

JQ 280

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool[®]
HOME APPLIANCES

ÍNDICE

INSTALACIÓN

- 3 Instalación

SEGURIDAD

- 4 Instrucciones importantes de seguridad
- 5 Precauciones

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

- 6 Accesorios
- 7 Mantenimiento y limpieza

PANEL DE CONTROL

- 8 Panel de control

USO GENERAL

- 9 Protección de inicio/bloqueo infantil
- 9 Pausa o parada de la cocción
- 10 Ajuste del reloj
- 10 Sensor de peso

FUNCIONES DE COCCIÓN

- 11 Cocción manual y recalentamiento con microondas
- 12 Jet Start (Inicio rápido)
- 13 Microondas automático
- 14 Descongelación manual
- 15 Descongelación con la tecnología 6th Sense
- 16 Grill manual
- 17 Grill automático
- 18 Tostado manual
- 19 Tostado con la tecnología 6th Sense
- 20 Aire forzado manual
- 21 Aire forzado automático
- 22 Grill mixto
- 23 Convección mixta
- 24 Cocina al vapor con la tecnología 6th Sense
- 25 Cómo cocer pasta y arroz empleando la función de microondas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 26 Resolución de problemas

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

- 26 Información medioambiental

INSTALACIÓN

ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO

 **COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE** que figura en la placa de características coincida con el que recibe en su hogar.

NO DESMONTE LAS PLACAS DE PROTECCIÓN DE ENTRADA DE MICROONDAS, situadas un lado de la cubierta hueca del horno. Estas placas impiden que la grasa y los alimentos penetren en los canales de entrada de microondas.



SITÚE EL HORNO SOBRE UNA SUPERFICIE LLANA Y ESTABLE, lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno y los utensilios de cocina que puedan introducirse en él. Preste atención durante la manipulación del electrodoméstico.



Coloque el horno de modo que quede separado de otras fuentes de calor. El horno debe gozar de un espacio superior mínimo de 30 cm para que la ventilación tenga lugar correctamente. Asegúrese de que el espacio situado bajo el horno, por encima del mismo y a su alrededor permanezca despejado para favorecer el flujo de aire. El horno microondas no está preparado para su instalación en un armario. Este horno no está destinado a la instalación o el uso en superficies situadas a menos de 850 mm del suelo.

ASEGÚRESE DE QUE EL ELECTRODOMÉSTICO NO SUFRA NINGÚN DAÑO. Compruebe que la puerta cierre bien contra el marco y que la junta interior de la puerta no esté deteriorada. Vacíe el horno y limpie el interior empleando un paño suave y húmedo.

 **NO USE ESTE ELECTRODOMÉSTICO** si el cable de alimentación o el enchufe de conexión a la red eléctrica se encuentran dañados, si no funciona como debiera, si se ha averiado o si se ha caído. No sumerja en agua el cable de alimentación ni el enchufe de conexión a la red eléctrica. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. El contacto con este tipo de superficies puede dar lugar a descargas eléctricas, incendios y otras situaciones peligrosas.

NO USE CABLES PROLONGADORES: SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADO ES DEMASIADO



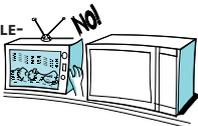
CORTO, pida a un electricista o técnico profesional que instale una toma de suministro eléctrico cerca del electrodoméstico.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del terminal de tierra del enchufe de conexión a la red eléctrica puede representar un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un electricista o técnico profesional si no comprende las instrucciones de conexión a tierra o tiene alguna duda en relación con la correcta conexión a tierra del horno microondas.

DESPUÉS DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO

EL HORNO SÓLO PUEDE FUNCIONAR con la puerta firmemente cerrada.

INSTALAR EL HORNO CERCA DE UN TELEVISOR, una radio o una antena puede dar lugar a deficiencias en la recepción de ondas de televisión y radio.



ES OBLIGATORIO CONECTAR A TIERRA este electrodoméstico. El fabricante no se hace responsable de las lesiones que pudieran sufrir personas o animales como resultado de no satisfacer este requisito, ni de los daños materiales a los que ello podría dar lugar.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad derivada de los problemas que pueda causar el usuario al no respetar estas instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y CONSÉRVELAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO



NO CALIENTE NI USE MATERIALES INFLAMABLES EN EL HORNO o cerca del mismo. Los vapores podrían dar lugar a un incendio o una explosión.



NO USE EL HORNO MICROONDAS para secar telas, papel, especias, hierbas, madera, flores u otros materiales combustibles. Ello podría dar lugar a un incendio.



SI LOS MATERIALES INTERIORES/EXTERIORES DEL HORNO ARDEN O EL HORNO DESPRENDE HUMO, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desconecte el cable de alimentación, retire el fusible del cuadro eléctrico o apague el interruptor diferencial.



NO COCINE LOS ALIMENTOS EN EXCESO. Ello podría dar lugar a un incendio.



VIGILE EL HORNO EN TODO MOMENTO, en especial si usa papel, plástico u otros materiales combustibles como parte del proceso de cocción. El papel puede calcinarse o arder y ciertos plásticos pueden fundirse al usarlos para calentar alimentos.

Vigile el horno en todo momento si el alimento cocinado contiene grasas o aceites en grandes cantidades; ambos ingredientes pueden alcanzar temperaturas elevadas y dar lugar a un incendio.



NO USE este electrodoméstico para calentar productos químicos o procesar vapores corrosivos. Este tipo de hornos está destinado específicamente al calentamiento y la cocción de alimentos. Su diseño no es apto para el uso industrial o de laboratorio.



NO CUELQUE OBJETOS PESADOS de la puerta ni los apoye en ella para evitar dañar el mecanismo de apertura y las bisagras del horno. El mango de la puerta no debe emplearse para colgar objetos.



EL ELECTRODOMÉSTICO Y LAS PIEZAS DEL MISMO A LAS QUE EL USUARIO TIENE ACCESO se calientan durante el uso. Debe extremarse la precaución para evitar el contacto con los elementos de calefacción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que gocen de vigilancia continua.



ESTE ELECTRODOMÉSTICO ES APTO PARA EL USO POR PARTE DE NIÑOS a partir de 8 años y personas con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre que gocen de vigilancia o se les instruya en el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros que acarrea. La limpieza y el mantenimiento del electrodoméstico no deben ser llevados a cabo por niños a menos que sean mayores de 8 años y gocen de vigilancia. Los niños deben gozar de vigilancia durante el uso de otras fuentes de calor (si están disponibles) de forma independiente o en conjunto con las microondas debido a las elevadas temperaturas que se generan.



ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES APTO PARA EL USO POR parte de personas (niños incluidos) con minusvalías psíquicas, sensoriales o mentales, o carentes de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable les proporcione vigilancia o les instruya en el uso seguro del electrodoméstico.

LOS NIÑOS DEBEN GOZAR DE VIGILANCIA para evitar que jueguen con el electrodoméstico.



NO USE EL HORNO MICROONDAS para calentar alimentos contenidos en recipientes sellados herméticamente. La presión aumentaría, podrían producirse lesiones al abrir el recipiente y este podría explotar.



LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y LAS ÁREAS DE CONTACTO DE LAS MISMAS deben inspeccionarse periódicamente en busca de daños. Si tales áreas presentan daños, no vuelva a usar el electrodoméstico hasta que hayan sido reparadas por un técnico profesional.



ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES APTO para el uso por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

HUEVOS

NO USE EL HORNO MICROONDAS para cocinar o recalentar huevos enteros (con o sin cáscara); este alimento puede explotar incluso una vez finalizada la cocción con microondas.



PRECAUCIONES

ASPECTOS GENERALES

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO.

EL USO DEL HORNO SÓLO DEBE TENER LUGAR con alimentos en su interior durante la emisión de microondas. El electrodoméstico puede resultar dañado si la emisión de microondas se lleva a cabo sin alimentos en su interior.

LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN del horno no deben cubrirse. Obstruir los orificios de entrada o escape de aire puede dar lugar a daños en el horno o malos resultados al cocinar.

