

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

ÍNDICE

INSTALACIÓN

- 3 Instalación

SEGURIDAD

- 4 Instrucciones importantes de seguridad
- 5 Guía de resolución de problemas
- 6 Precauciones

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

- 7 Accesorios
- 8 Mantenimiento y limpieza

PANEL DE MANDOS

- 9 Panel de mandos

USO GENERAL

- 10 Selección de idioma de primer uso
- 10 Modo de espera
- 10 Protección de encendido / Seguridad infantil
- 10 Modo Demo
- 10 Pausa o interrupción de la cocción
- 11 Añadir/Remover/Dar vueltas al alimento¹
- 11 Detener Plato Giratorio
- 11 Temporizador
- 12 Ajustes

FUNCIONES DE COCCIÓN

- 13 Inicio rápido
- 14 Microondas
- 15 Grill
- 16 Comb. parrilla + micro
- 17 Comb. aire forzado + micro
- 18 Calent. rápido
- 19 Descongelación (Manual y descongelación 6º sentido)
- 20 Crisp
- 21 Descongelar pan 6º sentido
- 22 Aire forzado
- 23 VAPOR 6º sentido
- 24 Recalentar 6º sentido
- 25 Favoritos
- 26 Menú del chef 6º sentido

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 36 Consejos para la protección del medio ambiente
- 36 Especificaciones técnicas

INSTALACIÓN

-ANTES DE CONECTAR

Coloque el horno a una distancia suficiente del resto de fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, deje un espacio de al menos 30 cm por encima del horno.

El microondas no se debe colocar dentro de un armario. Este horno no está concebido para colocarlo o usarlo en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.

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. Instale el horno en una superficie horizontal uniforme y estable que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátele con cuidado.

Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire.

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 de extensión:

Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un tomacorriente cerca del dispositivo.

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

-DESPUÉS DE CONECTAR

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Tanto una recepción insuficiente de televisión como las interferencias de las ondas de radio son síntomas de que el horno está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.

La conexión a tierra del aparato está estipulada por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad respecto a las lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño que tenga su causa en la no observación de las instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO

Si los materiales internos/externos del horno se inflaman o desprenden humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apáguelo. Desconecte el cable de alimentación o inhabilite la red de suministro eléctrico retirando el fusible o a través del cuadro de interruptores.

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.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tener cuidado y evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a menos que una persona responsable se haga cargo de su vigilancia continua.

El horno de microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, calcetines, esponjas, ropa húmeda o artículos similares podría aumentar el riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Este aparato es apto para el uso por niños mayores de 8 años, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre y cuando una persona responsable se haga cargo de su vigilancia o reciban instrucciones en relación con el uso del aparato de un modo seguro y comprendan los riesgos que de él se derivan. Se prohíbe la limpieza y el mantenimiento del aparato a los niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y una persona responsable se haga cargo de su vigilancia.

Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

ADVERTENCIA: 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.

ADVERTENCIA: 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 debe utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podrían recalentarse y arder

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 ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.

No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.

No cuelgue ni coloque objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.

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.
- Compruebe que sus fusibles no se han quemado y asegúrese de que hay suministro de energía eléctrica.
- Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.
- El Modo Demo está desactivado (consulte el capítulo "Ajustes").
- Durante el funcionamiento de algunas funciones, puede aparecer el símbolo "E E E E". Esto es normal e indica que el horno realiza algunos cálculos para obtener un buen resultado final.

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.

ADVERTENCIA: 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.

PRECAUCIONES

- GENERALES

Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico.

No ponga en marcha el aparato con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.

Las aberturas de ventilación del horno no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno y afectar a la cocción.

Cuando pruebe el funcionamiento del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.

No mantenga ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.

No lo utilice cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.

No utilice su interior como despensa.

Retire las cintas de cierre de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.

Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

-LÍQUIDOS

Por ej. bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y 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

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegurará la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

Siempre consulte el libro de cocina para microondas para detalles. Especialmente, si va cocinar o calentar alimentos que contienen alcohol.

No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón.

ACCESORIOS

GENERALES

En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.

Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.

