

**MWD 208**

**MWD 308**

**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](http://www.whirlpool.com)



SENSING THE DIFFERENCE



## INSTALACIÓN



### ANTES DE CONECTAR EL HORNO



**COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE** de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

**INSTALE EL HORNO EN UNA SUPERFICIE HORIZONTAL UNIFORME Y ESTABLE** que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátemo con cuidado.



**INSTALE EL HORNO** lejos de otras fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, debe dejar un espacio de al menos 30 cm por encima del horno. El horno se debe instalar contra la pared. Compruebe que queda espacio por debajo, por encima y por los lados del horno para permitir que circule el aire. El microondas no se debe colocar dentro de un armario.

**COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS.** Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.



**NO UTILICE ESTE APARATO** si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

**NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN.**



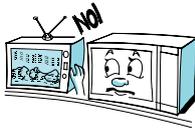
**SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ES DEMASIADO CORTO,** solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un tomacorriente cerca del dispositivo.

**ADVERTENCIA:** La utilización incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede derivar en una descarga eléctrica. Consulte a un electricista o persona calificada si no comprendió por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el horno microondas está conectado a tierra de forma correcta.

### DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

**EL HORNO SÓLO FUNCIONA** si la puerta está correctamente cerrada.

**TANTO LA RECEPCIÓN DE TELEVISIÓN** mediocre como la interferencia de las ondas de radio son síntomas de que el horno está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.



**LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO** está obligada por ley. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

**Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado debido a que el usuario no haya seguido las instrucciones.**



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDENLAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO.



**NO CALIENTE NI UTILICE MATERIAL INFLAMABLE** en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.



**NO UTILICE EL HORNO** microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores, fruta ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.



**SI LOS MATERIALES DEL INTERIOR O EL EXTERIOR DEL HORNO SE INCENDIAN O SI SALE HUMO**, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.



**NO COCINE DEMASIADO LOS ALIMENTOS.** Podría producirse un incendio.



**NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA**, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor. No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podrían recalentarse y arder.



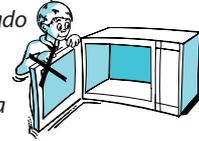
**NO UTILICE PRODUCTOS** químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No es apto para el uso industrial o en laboratorios.



**NO CUELQUE NI COLOQUE** objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No se debe utilizar el asa de la puerta para colgar cosas.



**SÓLO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS** utilizar el horno sin la supervisión de adultos después de haber recibido instrucciones adecuadas, que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido. Se debe supervisar a los niños si utilizan otras fuentes de calor (en caso de que estén disponibles) por separado o junto con el horno microondas, debido a la elevada temperatura que se genera.



**ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS** (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.

**SE DEBE VIGILAR A LOS NIÑOS PARA** asegurarse de que no juegan con el aparato.



**NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS** para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.



**LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y SUS ALREDEDORES** deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debería utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.



**LOS APARATOS NO ESTÁN DISEÑADOS** para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

### HUEVOS

**NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS** para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.





## PRECAUCIONES



### GENERALES

**¡ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!**

**NO PONGA EN MARCHA EL APARATO con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.**

**LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN del horno no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno y afectar a la cocción.**

**CUANDO PRUEBE EL FUNCIONAMIENTO del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.**

**NO MANTENGA ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.**

**NO LO UTILICE cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.**

**NO UTILICE SU INTERIOR como despensa.**

**RETIRE LAS CINTAS DE CIERRE DE las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.**



### FRITURA

**NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.**



### UTILICE GANTES O SALVAMANTELES

**TERMORRESISTENTES** para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.

### LÍQUIDOS

**POR EJEMPLO, BEBIDAS O AGUA.** En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas.



Esto podría provocar un desbordamiento repentino de líquido caliente. Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno.

**CUANDO CALIENTE ALIMENTOS INFANTILES en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos.**



Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras.

**¡No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón!**



## ACCESORIOS



### GENERALES

**EN EL MERCADO HAY** varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

#### **ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS QUE EMPLEA**

son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.