SI DESEA PRACTICAR CON EL HORNO, introduzca un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no resultará dañado.

NO ALMACENE NI USE este electrodoméstico al aire libre.

NO USE ESTE ELECTRODOMÉSTICO CERCA DE UN FREGADERO, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en entornos similares.

NO USE LA cavidad con fines de almacenamiento.

EL ELECTRODOMÉSTICO se calienta durante el uso. Extremar la precaución para evitar el contacto con los elementos de calefacción que contiene el horno.

ANTES DE INTRODUCIR UNA BOLSA DE PAPEL o plástico en el horno, compruebe si contiene algún alambre de cierre y retírelo.



FRITURA

NO USE EL HORNO MICROONDAS PARA FREÍR; la temperatura del aceite no se puede controlar.



 **U**SE PAÑOS O GUANTES DE COCINA para evitar las quemaduras resultantes del contacto con los recipientes, las piezas del horno y los utensilios de cocina tras la cocción. Las piezas a las que el usuario tiene acceso pueden calentarse durante el uso; los niños deben permanecer alejados.

LÍQUIDOS

COMO BEBIDAS O AGUA. Un líquido puede superar su temperatura de ebullición sin presentar burbujas. Ello podría desembocar en la ebullición repentina del líquido caliente.



Siga los pasos descritos a continuación para evitar que esto suceda:

1. Evite el uso de recipientes de pared recta con cuello estrecho.
2. Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno y deje la cuchara en el recipiente.
3. Después de calentar el líquido, permita que repose brevemente, volviendo a removerlo antes de extraer con cuidado el recipiente del horno.

CUIDADO

SIGA SIEMPRE las instrucciones descritas en un libro de cocina para microondas. Hágalo especialmente si desea cocinar o recalentar un alimento que contenga alcohol.



DESPUÉS DE CALENTAR ALIMENTOS O LÍQUIDOS PARA BEBÉS en un biberón o un tarro de comida para bebés, remueva siempre el contenido y compruebe su temperatura antes de servirlo. De este modo, el calor se distribuirá uniformemente y evitará posibles riesgos de abrasión o quemadura.

Asegúrese de retirar la tapa y la tetina antes de calentar el recipiente.

ACCESORIOS

ASPECTOS GENERALES

EXISTE UN AMPLIO ABANICO de accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirir cualquiera de ellos, asegúrese de que es apto para el uso en microondas.

ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS QUE DESEE USAR

sean resistentes al calor y permitan el paso de microondas a través de ellos antes de cocinar.



ASEGÚRESE DE QUE LOS ALIMENTOS o accesorios introducidos en el horno microondas no entran en contacto con el interior del horno.

Esta advertencia cobra especial importancia en el caso de accesorios de metal o que contengan piezas metálicas.

EL CONTACTO ENTRE UN ACCESORIO METÁLICO y el interior del horno durante el funcionamiento del mismo puede dar lugar a la aparición de chispas y causar daños al horno.

ASEGÚRESE SIEMPRE de que la base giratoria pueda girar libremente antes de poner en marcha el horno. Si la base giratoria no puede girar libremente, use un recipiente más pequeño o deshabilite la función de giro de la base giratoria (consulte la sección Grandes recipientes).

SOPORTE DE LA BASE GIRATORIA

EL SOPORTE DE LA BASE GIRATORIA debe permanecer bajo la base giratoria de vidrio. No coloque otros utensilios sobre el soporte de la base giratoria.



❗ Instale el soporte de la base giratoria en el horno.

BASE GIRATORIA DE VIDRIO

USE LA BASE GIRATORIA DE VIDRIO, independientemente del método de cocción.

La base giratoria de vidrio recogerá los jugos y partículas desprendidos de los alimentos que, de otro modo, mancharían y ensuciarían el interior del horno.

❗ Coloque la base giratoria de vidrio sobre el soporte de la base giratoria.



GRANDES RECIPIENTES

USE EL BOTÓN DE PARADA DE LA BASE GIRATORIA si el recipiente en el que desea llevar a cabo la cocción es tan grande que no puede girar libremente en el horno. Esta función sólo es compatible con los modos de cocción con microondas y mixto. El botón no permitirá usar la función en conjunto con otros modos.



ACCESORIO DE COCINA AL VAPOR

USE EL ACCESORIO (SIN OLVIDAR EL COLADOR) para cocinar alimentos como pescado, verduras y patatas.



COLOQUE SIEMPRE el accesorio sobre la base giratoria de vidrio.

REJILLA

USE LA REJILLA ALTA PARA COCINAR al grill.



USE LA REJILLA BAJA PARA COCINAR empleando los métodos de aire forzado y convección mixta.

PLATO CRISP

COLOQUE EL ALIMENTO DIRECTAMENTE EN EL PLATO CRISP.

Use siempre la base giratoria de vidrio como soporte durante el uso del plato Crisp.

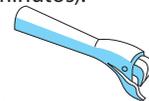
No COLOQUE NINGÚN UTENSILIO sobre el plato Crisp; el plato alcanza temperaturas elevadas rápidamente y puede causar daños al utensilio.

EL PLATO CRISP se puede precalentar antes del uso (durante un máximo de 3 minutos).



MANGO DEL PLATO CRISP

USE EL MANGO ESPECIAL SUMINISTRADO para extraer del horno el plato Crisp.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

NORMALMENTE, LA LIMPIEZA PERIÓDICA DEL HORNO es el único mantenimiento que requiere. Esta debe llevarse a cabo con el horno microondas desconectado.

NO MANTENER LIMPIO EL HORNO puede dar lugar al deterioro de la superficie y ello, a su vez, afectar negativamente a la vida del electrodoméstico y desembocar en situaciones peligrosas.



NO USE ESTROPAJOS METÁLICOS, DETERGENTES AGRESIVOS, lana de acero, paños abrasivos, etc. que pudieran dañar el panel de control y las superficies interiores y exteriores del horno. Use un paño y un detergente neutro o una toallita de papel con limpiacristales. Aplique el limpiacristales a la toallita de papel.



NO LO HAGA DIRECTAMENTE sobre el horno.

PERIÓDICAMENTE Y, EN ESPECIAL, si se han derramado alimentos, retire la base giratoria y el soporte de la misma, y limpie la base del horno.



ESTE HORNO HA SIDO DISEÑADO PARA FUNCIONAR con la base giratoria instalada.



NO USE el horno microondas si ha extraído la base giratoria para limpiarla.

USE UN PAÑO SUAVE HUMEDECIDO con agua y un detergente neutro para limpiar las superficies inferiores, las caras delantera y trasera de la puerta y el mecanismo de apertura de la misma.



NO PERMITA QUE SE ACUMULE GRASA o partículas de alimentos alrededor de la puerta.

LIMPIE LA SUCIEDAD INCRUSTADA hirviendo una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor atenuará las marcas.

PARA ELIMINAR LOS OLORES DEL INTERIOR DEL HORNO, agregue un poco de zumo de limón a una taza de agua, colóquela sobre la base giratoria y hierva el agua durante varios minutos.



NO USE EQUIPOS DE LIMPIEZA CON VAPOR para limpiar el horno microondas.



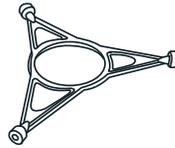
LIMPIE EL HORNO CON REGULARIDAD y elimine los restos de alimentos.

EL GRILL NO PRECISA LIMPIEZA, ya que el intenso calor que genera calcina las salpicaduras; en cambio, sí es preciso limpiar periódicamente el techo situado tras el elemento. Use para ello un paño suave humedecido con agua y un detergente neutro.

SI EL GRILL NO SE USA PERIÓDICAMENTE, deberá activarse durante 10 minutos al mes para calcinar las salpicaduras y minimizar el riesgo de incendio.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS:

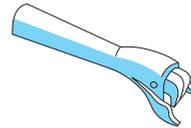
SOPORTE DE LA BASE GIRATORIA



BASE GIRATORIA DE VIDRIO



MANGO DEL PLATO CRISP



REJILLA



ACCESORIO DE COCINA AL VAPOR



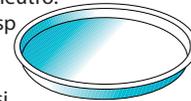
LIMPIEZA DELICADA:

LA LIMPIEZA DEL PLATO CRISP debe llevarse a cabo empleando agua y un detergente neutro. Las áreas especialmente sucias se pueden limpiar empleando un estropajo y un detergente neutro.