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

Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar libremente debe usar un recipiente más pequeño o detener la función del plato giratorio (consulte Recipientes más grandes).

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

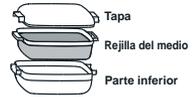
Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



BOL DE VAPOR

Para cocinar al vapor por medio de la función dedicada (VAPOR). Coloque los alimentos en la rejilla del medio al cocinar pesCADOS y vegetales. No use la rejilla del medio al cocinar pasta, arroz o frijoles. Coloque el recipiente para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.



PARRILLA

Use la parrilla superior al cocinar con el Gril o con el Comb. parrilla + micro.

Use la parrilla inferior al cocinar con el Aire forzado o el Aire forzado combi + Microondas.



BANDEJA CRISP

Coloque la comida directamente en la bandeja crisp. La bandeja crisp se puede precalentar antes de utilizarlo (máx. 3 min). 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.

ASA DE LA BANDEJA CRISP

Utilice el asa de la bandeja crisp que se suministra para retirar del horno la bandeja crisp caliente.



CUBIERTA DE LA BANDEJA (se vende por separado)

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

Utilice la cubierta para el calentamiento en dos niveles.



BANDEJA PARA HORNEAR (se vende por separado)

Utilice la bandeja para hornear sólo al cocinar con aire forzado. No la utilice nunca en combinación con el microondas.

- Coloque la bandeja para hornear en la guía de la bandeja para hornear en el hueco.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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 un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.

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.

Utilice un paño suave humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.

No utilice aparatos de limpieza por vapor en el horno de microondas.

Es preciso limpiar el horno periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

La limpieza es la única operación de mantenimiento requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.

Nunca pulverice directamente sobre el horno.

El horno está diseñado para funcionar con el plato giratorio.

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

No permita que la grasa o que partículas de alimentos se acumulen alrededor de la puerta. Para manchas resistentes, hierva una tasa de agua en el horno por 2 ó 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

Los olores del interior del horno pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

El grill no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido en detergente suave.

Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

LIMPIEZA ESPECIAL:

La bandeja crisp debe limpiarse en agua con 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.

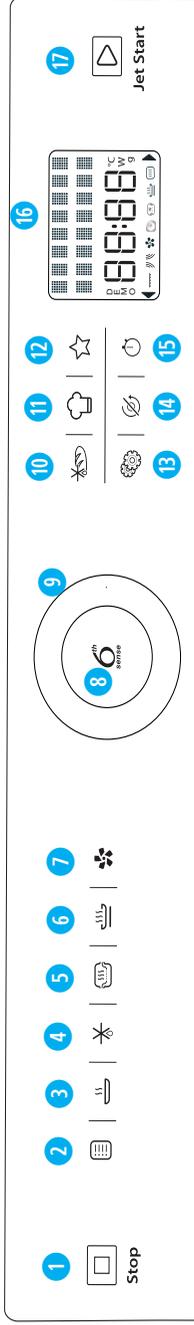
Not sumerja la bandeja crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.

No utilice estropajos de acero. Se rayará la superficie.

APTO PARA LAVAVAJILLAS :

- Soporte de plato giratorio
- Parilla
- Asa de la bandeja crisp
- Plato giratorio de cristal
- Accesorio vapor
- Placa de horno (se vende por separado)