**CUANDO INTRODUZCA ALIMENTOS Y ACCESORIOS** en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.

**Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.**

**SI LOS ACCESORIOS QUE CONTIENEN METAL** entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

**COMPRUEBE SIEMPRE** que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar bien, introduzca un recipiente más pequeño.

### SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

**UTILICE EL SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO** debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



### PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

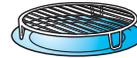
**UTILICE EL PLATO GIRATORIO** de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

☞ Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



### PARRILLA

**USE LA PARRILLA** cuando cocine con las funciones de grill.



## PANEL DE MANDOS

### PANTALLA DIGITAL

En la pantalla se muestra un reloj con formato de 24 horas y símbolos indicadores que permiten saber la hora del día, el tiempo de cocción, el nivel de potencia, el tipo de alimento seleccionado y el estado del temporizador.

### BOTÓN DE MENÚ AUTOMÁTICO

Presente 3 tipos de botones de descongelación automática y 4 tipos de botones de cocción automática. No es necesario programar la potencia y el tiempo de cocción.

### BOTÓN DE GRILL

Se utiliza para seleccionar la potencia del grill.

### BOTÓN DE POTENCIA

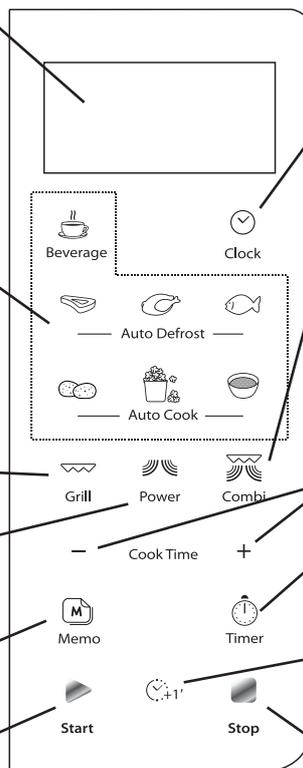
Se utiliza para programar la potencia del microondas.

### BOTÓN DE MEMORIA

Se utiliza para recuperar los programas almacenados.

### BOTÓN DE INICIO

Se utiliza para empezar a cocinar.



### BOTÓN DE RELOJ

Se utiliza para programar el reloj de 24 horas.

### BOTÓN DE GRILL COMBINADO

Se utiliza para seleccionar la función de grill combinado y la potencia del grill.

### +/- BOTÓN

Se utiliza para aumentar o reducir el tiempo de cocción o el peso (en el modo de espera, "-" representa la descongelación en función del tiempo y "+" la descongelación en función del peso).

### BOTÓN DE TEMPORIZADOR

Se utiliza para seleccionar la función de temporizador.

### +BOTÓN 1

Se utiliza para aumentar el tiempo de cocción 1 minuto.

### BOTÓN DE PARADA

Se utiliza para detener o reanudar cualquiera de las funciones del horno.

## PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

**BLOQUEO:** Si pulsa el botón de parada (Stop) durante 3 segundos en el modo de espera, sonará un pitido largo y el modo de bloqueo infantil se activará. Los botones se bloquean en este modo y la pantalla muestra el reloj o ":", con el símbolo de bloqueo infantil.



**ESTA FUNCIÓN DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA SE ACTIVA UN MINUTO DESPUÉS DE QUE** el horno haya vuelto al "modo de espera". (El horno se sitúa en modo "de espera" cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando la pantalla está en blanco.)



**DESbloqueo:** Si pulsa el botón de parada (Stop) durante 3 segundos en el modo de bloqueo infantil, sonará un pitido largo, el bloqueo se anulará, podrán utilizarse los botones y el símbolo de bloqueo infantil desaparecerá.