PERMITA SIEMPRE que el plato Crisp se enfríe antes de limpiarlo.



NO SUMERJA ni enjuague con agua el plato Crisp si está caliente. Podría resultar dañada al enfriarse rápidamente.



NO USE ESTROPAJOS DE LANA DE ACERO. Este tipo de artículos puede dañar la superficie de la placa para tostar.

PANEL DE CONTROL

PANTALLA DIGITAL

La pantalla incluye un reloj de 24 horas e indicadores luminosos.

BOTÓN COMBI (COCCIÓN MIXTA)

Este botón permite usar las funciones de convección mixta/grill mixto.

BOTÓN CRISP (TOSTADO)

Este botón permite usar las funciones de tostado manualmente/empleando la tecnología 6th Sense.

BOTÓN GRILL

Este botón permite usar las funciones de cocina al grill manualmente/empleando la tecnología automática.

BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE

Con el horno apagado: permite activar la función de inicio rápido.

Con el horno encendido: permite confirmar el parámetro de cocción e iniciar el proceso de cocción a continuación.

BOTÓN STOP (PARADA)

Con el horno encendido: pulse este botón para detener el horno o restablecer cualquiera de sus funciones.

Con el horno apagado: mantenga pulsado este botón para ajustar el reloj.

BOTÓN DE PARADA DE LA BASE GIRATORIA

Este botón permite detener la base giratoria. Esta función sólo es compatible con los modos de cocción con microondas y mixta. El botón no permitirá usar la función en conjunto con otros modos.

BOTÓN DEFROST (DESCONGELACIÓN)

Este botón permite usar las funciones de descongelación manualmente/empleando la tecnología 6th Sense.

BOTÓN FORCED AIR (AIRE FORZADO)

Este botón permite usar las funciones de aire forzado manualmente/empleando la tecnología automática.

BOTÓN MW (MICROONDAS)

Este botón permite usar las funciones de microondas manualmente/empleando la tecnología automática.

MANDO DE AJUSTE

De acuerdo con la función elegida, este mando permite seleccionar:

- Nivel de potencia de microondas
- Tiempo de cocción
- Peso
- Temperatura
- Tipo de alimento

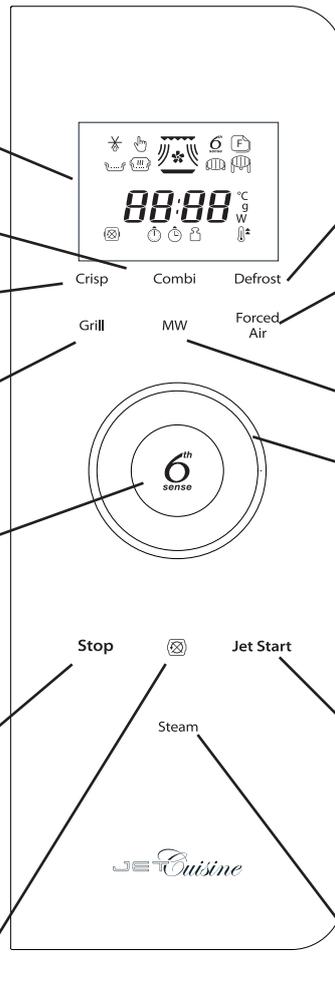
BOTÓN JET START (INICIO RÁPIDO)

Con el horno apagado: permite activar la función de inicio rápido.

Con el horno encendido: permite confirmar el parámetro de cocción e iniciar el proceso de cocción a continuación.

BOTÓN STEAM (COCINA AL VAPOR)

Este botón permite usar la función de cocina al vapor empleando la tecnología 6th Sense.



PROTECCIÓN DE INICIO/BLOQUEO INFANTIL

ESTA FUNCIÓN DE SEGURIDAD SE ACTIVA AUTOMÁTICAMENTE TRANSCURRIDO UN MINUTO desde que el horno pasa al modo de reposo. El horno se encuentra en el modo de reposo cuando la pantalla muestra el reloj de 24 horas o, si el reloj no se ha ajustado, cuando muestra “:”.



CUANDO LA FUNCIÓN DE SEGURIDAD ESTÁ ACTIVA, es preciso abrir y cerrar la puerta de nuevo para iniciar la cocción; de lo contrario, la pantalla mostrará el mensaje:

door

PAUSA O PARADA DE LA COCCIÓN

PARA EFECTUAR UNA PAUSA DURANTE LA COCCIÓN:

ES POSIBLE EFECTUAR UNA PAUSA DURANTE LA COCCIÓN para abrir la puerta y comprobar el estado del alimento, voltearlo o removerlo. El ajuste se mantendrá durante 10 minutos.



PARA REANUDAR LA COCCIÓN:

CIERRE LA PUERTA y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) o el botón del mando de ajuste **UNA VEZ**. La cocción se reanudará desde el punto en el que fue interrumpida.

SI NO DESEA REANUDAR LA COCCIÓN:

EXTRAIGA EL ALIMENTO, cierre la puerta y pulse el botón Stop (Parada).

NOTA: Al finalizar la cocción, el ventilador, la base giratoria y la lámpara de la cavidad permanecen activos hasta que se pulsa el botón Stop (Parada); es normal.

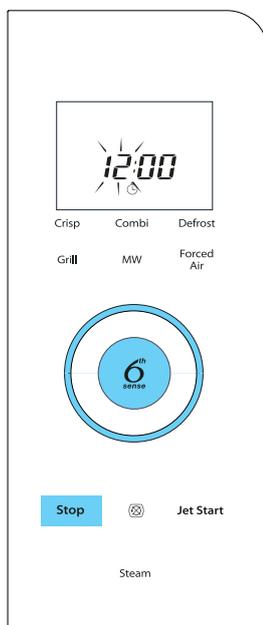
UNA VEZ FINALIZADA LA COCCIÓN, sonará una señal acústica a cada minuto durante 10 minutos. Pulse el botón Stop (Parada) para abrir la puerta y cancelar la señal acústica.

AGREGAR/VOLTEAR/REMOVER ALIMENTOS

ALGUNAS RECETAS REQUIEREN que se agreguen alimentos, se volteen o se remuevan durante la cocción (según el modelo). En tales casos, el horno se detendrá y pedirá al usuario que lleve a cabo la acción necesaria.

SI LA PUERTA NO SE ABRE EN ESTE MOMENTO (ANTES DE 2 MINUTOS) EL HORNO:	
AGREGAR	Se detendrá y pasará al modo de reposo.
REMOVER	Continuará el proceso de cocción. Puede que el resultado final no sea óptimo en este caso.
VOLTEAR	Continuará el proceso de cocción. Puede que el resultado final no sea óptimo en este caso.
SI ES NECESARIO, DEBERÁN LLEVARSE A CABO LOS SIGUIENTES PASOS:	
① Abrir la puerta.	
② Agregar un alimento, removerlo o voltearlo.	
③ Cerrar la puerta y reiniciar el proceso pulsando el botón del mando de ajuste.	

AJUSTE DEL RELOJ



AL CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO A LA RED ELÉCTRICA POR PRIMERA VEZ y tras una interrupción del suministro eléctrico, se activa automáticamente la función de ajuste del reloj. Si el reloj no está ajustado, la pantalla mostrará ":" en lugar de la hora.

NOTA: MANTENGA PULSADO EL BOTÓN STOP (PARADA) durante algunos segundos con el horno en reposo para acceder al modo de ajuste del reloj.

- 1 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar los dígitos de las horas.
- 2 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** (Comenzarán a parpadear los dos dígitos de la derecha, correspondientes a los minutos).
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar los dígitos de los minutos.
- 4 **PULSE DE NUEVO EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**

EL RELOJ QUEDARÁ ASÍ AJUSTADO y comenzará a funcionar.