PANEL DE MANDOS



- 1** **BOTÓN DE PARADA**
Presione para detener o reiniciar cualquiera de las funciones del horno.
- 2** **FUNCIONES MANUALES**
Use para seleccionar:
•Función de microondas
•Función Grill
•Función Comb. parrilla + micro.
•Función aire forzado + micro
•Función calent. rápido
- 3** **Botón recalentamiento 6º SENTIDO**
Use para seleccionar la función recalentar 6º sentido.
- 4** **BOTÓN DESCONGELAR**
Use para seleccionar las funciones descongelar manual /descongelar 6º sentido.
- 5** **BOTÓN VAPOR 6º SENTIDO**
Use para seleccionar la función vapor 6º sentido.
- 6** **BOTÓN CRISP**
Use para seleccionar la función crisp.
- 7** **BOTÓN AIRE FORZADO**
Use para seleccionar aire forzado (con o sin) las funciones de calentamiento.
- 8** **BOTÓN DE CONFIRMACIÓN**
Producto dentro: confirme el parámetro de cocción y después inicie el proceso de cocción.
Producto apagado: activa la función de inicio rápido.
- 9** **MANDO GIRATORIO**
De acuerdo a las diferentes funciones, gira para seleccionar:
•Nivel de potencia de microondas
•Nivel del grill
•Tiempo de cocción
•Peso
•Temperatura
•Tipo/categoría de alimento
•Grado de cocción
- 10** **BOTÓN DESCONGELAR PAN 6º SENTIDO**
Use para seleccionar la función Descongelar pan 6º sentido.
- 11** **BOTÓN MENUJ CHEF 6º SENTIDO**
Use para acceder a las recetas automáticas.
- 12** **BOTÓN FAVORITOS**
Se usa para almacenar recordar sus recetas favoritas.
- 13** **BOTÓN DE AJUSTES**
Use para cambiar los ajustes, como idioma, sonidos, etc...
- 14** **BOTÓN DETENER PLATO GIRATORIO**
Use esta función cuando necesite usar recipientes muy grandes que no puedan girar libremente en el horno. Funciona solamente con las siguientes funciones de cocción:
•Aire forzado
•Comb. parrilla + micro
•Comb. aire forzado + micro
- 15** **BOTÓN DEL TEMPORIZADOR**
Use para configurar el temporizador de cocina
- 16** **PANTALLA DE TEXTO**
La pantalla incluye indicador de texto y símbolos.
- 17** **BOTÓN DE INICIO RÁPIDO**
Producto dentro: confirme el parámetro de cocción y después inicie el proceso de cocción.
Producto apagado: activa la función de inicio rápido.



PRIMER USO – SELECCIÓN DE IDIOMA

La primera vez que se conecte el horno, la pantalla le solicitará configurar el Idioma (el idioma inglés se mostrará de manera predeterminada). Para cambiar el idioma, gire el mando giratorio y seleccione su idioma al presionar el Botón de confirmación.

Nota: Es posible cambiar el idioma e cualquier momento al entrar al Menú Config. (ver el capítulo Config.).



MODO DE ESPERA

Si se presiona el botón de parada y el usuario no interactúa con el producto durante cierto tiempo, el horno pasará al modo de espera y la pantalla se apagará. Gire el mando giratorio o presione cualquier botón para salir.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO / SEGURIDAD INFANTIL

Esta función de seguridad automática se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al "modo de espera". (El horno está en "espera" cuando la pantalla está en blanco).

Cuando la función de seguridad esté activa la puerta deberá abrirse y cerrarse para comenzar la cocción. De lo contrario aparecerá en la pantalla:

**ABRA LA
PUERTA**



MODO DEMO

El Modo Demo ha sido diseñado para demostrar cómo funciona el producto en la tienda. Cuando el Modo Demo está activo, el texto "DEMO" aparece en la pantalla.

Cuando el Modo Demo está activado, no se produce energía de microondas ni calor.

Para que el horno funcione adecuadamente, el Modo Demo tiene que estar desactivado (consulte el capítulo "AJUSTES").



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Para detener el proceso de cocción:

Si desea comprobar, dar la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.

Para continuar la cocción:

Cierre la puerta y presione el botón de inicio rápido o el botón de confirmación UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

Si no desea continuar la cocción, puede realizar lo siguiente:

Retire el alimento, cierre la puerta y presione el botón de PARADA.

Cuando finalice la cocción:

Se oirá una señal una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de parada o abra la puerta para detener la señal.

Nota: Si la puerta se abre y se cierra una vez terminada la cocción, el horno sólo mantendrá los ajustes durante 60 segundos.



AÑADIR/REMOVER/DAR VUELTAS AL ALIMENTO

Según la función seleccionadas, podría necesitarse añadir/remover/dar vueltas a los alimentos durante la cocción. En estos casos, el horno hará una pausa en la cocción y le pedirá realizar la acción necesaria.

