

AMW 848

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, HURTIG START
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



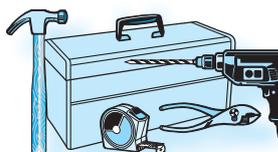
INSTALACIÓN



MONTAJE DEL APARATO



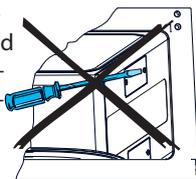
SIGA LAS INSTRUCCIONES de montaje facilitadas para instalar el aparato.



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 el lado de la pared 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 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.

LA PRIMERA VEZ QUE ENCIENDA EL HORNO, se le pedirá que programe el idioma y la hora actual. Para realizar estas operaciones, siga las instrucciones que se incluyen en el apartado "Cambio de la configuración" de estas instrucciones de uso. El horno sólo puede utilizarse después de realizar estos dos pasos.

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 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 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; 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 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.

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 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. 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 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.

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.

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 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.

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.

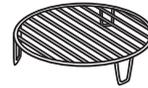
PLACA DE HORNO

UTILICE LA PLACA DE HORNO sólo al cocinar con aire forzado. No la utilice nunca en combinación con el microondas.



PARRILLA

UTILICE LA PARRILLA para gratinar con las funciones de grill.

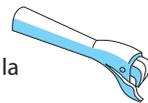


UTILICE LA PARRILLA BAJA para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor con las funciones de aire forzado.



ASA DE LA 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.

VAPORERA

UTILICE LA VAPORERA CON EL COLADOR para alimentos como pescado, verduras y patatas.

UTILICE LA VAPORERA SIN EL COLADOR para alimentos como arroz, pasta y alubias.

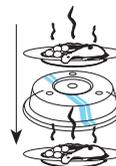
COLOQUE siempre la vaporera sobre el plato giratorio de cristal.



TAPA

LA TAPA se utiliza para cocinar y calentar los alimentos sólo en el microondas y ayuda a reducir las salpicaduras, conservar la humedad de los alimentos y reducir los tiempos de cocción.

UTILICE la tapa para calentar en dos niveles.





PROTECCIÓN ANTIPUESTA EN MARCHA



LA FUNCIÓN CONTRA LA PUESTA EN MARCHA SE ACTIVA UN MINUTO DESPUÉS DE QUE el horno haya vuelto al "modo de espera".



Es PRECISO abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active la protección contra la puesta en marcha.



SEGURIDAD INFANTIL



ESTA FUNCIÓN impide que los niños utilicen el horno cuando están solos.

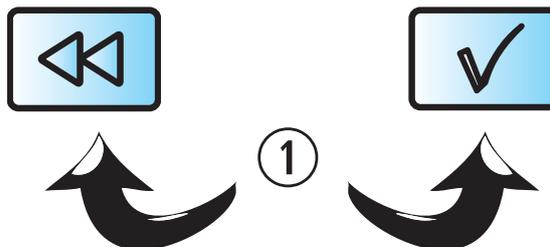
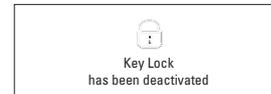
CUANDO ESTÁ ACTIVADA, los botones no funcionan.

- 1 MANTENGA PULSADOS LOS BOTONES DE RETROCESO (BACK) Y ACEPTACIÓN (OK) a la vez hasta que suenen dos pitidos (3 segundos).

NOTA: Cuando se pulsan a la vez, estos botones sólo funcionan si el horno está apagado.



UN MENSAJE DE CONFIRMACIÓN aparece durante 3 segundos antes de volver a mostrar la indicación anterior. LA SEGURIDAD INFANTIL SE DESACTIVA y activa de la misma forma.





COCCIÓN (FUNCIONES AUTOMÁTICAS SOLAMENTE)

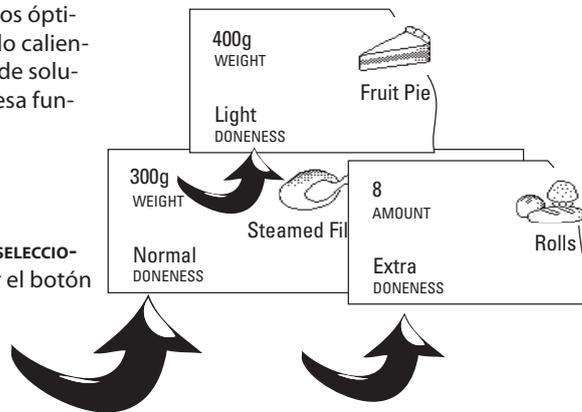


LA FUNCIÓN DE AJUSTE DE LA COCCIÓN ESTÁ DISPONIBLE en la mayoría de funciones automáticas. Con esta función es posible controlar personalmente el resultado final. Esta función permite establecer una temperatura final más alta o baja que la de la configuración estándar.

AL USAR una de estas funciones, el horno selecciona la configuración estándar. Con esta configuración suelen obtenerse resultados óptimos. Si los alimentos están demasiado calientes para comerlos de inmediato, puede solucionarlo fácilmente antes de utilizar esa función la próxima vez.

COCCIÓN	
NIVEL	RESULTADO
ALTA	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS ALTA.
NORMAL	CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR POR DEFECTO
SUAVE	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS BAJA.

UTILICE LOS BOTONES ARRIBA Y ABAJO PARA SELECCIONAR UN NIVEL DE COCCIÓN antes de pulsar el botón de inicio.



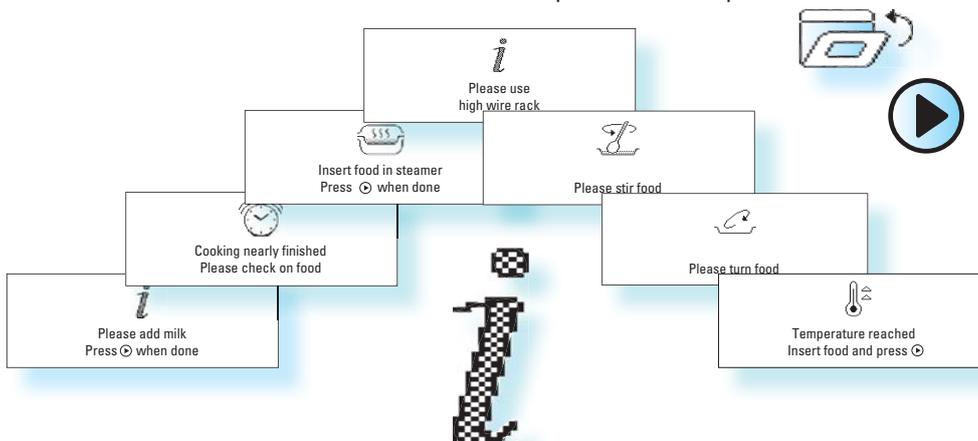
MENSAJES



CUANDO SE UTILIZAN ALGUNAS FUNCIONES, el horno se puede parar y solicitar que se realice una acción o sugerir los accesorios que se pueden emplear.