AL PULSAR EL BOTÓN STOP (PARADA) en el modo de ajuste del reloj, el reloj se deshabilitará y la pantalla mostrará ":".

NOTA: MANTENGA LA PUERTA ABIERTA DURANTE EL AJUSTE DEL RELOJ. De este modo, dispondrá de 10 minutos para llevar a cabo la operación. De lo contrario, deberá ejecutar cada paso antes de 60 segundos.

SENSOR DE PESO



ESTE HORNO MICROONDAS EMPLEA UN SENSOR DE PESO COMO PARTE DE ALGUNAS DE LAS FUNCIONES 6TH SENSE (descongelación, tostado y cocina al vapor); una vez seleccionada una de las funciones 6th Sense, sólo necesitará seleccionar el tipo de alimento que desee procesar y pulsar el botón de inicio. El horno microondas detectará automáticamente el peso del alimento y ajustará proporcionalmente el tiempo de cocción.

DURANTE LA ETAPA DE DETECCIÓN, el icono de la pesa parpadeará y una barra de progreso mostrará el estado del proceso de cálculo (consulte el ejemplo siguiente para la función de descongelación con la tecnología 6th Sense).



CALIBRACIÓN DEL SENSOR DE PESO

El sensor de peso debe calibrarse antes del primer uso. Se recomienda calibrar el sensor de peso una vez al año.

EL PROCESO DE CALIBRACIÓN sólo debe llevarse a cabo con la base giratoria de vidrio introducida en la cavidad.

MANTENGA PULSADO el botón de parada de la base giratoria durante algunos segundos.



EL PROCESO DE CALIBRACIÓN se iniciará y la pantalla mostrará:

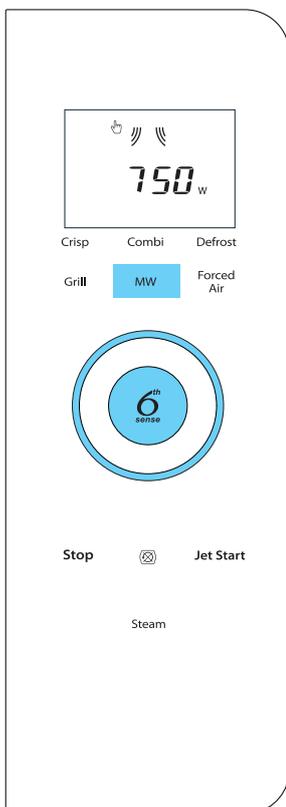
- icono de la pesa intermitente
- barra de progreso de la calibración



UNA VEZ FINALIZADO EL PROCESO DE CALIBRACIÓN, el horno microondas volverá al modo de reposo.



COCCIÓN MANUAL Y RECALENTAMIENTO CON MICROONDAS



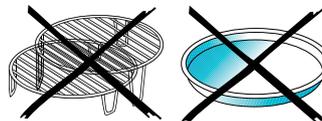
Use esta función para cocinar y recalentar normalmente verduras, pescado, patatas y carne.

- 1 PULSE EL BOTÓN MW (MICROONDAS).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que se ilumine el icono del "modo manual" y pulse el botón del mando de ajuste para confirmar.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para ajustar la potencia.
- 4 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.
- 5 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA ajustar el tiempo.
- 6 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE. La función se activará.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN

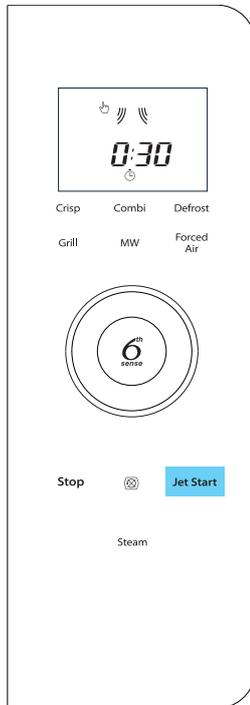
PARA AJUSTAR LA POTENCIA: Pulse el botón MW (Microondas) y gire el mando de ajuste para ajustar el valor.

PARA AUMENTAR/REDUCIR EL TIEMPO: Gire el mando de ajuste o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) o el botón del mando de ajuste para sumar 30 segundos.



ELECCIÓN DE UN NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
JET (950 W)	RECALENTAMIENTO de bebidas, agua, sopas ligeras, café, té u otros alimentos con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevos o crema, reduzca la potencia.
750 W	COCCIÓN de pescado, carne, verduras, etc.
650 W	COCCIÓN de platos que no se pueden remover.
500 W	COCCIÓN DELICADA, por ejemplo, de salsas con alto contenido proteínico, queso y huevos, así como acabado de guisos.
350 W	COCCIÓN de estofados a fuego lento y fusión de mantequilla.
160 W	DESCONGELACIÓN.
90 W	ABLANDAMIENTO de mantequilla, quesos y helados.



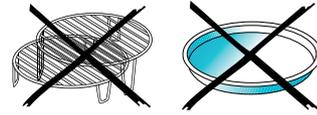
JET START (INICIO RÁPIDO)



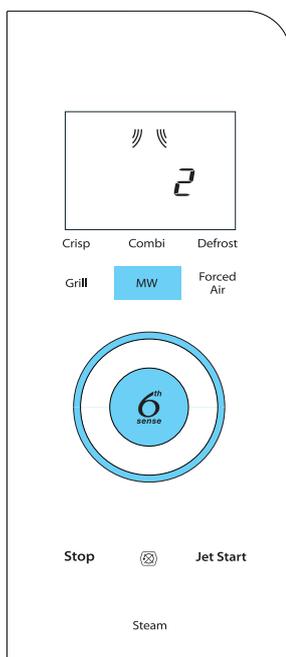
ESTA FUNCIÓN SE USA para recalentar rápidamente alimentos con un elevado contenido de agua, como sopas ligeras, café o té.

- 1 **PULSE EL BOTÓN JET START (INICIO RÁPIDO) O EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**

ESTA FUNCIÓN SE ACTIVA AUTOMÁTICAMENTE con el máximo nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción ajustado a 30 segundos. Cada pulsación adicional sumará 30 segundos al tiempo. También es posible modificar el tiempo girando el mando de ajuste para aumentarlo o reducirlo una vez iniciada la función.

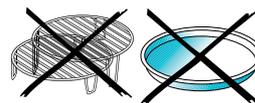


MICROONDAS AUTOMÁTICO



USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar diferentes tipos de alimentos.
EL HORNO SELECCIONARÁ automáticamente el método de cocción, el tiempo y la potencia necesaria.

- 1 **PULSE EL BOTÓN MW (MICROONDAS).**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE** para confirmar el Modo auto.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA SELECCIONAR** el tipo de alimento (consulte la tabla).
- 4 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA** ajustar el peso del alimento.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

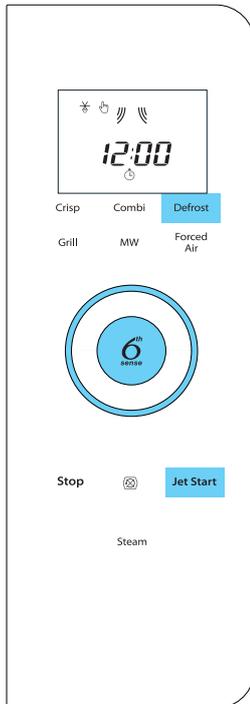


	TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	DURANTE LA COCCIÓN
1	PATATAS AL HORNO	200 G - 1 KG	
2	BEBIDAS	150 G - 600 G	
3	CARNE, CONGELADA	200 G - 500 G	REMOVER EL ALIMENTO
4	PASTA, CONGELADA	250 G - 550 G	REMOVER EL ALIMENTO
5	PALOMITAS DE MAÍZ	100 G	
6	ARROZ, CONGELADO	300 G - 650 G	REMOVER EL ALIMENTO
7	SOPA, CONGELADA	250 G - 1 KG	REMOVER EL ALIMENTO
8	VERDURAS, ENVASADAS	200 G - 600 G	
9	VERDURAS, FRESCAS	200 G - 800 G	
10	VERDURAS, CONGELADAS	150 G - 600 G	

SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN LA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, use las funciones manuales.
 SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN acerca de las acciones "agregar", "remover" y "voltrear", consulte la página 9.