Cuando se le solicite, deberá:

- 1 Abrir la puerta.
- 2 Añadir, remover o agitar el alimento (según sea la acción solicitada).
- 3 Cerrar la puerta y reiniciar al pulsar el botón de confirmación / inicio rápido.

Notas:

-Si la puerta no se abre a los 2 minutos desde que se solicite Añadir algún alimento, el horno pasará a modo de espera.

-Si la puera no se abre a los 2 minutos desde que se solicite Remover o Dar vueltas a los alimentos, el horno continuará el proceso de cocción (en este caso, los resultados finales no serán óptimos).



DETENER PLATO GIRATORIO

Para obtener los mejores resultados posibles, el plato giratorio tiene que girar durante la cocción.

De todos modos, si necesita usar recipientes muy grandes que no pueden girar libremente en el horno, es posible detener la rotación del plato giratorio al usar la función detener plato giratorio.

Esta función funciona solamente con ls siguientes funciones de cocción:

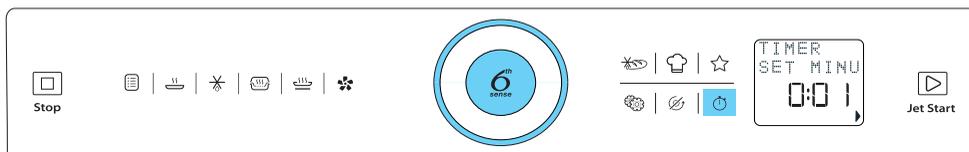
- Aire forzado
- Comb. grill + micro.
- Comb. aire forzado + micro.



TEMPORIZADOR

Utilice esta función cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, dejar que suba una masa antes de hornear, etc.

Nota: el temporizador de cocina NO activa ningún ciclo de cocción.



- 1 Con el producto en modo de espera (consulte el capítulo del modo de espera), presione el botón del temporizador
- 2 Gire el mando giratorio para configurar los minutos que va a programar
- 3 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

Cuando el temporizador termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

Nota: una vez se inicie el temporizador, será posible iniciar la función de cocción. En este caso, al presionar el botón Temporizador la pantalla mostrará por algunos segundos el tiempo restante de la función Temporizador.



AJUSTES

Aquí puede ver y cambiar fácilmente los ajustes del producto (sonido, idioma, ajustes predeterminados de fábrica).

Ponga el producto en modo de espera (consulte el capítulo del Modo de espera) y presione el botón ajustes para entrar al menú ajustes, después use el mando giratorio y el botón de confirmación para cambiar los siguientes ajustes:

• CONFIGURACIÓN DEL SONIDO

- 1 Gire el mando giratorio para seleccionar los valores de Activar/Desactivar.
- 2 Presione el botón de confirmación.

• IDIOMA

- 1 Gire el mando giratorio para seleccionar los idiomas disponibles (ver tabla).
- 2 Presione el botón de confirmación.

ELEMENTOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Idiomas	Inglés	Francés	Italiano	Alemán	Sueco	Español	Holandés	Húngaro	Eslovaco	Polaco	Checo

• RESTAURACIÓN DE LOS VALORES PREDETERMINADOS

- 1 Gire el mando giratorio para seleccionar los valores de Sí/No. (Al elegir "Sí", se restaurarán los ajustes originales del producto).
- 2 Presione el botón de confirmación.

• MODO DEMO

- 1 Gire el mando giratorio para activar/desactivar el Modo Demo. Seleccione "ACTIVADO" para activar el Modo Demo, o "DESACTIVADO" para desactivarlo. (Consulte el capítulo "MODO DEMO" para obtener información adicional).
- 2 Presione el botón de confirmación.

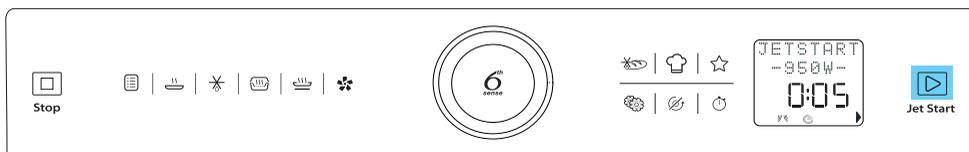
• SALIR

- 1 Gire el mando giratorio para seleccionar Salir.
- 2 Presione el botón de confirmación para salir del menú.



