

AMW 758

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, RASK INNFØRING
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



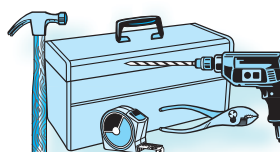
INSTALACIÓN



MONTAJE DEL APARATO



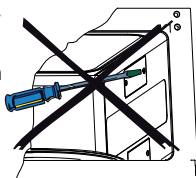
SIGA LAS INSTRUCCIONES de montaje facilitadas para instalar el aparato.



ANTES DE CONECTAR EL HORNO

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

NO EXTRAIGA LAS PLACAS DE PROTECCIÓN INTERIORES DEL MICROONDAS que están situadas en los laterales de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.



COMPRUEBE que la cavidad del horno está vacía antes de montarlo.

COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. 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 ALARGADOR:



SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ES DEMASIADO CORTO, solicite a un electricista cualificado o un técnico que instale una conexión de salida cerca del aparato.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

EL HORNO SÓLO FUNCIONA si la puerta está correctamente cerrada.

LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO es una obligación legal. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, como consecuencia del incumplimiento de este requisito.

Los fabricantes no se hacen responsables de ningún problema que surja como consecuencia de que el usuario no haya seguido las instrucciones.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS 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 SALE HUMO, mantenga la puerta del horno 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 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.

SÓLO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto y después de recibir instrucciones adecuadas que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido.

ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidad motriz, sensorial o mental reducida, a menos que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

¡ADVERTENCIA!

LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE durante el uso, por lo que los niños deben mantenerse alejados.

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 LAS ZONAS DE LAS JUNTAS deben examinarse regularmente por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas sufren daños, el aparato no debería utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

HUEVOS

NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, ya que pueden explotar incluso después de finalizar el calentamiento.





PRECAUCIONES IMPORTANTES



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. De lo contrario, es muy probable que el aparato se estropee.

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 UTILICE SU INTERIOR como despensa.

RETIRE LOS CIERRES DE ALAMBRE 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 MANOPLAS O SALVAMANTELES TERMORRESISTENTES para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

LÍQUIDOS

POR EJEMPLO, BEBIDAS O AGUA. En el microondas, los líquidos pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un repentino desbordamiento 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.

CUIDADO

CONSULTE SIEMPRE los detalles en un libro de cocina con microondas, sobre todo si cocina o calienta alimentos que contengan alcohol.

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



Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de escaldarse o quemarse.

¡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 entren en contacto con las paredes internas del horno.

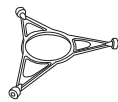
Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.

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

COMPRUEBE SIEMPRE que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

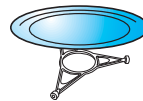
UTILICE EL SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.



☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.

PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

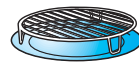
UTILICE EL PLATO GIRATORIO de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, mancharían y ensuciarían el interior del horno.



☞ Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.

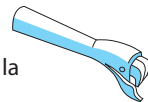
PARRILLA

USE LA PARRILLA cuando cocine y ase con las funciones Aire forzado y Gratinador.



MANGO DE BANDEJA CRISP

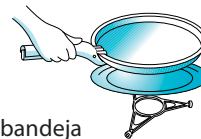
UTILICE EL MANGO ESPECIAL QUE SE SUMINISTRA PARA retirar del horno la bandeja Crisp caliente.



BANDEJA CRISP

COLOQUE LA COMIDA DIRECTAMENTE EN LA BANDEJA CRISP.

Utilice siempre el plato giratorio de cristal como soporte de la bandeja Crisp.



No coloque utensilios en la bandeja Crisp, ya que se calienta rápidamente y puede causar daños a los utensilios.

LA BANDEJA CRISP se puede precalentar antes de utilizarla (máx. 3 min). Cuando precaliente la bandeja Crisp, utilice siempre la función Crisp.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO



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 el visor está en blanco).



ES PRECISO ABRIR Y CERRAR LA PUERTA del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) para que se desactive la protección de encendido. De lo contrario, el visor mostrará "DOOR" (puerta).

DOOR



PUNTO DE COCCIÓN (SÓLO FUNCIONES AUTO)



LA FUNCIÓN DE PUNTO DE COCCIÓN ESTÁ DISPONIBLE en la mayoría de funciones automáticas. Mediante el ajuste del punto de cocción es posible controlar personalmente el resultado final. Esta función permite establecer una temperatura final más alta o más baja que la de la configuración estándar.

AL USAR una de estas funciones, el horno selecciona la configuración estándar por defecto. Esta configuración normalmente da los mejores resultados. Pero si los alimentos resultan demasiado calientes para comerlos de inmediato, puede ajustarlo fácilmente antes de utilizar esa función la próxima vez.