DESCONGELACIÓN MANUAL



USE ESTA FUNCIÓN para descongelar manualmente alimentos como carne, pollo, pescado, verduras y pan.

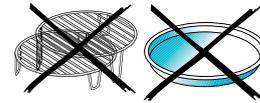
- 1 PULSE EL BOTÓN DEFROST (DESCONGELACIÓN).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que se ilumine el icono del "modo manual" y pulse el botón del mando de ajuste para confirmar.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para ajustar el tiempo.
- 4 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE. La función se activará.

CONSEJOS PARA ALIMENTOS CONGELADOS:

SI LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO ES SUPERIOR A LA TEMPERATURA de ultracongelación (-18 °C), seleccione un tiempo más corto.

SI LA TEMPERATURA DEL ALIMENTO ES INFERIOR A LA TEMPERATURA de ultracongelación (-18 °C), seleccione un tiempo más largo.

OTROS CONSEJOS:



COMPRUEBE E INSPECCIONE LOS ALIMENTOS PERIÓDICAMENTE.

LOS ALIMENTOS CONGELADOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO, film transparente o cajas de cartón se pueden introducir directamente en el horno, siempre que el envase carezca de piezas metálicas (como alambres de cierre).

LA FORMA DEL ENVASE afecta al tiempo de descongelación. Los alimentos en envases poco profundos se descongelan antes que los conglomerados en grandes bloques.

SEPARE LAS PIEZAS conforme el alimento comience a descongelarse.

Haciéndolo, el alimento se descongelará con más facilidad.

PROTEJA LAS ÁREAS DEL ALIMENTO que comiencen a calentarse (como los muslos y las alas de un pollo) con pequeños trozos de papel de aluminio.



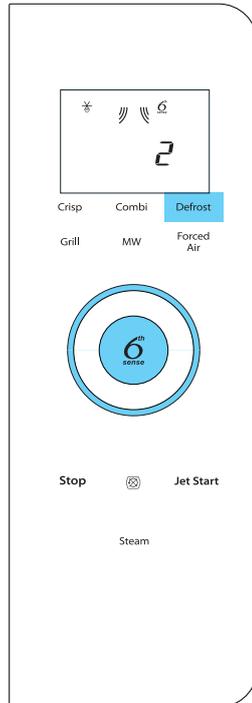
LOS ALIMENTOS COCIDOS, LOS ESTOFADOS Y LAS SALSAS para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación.

SI EL ALIMENTO DESCONGELADO es una pieza grande de carne, es aconsejable voltearlo a mitad del proceso de descongelación.

ES MEJOR DESCONGELAR parcialmente un alimento y permitir que el proceso finalice fuera del horno microondas, mientras espera a ser cocinado.

PERMITIR QUE EL ALIMENTO REPOSE TRAS LA DESCONGELACIÓN ES SIEMPRE BENEFICIOSO, ya que facilita la distribución uniforme de la temperatura a través del mismo.

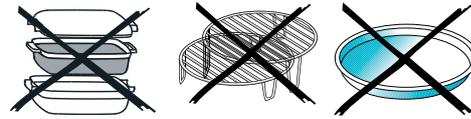




USE ESTA FUNCIÓN para descongelar automáticamente alimentos como carne, pollo, pescado, verduras y pan.

PARA OBTENER los mejores resultados, se recomienda llevar a cabo la descongelación directamente sobre la base giratoria de vidrio. Si es necesario, es posible usar un recipiente de plástico ligero, apto para microondas.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DEFROST (DESCONGELACIÓN).**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE** para confirmar el modo 6th Sense.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA SELECCIONAR** el tipo de alimento (consulte la tabla).
- 4 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.



Esta es una función que detecta el peso y calcula automáticamente el valor de los parámetros de acuerdo con el mismo.

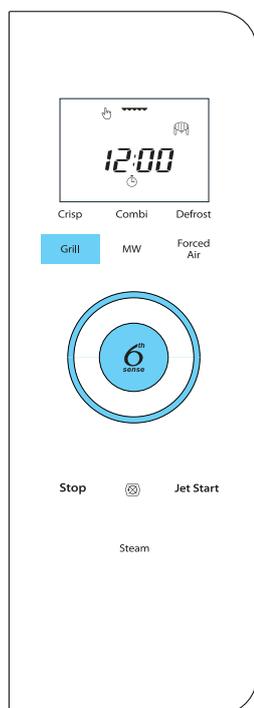
TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONSEJOS
1 PESCADO	100 G - 1,5 KG	Entero, en lomos o en filetes.
2 CARNE	100 G - 2 KG	Carne picada, croquetas, filetes o asados.
3 POLLO	100 G - 2,5 KG	Pollo entero, en trozos o en filetes.
4 VERDURAS	100 G - 1,5 KG	Verduras mixtas, guisantes, brécol, etc.

SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN LA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, use las funciones manuales.

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN acerca de las acciones "agregar", "remover" y "voltear", consulte la página 9.



GRILL MANUAL



USE ESTA FUNCIÓN PARA DORAR RÁPIDAMENTE alimentos como tostas de queso y sándwiches calientes, salchichas, pinchos, patatas duquesa y fruta gratinada.

- 1 PULSE EL BOTÓN GRILL.**
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta que se ilumine el icono del "modo manual" y pulse el botón del mando de ajuste para confirmar.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el tiempo.
- 4 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

NO MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA durante periodos largos de tiempo con el grill en funcionamiento para evitar que descienda la temperatura.

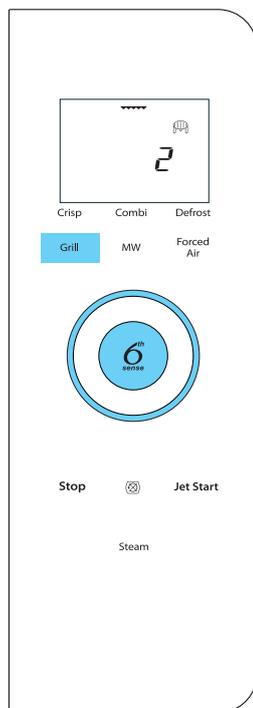
 **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados sean resistentes al calor antes de usar esta función.

 **NO USE UTENSILIOS DE PLÁSTICO** para cocinar al grill. Se derretirían. No use tampoco artículos de madera o papel.

Rejilla alta



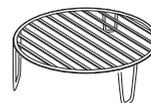
GRILL AUTOMÁTICO



USE ESTA FUNCIÓN PARA preparar tostadas, sándwiches al horno y salchichas.

- 1 PULSE EL BOTÓN GRILL.
- 2 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE para confirmar el Modo auto.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA SELECCIONAR el tipo de alimento (consulte la tabla).
- 4 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.
- 5 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA AJUSTAR EL PESO del alimento.
- 6 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE. La función se activará.

Rejilla alta

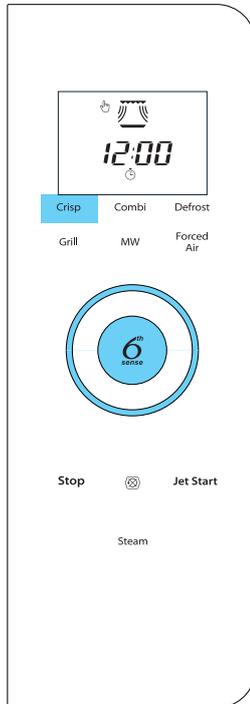


TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONSEJOS	DURANTE LA COCCIÓN
1 SANDWICH AL HORNO	60 - 120 g	PREPARE un sándwich doble relleno de jamón y queso, y colóquelo en el centro de la rejilla; dé la vuelta al sándwich cuando el horno se lo indique.	VOLTEAR EL ALIMENTO
2 SALCHICHAS	100 - 400 g	COLOQUE las salchichas en el centro de la rejilla; dé la vuelta a las salchichas cuando el horno se lo indique.	VOLTEAR EL ALIMENTO
3 TOSTADA	40 - 80 g	COLOQUE la tostada en el centro de la rejilla; dé la vuelta a la tostada cuando el horno se lo indique.	VOLTEAR EL ALIMENTO

SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN LA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, use las funciones manuales.
 SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN acerca de las acciones "agregar", "remover" y "voltear", consulte la página 9.