**ES PRECISO** abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active el bloqueo de seguridad. De lo contrario, la pantalla mostrará "door" (puerta).

door

## PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

### PARA DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN:

**SI DESEA COMPROBAR**, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene 5 minutos.



### SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN:

**RETIRE EL ALIMENTO**, cierre la puerta y pulse el botón de parada (Stop).



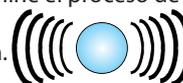
### PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

**CIERRE LA PUERTA** y pulse el botón de inicio (Start) UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

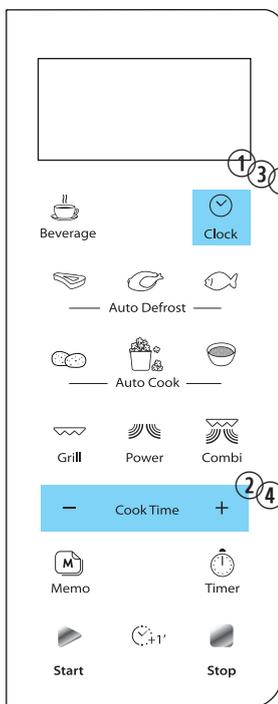


**SI PULSA EL BOTÓN DE INICIO (START) DOS VECES**, el tiempo aumentará 30 segundos.

**SONARÁ UN PITIDO** cuando termine el proceso de cocción y luego el aparato cambiará al modo de espera.



## RELOJ



**CUANDO SE ENCHUFA EL HORNO POR PRIMERA VEZ** o después de un corte de energía eléctrica, la pantalla presenta la indicación ":" y se escucha un pitido.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE RELOJ (Clock)** hasta que el número de la izquierda (horas) parpadee.
- 2 **PULSE EL BOTÓN "+" , "-"** para programar la hora.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE RELOJ (Clock)** hasta que los dos números de la derecha (minutos) parpadeen.
- 4 **PULSE EL BOTÓN "+" , "-"** para programar los minutos.
- 5 **VUELVA A PULSAR EL BOTÓN DE RELOJ (Clock).**

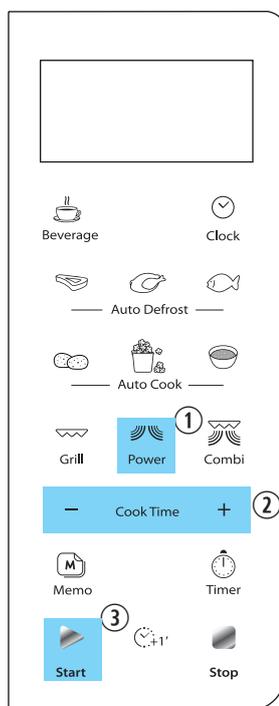
**EL RELOJ QUEDA AJUSTADO** y en funcionamiento.

**SI EL RELOJ** no se programa después de enchufar el aparato, la pantalla mostrará la indicación ":".

**DURANTE LA PROGRAMACIÓN DEL RELOJ**, el horno sale del modo de programación y el ajuste no es válido si se pulsa el botón de parada (Stop).



## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



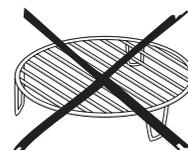
**ESTA FUNCIÓN** sirve para cocinar y calentar con normalidad, por ejemplo, verduras, pescado, patatas y carne.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE POTENCIA (POWER)** varias veces para programar la potencia.
- 2 **PULSE EL BOTÓN "+", "-"** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

### UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

**EL TIEMPO SE PUEDE AUMENTAR FÁCILMENTE** a intervalos de 30 segundos con el botón de inicio (Start) o a intervalos de 1 minuto con el botón "+1". *Cada vez que se pulsa uno de estos botones, el tiempo aumenta 30 segundos o 1 minuto.*

**DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** es posible mostrar la potencia de microondas durante 3 segundos pulsando el botón de potencia (Power); después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.

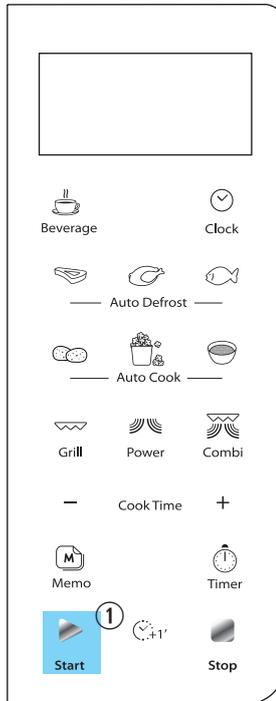


## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS			
PULSE EL BOTÓN	PORCENTAJE DE MICROONDAS	INDICACIÓN	USO RECOMENDADO:
1 VEZ	100%	P100	<b>CALENTAR BEBIDAS</b> , agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elegir una potencia inferior.
2 VECES	75%	P75	<b>COCINAR</b> verduras, pescado, carne, etc.
3 VECES	50%	P50	<b>COCINAR ALIMENTOS MÁS DELICADOS</b> , como salsas de alto valor en proteínas, queso y platos con huevo; terminar de cocinar guisos. Cocinar guisos a fuego lento, fundir mantequilla.
4 VECES	25%	P25	<b>DESCONGELAR.</b>



## ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)



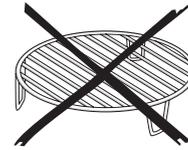
ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

ESTA FUNCIÓN COMIENZA AUTOMÁTICAMENTE con el nivel máximo de potencia de microondas y el tiempo de cocción ajustado en 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos.

FUNCIÓN "+1 MINUTO"

PULSE EL BOTÓN +1 EN EL MODO DE ESPERA para que el horno aplique automáticamente la potencia de microondas máxima (P100) y, a continuación, pulse el botón de inicio (Start) para que empiece a funcionar. Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará un minuto más (excepto si se utiliza el menú automático).



## DESCONGELACIÓN



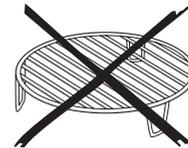
### DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

1. PULSE EL BOTÓN "-" para seleccionar la función de "descongelación por tiempo".
2. PULSE "+", "-" para programar el tiempo de cocción.
3. PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START) para empezar a cocinar con la potencia de descongelación (P30).

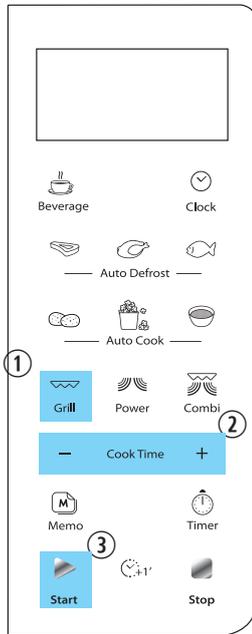
### DESCONGELACIÓN POR PESO

1. PULSE EL BOTÓN "+" para seleccionar el peso.
3. PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START) para empezar a cocinar.

Durante el proceso de cocción es posible ver el peso durante 3 segundos pulsando el botón "+"; después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.



## GRILL



UTILICE ESTA FUNCIÓN para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.

- 1 PULSE EL BOTÓN **GRILL** varias veces para programar la potencia del grill.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+", "-" para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (**START**).

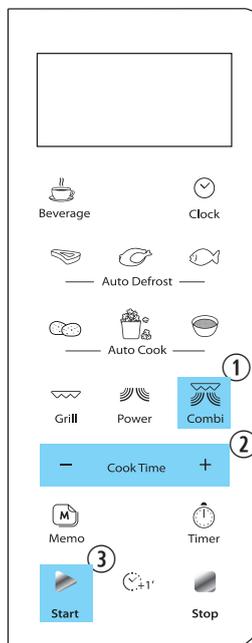
**i** ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el grill.

**i** No utilice utensilios de plástico con el grill. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

PULSE EL BOTÓN	PORCENTAJE DE GRILL	INDICACIÓN
1 VEZ	100%	G1
2 VECES	50%	G2



## GRILL COMBINADO (GRILL COMBI)



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar gratinados, lasaña, aves y patatas asadas.

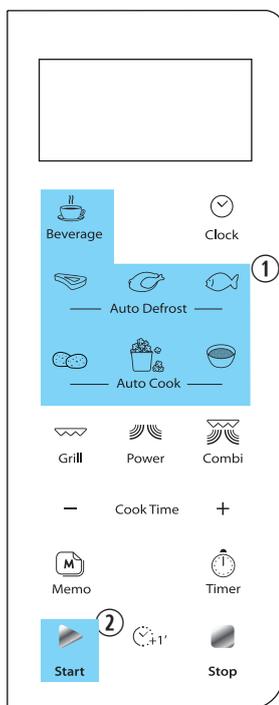
- 1 PULSE EL BOTÓN DE GRILL COMBINADO (**COMBI**) varias veces para programar la potencia.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+", "-" para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (**START**).