PUNTO DE COCCIÓN	
NIVEL	RESULTADO
HIGH +2	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS ALTA
HIGH +1	PRODUCE UNA TEMPERATURA FINAL MÁS ALTA
MID 0	CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR POR DEFECTO
LOW -1	PRODUCE UNA TEMPERATURA FINAL MÁS BAJA
LOW -2	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS BAJA

NOTA:

EL PUNTO DE COCCIÓN sólo se puede ajustar o modificar durante los primeros 20 segundos de funcionamiento.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

PARA ELLO, SELECCIONE UN NIVEL DE PUNTO DE COCCIÓN con los botones +/- justo después de pulsar el botón Inicio.

MID⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW-⁻²
AUTO



REMOVER O DAR LA VUELTA (SÓLO FUNCIONES AUTO)



AL UTILIZAR ALGUNAS DE LAS FUNCIONES AUTOMÁTICAS, el horno puede detenerse (según el programa y la clase de alimentos escogidos) y mostrar STIR FOOD (remover alimentos) o TURN FOOD (dar la vuelta a los alimentos).

PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

- ☞ Abra la puerta.
- ☞ Remueva los alimentos o deles la vuelta.
- ☞ Cierre la puerta y pulse el botón Inicio para reanudar el proceso.

NOTA: EL HORNO CONTINÚA AUTOMÁTICAMENTE AL CABO DE 1 MIN. si no se realiza la acción de remover/dar la vuelta. En este caso, el proceso de calentamiento será más largo.



CLASES DE ALIMENTO (SÓLO FUNCIONES AUTO)



AL UTILIZAR LAS FUNCIONES AUTOMÁTICAS, el horno necesita saber qué clase de alimentos se utilizan para obtener resultados correctos. Al escoger una clase de alimento con los botones +/-, aparece la palabra FOOD (alimento) y un dígito de clase de alimento.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	3 FISH (100g -
	4 DESSERT (100g -
	5 BREAD (100g -

LAS CLASES DE ALIMENTO se enumeran en las tablas que vienen con cada función automática.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN LAS TABLAS y si el peso es inferior o superior que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".



ENFRIAMIENTO



CUANDO FINALIZA UNA FUNCIÓN, el horno puede iniciar un proceso de enfriamiento. Esto es normal.

Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática.

SI LA TEMPERATURA SUPERA LOS 100 °C, aparece "HOT" (caliente) y la temperatura actual del interior del horno. Tenga cuidado de no tocar las superficies interiores del horno al sacar la comida. Use manoplas para horno.

SI LA TEMPERATURA ES INFERIOR A 50 °C, aparece el reloj de 24 horas.

PULSE EL BOTÓN ATRÁS para ver momentáneamente el reloj de 24 horas mientras aparezca "HOT" en el visor.

EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO se puede interrumpir, sin que el horno sufra ningún daño, al abrir la puerta.





CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



- 1 **PULSE EL BOTÓN MANUAL** hasta que aparezca Setting (configuración).
- 2 **UTILICE LOS BOTONES +/-** para elegir uno de los siguientes ajustes de configuración.

- ⌚ Reloj
- 🔊 Sonido
- 🌿 ECO
- 💡 Brillo

- 3 **PULSE EL BOTÓN PARADA** PARA SALIR de la función de configuración y guardar todos los cambios cuando haya finalizado.

CUANDO ENCHUFE POR PRIMERA VEZ EL APARATO, le pedirá que programe el reloj.

DESPUÉS DE UN CORTE EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO, el reloj parpadeará y habrá que volver a programarlo.

EL HORNO dispone de varias funciones que se pueden ajustar en función de sus necesidades.



AJUSTE DEL RELOJ



- 1 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR.** Los números de la izquierda (horas) parpadean.
- 2 **PULSE LOS BOTONES +/-** para programar las horas.
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR.** Los dos números de la derecha (minutos) parpadean.
- 4 **PULSE LOS BOTONES +/-** para programar los minutos.
- 5 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** otra vez para confirmar el cambio.

MANTENGA LA PUERTA ABIERTA MIENTRAS AJUSTA EL RELOJ. Así, dispondrá de 5 minutos para completar el ajuste. De lo contrario, cada acción tendrá que realizarse en 60 segundos.

EL RELOJ ESTÁ PROGRAMADO Y EN FUNCIONAMIENTO.

SI DESEA ELIMINAR LA PRESENTACIÓN DEL RELOJ del visor después de programarlo, acceda de nuevo al modo de programación del reloj y pulse el botón Parada cuando los números parpadeen.





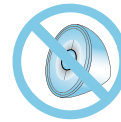
CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



AJUSTE DEL SONIDO



- 1 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR**.
- 2 PULSE LOS BOTONES +/- para activar (ON) o desactivar (OFF) el sonido.
- 3 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** otra vez para confirmar el cambio.



ECO



- 1 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR**.
- 2 PULSE LOS BOTONES +/- para activar (ON) o desactivar (OFF) el modo ECO.
- 3 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** otra vez para confirmar el cambio.