CUANDO APAREZCA UN MENSAJE:

- ☞ Abra la puerta del horno (si es necesario).
- ☞ Realice la acción indicada (si es necesario).
- ☞ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reanudar el proceso.





ENFRIAMIENTO



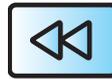
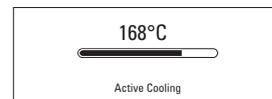
CUANDO FINALIZA UNA FUNCIÓN, el horno puede iniciar un proceso de enfriamiento. Esto es normal. Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática.

SI LA TEMPERATURA AUMENTA POR ENCIMA DE 100°C, se muestra la temperatura real de la cavidad. Tenga cuidado al sacar los alimentos para no tocar el interior de la cavidad. Use guantes de horno.

SI LA TEMPERATURA ES INFERIOR A 50°C, se muestra el reloj con formato de 24 horas.

PULSE EL BOTÓN DE RETROCESO (BACK) para que se muestre el reloj de 24 horas durante el proceso de enfriamiento.

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



ACCESOS DIRECTOS

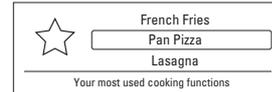
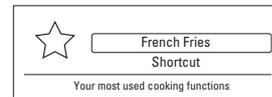
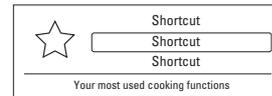


PARA FACILITAR SU USO, el horno recopila automáticamente una lista de los accesos directos preferidos para que pueda utilizarlos.

AL PRINCIPIO, la lista incluye 10 posiciones vacías marcadas como "directo". Conforme utilice el horno, los accesos directos de las funciones que use con más frecuencia se incluirán automáticamente en la lista.

CUANDO ENTRE EN EL MENÚ DE ACCESOS DIRECTOS, la función que haya usado más se preseleccionará y se incluirá como acceso directo 1.

NOTA: El orden de aparición de las funciones en el menú cambiará automáticamente de acuerdo con sus hábitos.



- 1 PULSE EL BOTÓN DE ACCESO DIRECTO.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir el acceso directo que prefiera. Se preselecciona la función que usa con más frecuencia.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO/ACEPTACIÓN para realizar los ajustes necesarios.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

ENCENDER/APAGAR

EL ELECTRODOMÉSTICO SE ENCIENDE Y SE APAGA CON EL botón de encendido/apagado.



CUANDO ESTÁ ENCENDIDO, todos los botones funcionan con normalidad y el reloj con formato de 24 horas no se muestra.

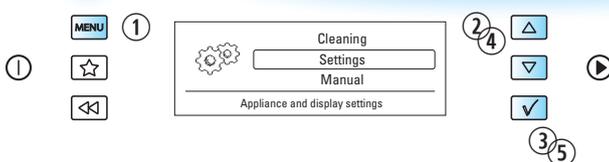
CUANDO ESTÁ APAGADO, todos los botones dejan de funcionar, menos dos: el botón de inicio (consulte Encendido rápido) y el botón de aceptación (consulte Temporizador de cocina). Se muestra el reloj con formato de 24 horas.

NOTA: El horno puede comportarse de manera distinta a lo descrito dependiendo de si la función ECO está activada o desactivada (para obtener más información, consulte el modo ECO).

EN LAS DESCRIPCIONES DE ESTAS INSTRUCCIONES se presupone que el horno está encendido.



CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



- 1 **PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezcan los ajustes.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN.**
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para elegir uno de los ajustes.
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE RETROCESO PARA SALIR** de la función de programación cuando termine.



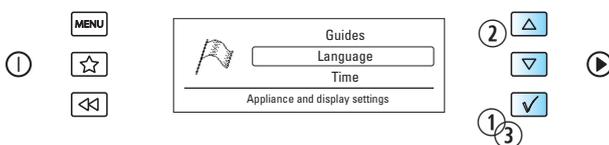
CUANDO ENCHUFE POR PRIMERA VEZ EL APARATO, le pedirá que programe el idioma y el reloj con formato de 24 horas.

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.



IDIOMA



- 1 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para elegir uno de los idiomas disponibles.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** otra vez para confirmar el cambio.

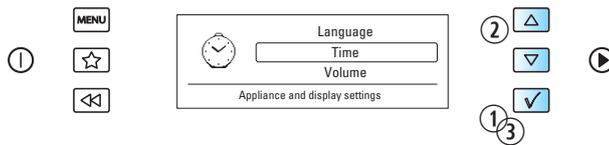




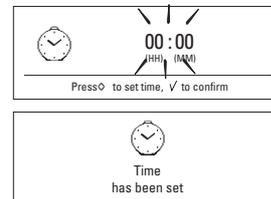
CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



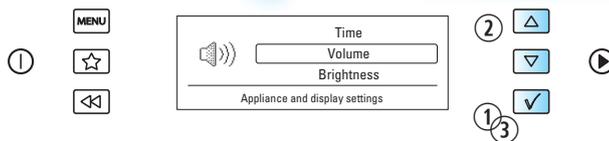
AJUSTE DEL RELOJ



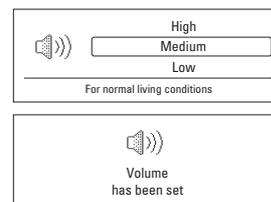
- 1 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).** (Los números de la izquierda (horas) parpadean.)
 - 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/BAJO** para programar el reloj de 24 horas.
 - 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** otra vez para confirmar el cambio.
- EL RELOJ ESTÁ PROGRAMADO Y EN FUNCIONAMIENTO.**



AJUSTE DEL SONIDO



- 1 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/BAJO** para configurar un volumen alto (High), medio (Medium) o bajo (Low) o la ausencia de sonido.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** otra vez para confirmar el cambio.





CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



BRILLO

① **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).**

② **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el nivel de brillo que prefiera.**

③ **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar la selección.**

ECO

① **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).**

② **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para activar o desactivar el modo ECO.**

③ **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar el cambio.**

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

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



CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



DURANTE LA COCCIÓN

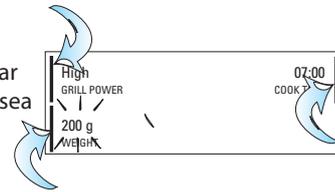


UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de inicio para que el tiempo de cocción aumente a intervalos de 30 segundos. *Cada vez que pulsa este botón, el tiempo aumenta 30 segundos.*



MEDIANTE LOS BOTONES ARRIBA Y ABAJO puede cambiar entre los parámetros para seleccionar el que desea cambiar.



PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para seleccionar y activar el parámetro que va a cambiar (parpadea). Utilice los botones arriba/abajo para cambiar la configuración.



PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar la selección. El horno continúa funcionando automáticamente con el nuevo ajuste.



CON EL BOTÓN DE RETROCESO (BACK) puede regresar directamente al último parámetro que ha cambiado.



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 un bizcocho antes de dorarse, etc.

ESTA FUNCIÓN SÓLO ESTÁ DISPONIBLE cuando el horno está apagado o en el modo de espera.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para ajustar la duración del temporizador.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para que el temporizador inicie la cuenta atrás.