**i** ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el grill.

**i** No utilice utensilios de plástico con el grill. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

GRILL COMBINADO		
PULSE EL BOTÓN	PORCENTAJE DE GRILL	INDICACIÓN
1 VEZ	100%	C1
2 VECES	75%	C2
3 VECES	50%	C3
4 VECES	25%	C4

## MENÚ AUTOMÁTICO



**ESTA FUNCIÓN** incluye un menú de utilidad para descongelar o cocinar distintos alimentos.

**ESTA FUNCIÓN REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE** el peso neto de los alimentos. El horno calculará de forma automática el tiempo de descongelación o cocción.

- 1 **PULSE LOS BOTONES DEL MENÚ AUTOMÁTICO** para seleccionar la función (púselos varias veces para seleccionar la cantidad).
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

**DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** es posible ver el peso durante 3 segundos pulsando uno de los botones del menú automático; después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.

**ALIMENTOS CONGELADOS:**

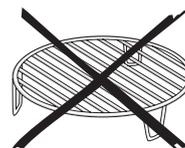
**SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES SUPERIOR** a la temperatura de congelación máxima (-18 °C), elija un peso inferior al real.

**SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR** a la temperatura de congelación máxima (-18°C), elija un peso superior al real.



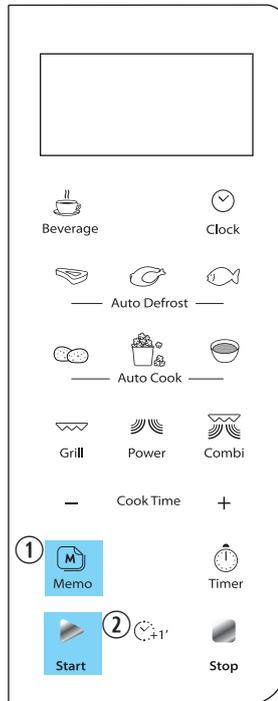
**BEBIDAS: 1 TAZA EQUIVALE A 150 ml de bebida.**

	COCCIÓN AUTOMÁTICA				DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA		
ICONO							
FUNCIÓN	BEBIDAS	PATATAS	PALOMITAS DE MAÍZ	SOPA	CARNE	AVES	PESCADO
PESO	1cup(taza)	200 g	50 g	250 g	100 g	100 g	100 g
	2cup(taza)	400 g	85 g	500 g	200 g	200 g	200 g
	3cup(taza)	600 g	100 g	1000 g	300 g	300 g	300 g
					450 g	450 g	450 g





## MEMORIA



**LA FUNCIÓN DE MEMORIA** permite recuperar uno de los ajustes preferidos de forma rápida y sencilla.

**LA FUNCIÓN DE MEMORIA** sirve para almacenar el ajuste que se muestra en un determinado momento.

### CÓMO UTILIZAR UN AJUSTE ALMACENADO:

- 1 **MANTENGA PULSADO EL BOTÓN DE MEMORIA (MEMO)** hasta que oiga una señal acústica.
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

### CÓMO GUARDAR UN AJUSTE:

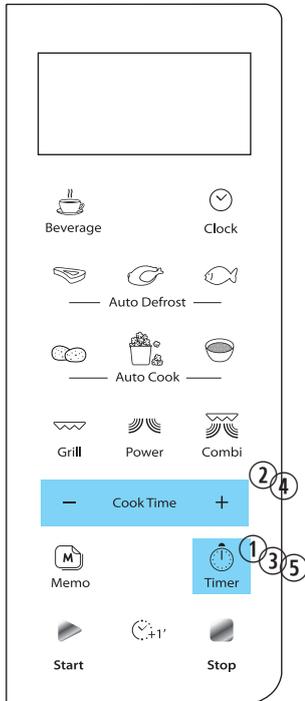
- 1 **SELECCIONE** cualquier función.
- 2 **PROGRAME** los ajustes.
- 3 **MANTENGA PULSADO EL BOTÓN DE MEMORIA (MEMO)** hasta que oiga una señal acústica. El ajuste ahora está almacenado. La memoria puede volver a programarse tantas veces como se desee.

**DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN** es posible mostrar la potencia de microondas durante 3 segundos pulsando el botón Memo; después, el horno vuelve a efectuar la cuenta atrás.

**NOTA:** La función de memoria no se puede utilizar con la "descongelación por peso" ni el menú automático.



## TEMPORIZADOR DE COCINA



**UTILICE ESTA FUNCIÓN** cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE TEMPORIZADOR (TIMER)** hasta que el número de la izquierda (minutos) parpadee.
- 2 PULSE EL BOTÓN "+" , "-"** para programar la MINUTOS.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE TEMPORIZADOR (TIMER)** hasta que los dos números de la derecha (segundos) parpadeen.
- 4 PULSE EL BOTÓN "+" , "-"** para programar los segundos.
- 5 VUELVA A PULSAR EL BOTÓN DE TEMPORIZADOR (TIMER).**

## TABLA DE COCCIÓN

**CUANTOS MÁS ALIMENTOS SE QUIEREN COCINAR**, más se tarda. Como regla de tres, a doble cantidad de comida, doble cantidad de tiempo.

**CUANTO MENOR SEA LA TEMPERATURA INICIAL**, más tiempo de cocción se precisará. Los alimentos a temperatura ambiente se cocinan con más rapidez que los recién extraídos de la nevera.



**SI PIENSA COCINAR VARIAS UNIDADES** del mismo alimento, como patatas asadas, colóquelas en círculo para que se cocinen de manera homogénea.

**ALGUNOS ALIMENTOS ESTÁN RECUBIERTOS DE UNA PIEL O MEMBRANA**, como las patatas, las manzanas y las yemas de huevo.



Estos alimentos deben pincharse con un tenedor o un instrumento punzante para aliviar la presión y evitar que exploten.

**LOS ALIMENTOS EN TROZOS PEQUEÑOS SE COCINAN CON MÁS RAPIDEZ** que los grandes, mientras que los trozos uniformes se cocinan de forma más homogénea que los que tienen forma irregular.

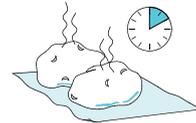
**REMOVER Y GIRAR LOS ALIMENTOS** son técnicas que se utilizan tanto en la cocción normal como en la cocción con microondas. Su finalidad es distribuir el calor rápidamente al centro del plato y evitar que los alimentos se cocinen demasiado por los bordes externos.



**CUANDO COCINE ALIMENTOS QUE NO TENGAN LA MISMA FORMA** o grosor, coloque la parte más delgada en el centro del plato, donde se calentará en último lugar.

**LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHA GRASA Y AZÚCAR** se cocinan con más rapidez que los que contienen mucha agua. Además, la grasa y el azúcar alcanzan mayor temperatura que el agua.

**DEJE QUE REPOSEN** un tiempo después de la cocción. El tiempo de reposo mejora el resultado, ya que la temperatura se distribuye de forma homogénea por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
POLLO (entero)	1.000 G	100%	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR EL POLLO a mitad de la cocción. Comprobar que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	COMPROBAR que el jugo de la carne es incoloro al finalizar la cocción.
TOCINO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOCAR EN PAPEL DE COCINA sobre un plato, en 2 o 3 capas, y cubrir con más papel de cocina.
VERDURAS (frescas)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COCINAR CUBIERTAS y añadir 2 cucharaditas de sal.
VERDURAS (congeladas)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COCINAR CUBIERTAS.
PATATAS ASADAS	1 4 UNIDADES		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PINCHAR CON UN TENEDOR. (1 unidad = 250 g) Girar a mitad de la cocción.
CARNE (pastel)	600 - 700 G	75%	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCADO (entero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	RETIRAR LA PIEL y cocinar cubierto.
PESCADO (filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOCAR LAS PARTES MÁS DELGADAS hacia el centro del plato. Cocinar cubierto.