CUANDO EL MODO ECO ESTÁ ACTIVADO, el visor se apaga automáticamente después de unos instantes para ahorrar energía. El visor se vuelve a iluminar cuando se pulsa un botón o se abre la puerta.

CUANDO ESTE MODO ESTÁ DESACTIVADO, el visor no se apaga y el reloj con formato de 24 horas está visible en todo momento.



CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



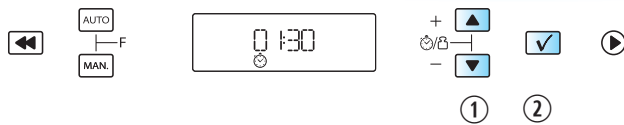
BRILLO



- 1 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES +/-** para ajustar el nivel de brillo que prefiera.
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** de nuevo para confirmar su selección.



TEMPORIZADOR DE COCINA



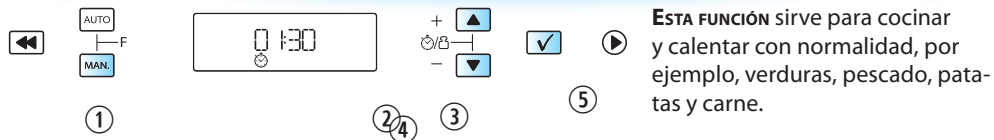
UTILICE ESTA FUNCIÓN cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta, o dejar que suba la masa antes de cocerla, etc.

- 1 **PULSE LOS BOTONES +/-** para programar la duración del temporizador.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR.**

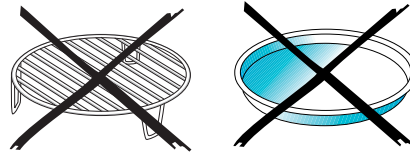
CUANDO EL TEMPORIZADOR termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

SI PULSA EL BOTÓN PARADA antes de que transcurra el tiempo establecido, el temporizador se pondrá a cero.

COCCIÓN Y CALENTAMIENTO EN MICROONDAS



- 1 PULSE EL BOTÓN **MANUAL** repetidamente hasta que encuentre la función de microondas.
- 2 PULSE LOS BOTONES +/- para programar la potencia del microondas.
- 3 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 PULSE LOS BOTONES +/- para ajustar el tiempo de cocción.
- 5 PULSE EL BOTÓN **INICIO**.



UNA VEZ QUE SE INICIA EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón Inicio para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos. Cada vez que pulsa este botón, el tiempo aumenta 30 segundos. También puede pulsar los botones +/- para aumentar o reducir el tiempo.

PULSANDO EL BOTÓN << se puede volver atrás para cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia. Ambos pueden ser modificados durante la cocción mediante los botones +/-.



NIVEL DE POTENCIA

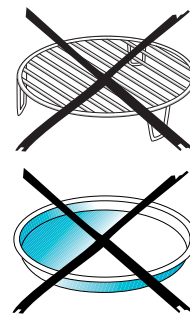
SÓLO MICROONDAS	
NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
1.000 W	CALENTAR BEBIDAS , agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
800 W	COCINAR VERDURAS , carne, etc.
650 W	COCINAR pescado.
500 W	COCINAR ALIMENTOS MÁS DELICADOS , como salsas de alto valor en proteínas o platos con queso y huevo, y para terminar de cocinar guisos.
350 W	COCINAR GUISOS A FUEGO LENTO , fundir mantequilla y chocolate.
160 W	DESCONGELAR . Ablandar mantequilla y quesos.
90 W	ABLANDAR helados
0 W	CUANDO UTILICE únicamente la función Temporizador.

ENCENDIDO RÁPIDO

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

- PULSE EL BOTÓN INICIO PARA QUE EL HORNO COMIENCE A FUNCIONAR AUTOMÁTICAMENTE** con el nivel máximo de potencia del microondas y el tiempo de cocción programado en 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos.

TAMBIÉN PUEDE PULSAR LOS BOTONES +/- para aumentar o reducir el tiempo después de iniciar esta función.



CRISP



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA calentar y cocinar pizzas y demás alimentos con base de masa. También es apropiada para freír huevos con panceta, salchichas, hamburguesas, etc.

- PULSE EL BOTÓN Manual** repetidamente hasta que encuentre la función Crisp.
- PULSE LOS BOTONES +/-** para programar el tiempo de cocción.
- PULSE EL BOTÓN INICIO.**

EL HORNO UTILIZA AUTOMÁTICAMENTE las funciones de microondas y gratinador para calentar la bandeja Crisp. De este modo, la bandeja alcanza rápidamente la temperatura adecuada para dorar y tostar la comida.

VERIFIQUE que la bandeja Crisp se encuentra correctamente colocada en el centro del plato giratorio de cristal.