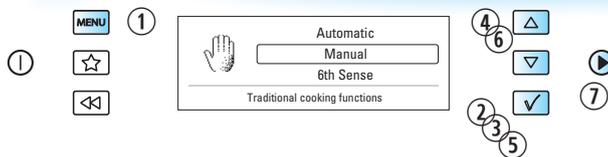
CUANDO EL TEMPORIZADOR termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.



SI PULSA EL BOTÓN DE PARADA (STOP) antes de que termine la cuenta atrás, el temporizador se apagará.

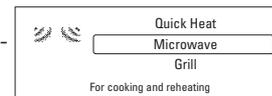


COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



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

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** cuando aparezca Manual.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** cuando aparezca Microwave (Microondas).
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo de cocción.
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar el ajuste.
- 6 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar la potencia del microondas.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**



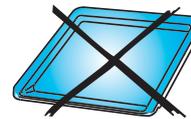
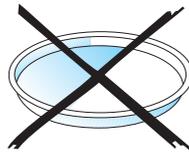
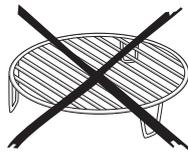


COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



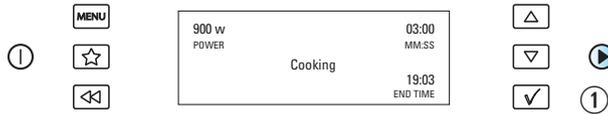
NIVEL DE POTENCIA

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





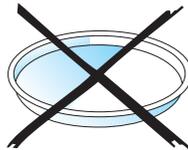
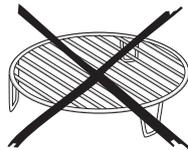
ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)



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

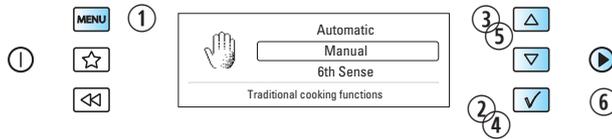
ESTA FUNCIÓN SÓLO ESTÁ DISPONIBLE cuando el horno está apagado o en el modo de espera.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START) 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.



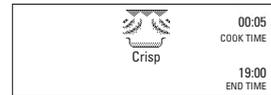
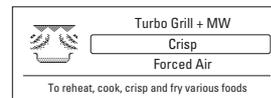


CRISP (MASA CRUJIENTE)



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

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Crisp.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



EL HORNO UTILIZA AUTOMÁTICAMENTE las funciones de microondas y grill para calentar la bandeja crisp. La bandeja alcanza rápidamente la temperatura adecuada y comienza a 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 elevadas con esta función.

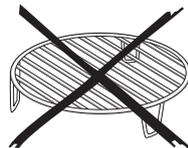
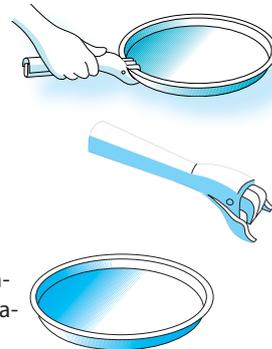
NO COLOQUE LA BANDEJA CRISP CALIENTE sobre superficies vulnerables al calor.

TENGA MUCHO CUIDADO Y NO TOQUE el grill.

UTILICE MANOPLAS PARA HORNO

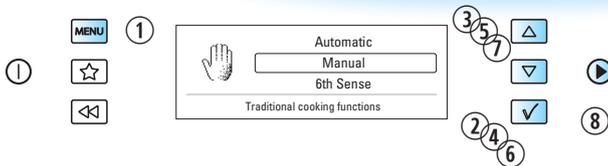
o el asa especial para sacar la bandeja crisp caliente.

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





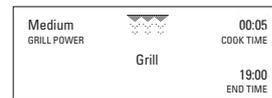
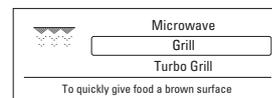
GRATINADOR (GRILL)



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

COLOQUE ALIMENTOS como queso, tostadas, filetes y salchichas sobre la parrilla alta.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Grill.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 7 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla.

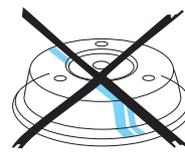
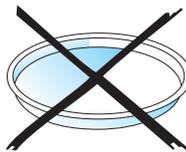
ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el grill.

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

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

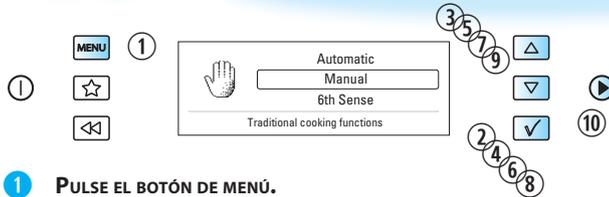
PRECALIENTE EL GRILL durante un intervalo de 3 a 5 minutos a alta potencia.

GRATINADOR (GRILL)	
USO RECOMENDADO:	POTENCIA
TOSTADAS DE QUESO, filetes de pescado y hamburguesas	ALTA
SALCHICHAS y brochetas	MEDIA
DORADO de la superficie del alimento	BAJA



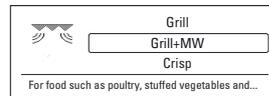


GRILL COMBINADO



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA COCINAR lasaña, pescado y patatas gratinadas.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Grill + MW (Grill + Micro).
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 7 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 9 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del microondas.
- 10 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

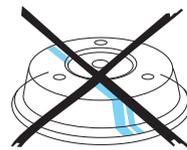
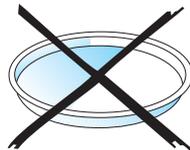


SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

LA POTENCIA DE MICROONDAS máxima que puede utilizarse con el grill se establece en fábrica.

COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.

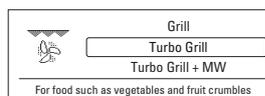
GRILL COMBINADO		
USO RECOMENDADO:	POTENCIA DE GRILL	POTENCIA DE MICROONDAS
LASAÑA	MEDIA	350 - 500 W
PATATAS GRATINADAS	MEDIA	500 - 650 W
PESCADO GRATINADO	ALTA	350 - 500 W
MANZANAS ASADAS	MEDIA	160 - 350 W
GRATINADO CONGELADO	ALTA	160 - 350 W





ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA COCINAR alimentos como filetes de pollo, verduras gratinadas y fruta.