JET START (ENCENDIDO RÁPIDO)

Esta función sirve para recalentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.



1 Presione el botón Inicio rápido.

Al presionarse el botón Inicio rápido  la función de microondas iniciará con la potencia máxima por 30 segundos, y cada vez que presione el botón de Inicio rápido el tiempo de cocción aumentará 30 segundos.

Una vez inicie la función, podrá usar también el mando giratorio para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

 Consejos y sugerencias:

- Con el horno en modo de espera, es posible usar la función de inicio rápido y también girar el mando giratorio para configurar la duración del inicio rápido y presionar el botón de confirmación para iniciar la función.



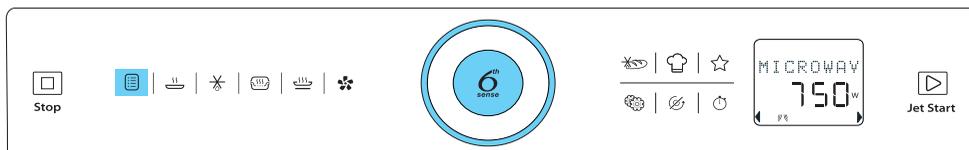
MICROWAVE (MICROONDAS)

Función del microondas que permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas.

Accesorio sugerido:



Cubierta de la bandeja (se vende por separado)



- 1 Presione el botón de funciones manuales
- 2 La pantalla mostrará: "MICROWAVE (MICROONDAS)", presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar la potencia del microondas (ver la tabla de abajo).
- 4 Presione el botón de confirmación.
- 5 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 6 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Para ajustar la potencia: Presione el botón de funciones manuales y gire el mando giratorio para ajustar el valor.

Para aumentar/disminuir el tiempo: Gire el mando giratorio o presione el botón inicio rápido/confirmación para aumentar el tiempo de cocción de 30 minutos.

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
950 W	Para recalentar bebidas, agua, sopas, café, té o cualquier otro alimento con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o crema elija un nivel de potencia más bajo.
750 W	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
650 W	Platos de cocción, no es posible remover.
500 W	Cocción más delicada, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos.
350 W	Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla
160 W	Descongelación.
90 W	Ablandamiento de mantequilla, quesos y helados.



GRILL

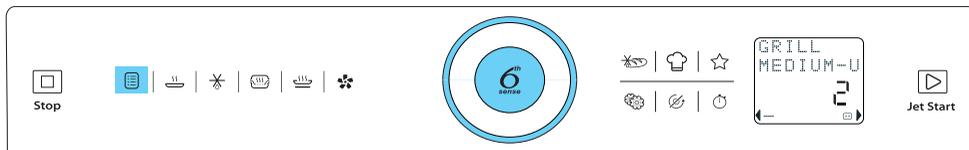
Esta función usa una poderosa rejilla de cuarzo para dorar los alimentos, creando un efecto de parrilla o gratinado.

La función Grill permite dorar alimentos como queso, emparedados, croquetas de patatas, salchichas, verduras.

Accesorio dedicado:



Rejilla superior



- 1 Presione el botón de funciones manuales .
- 2 Gire el mando giratorio para ver "GRILL (GRILL)" y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar el nivel de potencia del Grill (ver tabla de abajo) y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

	NIVEL DE POTENCIA
1	Bajo
2	Medio
3	Alto

Consejos y sugerencias:

- Coloque alimentos como queso, tostadas, filetes y salchichas en la rejilla superior.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior bajo el grill.



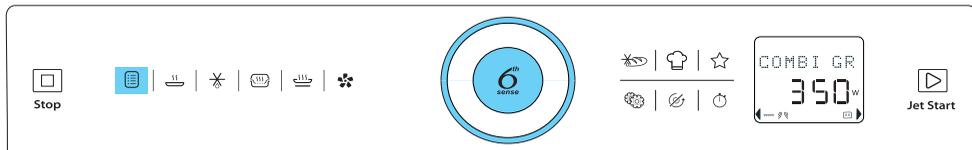
COMBI GRILL + MICROWAVE (COMB. GRILL + MICRO.)