## TABLA DE RECALENTAMIENTO

**AL IGUAL QUE CON LOS MÉTODOS TRADICIONALES DE COCCIÓN**, para recalentar alimentos en un horno microondas es preciso alcanzar temperaturas muy altas.

**POR ESO SE OBTIENEN MEJORES RESULTADOS** si se colocan los alimentos más gruesos por la parte exterior del plato y los alimentos más delgados en el centro.

**LOS PEDAZOS FINOS DE CARNE** deben colocarse uno sobre otro o de forma escalonada. Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

**AL RECALENTAR GUISOS O SALSAS**, es conveniente removerlos una vez para distribuir el calor de forma homogénea.

**CUBRIR LOS ALIMENTOS** ayuda a mantener la humedad y a reducir las salpicaduras; además, acorta el tiempo de recalentamiento.

**CUANDO RECALIENTE PORCIONES DE ALIMENTOS CONGELADOS**, siga las instrucciones del fabricante que se suministran en el envase.

**LOS ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN REMOVER**, como los gratinados, se recalientan mejor con una potencia P75.

**CUANDO LOS ALIMENTOS SE DEJAN REPOSAR UNOS MINUTOS**, se garantiza que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
COMIDA PREPARADA	300 G 450 G	100%	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	CUBRIR EL PLATO.
ARROZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	CUBRIR EL PLATO.
ALBÓNDIGAS	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	CALENTAR SIN CUBRIR.
BEBIDAS	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	COLOCAR UNA CUCHARA DE METAL en el recipiente para que no se recaliente.
CONSOMÉ	2½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RECALENTAR SIN CUBRIR en una sopera o cuenco.
SOPAS O SALSAS A BASE DE LECHE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NO LLENAR el recipiente más de 3/4. Remover una vez mientras se calienta.
SALCHICHAS	1 2 PIEZAS	75%	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAÑA	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

## TABLA DE DESCONGELACIÓN

**LOS ALIMENTOS CONGELADOS PUEDEN COLOCARSE DIRECTAMENTE EN EL HORNO ENVUELTOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO**, películas de plástico o paquetes de cartón siempre que el embalaje no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

**LA FORMA DEL ENVASE** condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

**SEPARE LAS PORCIONES** a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

**PROTEJA LAS PARTES DEL ALIMENTO** que empiecen a calentarse con trozos pequeños de papel de aluminio (por ejemplo, los muslos y las alitas de pollo).



**DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES** a la mitad del proceso de descongelación.

**LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUISOS** y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

**A LA HORA DE DESCONGELAR** alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

**EL TIEMPO DE REPOSO POSTERIOR A LA DESCONGELACIÓN** siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO	TIEMPO DE REPOSO	CONSEJOS
ASADO	800 - 1.000 G	25%	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación. Separar las piezas descongeladas.
CHULETAS, COSTILLAS, FILETES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
POLLO (entero)	1.200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
POLLO (filetes o trozos)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR/SEPARAR a mitad de la descongelación. Proteger las puntas de las alas y los muslos con papel de aluminio para evitar que se recalienten.
PESCADO (entero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación y proteger la cola con papel de aluminio para evitar que se recaliente.
PESCADO (filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación. Separar las piezas descongeladas.
BARRA DE PAN	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRAR a mitad de la descongelación.
BOLLOS Y PANECILLOS	4 UNIDADES (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	Colocar en círculo.
FRUTAS Y BAYAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	Separar durante la descongelación.

## TABLA DE GRATINADO

**LA FUNCIÓN DE GRILL ES EXCELENTE** para dorar los alimentos después de cocinarlos en el microondas.

**LA PARRILLA** puede utilizarse para acercar los alimentos al grill y que se doren con mayor rapidez.

**COLOQUE ALIMENTOS FINOS** como tostadas y salchichas sobre la parrilla y cocínelos únicamente con el grill.



**LOS ALIMENTOS DE MÁS GROSOR**, como gratinados y pollo, deben cocinarse primero en el microondas y luego ponerse al grill para dorar la superficie y que adquieran color.