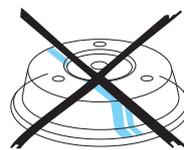
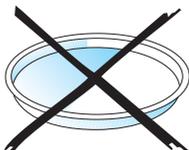
- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Turbo Grill (Grill + Ventilador).
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 7 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla.
ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el grill.
No use utensilios de plástico con el grill. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

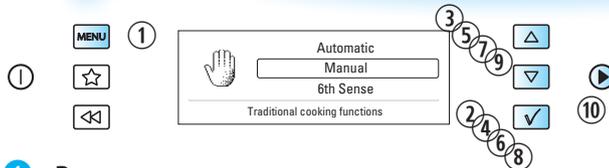
SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

GRILL + VENTILADOR	
USO RECOMENDADO:	POTENCIA
FILETES DE POLLO, puré de patatas gratinado	ALTA
TOMATES gratinados	MEDIA
FRUTA GRATINADA, superficie dorada	BAJA



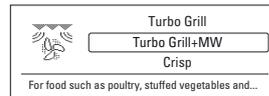


TURBO GRILL COMBI



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA COCINAR alimentos como verduras rellenas y trozos de pollo.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Turbo Grill + MW (Grill Ventilador + Micro).
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 7 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 9 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del microondas.
- 10 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

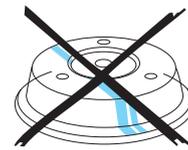
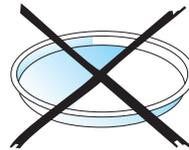


LA POTENCIA DE MICROONDAS MÁXIMA que puede utilizarse con el Turbo Grill Combi se establece en fábrica.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

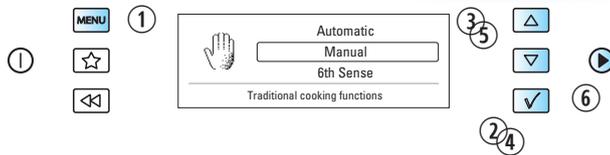
COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.

TURBO GRILL COMBI		
USO RECOMENDADO:	POTENCIA DE GRILL	POTENCIA DE MICROONDAS
MITADES DE POLLO	MEDIA	350 - 500 W
VERDURAS RELLENAS	MEDIA	500 - 650 W
MUSLOS DE POLLO	ALTA	350 - 500 W
MANZANAS ASADAS	MEDIA	160 - 350 W
PESCADO AL HORNO	ALTA	160 - 350 W





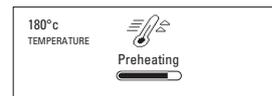
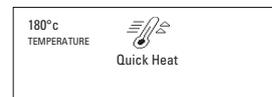
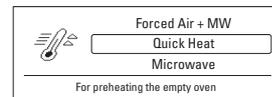
CALENTAMIENTO RÁPIDO



ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA PRECALENTAR el horno vacío.

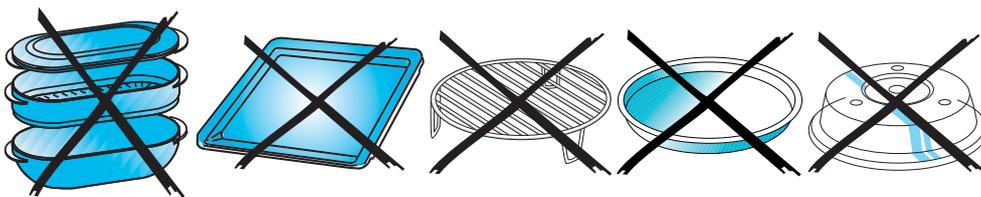
IGUAL QUE EN UN HORNO CONVENCIONAL, EL PRECALENTAMIENTO siempre se hace con el horno vacío antes de cocinar o asar.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** cuando aparezca Manual.
- 3 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Quick Heat (Calentamiento rápido).
- 4 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 5 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar la temperatura.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**



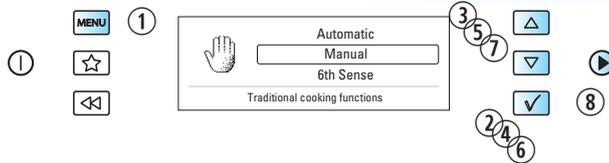
No INTRODUZCA ALIMENTOS en el horno antes de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se podrían quemar por la intensidad del calor. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, la temperatura se puede ajustar fácilmente con los botones arriba/abajo.

AL ALCANZAR LA TEMPERATURA AJUSTADA, el horno mantiene esta temperatura durante 10 minutos y después se apaga. Durante ese tiempo, espera a que se introduzcan los alimentos y se elija una función de 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 **PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) cuando aparezca Manual.**
- 3 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Forced Air (Aire forzado).**
- 4 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.**
- 5 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.**
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.**
- 7 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la temperatura.**
- 8 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		
		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE		39:59 COOK TIME
Cooking		
		20:00 END TIME



AIRE FORZADO



UTILICE LA PARRILLA BAJA para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor.

UTILICE LA PLACA DE HORNO para cocinar productos pequeños, como galletas o panecillos.



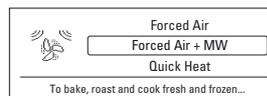
ALIMENTO	ACCESORIOS	TEMP HORNO °C	TIEMPO COCCIÓN
ROSBIF, EN SU PUNTO (1,3 - 1,5 Kg)	PLATO en la parrilla	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
CERDO ASADO (1,3 - 1,5 Kg)	PLATO en la parrilla	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
POLLO ENTERO (1,0 - 1,2 Kg)	PLATO en la parrilla	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
BIZCOCHO (pesado)	PLATO PARA REPOSTERÍA en la parrilla	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
BIZCOCHO (ligero)	PLATO PARA REPOSTERÍA en la parrilla	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
GALLETAS	PLACA DE HORNO	170 - 180 °C, HORNO PRECALENTADO	10 - 12 MIN
BARRAS DE PAN	PLATO PARA HORNO en la parrilla	180 - 200 °C, HORNO PRECALENTADO	30 - 35 MIN
PANECILLOS	PLACA DE HORNO	210 - 220 °C, HORNO PRECALENTADO	10 - 12 MIN
MERENGUES	PLACA DE HORNO	100 - 120 °C, HORNO PRECALENTADO	40 - 50 MIN



AIRE FORZADO COMBI

ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA para cocinar asados de carne, aves, patatas asadas, pescado, comida rápida congelada, tartas, bizcochos y pudines.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.**
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** cuando aparezca Manual.
- 3 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Forced Air + MW (Aire forzado + Micro).
- 4 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 5 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo de cocción.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar el ajuste.
- 7 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar la temperatura.
- 8 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar el ajuste.
- 9 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar la potencia del microondas.
- 10 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**

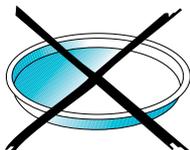


UTILICE LA PARRILLA BAJA para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a su alrededor.

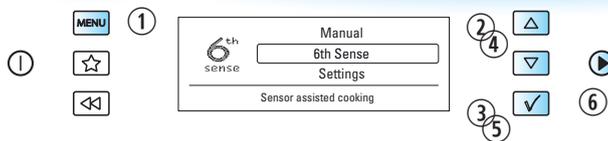
LA POTENCIA DE MICROONDAS máxima que puede utilizarse con el aire forzado se establece en fábrica.



AIRE FORZADO COMBI	
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



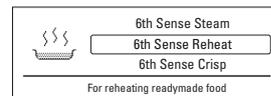
CALENTAMIENTO 6° SENTIDO (6TH SENSE REHEAT)



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 DE MENÚ.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca 6th Sense (6° Sentido).
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca 6th Sense Reheat (Calentamiento 6° Sentido).
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**



EL PROGRAMA NO DEBERÍA interrumpirse.