Esta función combina el microondas y el calentamiento al grill, lo que le permite gratinar en menos tiempo.

Accesorio dedicado:



Rejilla superior



- 1 Presione el botón de funciones manuales .
- 2 Gire el mando giratorio para ver "COMBI GRILL + MICROWAVE (GRILL COMBINADO + MICROONDAS)" y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar el nivel de potencia del microondas (ver tabla de abajo) y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Presione el botón de confirmación/inicio rápido.. La función se pondrá en marcha.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Para ajustar la potencia: Presione el botón de funciones manuales  y gire el mando giratorio para ajustar el valor.

Para aumentar/disminuir el tiempo: Gire el mando giratorio o presione el botón inicio rápido/confirmación para aumentar el tiempo de cocción de 30 minutos.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Verduras
500 W	Aves y lasagna
350 W	Pescado
160 W	Carne
90 W	Gratinado de fruta

 Consejos y sugerencias:

- No deje la puerta del horno abierta durante períodos prolongados mientras funciona el Grill, ya que esto provocará que baje la temperatura.
- Si cocina gratinados grandes que ameritan que la rotación de la bandeja giratoria se detenga, entonces dé la vuelta al plato aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción. Esto es necesario para que se dore la superficie superior completa.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor y aptos para microondas antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior bajo el grill.



COMBI FORCED AIR + MIRCOWAVE (COMB. AIRE FORZADO + MICRO.)

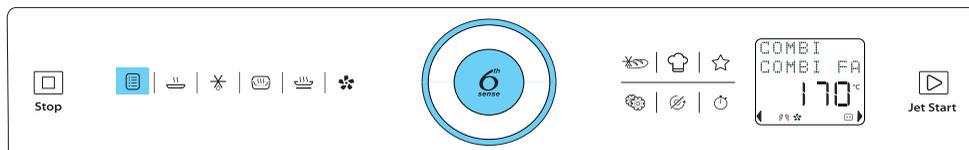
Esta función combina la cocción con microondas y aire forzado, y le permite preparar platos asados al horno en menos tiempo.

La Comb. aire forzado + micro. le permite cocinar platos como carne asada, carne de ave, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, pescados, bizcochos y pasteles.

Accesorio dedicado:



Rejilla inferior



- 1 Presione el botón de funciones manuales .
- 2 Gire el mando giratorio para ver "COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (COMB. AIRE FORZADO + MICRO-USAR REJILLA INFERIOR)" y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar la temperatura (elija la temperatura adecuada en el intervalo de 50°C a 200°C) y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Gire el mando giratorio para configurar la potencia del microondas (ver tabla de abajo) y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 5 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 6 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Para ajustar la potencia: Presione el botón de funciones manuales  y gire el mando giratorio para ajustar el valor.

Para aumentar/disminuir el tiempo: Gire el mando giratorio o presione el botón inicio rápido/confirmación para aumentar el tiempo de cocción de 30 minutos.

Para ajustar la temperatura: presione el botón de aire forzado  y gire el mando giratorio para ajustar el valor.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
350 W	Aves, patatas rellenas, lasaña y pescado
160 W	Carne asada y bizcochos de frutas
90 W	Bizcochos y pasteles

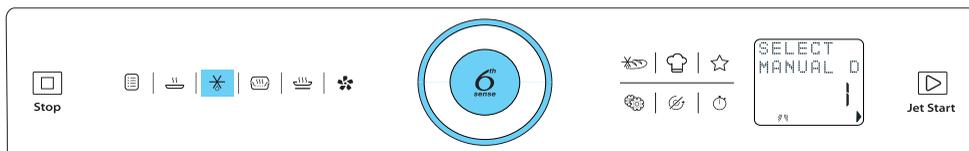
 Consejos y sugerencias:

- Utilice la rejilla inferior para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire adecuada a su alrededor.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son aptos para microondas y para horno antes de utilizarlos con esta función.