TOSTADO MANUAL

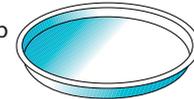


USE ESTA FUNCIÓN PARA recalentar y cocer pizza y otros alimentos a base de masa, y freír huevos, beicon, salchichas y hamburguesas. Unte el plato Crisp con una capa fina de aceite. La principal ventaja de esta función es que dora los alimentos por encima y por debajo al mismo tiempo.

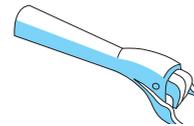
- 1 **PULSE EL BOTÓN CRISP (TOSTADO).**
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta que se ilumine el icono del "modo manual" y pulse el botón del mando de ajuste para confirmar.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el tiempo.
- 4 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

USE ESTA función exclusivamente con el plato Crisp suministrado. Los demás platos Crisp disponibles en el mercado no proporcionan el resultado correcto al usar esta función.

SE RECOMIENDA PRECALENTAR el horno y el plato Crisp antes de colocar el alimento.



USE GANTES DE COCINA Y EL MANGO ESPECIAL SUMINISTRADO para extraer del horno el plato Crisp si está caliente.



NO ES POSIBLE CAMBIAR EL NIVEL DE POTENCIA NI ACTIVAR/DESACTIVAR el grill durante el uso de la función de tostado.



EL HORNO USA AUTOMÁTICAMENTE las funciones de grill y microondas para calentar el plato Crisp. De este modo, el plato Crisp alcanza rápidamente su temperatura óptima y comienza a dorar y tostar el alimento.



ASEGÚRESE de que el plato Crisp se encuentre situado correctamente en el centro de la base giratoria de vidrio.



EL HORNO Y EL PLATO CRISP se calientan mucho durante el uso de esta función.



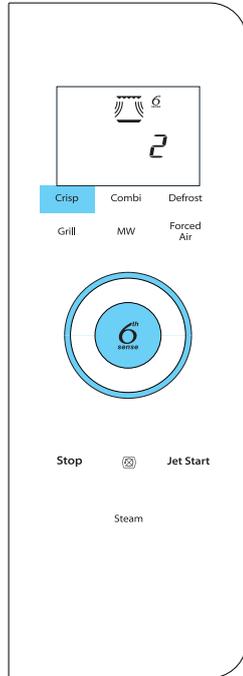
NO COLOQUE EL PLATO CRISP caliente sobre ninguna superficie sensible al calor.



EVITE TOCAR el techo situado tras el Grill.



TOSTADO CON LA TECNOLOGÍA 6TH SENSE



USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar diferentes tipos de alimentos congelados. Úsela también para descongelar pan congelado y conseguir un resultado cálido y crujiente. (Consulte el tipo de alimento 8 en la tabla siguiente)

EL HORNO SELECCIONARÁ automáticamente el método de cocción, el tiempo y la potencia necesaria.

- 1 PULSE EL BOTÓN CRISP (TOSTADO).
- 2 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE para confirmar el modo 6th Sense.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA SELECCIONAR el tipo de alimento (consulte la tabla).
- 4 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE. La función se activará.

SE LLEVARÁ A CABO UNA ETAPA DE PRECALENTAMIENTO antes de la cocción de ciertos tipos de alimentos.

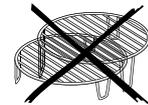
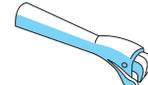
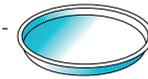
DURANTE la etapa de precalentamiento, la pantalla mostrará el mensaje PRE-HEAT (PRECALENTAMIENTO).

USE ESTA FUNCIÓN EXCLUSIVAMENTE con el plato Crisp suministrado. Los demás platos Crisp disponibles en el mercado no proporcionan el resultado correcto al usar esta función.



USE GUANTES DE COCINA Y EL MANGO ESPECIAL SUMINISTRADO

para extraer del horno el plato Crisp si está caliente.



Esta es una función que detecta el peso y calcula automáticamente el valor de los parámetros de acuerdo con el mismo.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	ACCESORIOS	DURANTE LA COCCIÓN
1 ALITAS Y NUGGETS DE POLLO	250 - 500 G	USE EL PLATO CRISP	VOLTEAR EL ALIMENTO
2 SAN JACOBO	1 - 4 UNIDADES	INSERTE EL PLATO CRISP PARA PRECALENTARLO. AGREGUE EL ALIMENTO CUANDO LA PANTALLA MUESTRE EL MENSAJE "ADD FOOD" (AGREGAR ALIMENTO).	VOLTEAR EL ALIMENTO
3 PALITOS DE PESCADO	250 - 500 G	INSERTE EL PLATO CRISP PARA PRECALENTARLO. AGREGUE EL ALIMENTO CUANDO LA PANTALLA MUESTRE EL MENSAJE "ADD FOOD" (AGREGAR ALIMENTO).	VOLTEAR EL ALIMENTO
4 PATATAS FRITAS	250 - 500 G	USE EL PLATO CRISP	REMOVER EL ALIMENTO
5 PIZZA ESPONJOSA	300 - 750 G	USE EL PLATO CRISP	
6 PIZZA FINA	250 - 750 G	USE EL PLATO CRISP	
7 QUICHE	250 - 600 G	USE EL PLATO CRISP	
8 PAN PARA DESCONGELAR 	50 - 650 G	USE EL PLATO CRISP	VOLTEAR EL ALIMENTO

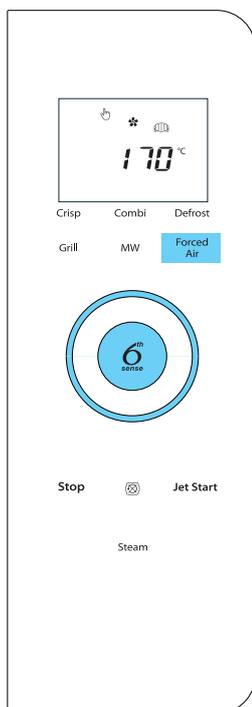
SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN LA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, use las funciones manuales.

NOTA: Es posible agregar una pequeña cantidad de aceite o mantequilla al plato Crisp durante el precalentamiento.

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN acerca de las acciones "agregar", "remover" y "voltear", consulte la página 9.



AIRE FORZADO MANUAL



USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar MERENGUES, pastas, pasteles, galletas, bizcochos, SUFLÉS, pollo y asados.

- 1 PULSE EL BOTÓN FORCED AIR (AIRE FORZADO).**
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta que se ilumine el icono del “modo manual” y pulse el botón del mando de ajuste para confirmar.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA AJUSTAR** la temperatura.
- 4 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**
- 5 GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el tiempo.
- 6 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

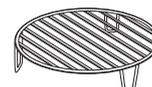
SE LLEVARÁ A CABO UNA ETAPA DE PRECALENTAMIENTO antes de la cocción. 

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN

PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA: Pulse el botón Forced Air (Aire forzado) y gire el mando de ajuste para ajustar el valor.

PARA AUMENTAR/REDUCIR EL TIEMPO: Gire el mando de ajuste o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) o el botón del mando de ajuste para sumar 30 segundos.

USE LA REJILLA BAJA para que el aire pueda circular libremente alrededor del alimento.