EL PESO NETO debe mantenerse entre 250 y 600 g cuando se utilice esta función. En caso contrario, puede utilizar esta función manualmente para obtener el mejor resultado.

ASEGÚRESE DE QUE el horno está a temperatura ambiente antes de utilizar esta función si desea obtener un resultado óptimo.

CUANDO GUARDE COMIDA EN EL FRIGORÍFICO o prepare un plato de comida para calentarla, coloque



los alimentos más gruesos o densos en la parte exterior y los más finos o menos densos 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.

DEJAR QUE LOS ALIMENTOS REPOSEN 1 o 2 MINUTOS SIEMPRE MEJORA EL RESULTADO, sobre todo si están congelados.

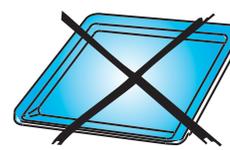
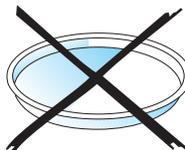
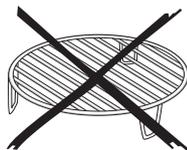


TAPE SIEMPRE LOS ALIMENTOS cuando utilice esta función.

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.



EL PLÁSTICO debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente a medida que se genera el vapor 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 envueltos en 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.

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 (por ejemplo, los muslos y las alitas de pollo) con trozos pequeños de papel de aluminio.

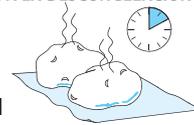


DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

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

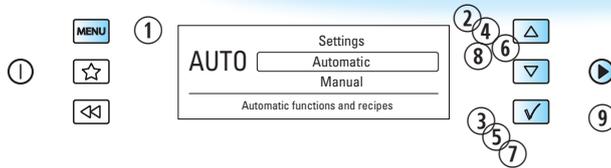
A LA HORA DE DESCONGELAR alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

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.





DESCONGELACIÓN RÁPIDA (JET DEFROST)

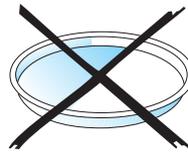
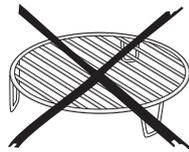
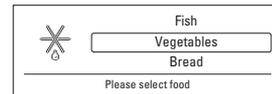
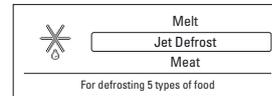


ESTA FUNCIÓN sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.

La función de descongelación rápida debe emplearse únicamente si el alimento tiene un peso neto de 100 g a 3 kg.

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS en el plato giratorio de cristal.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Jet Defrost (Descongelación rápida).
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 6 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para seleccionar el alimento.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 8 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el peso.
- 9 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**





DESCONGELACIÓN RÁPIDA (JET DEFROST)



PESO:

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

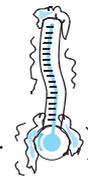


SI EL PESO ES INFERIOR O SUPERIOR AL RECOMENDADO: Realice el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

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

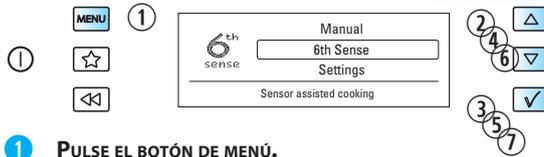
SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR a la temperatura de congelación máxima (-18°C), elija un peso superior al real.



ALIMENTO		CONSEJOS
	CARNE (100 g - 2 Kg)	CARNE PICADA , chuletas, filetes o asados. GIRAR cuando el horno lo indique.
	AVES (100 g - 3 Kg)	POLLO ENTERO , piezas o filetes. GIRAR cuando el horno lo indique.
	PESCADO (100 g - 2 Kg)	ENTERO, LOMOS o filetes. GIRAR cuando el horno lo indique.
	VERDURAS (100 g - 2 Kg)	MEZCLA DE VERDURAS , guisantes, brócoli, etc. GIRAR cuando el horno lo indique.
	PAN (100 g - 2 kg)	BARRA , bollos o panecillos. GIRAR cuando el horno lo indique.
<p>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas" y elegir 160 W al descongelar.</p>		



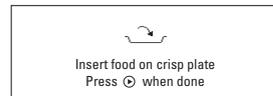
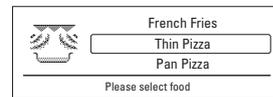
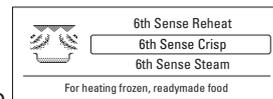
CRISP 6° SENTIDO (6TH SENSE CRISP)



- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense (6° Sentido).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense Crisp (Crisp 6° Sentido).
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el alimento.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar rápidamente los alimentos congelados.

LA FUNCIÓN AUTO CRISP (CRISP AUTOMÁTICO) SÓLO SE UTILIZA para alimentos precocinados congelados.



Utilice sólo la bandeja crisp con esta función. Las bandejas crisp de otros fabricantes no dan buenos resultados con esta función.

No coloque ningún recipiente ni envolturas en la bandeja crisp.

Sólo debe colocar alimentos en la bandeja crisp.

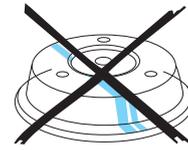
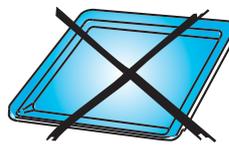
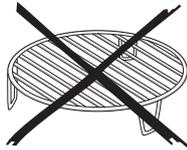


CRISP 6° SENTIDO (6TH SENSE CRISP)



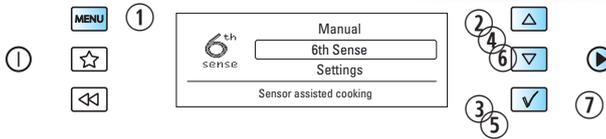
ALIMENTO		CONSEJOS
	PATATAS FRITAS (300 g - 600 g)	COLOCAR LAS PATATAS CORTADAS en una capa uniforme sobre la bandeja crisp. Añadir sal, si se quiere.
	PIZZA , masa fina (250 g - 500 g)	CON PIZZAS de masa fina.
	PAN PIZZA (300 g - 800 g)	CON PIZZAS de masa gruesa.
	ALISTAS DE POLLO (300 g - 600 g)	CON TROZOS DE POLLO , untar la bandeja crisp con aceite y utilizar un nivel cocción bajo.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de la función Crisp manual.





VAPOR 6° SENTIDO (6TH SENSE STEAM)

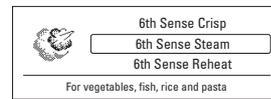


- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense (6° Sentido).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense Steam (Vapor 6° Sentido).
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA verdura, pescado, arroz y pasta.

ESTA FUNCIÓN CONSTA DE 2 ETAPAS.

- La primera etapa lleva los alimentos rápidamente a su temperatura de ebullición.
- La segunda etapa ajusta automáticamente la temperatura de hervido a fuego lento para evitar una cocción excesiva.



LA VAPORERA ESTÁ diseñada para utilizarse con hornos microondas exclusivamente.