6TH SENSE DEFROST (DESCONGELAR (DESCONGERLAR MANUAL Y 6º SENTIDO))

Esta función le permite descongelar alimentos rápidamente, ya sea manualmente o automáticamente. Esta función sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.



■ 1: DESCONGELACIÓN MANUAL

- 1 Presione el botón de descongelación.
- 2 Gire el mando giratorio para ver "MANUAL, DEFROST (DESCONG. MANUAL)" y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 4 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

■ 2-6: DESCONGELAR 6º SENTIDO

- 1 Presione el botón de descongelación .
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar el tipo de alimento (ver tabla de abajo) y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar el peso y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

TIPO DE DESCONGELACIÓN	CATEGORÍA DE ALIMENTO	PESO
1	Manual	-
2	6º sentido	Carne
3	6º sentido	Aves
4	6º sentido	Pescado
5	6º sentido	Verduras
6	6º sentido	Pan

Consejos y sugerencias:

- Para obtener mejores resultados, le recomendamos realizar la descongelación directamente en la bandeja giratoria de cristal. De ser necesario, puede usarse un recipiente de plástico ligero apto para microondas.
- Para los alimentos que no aparecen en esta tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, seleccione la función manual.
- Si la temperatura de los alimentos es superior a la del congelador (-18 °C), elija un peso inferior al real.
- Si la temperatura de los alimentos es inferior a la del congelador (-18°C), elija un peso superior al real.
- Los alimentos hervidos, los guisos y las salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.
- Separe las porciones a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.
- Para detalles sobre cómo agregar/remove/dar vuelta a los alimentos, consulte la tabla de la página 11.



CRISP

Esta función exclusiva de Whirlpool le permite lograr que los alimentos se doren perfectamente en las superficies superiores e inferiores. Al usar la cocción por medio del microondas y el grill, la bandeja crisp alcanzará la temperatura correcta y comenzará a dorar y a gratinar los alimentos.

Deberán usarse los siguientes accesorios con la función crisp:

- la bandeja crisp
- el asa de la bandeja crisp para manejarla la bandeja crisp caliente.

Utilice esta función para calentar y cocinar pizzas, quiches y demás alimentos con base de masa. También es buena para freír tocineta y huevos, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburgueasas y otras carnes, etc. sin agregar aceite (o al agregar solamente una cantidad muy limitada de aceite).

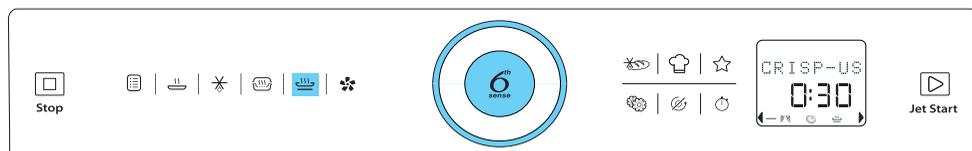
Accesorios de-
dicados:



Bandeja crisp



Asa de la bandeja crisp



- 1 Presione el botón crisp .
- 2 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

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

Consejos y sugerencias:

- 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 área superior bajo el grill.
- Use guantes para horno o el asa de la bandeja crisp al retirar la bandeja crisp caliente.
- Antes de cocinar alimentos que ameritan un tiempo de cocción largo (pizza, bizcochos...), recomendamos precalentar la bandeja crisp de 2 a 3 minutos.



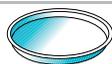
6TH SENSE BREAD DEFROST (DESCONGELAR PAN 6º SENTIDO)

Esta función exclusiva de Whirlpool le permite descongelar el pan congelado. Al combinar las tecnologías de descongelación y crisp, su pan sabrá y se sentirá como si estuviera recientemente horneado. Use esta función para descongelar y calentar rollitos congelados, baguettes y croissants. Descongelar pan de 6º sentido puede usarse si el peso neto está entre los 50g y los 400g.

Deberán usarse los siguientes accesorios con esta función:

- la bandeja crisp
- el asa de la bandeja crisp para manejar la bandeja crisp caliente.