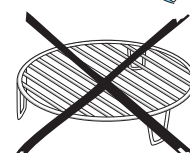
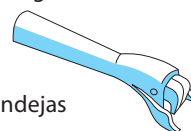
EL HORNO Y LA BANDEJA CRISP alcanzan temperaturas muy elevadas con esta función.

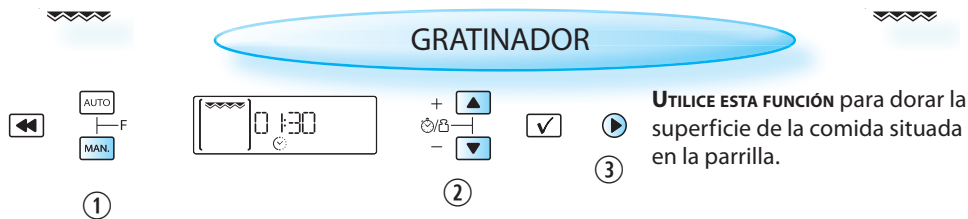
NO COLOQUE LA BANDEJA CRISP CALIENTE sobre superficies vulnerables al calor. **TENGA CUIDADO DE NO TOCAR** la superficie superior bajo la resistencia del gratinador.

UTILICE MANOPLAS PARA HORNO

o el mango especial para sacar la bandeja Crisp caliente.

UTILICE SÓLO la bandeja Crisp suministrada con esta función. Las bandejas similares de otros fabricantes no dan buenos resultados con esta función.





- 1 PULSE EL BOTÓN **MANUAL** repetidamente hasta que encuentre la función de gratinador.
- 2 PULSE LOS BOTONES **+/-** para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN **INICIO**.

COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción.

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

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



- 1 PULSE EL BOTÓN **MANUAL** repetidamente hasta que encuentre la función de gratinador combinado.
- 2 PULSE LOS BOTONES **+/-** para programar la potencia del microondas.
- 3 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 PULSE LOS BOTONES **+/-** para ajustar el tiempo de cocción.
- 5 PULSE EL BOTÓN **INICIO**.

LA POTENCIA DE MICROONDAS MÁXIMA que puede utilizarse con la función de gratinador combinado viene limitada de fábrica.

GRATINADOR COMBI	
NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Cocción de verduras y gratinados
350 - 500 W	Cocción de aves y lasaña
160 - 350 W	Cocción de pescado y gratinados congelados
160 W	COCCIÓN DE carne
90 W	GRATINADO DE fruta
0 W	DORADO sólo durante la cocción

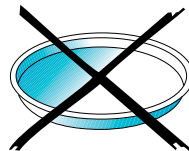
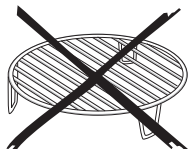
CALENTAMIENTO RÁPIDO

UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA PRECALENTAR el horno vacío.
EL PRECALENTAMIENTO siempre se hace con el horno vacío igual que en un horno convencional antes de cocinar o asar.

- 1 **PULSE EL BOTÓN MANUAL** repetidamente hasta que encuentre la función de calentamiento rápido. Aparece la temperatura predeterminada.
- 2 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar la temperatura.
- 3 **PULSE EL BOTÓN INICIO.** Durante le proceso de calentamiento rápido, el visor muestra la temperatura interior del horno.

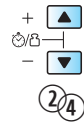
NO INTRODUZCA ALIMENTOS en el horno antes de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se podrían quemar por la intensidad del calor. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, se puede ajustar fácilmente la temperatura pulsando los botones +/-.

AL ALCANZAR LA TEMPERATURA AJUSTADA, el horno mantiene la temperatura ajustada durante 10 minutos y después se apaga. Durante ese tiempo, espera a que se introduzcan los alimentos y se elija una función Aire Forzado para empezar a cocinar.





AIRE FORZADO



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA COCINAR merengues, hojaldre, bizcochos, soufflés, carne de ave y carnes asadas.

①

②/④

③

⑤

- ① **PULSE EL BOTÓN MANUAL** repetidamente hasta que encuentre la función Aire forzado. Aparece la temperatura predeterminada.
- ② **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar la temperatura.
- ③ **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- ④ **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el tiempo de cocción.
- ⑤ **PULSE EL BOTÓN INICIO.**

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA para permitir la circulación de aire a su alrededor.

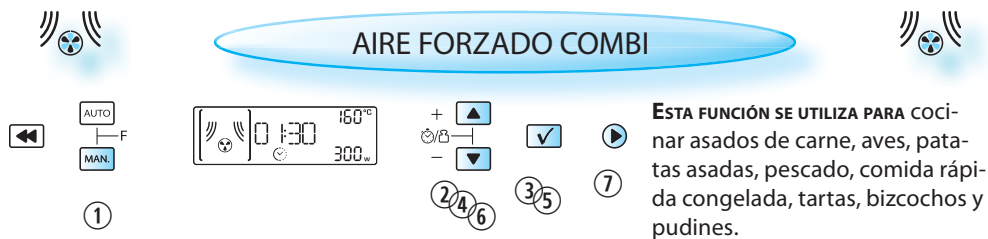
UTILICE LA BANDEJA CRISP para hornear piezas pequeñas, como galletas o panecillos.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO de calentamiento, se puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción mediante los botones +/-.