NO LA UTILICE CON NINGUNA OTRA FUNCIÓN.

SI UTILIZA LA VAPORERA con otras funciones puede estropearse.

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

COLOQUE SIEMPRE la vaporera sobre el plato giratorio de cristal.

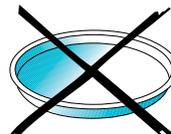
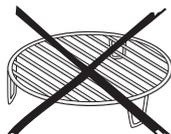
TAPA

CUBRA SIEMPRE LOS ALIMENTOS CON UNA TAPA. Asegúrese de que el recipiente y la tapa son aptos para microondas antes de utilizarlos. Si no tiene una tapa para el recipiente que ha elegido, puede utilizar un plato. Deberá colocar el plato con el fondo hacia el interior del recipiente.

No utilice envoltorios de plástico o aluminio al tapar los alimentos.

RECIPIENTES

EL RECIPIENTE NO deberá llenarse a más de la mitad de su capacidad. Si va a hervir grandes cantidades de comida, elija un recipiente de mayor tamaño para no tener que llenarlo a más de la mitad de su capacidad. Así se evitará que hierva en exceso.



COCCIÓN DE VERDURAS

COLOQUE LAS VERDURAS en el colador.

Vierta 100 ml de agua en la parte inferior.

Coloque la tapa y programe el tiempo.

LAS VERDURAS BLANDAS, como el brócoli y el puerro, requieren 2 o 3 minutos de cocción.

LAS VERDURAS MÁS DURAS, como las zanahorias y las patatas, requieren 4 o 5 minutos de cocción.

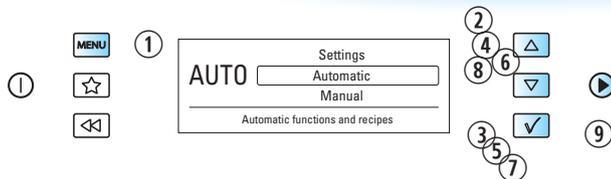
COCCIÓN DEL ARROZ

UTILICE LAS RECOMENDACIONES QUE FIGURAN EN EL ENVASE para determinar el tiempo de cocción, la cantidad de agua y arroz.

COLOQUE LOS INGREDIENTES EN EL FONDO, ponga la tapa y programe el tiempo.



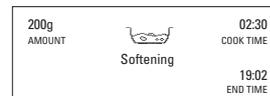
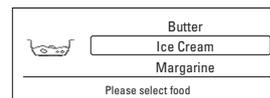
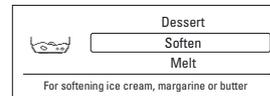
ABLANDAR



ESTA FUNCIÓN SIRVE para ablandar alimentos de manera que sea más fácil manejarlos.

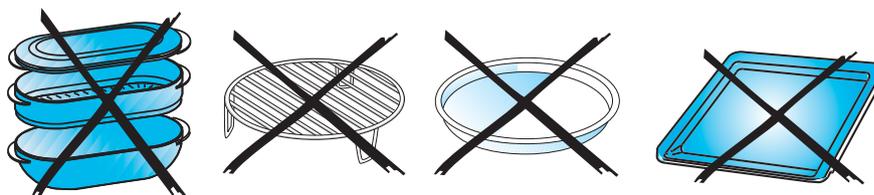
ES APLICABLE a los alimentos que aparecen en la tabla siguiente.

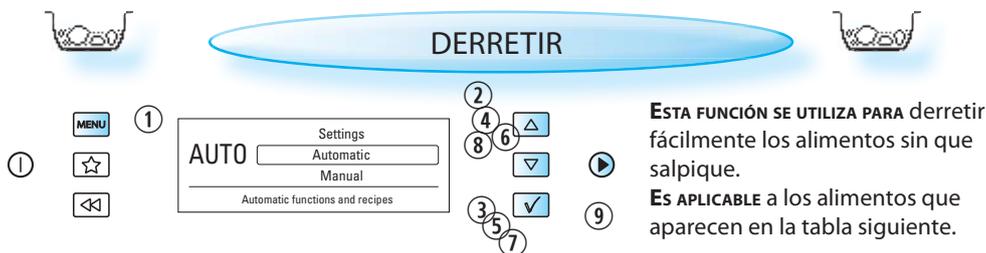
- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Soften (Ablandar).
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el alimento.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 8 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el peso o la cantidad.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



	ALIMENTO	CONSEJOS
	MANTEQUILLA (50 g - 250 g)	GIRAR cuando el horno lo indique. REMOVER también una vez que esté blanda.
	MARGARINA (50 g - 250 g)	GIRAR cuando el horno lo indique. REMOVER también una vez que esté blanda.
	HELADO (0,5 l - 2,0 l)	GIRAR cuando el horno lo indique. SERVIR rápidamente antes de que se derrita.

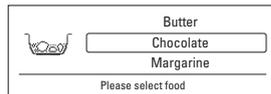
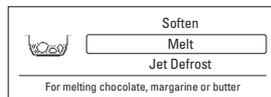
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".



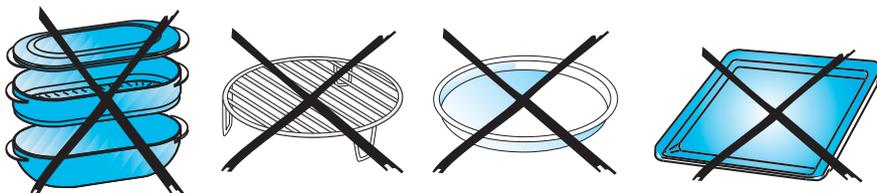


ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA derretir fácilmente los alimentos sin que salpique.
Es APLICABLE a los alimentos que aparecen en la tabla siguiente.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Melt (Derretir).
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el alimento.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 8 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el peso o la cantidad.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

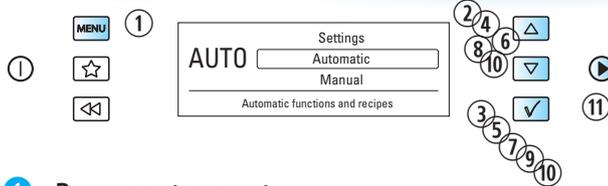


	ALIMENTO	CONSEJOS
	MANTEQUILLA (50 g - 250 g)	REMOVER cuando el horno lo indique. REMOVER también cuando se haya derretido.
	MARGARINA (50 g - 250 g)	REMOVER cuando el horno lo indique. REMOVER también cuando se haya derretido.
	CHOCOLATE (50 g - 250 g)	ROMPER en trozos pequeños. REMOVER cuando el horno lo indique. REMOVER también cuando se haya derretido. NOTA: Si el chocolate contiene mucho cacao, es posible que se requiera un nivel de cocción alto.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".		