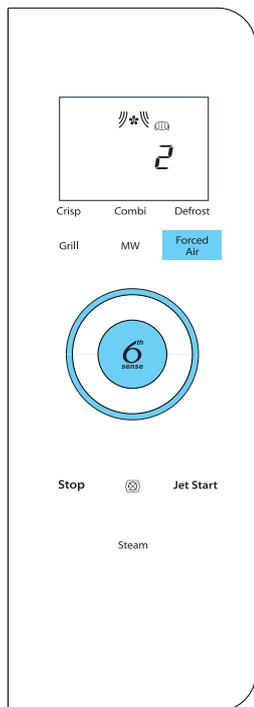
USE EL PLATO CRISP para hornear alimentos pequeños, como galletas o bizcochos. Coloque el plato en la rejilla baja.



ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados sean aptos para horno antes de usar esta función.



AIRE FORZADO AUTOMÁTICO



USE ESTA FUNCIÓN para hornear pasteles preparados, galletas, bizcochos y panecillos.

COLOQUE SIEMPRE EL ALIMENTO en la rejilla baja.

- 1 **PULSE EL BOTÓN FORCED AIR (AIRE FORZADO).**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE** para confirmar el Modo auto.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA SELECCIONAR** el tipo de alimento.
- 4 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el peso del alimento.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

SE LLEVARÁ A CABO UNA ETAPA DE PRECALENTAMIENTO antes de la cocción de ciertos tipos de alimentos.

DURANTE la etapa de precalentamiento, la pantalla mostrará el mensaje PRE-HEAT (PRECALENTAMIENTO).



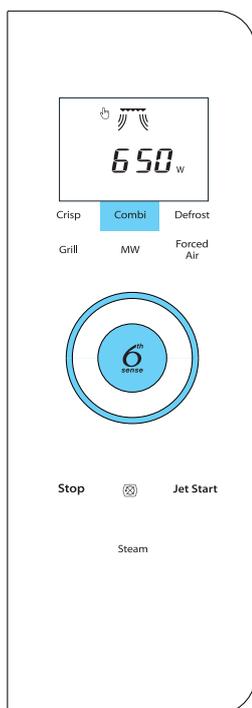
ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados sean aptos para microondas y horno antes de usar esta función.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONSEJOS
1 PASTEL PREPARADO	400 - 800 G	Use una base para pasteles apta para microondas y horno.
2 GALLETAS	600 G	Use el plato Crisp como base para hornear, si es necesario, cubierto con papel vegetal. AGREGUE el alimento cuando el horno se lo indique.
3 BIZCOCHOS	600 G	Use el plato Crisp como base para hornear y coloque moldes de papel en el plato. AGREGUE el alimento cuando el horno se lo indique.
4 PANECILLOS PREHORNEADOS CONGELADOS	300 G	Precaliente el horno antes de introducir el alimento.
5 PANECILLOS PREHORNEADOS	300 G	Para panecillos envasados al vacío. Precaliente el horno antes de introducir el alimento.
SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN LA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, use las funciones manuales.		



GRILL MIXTO



USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos de especial grosor y que desee dorar por la parte superior, como platos gratinados, lasaña, pollo o patatas al horno.

- 1 PULSE VARIAS VECES EL BOTÓN COMBI (COCCIÓN MIXTA)** para ajustar la función de grill mixto.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA AJUSTAR** la potencia.
- 3 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el tiempo.
- 5 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN

PARA AJUSTAR LA POTENCIA: Pulse el botón MW (Microondas) y gire el mando de ajuste para ajustar el valor.

PARA AUMENTAR/REDUCIR EL TIEMPO: Gire el mando de ajuste o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) o el botón del mando de ajuste para sumar 30 segundos.

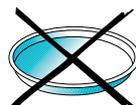
NO MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA durante períodos largos de tiempo con el grill en funcionamiento para evitar que descienda la temperatura.

DURANTE LA COCCIÓN DE PLATOS GRATINADOS de grandes dimensiones que obliguen a deshabilitar la función de giro de la base giratoria, es aconsejable dar la vuelta al plato, aproximadamente, a mitad del período de cocción. Hacerlo permite dorar uniformemente toda la parte superior del alimento.

 **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados sean aptos para microondas y resistentes al calor antes de usar esta función.

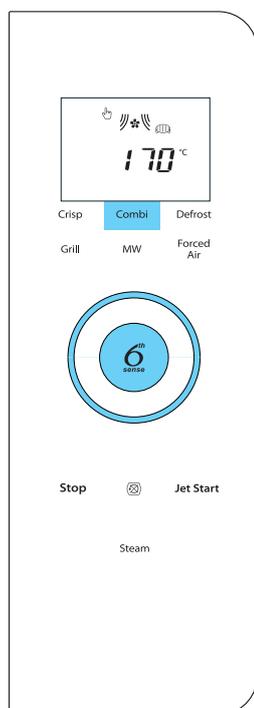
 **NO USE UTENSILIOS DE PLÁSTICO** para cocinar al grill. Se derretirían. No use tampoco artículos de madera o papel.

Rejilla alta



ELECCIÓN DE UN NIVEL DE POTENCIA

GRILL MIXTO	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	COCCIÓN de verduras gratinadas
350 - 500 W	COCCIÓN de pollo y lasaña
160 - 350 W	COCCIÓN de pescado y platos gratinados congelados
160 W	COCCIÓN de carne
90 W	FRUTA GRATINADA
0 W	DORADO , sólo durante la cocción



CONVECCIÓN MIXTA



USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos de especial grosor y que desee dorar por toda la superficie, como asados, pollo, patatas asadas, precocinados, pasteles, pastas, pescado y pudin.

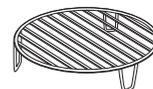
- 1 **PULSE VARIAS VECES EL BOTÓN COMBI (COCCIÓN MIXTA)** PARA ajustar la función de convección mixta.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA AJUSTAR** la temperatura.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA AJUSTAR** la potencia.
- 5 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.**
- 6 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA AJUSTAR** el tiempo.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE.** La función se activará.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN

PARA AJUSTAR LA POTENCIA/TEMPERATURA: Pulse el botón MW (Microondas)/Forced Air (Aire forzado) y gire el mando de ajuste para ajustar el valor.

PARA AUMENTAR/REDUCIR EL TIEMPO: Gire el mando de ajuste o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) o el botón del mando de ajuste para sumar 30 segundos.

USE LA REJILLA BAJA para que el aire pueda circular libremente alrededor del alimento.

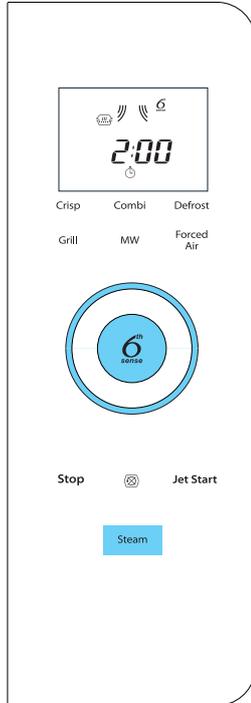


 **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados sean aptos para microondas y horno antes de usar esta función.



ELECCIÓN DE UN NIVEL DE POTENCIA

AIRE FORZADO MIXTO	
POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
350 W	COCCIÓN de pollo, patatas asadas, lasaña y pescado
160 W	COCCIÓN de asados y pasteles de frutas
90 W	COCCIÓN de pasteles y pastas



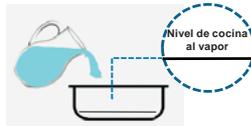
USE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos como verduras y pescado.

EMPLEE SIEMPRE EL ACCESORIO DE COCINA AL VAPOR durante el uso de esta función.



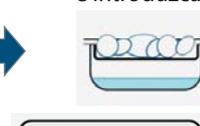
A: Vierta agua

hasta el nivel de cocina al vapor marcado en el recipiente.

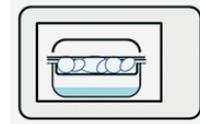


B: Coloque la rejilla

e introduzca el alimento.



C: Cubra el recipiente con la tapa e insértelo en el horno.



D: Configure la función en el panel de control

- 1 PULSE EL BOTÓN STEAM (COCINA AL VAPOR).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA SELECCIONAR el tipo de alimento (consulte la tabla).
- 3 PULSE EL BOTÓN DEL MANDO DE AJUSTE. La función se activará.