Utilice el botón Atrás para volver al punto en que puede cambiar la temperatura final.



ALIMENTO	ACCESORIOS	TEMP. HORNO °C	TIEMPO DE COCCIÓN
ROSBIF, MEDIO (1,3 - 1,5 Kg)	PLATO en la parrilla	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
CERDO ASADO (1,3 - 1,5 Kg)	PLATO en la parrilla	170 - 190 °C	70 - 80 MIN
POLLO ENTERO (1,0 - 1,2 Kg)	PLATO en la parrilla	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
BIZCOCHO (pesado)	RECIPIENTE PARA TARTAS en la parrilla	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
BIZCOCHO (ligero)	RECIPIENTE PARA TARTAS en la parrilla	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
GALLETAS	BANDEJA CRISP en la parrilla	170 - 190 °C, HORNO PRECALENTADO	10 - 12 MIN
BARRAS DE PAN	PLATO PARA HORNO en la parrilla	200 - 210 °C, HORNO PRECALENTADO	30 - 35 MIN
PANECILLOS	BANDEJA CRISP en la parrilla	225 °C, HORNO PRECALENTADO	10 - 12 MIN
MERENGUES	BANDEJA CRISP en la parrilla	100 - 125 °C, HORNO PRECALENTADO	40 - 50 MIN



- 1 **PULSE EL BOTÓN MANUAL** repetidamente hasta que encuentre la función Aire forzado combi. Aparecen la temperatura predeterminada y la potencia de microondas.
- 2 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar la temperatura.
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 **PULSE LOS BOTONES +/-** para programar la potencia del microondas.
- 5 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 6 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el tiempo de cocción.
- 7 **PULSE EL BOTÓN INICIO.**

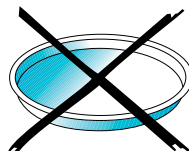
COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA para permitir la circulación de aire a su alrededor.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO de calentamiento, se puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción mediante los botones +/- . Utilice el botón Atrás para volver al punto en que puede cambiar el nivel de potencia o la temperatura final.



EL NIVEL MÁXIMO DE POTENCIA de microondas posible cuando se utiliza Aire forzado viene limitado de fábrica.

AIRE FORZADO COMBI	
NIVEL DE POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
350 W	COCCIÓN DE aves, pescado y gratinados
160 W	COCCIÓN DE asados
90 W	HORNEADO de pan y bizcochos
0 W	DORADO sólo durante la cocción





DESCONGELACIÓN MANUAL



REALICE EL PROCEDIMIENTO DESCRITO en “Cocción y calentamiento con microondas” y elija una potencia de 160 W para descongelar de forma manual.

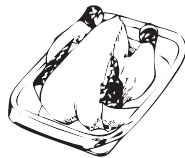
INSPECCIONE Y COMPRUEBE EL ALIMENTO A INTERVALOS REGULARES. Con la experiencia, sabrá cuáles son los tiempos correctos para las diferentes cantidades.

LOS ALIMENTOS CONGELADOS pueden colocarse directamente en el horno dentro de bolsas de plástico, películas de plástico o paquetes de cartón, siempre que el envase 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.

SEPRE EN TROZOS a medida que vaya descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

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

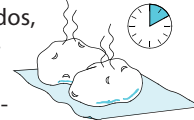


DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUIOS 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.

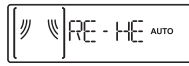




CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO



1



3/5



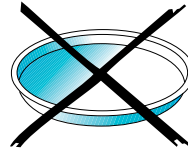
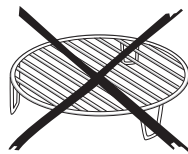
2/4/6

7

ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.

COLOQUE LOS ALIMENTOS en una bandeja o plato para microondas.

- 1 **PULSE EL BOTÓN AUTO** repetidamente hasta que encuentre la función Auto Reheat (calentamiento automático).
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **PULSE LOS BOTONES +/-** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el peso.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 7 **PULSE EL BOTÓN INICIO.**

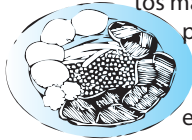




CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO



CUANDO GUARDE COMIDA EN EL FRIGORÍFICO o "emplatada" comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o densos en la



parte exterior del plato y los más finos o menos densos en el centro.

TAPE SIEMPRE LA COMIDA al utilizar esta función, excepto al calentar sopas refrigeradas, en cuyo caso no se requiere tapa.