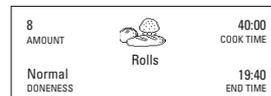
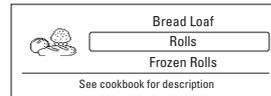
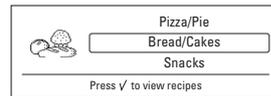
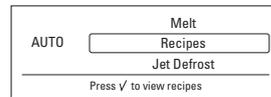


RECETAS (RECIPES)



ESTA FUNCIÓN PERMITE desplazarse rápidamente por las recetas preferidas.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Recipes (Recetas).
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir una de las recetas.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 8 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir uno de los alimentos.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 10 UTILICE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) O LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para desplazarse y realizar los ajustes que necesite.
- 11 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).





RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PATATAS	HERVIDO	300 G - 1 KG	BASE DE VAPORE- RA Y TAPA	PONER en el fondo de la vaporera y añadir 100 ml de agua. Cubrir con la tapa.	
	ASADO	200 G - 1 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	LAVAR y pinchar. Girar cuando el horno lo indique.	
	GRATINADO	4 - 10 RACIONES	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRIL- LA BAJA	CORTAR en rodajas e intercalar con cebolla. Sazonar con sal, pimienta y ajo. Colocar sobre la crema. Añadir queso por encima.	
	(CONGELADO)	PATATAS FRITAS	300 G - 600 G		ROCIAR con sal.
	TROZOS		300 G - 800 G	BANDEJA CRISP	PELAR y cortar en tacos. Sazonar y untar ligeramente la bandeja crisp con aceite. Bañar con aceite por encima. Remover cuando el horno lo indique.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 CARNE	ASADO	VACUNO	800 G - 1,5 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRILLA BAJA	SAZONAR la carne y colocar en el horno después de precalentarlo.
		CERDO	800 G - 1,5 KG		SAZONAR la carne y colocar en el horno sin calentar.
		CORDERO	1 KG - 1,5 KG		SAZONAR la carne y colocar en el horno después de precalentarlo.
		TERNERA	800 G - 1,5 KG		
	COSTILLAS		700 G - 1,2 KG	BANDEJA CRISP	SAZONAR y colocar en la bandeja crisp.
	ENTRECOT		2 - 6 PIEZAS	PARRILLA ALTA SOBRE PLATO GIRATORIO	AÑADIR LA CARNE después de precalentar el grill. Girar cuando el horno lo indique. Sazonar.
	CHULETAS DE CORDERO		2 - 8 PIEZAS		
	SALCHICHA DE CERDO		200 G - 800 G	BANDEJA CRISP	UNTAR UN POCO la bandeja crisp. Añadir y dar la vuelta al alimento cuando el horno lo indique.
	(HERVIDO)	PERRITO CALIENTE	4 - 8 PIEZAS	BASE DE VAPORERA CON TAPA	COLOCAR en la base de la vaporera y cubrir con la tapa.
	(CONGELADO)	HAMBURGUESAS	100 G - 500 G	BANDEJA CRISP	UNTAR UN POCO la bandeja crisp. Añadir la carne después de precalentar la bandeja crisp. Girar el alimento cuando el horno lo indique.
TOCINO		50 G - 150 G	AÑADIR EL ALIMENTO después de precalentar la bandeja crisp y dar la vuelta cuando el horno lo indique.		
PASTEL DE CARNE		4 - 8 RACIONES	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	PREPARAR la mezcla que preferia y darle la forma de pastel.	

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 AVES	POLLO	ASADO	800 G - 1,5 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRILLA BAJA	SAZONAR y colocar en el horno sin calentar.
		FILETES (VAPOR)	300 G - 800 G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
		FILETES (FRITO)	300 G - 1 KG	BANDEJA CRISP	UNTAR UN POCO la bandeja crisp. Sazonar y añadir los filetes después de precalentar la bandeja crisp. Girar cuando el horno lo indique.
		TROZOS	500 G - 1,2 KG		SAZONAR los trozos y colocarlos en la bandeja crisp con la piel hacia arriba.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".					



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PESCADO	ENTERO	ASADO	600 G - 1,2 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRILLA BAJA	SAZONAR y untar con mantequilla por encima.
		HERVIDO	600 G - 1,2 KG	PLATO APTO PARA MICROONDAS CON TAPA O PELÍCULA DE PLÁSTICO	SAZONAR y añadir 100 ml de caldo de pescado. Cocinar cubierto.
	FILETES (VAPOR)		300 G - 800 G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	CHULETAS	FRITO	300 G - 800 G	BANDEJA CRISP	UN TAR UN POCO la bandeja crisp. Sazonar y añadir el alimento después de precalentar la bandeja crisp. Girar cuando el horno lo indique.
		VAPOR	300 G - 800 G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	(CONGELADO)	GRATINADO	600 G - 1,2 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	
FILETES REBOZADOS		200 G - 600 G	BANDEJA CRISP	UN TAR UN POCO la bandeja crisp. Añadir el alimento después de precalentar la bandeja crisp. Girar cuando el horno lo indique.	

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS
 VERDURAS	(CONGELADO)	VERDURAS	300 G - 800 G	VAPORERA COLOCAR EN LA REJILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	ZANAHORIAS		200 G - 500 G	
	(VERDE)	JUDÍAS	200 G - 500 G	BASE DE VAPORERA Y TAPA PONER en el fondo de la vaporera y añadir 100 ml de agua. Cubrir con la tapa.
	BRÉCOL		200 G - 500 G	VAPORERA COLOCAR EN LA REJILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	COLIFLOR		200 G - 500 G	
	(CONGELADO)	GRATINADO	400 G - 800 G	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO
	PIMIENTO	VAPOR	200 G - 500 G	VAPORERA COLOCAR EN LA REJILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
		FRITO	200 G - 500 G	BANDEJA CRISP UNTAR LIGERAMENTE CON ACEITE la bandeja crisp. Añadir los trozos después de precalentar la bandeja crisp. Sazonar y salpicar con aceite. Remover cuando el horno lo indique.
	BERENJENA		300 G - 800 G	
	CALABAZA	VAPOR	200 G - 500 G	VAPORERA COLOCAR EN LA REJILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	MAZORCA DE MAÍZ		300 G - 1 KG	
TOMATES		300 G - 800 G	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRILLA BAJA CORTAR POR LA MITAD, sazonar y añadir queso encima.	

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "coccción y calentamiento en microondas".



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PASTA	PASTA		1 - 4 RACIONES	BASE DE VA- PORERA Y TAPA	PROGRAMAR EL TIEMPO DE COC- CIÓN recomendado para la pasta. Añadir agua al fondo de la vaporera. Cubrir con la tapa. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa.
	LASAÑA	CASERA	4 - 10 RACIONES	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRIL- LA BAJA	PREPARAR LA RECETA que prefiera o utilizar la receta del envase de la lasaña.
		CONGELADO	500 G - 1,2 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	
 ARROZ	HERVIDO	ARROZ	100 ML - 400 ML		PROGRAMAR EL TIEMPO DE COC- CIÓN recomendado para el arroz. Añadir agua y arroz en el fondo y cubrir con la tapa.
	GACHAS	ARROZ	2 - 4 RACIONES	BASE DE VA- PORERA Y TAPA	PONER ARROZ Y AGUA en el fondo de la vaporera. Cubrir con la tapa. Añadir leche cuando el horno lo indique y continuar cocinando.
		AVENA	1 - 2 RACIONES	PLATO APTO PARA MICROON- DAS SIN TAPA	MEZCLAR COPOS DE AVENA, sal y agua.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".					