**PUEDE COLOCAR** fuentes de horno o gratinados directamente sobre el plato giratorio de cristal.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	PROGRAMACIÓN	TIEMPO	CONSEJOS
TOSTADA CON QUESO	3 PIEZAS	GRILL	7 - 8 MIN.	COLOCAR en la parrilla.
POMMES DUCHESSE (RECETA FRANCESA DE PURÉ DE PATATAS)	2 RACIONES		8 - 10 MIN.	COLOCAR el plato en la parrilla.
EMBUTIDOS (100 G / UNIDAD)	2 - 3 PIEZAS		18 - 20 MIN.	COLOCAR en la parrilla. Girar a mitad de la cocción.
SALCHICHAS (40-50 g / unidad)	4 PIEZAS		16 - 18 MIN.	COLOCAR en la parrilla. Girar a mitad de la cocción.
GRATINADO DE PATATAS	4 RACIONES	75% MICROONDAS Y LUEGO GRILL 1	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOCAR el recipiente en el plato giratorio.
LASAÑA (congelada)	400 G	COMBI 4 Y LUEGO GRILL 1	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOCAR el recipiente en el plato giratorio.
GRATINADO DE PESCADO (congelado)	600 G	75% MICROONDAS Y LUEGO GRILL 1	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOCAR el recipiente en el plato giratorio.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO** requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.

**SI NO MANTIENE LIMPIO EL HORNO** se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

**i** **NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con líquido limpiacristales en aerosol. Aplique el limpiador sobre el papel.**



**NUNCA pulverice el limpiador directamente sobre el horno.**

**DE FORMA PERIÓDICA,** será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del horno, sobre todo si se han derramado líquidos.



**EL HORNO ESTÁ DISEÑADO** para funcionar con el plato giratorio.

**i** **No lo utilice si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.**

**UTILICE UN PAÑO SUAVE HUMEDECIDO** con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.

**i** **NO PERMITA QUE SE ACUMULE** grasa ni otras partículas en la puerta.

**PARA QUITAR MANCHAS** difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

**LOS OLORES DEL INTERIOR DEL HORNO** pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

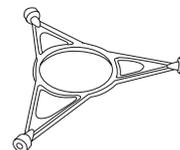
**i** **NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR** en el horno microondas.

**i** **ES PRECISO LIMPIAR EL HORNO** periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

**EL GRILL** no necesita limpiarse porque las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar a intervalos periódicos la superficie que tiene debajo. Para ello utilice un paño suave humedecido en detergente suave. Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

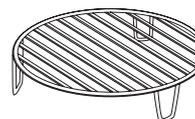
**SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO**



**PLATO GIRATORIO DE CRISTAL**



**PARRILLA**



## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

**SI EL HORNO NO FUNCIONA**, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- ❏ El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- ❏ El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- ❏ La puerta está cerrada correctamente.
- ❏ Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- ❏ El horno dispone de ventilación.
- ❏ Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- ❏ Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.

**ESTAS COMPROBACIONES EVITAN** llamadas innecesarias que tendría que abonar. Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.



**SI FUERA NECESARIO** sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.



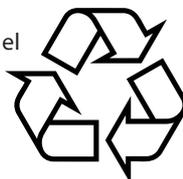
**LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO.** Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

**NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HORNO.**



## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

**LA CAJA DEL EMBALAJE** es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



**ESTE APARATO** tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

**EL SÍMBOLO** en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



**DESÉCHELO** con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.

**PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS** detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

**ANTES DE DESECHARLO**, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

CONFORME CON LA NORMA IEC 60705.

La **COMISIÓN ELECTROTÉCNICA INTERNACIONAL (IEC)** ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento térmico de los hornos microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

PRUEBA	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	NIVEL DE POTENCIA	RECIPIENTE
12.3.1	750 G	10 MIN.	100%	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	100%	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	100%	PYREX 3.838
13.3	500 G	DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA		COLOQUE EN EL PLATO GIRATORIO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO</b>	230 V/50 Hz
<b>ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL</b>	1.100 W
<b>FUSIBLE</b>	10 A
<b>POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS</b>	700 W
<b>MWD208 GRILL</b>	650 W
<b>MWD308 GRILL</b>	800 W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)</b>	285 x 456 x 359
<b>DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)</b>	196 x 292 x 295