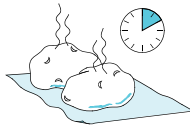


SI EL ALIMENTO ESTÁ ENVASADO y cubierto, debe hacer 2 o 3 cortes en el envase para evitar que se acumule demasiada presión durante el calentamiento.

LOS FILETES DE CARNE FINOS deben colocarse uno sobre otro o de forma escalonada.






LAS PORCIONES MÁS GRUESAS, como el rollo de carne o las salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

1-2 MINUTOS DE REPOSO SIEMPRE MEJORAN EL RESULTADO, especialmente con alimentos congelados.



LA PELÍCULA DE PLÁSTICO debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no revienta, a medida que se genera el vapor durante la cocción.



ALIMENTO	CONSEJOS
 1 BANDEJA DE CENA (250 g - 500 g)	PREPARE LOS ALIMENTOS según las recomendaciones anteriores. Caliente con tapa.
 2 SOPA (200 g - 800 g)	CALIÉNTELA SIN TAPA en cuencos individuales o en uno grande.
 3 PORCIÓN CONGELADA (250 g - 500 g)	SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL ENVASE , es decir, ventilación, perforación y demás.
 4 BEBIDAS (0,1 - 0,5 l)	CALIÉNTELAS SIN TAPA y utilice una cuchara de metal en una taza.
 5 LASAÑA CONGELADA (250 g - 500 g)	COLÓQUELA en un plato para horno y microondas.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".	



DESCONGELACIÓN RÁPIDA



①

③/⑤

②/④/⑥

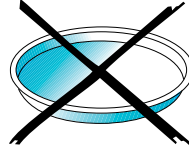
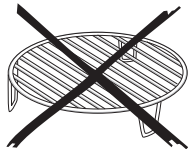
⑦

ESTA FUNCIÓN SIRVE para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.

La función de descongelación rápida debe emplearse únicamente si el alimento tiene un peso neto de 100 g a 2,5 Kg.

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS en el plato giratorio de cristal.

- 1 **PULSE EL BOTÓN AUTO** repetidamente hasta que encuentre la función Jet Defrost (descongelación rápida).
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **PULSE LOS BOTONES +/-** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el peso.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 7 **PULSE EL BOTÓN INICIO.**





DESCONGELACIÓN RÁPIDA



PESO:

ESTA FUNCIÓN REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE el peso neto de los alimentos. El horno calculará automáticamente el tiempo necesario para acabar el procedimiento.

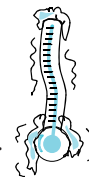


SI EL PESO ES INFERIOR O SUPERIOR AL RECOMENDADO: Realice el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento en microondas" y elija una potencia de 160 W para descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

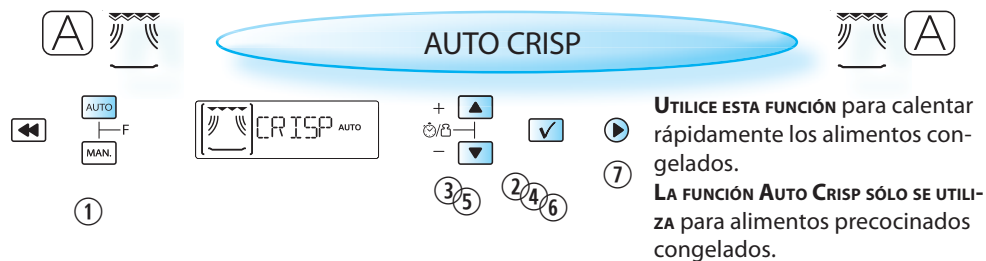
SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES SUPERIOR a la temperatura de congelación máxima (-18 °C), elija un peso inferior al real.

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

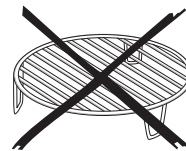







ALIMENTO		CONSEJOS
	1 CARNE (100 g - 2 Kg)	Carne picada, chuletas, filetes o asados. DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	2 AVES (100 g - 2,5 Kg)	Pollo entero, en piezas o filetes. DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	3 PESCADO (100 g - 1,5 Kg)	Enteros, lomos o filetes. DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	4 VERDURAS (100 g - 1,5 Kg)	Verduras mezcladas, guisantes, brócoli, etc. DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	5 PAN (100 g - 1 Kg)	Barra, bollos o panecillos. DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y si el peso es inferior o superior al recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas" y elegir 160 W al descongelar.



- 1 PULSE EL BOTÓN **AUTO** repetidamente hasta que encuentre la función Auto Crisp.
- 2 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar su selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 PULSE LOS BOTONES **+/-** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 4 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 PULSE LOS BOTONES **+/-** para ajustar el peso.
- 6 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 7 PULSE EL BOTÓN **INICIO**.