EL ACCESORIO DE COCCIÓN Y COCINA AL VAPOR ha sido diseñado exclusivamente para el uso en conjunto con la función de microondas.

No LO USE con ninguna otra función bajo ninguna circunstancia.

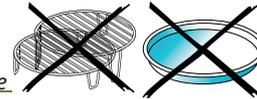
EL USO DEL ACCESORIO DE COCINA AL VAPOR en conjunto con otras funciones puede dar lugar a daños.

ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE la base giratoria pueda girar libremente antes de poner en marcha el horno.

COLOQUE SIEMPRE el accesorio de cocina al vapor sobre la base giratoria de vidrio.



Esta es una función que detecta el peso y calcula automáticamente el valor de los parámetros de acuerdo con el mismo.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONSEJOS
1 FILETES DE PESCADO	150 - 500 g	DISTRIBUYA LOS FILETES UNIFORMEMENTE por la rejilla de cocina al vapor. Entrelace las partes más delgadas. Permita que el plato repose durante 1 - 2 minutos después de la cocción.
2 VERDURAS	150 - 500 g	USE PIEZAS DE TAMAÑO UNIFORME. Corte las verduras en piezas del mismo tamaño. Permita que el plato repose durante 1 - 2 minutos después de la cocción.
3 VERDURAS CONGELADAS	150 - 500 g	PERMITA QUE EL PLATO REPOSE durante 1 - 2 minutos.
4 PATATAS/VERDURAS DE RAÍZ	150 - 500 g	USE PIEZAS DE TAMAÑO UNIFORME. Corte las verduras en piezas del mismo tamaño. Permita que el plato repose durante 1 - 2 minutos después de la cocción.

SI EL ALIMENTO NO APARECE RECOGIDO EN LA TABLA o su peso es inferior o superior al recomendado, use las funciones manuales.

👉 CÓMO COCER PASTA Y ARROZ EMPLEANDO LA FUNCIÓN DE MICROONDAS

Es posible usar el accesorio de cocina al vapor (sin la rejilla) para cocer pasta y arroz empleando la función de microondas manualmente. Los niveles de graduación marcados en el accesorio le ayudarán a dosificar la cantidad correcta de agua.

MW

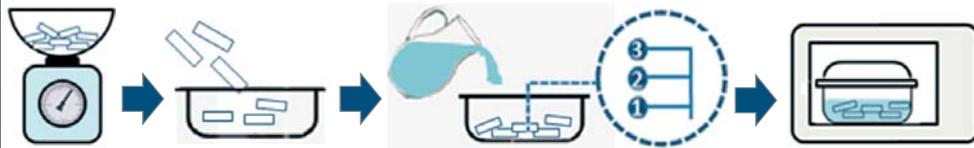


ALIMENTO	RACIONES	CANTIDAD	NIVEL
ARROZ	1 persona	100 g	1
	2 personas	200 g	2
	3 personas	300 g	3
	4 personas	400 g	4
PASTA	1 persona	70 g	1
	2 personas	140 g	2
	3 personas	210 g	3

USE PASTA CORTA.

SIGA EL PROCESO DESCRITO A CONTINUACIÓN (ejemplo válido para pasta):

- A) Pese la pasta B) Coloque la pasta en el recipiente. Agregue sal C) Vierta agua hasta el nivel D) Cubra el recipiente con la tapa e insértelo en el horno



RESPETE LAS cantidades indicadas en la tabla anterior de acuerdo con las raciones.

USE AGUA a temperatura ambiente.

PROGRAME LA FUNCIÓN DE MICROONDAS (consulte el proceso a continuación):

ETAPA 1: Inicie la primera parte del proceso ajustando la función de microondas según lo descrito a continuación:

ETAPA 2: Una vez llevada a cabo la primera parte del proceso, programe la segunda para finalizar la cocción.

	AJUSTE LA potencia al máximo		AJUSTE EL TIEMPO de acuerdo con los niveles:		PULSE START (INICIO)
	NIVEL	TIEMPO	NIVEL	TIEMPO	
ARROZ	1	2,5 MIN	950 W		
	2	4 MIN			
	3	5,5 MIN			
	4	7 MIN			
PASTA	1	4 MIN	950 W		
	2	7 MIN			
	3	9,5 MIN			

	AJUSTE LA POTENCIA	AJUSTE EL TIEMPO	PULSE START (INICIO)
	ARROZ	160 W	
PASTA	160 W		

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS: Al final de la Etapa 1, prepare inmediatamente la Etapa 2.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SI EL HORNO NO FUNCIONA, no avise al servicio técnico antes de llevar a cabo las siguientes acciones:

- ❏ Compruebe que la base giratoria y el soporte de la base giratoria se encuentren colocados correctamente.
- ❏ Compruebe que el enchufe se encuentre bien insertado en la toma de suministro eléctrico.
- ❏ Compruebe que la puerta se encuentre bien cerrada.
- ❏ Compruebe que los fusibles estén en buen estado y el suministro eléctrico no se haya interrumpido.
- ❏ Compruebe que el horno goce de la ventilación adecuada.
- ❏ Espere 10 minutos e intente usar el horno de nuevo.
- ❏ Abra y cierre de nuevo la puerta antes de intentarlo de nuevo.

DE ESTE MODO, evitará realizar llamadas innecesarias que le costarán dinero.

Si decide llamar al servicio técnico, se le solicitará el número de serie y el número de tipo del horno (consulte la etiqueta de datos técnicos). Consulte la documentación de garantía si desea obtener más información.



SI ES PRECISO SUSTITUIR el cable de alimentación, la sustitución deberá llevarse a cabo empleando un cable de alimentación original (disponible a través de nuestra red de servicio técnico). La sustitución del cable de alimentación debe ser realizada exclusivamente por un técnico profesional.



LA REPARACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO DEBE SER LLEVADA A CABO EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO PROFESIONAL. Las operaciones de mantenimiento y reparación, incluidas aquellas que impliquen el desmontaje de cualquier cubierta destinada a proteger contra la exposición a energía de microondas, se consideran peligrosas y sólo deben ser llevadas a cabo por un técnico profesional.

NO DESMONTE NINGUNA CUBIERTA.



INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

LA CAJA DEL ELECTRODOMÉSTICO se puede reciclar íntegramente, como confirma el símbolo de reciclaje que figura en ella. Respete los reglamentos locales en materia de eliminación. Mantenga los materiales de embalaje potencialmente peligrosos (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



ESTE ELECTRODOMÉSTICO ostenta las marcas establecidas por la Directiva Europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar la correcta eliminación de este producto, usted contribuye a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la gestión inadecuada del mismo como residuo.

EL SÍMBOLO que ostenta el producto o la documentación que lo acompaña indica que este electrodoméstico no debe considerarse un residuo doméstico habitual. En su lugar, debe ser entregado en un punto de admisión homologado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



LA ELIMINACIÓN debe ser llevada a cabo de acuerdo con los reglamentos locales en materia de eliminación de residuos.

SI DESEA OBTENER MÁS INFORMACIÓN DETALLADA acerca del tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos de su localidad o la tienda en la que adquirió el producto.

CORTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEL PRODUCTO ANTES DE DESECHARLO para que no sea posible conectarlo a la red eléctrica.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is located in the upper right corner.

SEGÚN LA NORMA IEC 60705.

LA COMISIÓN ELECTROTÉCNICA INTERNACIONAL ha desarrollado una norma que facilita la ejecución de pruebas comparativas del rendimiento calorífico de diferentes hornos microondas. La tabla siguiente recoge las recomendaciones para este horno en concreto:

Ensayo	Cantidad	Tiempo aprox.	Nivel de potencia	Recipiente
12.3.1	1000 G	12 - 13 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 G	5½ - 7 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 - 16 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18 - 20 MIN	GRILL + 650 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	24 - 26 MIN	FA 200 °C+ 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1200 G	35 - 38 MIN	FA 200 °C + 350 W	BASE PARA PASTELES
13.3	500 G	11 - 13 MIN	160 W	BASE DE PLÁSTICO