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PIZZA / PASTEL	PIZZA	CASERA	2 - 6 RACIONES	PLACA DE HORNO	PREPARAR LA RECETA que prefiera y colocar en la placa de horno. Introducir en el horno después de precalentarlo.
		FINA (CONGELADA)	250 G - 500 G	BANDEJA CRISP	SACAR del envase.
		PAN (CONGELADA)	300 G - 800 G		AÑADIR LA PIZZA después de precalentar la bandeja crisp.
	FRÍA	200 G - 500 G	PREPARAR LA MASA (250 g de harina, 150 g de mantequilla + 2½ cucharadas de agua) y cubrir la bandeja crisp con ella. Pincharla. Cocer previamente la masa. Cuando el horno indique que se pueden añadir los ingredientes, colocar 200 g de jamón y 175 g de queso y echar sobre una mezcla compuesta por 3 huevos y 300 ml de nata. Poner en el horno y continuar cocinando.		
	QUICHE	LORRAINE	1 HORNADA		
		(CONGELADO)	200 G - 800 G		SACAR del envase.
PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".					



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PAN / PASTELES	BARRAS DE PAN		1 - 2 PIEZAS	PLACA DE HORNO	PREPARAR la masa según la receta que prefiera. Colocar en la placa de horno para que la masa aumente. Añadir después de precalentar el horno.
	PANECILLOS	CONGELADO			AÑADIR después de precalentar el horno.
		PRECOCIDO			PARA PANECILLOS ENVASADOS AL VACÍO. Añadir después de precalentar el horno.
		EN LATA			SACAR del envase. Añadir después de precalentar el horno.
	GALLETAS			BANDEJA CRISP	DAR forma de bizcocho o de galletitas en una bandeja crisp untada.
	BIZCOCHO		1 HORNADA	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRILLA BAJA	PREPARAR UNA MEZCLA de 700 - 800 g en total. Añadir el bizcocho después de precalentar el horno.
	MAGDALENAS			PLACA DE HORNO	PREPARAR LA MASA para 16 - 18 unidades y rellenar los moldes de papel. Añadir el alimento después de precalentar el horno.
	GALLETAS				COLOCAR EN PAPEL PARA HORNEAR y añadir después de precalentar el horno.
MERENGUES				HACER LA MEZCLA con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar y 100 g de coco deshidratado. Añadir vainilla y esencia de almendra. Hacer 20-24 unidades y colocar sobre la placa de horno untada o sobre papel para hornear. Añadir el alimento después de precalentar el horno.	

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".



RECETAS (RECIPES)



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 APERITIVOS	PALOMITAS DE MAÍZ		90 - 100 g	COLOCAR LA BOLSA en el plato giratorio. Cocinar sólo una bolsa cada vez.	
	FRUTOS SECOS TOSTADOS		50 g - 200 g	BANDEJA CRISP	AÑADIR LOS FRUTOS SECOS después de precalentar la bandeja crisp. Remover cuando el horno lo indique.
	POLLO	ALITAS DE POLLO	300 g - 600 g		AÑADIR LOS TROZOS DE POLLO después de precalentar la bandeja crisp. Dar la vuelta cuando el horno lo indique.
		TROZOS DE POLLO REBOZADOS (CONGELADOS)	250 g - 600 g		
 POSTRES	TARTA DE FRUTA	CASERA	1 HORNADA	PREPARAR UNA MASA CON 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo (o utilizar masa ya preparada). Cubrir la bandeja crisp con la masa y rellenarla con 700-800 g de manzanas cortadas en rodajas con azúcar y canela.	
		CONGELADO	300 g - 800 g	SACAR del envase.	
	MANZANAS ASADAS		4 - 8 PIEZAS	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	QUITAR LAS SEMILLAS y rellenar con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.
	COMPOTA DE FRUTAS		300 g - 800 ML	VAPORERA	COLOCAR EN LA REJILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	SOUFFLÉ		2 - 6 RACIONES	PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PARRILLA BAJA	PREPARAR LA MEZCLA DEL SOUFFLÉ con limón, chocolate o fruta y ponerla en el plato para microondas hondo. Añadir el alimento cuando el horno lo indique.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".

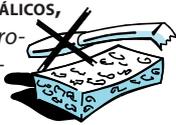
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO requerida habitualmente.

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.



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 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.



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

UTILICE UN DETERGENTE NEUTRO, 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 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.

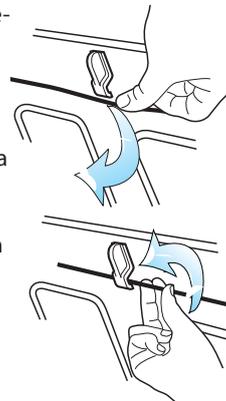


NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR en el horno microondas.

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. 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.

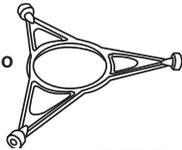
- Empuje la rosca de sujeción con suavidad hacia el fondo del techo y bájela para soltar el grill.
- Vuelva a colocar la rosca de sujeción en su lugar cuando termine de limpiar el horno.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

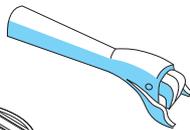
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



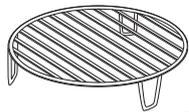
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL



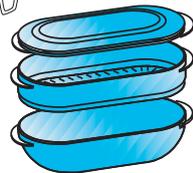
ASA DE LA BANDEJA CRISP



PARRILLA



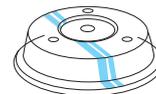
VAPORERA



PLACA DE HORNO



COVER



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 debe dejar enfriar la bandeja crisp antes de limpiarla.



No sumerja la bandeja crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. Puede estropearse si se enfría rápidamente.



No utilice estropajos de acero. Se rayará la superficie.



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.



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	12 - 13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 ½ MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1.100 G	28 - 30 MIN	AIRE FORZADO 190 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	28 - 30 MIN	AIRE FORZADO 175 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1.000 G	30 - 32 MIN	AIRE FORZADO 210 °C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	10 MIN	160 W	

CONFORME CON LA NORMA CEI/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	30 - 35 MIN	150 °C	No	PLACA DE HORNO
8.4.2	18 - 20 MIN	170 °C	Sí	PLACA DE HORNO
8.5.1	33 - 35 MIN	160 °C	No	PARRILLA
8.5.2	65 - 70 MIN	160 - 170 °C	Sí	PARRILLA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2.800 W
FUSIBLE	16 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	900 W
GRATINADOR (GRILL)	1.600 W
AIRE FORZADO	1.200 W
DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO X ANCHO X FONDO)	455 x 595 x 560
DIMENSIONES INTERIORES (ALTO X ANCHO X FONDO)	210 x 450 x 420

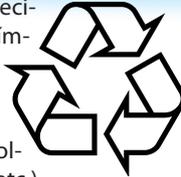
Three horizontal light blue lines for writing.



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

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.