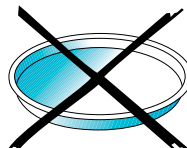
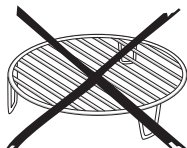
ALIMENTO		CONSEJOS
	1 PATATAS FRITAS (200 g - 500 g)	COLOQUE LAS PATATAS cortadas en una capa regular sobre la bandeja Crisp. Añádales sal, si lo desea. REMUEVA LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	2 PIZZA , masa fina (200 g - 400 g)	CON PIZZAS de masa fina.
	3 PAN PIZZA (300 g - 800 g)	CON PIZZAS de masa gruesa.
	4 ALITAS DE POLLO (200 g - 500 g)	PARA LOS TROCITOS DE POLLO , ponga aceite en la bandeja Crisp y cocine con el nivel de punto de cocción bajo (-2). DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	5 QUICHE (200 g - 500 g)	CON QUICHE y pasteles.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".		

ABLANDAMIENTO AUTOMÁTICO

ESTA FUNCIÓN SIRVE para ablandar alimentos de manera que sea más fácil manejarlos.
LA FUNCIÓN DE ABLANDAMIENTO AUTOMÁTICO SE USA con los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

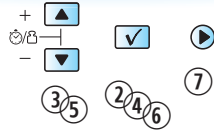
- 1 **PULSE EL BOTÓN **AUTO**** repetidamente hasta que encuentre la función Auto Soft (ablandamiento automático).
- 2 **PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR**** para confirmar su selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **PULSE LOS BOTONES +/-** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 4 **PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR**** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el peso.
- 6 **PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR**** para confirmar su selección.
- 7 **PULSE EL BOTÓN **INICIO****.

ALIMENTO		CONSEJOS
	1 MANTEQUILLA (50 g - 100 g)	DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique. REMUEVA también una vez que esté blanda.
	2 MARGARINA (50 g - 100 g)	DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique. REMUEVA también una vez que esté blanda.
	3 HELADO (0,5 l - 1 l)	DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique. SIRVA rápidamente antes de que se derrita más.
<p>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".</p>		







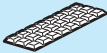
DERRETIMIENTO AUTOMÁTICO

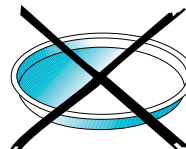
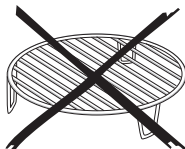


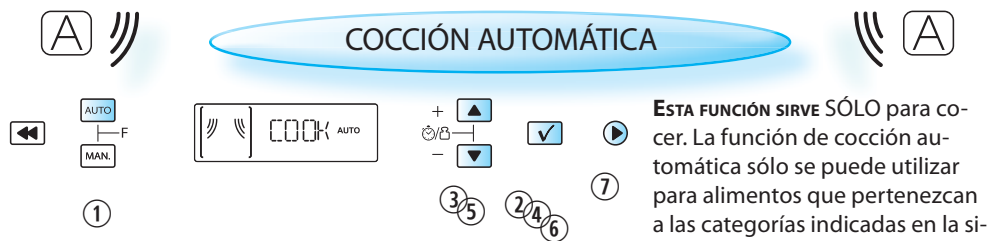
ESTA FUNCIÓN SIRVE para derretir alimentos sin que salpique.

LA FUNCIÓN DE DERRETIMIENTO AUTOMÁTICO SE USA con los alimentos que aparecen en la siguiente tabla

- 1 **PULSE EL BOTÓN AUTO** repetidamente hasta que encuentre la función Auto Melt (derretimiento automático).
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **PULSE LOS BOTONES +/-** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el peso.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 7 **PULSE EL BOTÓN INICIO.**

ALIMENTO		CONSEJOS
	1 MANTEQUILLA (50 g - 200 g)	REMUEVA LA COMIDA cuando el horno lo indique. REMUEVA también cuando se haya derretido.
	2 MARGARINA (50 g - 200 g)	REMUEVA LA COMIDA cuando el horno lo indique. REMUEVA también cuando se haya derretido.
	3 CHOCOLATE (50 g - 200 g)	RÓMPALO en trozos pequeños. REMUEVA LA COMIDA cuando el horno lo indique. REMUEVA también cuando se haya derretido. NOTA: Si el chocolate contiene mucho cacao, es posible que se requiera un nivel de punto de cocción alto (+2).
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".		

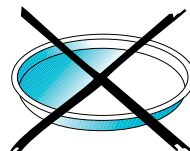
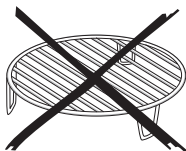




ESTA FUNCIÓN SIRVE SÓLO para cocer. La función de cocción automática sólo se puede utilizar para alimentos que pertenezcan a las categorías indicadas en la siguiente tabla.

COLOQUE LOS ALIMENTOS en una bandeja o plato para microondas.

- 1 **PULSE EL BOTÓN AUTO** repetidamente hasta que encuentre la función Auto Cook (cocción automática).
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **PULSE LOS BOTONES +/-** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **PULSE LOS BOTONES +/-** para ajustar el peso.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 7 **PULSE EL BOTÓN INICIO.**





COCCIÓN AUTOMÁTICA








VERDURAS EN LATA: Siempre se debe abrir la lata y verter el contenido en un recipiente para microondas. Nunca cocine las verduras en la lata.

COCINE las verduras frescas, congeladas o de lata tapadas.



LA PELÍCULA DE PLÁSTICO debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no revienta, a medida que se genera el vapor durante la cocción.



PESOS RECOMENDADOS		
	1 PATATAS ASADAS (200 g - 1 Kg)	PINCHE LAS PATATAS y colóquelas en un plato para microondas. Gire las patatas cuando el horno emita un pitido. Tenga en cuenta que el horno, el plato y las patatas estarán calientes. DÉ LA VUELTA A LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	2 VERDURAS FRESCAS (200 g - 800 g)	CORTE LA VERDURA en trozos del mismo tamaño. Añada 2-4 cucharadas soperas de agua y tápelo. Remueva cuando el horno emita un pitido. REMUEVA LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	3 VERDURAS CONGELADAS (200 g - 800 g)	COCÍNELO CON TAPA. Remueva cuando el horno emita un pitido. REMUEVA LA COMIDA cuando el horno lo indique.
	4 VERDURAS EN LATA (200 g - 600 g)	COCINE EN UN RECIPIENTE para microondas con tapa.
	5 PALOMITAS DE MAÍZ (100 g)	COCINE SÓLO UNA bolsa cada vez. Si necesita más palomitas, prepare las bolsas una tras otra.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".		

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

LA LIMPIEZA ES EL ÚNICO MANTENIMIENTO necesario normalmente.

SI NO MANTIENE LIMPIO EL HORNO, la superficie del mismo se puede deteriorar y esto puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.



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 una esponja con detergente suave o papel de cocina con un limpiador de cristales pulverizado. Aplique el limpiador pulverizado sobre el papel de cocina.



NO 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.



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

UTILICE UN DETERGENTE SUAVE, agua y un paño suave para limpiar las superficies internas del horno, las caras anterior y posterior de la puerta y el marco de la misma.



NO PERMITA QUE SE ACUMULE grasa ni otras partículas de comida alrededor de la puerta.

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



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

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.

EL GRATINADOR no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar a intervalos periódicos la superficie que tiene debajo. Límpielo con agua caliente, detergente y una esponja. Si no utiliza habitualmente la función de gratinador, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

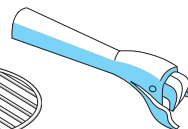
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.



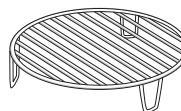
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL.



MANGO DE LA BANDEJA CRISP.



PARRILLA.



LIMPIEZA ESPECIAL:

LA BANDEJA CRISP debe limpiarse con agua y un detergente suave. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con un estropajo y un limpiador suave.



SIEMPRE se debe dejar enfriar la bandeja Crisp antes de limpiarla.



No sumerja la bandeja Crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.



NO UTILICE ESTROPAJOS DE ACERO. Se rayará la superficie.

GUÍA DE 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 suficiente.
- ❏ Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- ❏ Abra y cierre la puerta antes de intentar utilizarlo de nuevo.

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.



DATOS SOBRE PRESTACIONES DE CALENTAMIENTO

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	1.000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1.100 g	28 - 30 min	Aire forzado 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Aire forzado 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1.000 g	30 - 32 min	Aire forzado 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

CONFORME CON LA NORMA IEC 60350.

La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento térmico de los hornos. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

Prueba	Tiempo aprox.	Temperatura	Horno precalentado	Accesorios
8.4.1	25 - 28 min	160 °C	No	Bandeja Crisp en la parrilla
8.4.2	22 - 24 min	175 °C	Sí	Bandeja Crisp en la parrilla
8.5.1	33 - 35 min	180 °C	Sí	Parrilla
8.5.2	65 - 70 min	160 °C	Sí	Parrilla

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2.300 W
FUSIBLE	10 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	1.000 W
GRATINADOR	800 W
AIRE FORZADO	1.400 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	385 x 595 x 529
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)	200 x 405 x 380

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

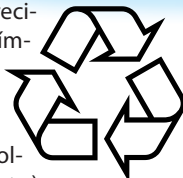
Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

CONSEJOS MEDIOAMBIENTALES

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



ESTE APARATO tiene la marca CE de 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 medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

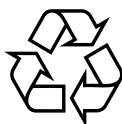
EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



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

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, 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.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 7 6 4 1