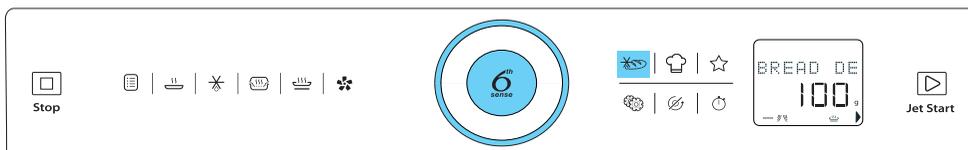
Accesorios dedicados:



Bandeja crisp



Asa de la bandeja crisp



Coloque la bandeja crisp vacía en el plato giratorio dentro del horno.

- 1 Presione el botón Descongelar pan 6º sentido .
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar el peso
- 3 Presione el botón de confirmación. Habrá una etapa de precalentamiento antes de que inicie la cocción. Cuando se haya alcanzado la temperatura, un mensaje le indicará que introduzca el alimento (pan). Durante el proceso de precalentamiento, se mostrará "PRECALENTANDO".
- 4 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

El horno utiliza automáticamente las funciones de microondas y Grill para calentar la bandeja crisp. De esta forma, la bandeja crisp alcanzará su temperatura rápidamente. Cuando finalice el precalentamiento, el horno le indicará que introduzca los alimentos.

Consejos y sugerencias:

- 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.
- Use guantes para horno o el asa de la bandeja crisp al retirar 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.
- Para detalles sobre cómo agregar/eliminar/dar vuelta a los alimentos, consulte la tabla de la página 11.

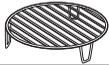


FORCED AIR (AIRE FORZADO)

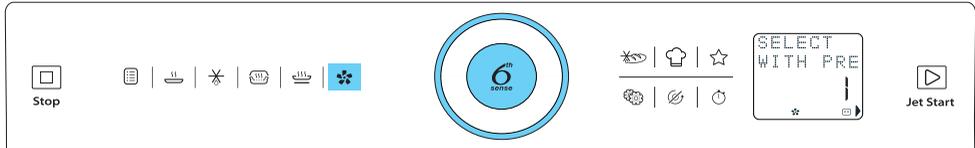
Esta función le permite preparar platos horneados. A través de un potente elemento de calor y un ventilador, el ciclo de cocción es similar al de horno tradicional. Utilice esta función para cocinar merengues, pastas, bizcochos, suflés, aves y carnes asadas.

La función aire forzado puede usarse con o sin la fase de precalentamiento. La fase de precalentamiento usa el ventilador y el grill para precalentar el horno rápidamente antes de que usted comience a cocinar para así lograr los mejores resultados.

Accesorio dedicado:



Rejilla inferior



■ 1: CON PRECALENTAMIENTO

- 1 Presione el botón aire forzado .
- 2 La pantalla mostrará la opción: "WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (CON AIRE FORZADO PRECALENT., USAR REJILLA INFERIOR)", presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar la temperatura y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

Nota: Habrá una etapa de precalentamiento antes de que inicie la cocción. Cuando se haya alcanzado la temperatura, un mensaje le indicará que introduzca el alimento.

■ 2: SIN PRECALENTAMIENTO

- 1 Presione el botón aire forzado .
- 2 Gire el mando giratorio para ver "WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (SIN AIRE FORZADO PRECALENT.)" y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 3 Gire el mando giratorio para configurar la temperatura y presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Para ajustar la temperatura: Presione el botón de aire forzado y gire el mando giratorio para ajustar el valor.

Para aumentar/disminuir el tiempo: Gire el mando giratorio o presione el botón inicio rápido/confirmación para aumentar el tiempo de cocción de 30 minutos.



Consejos y sugerencias:

- Utilice la rejilla inferior para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire adecuada a su alrededor.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son aptos para horno antes de utilizarlos con esta función.
- Puede usar la bandeja crisp como bandeja para hornear cuando hornee productos pequeños como galletas o muffins. Coloque la bandeja en la rejilla inferior.



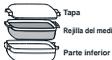
6TH SENSE STEAM (VAPOR 6º SENTIDO)

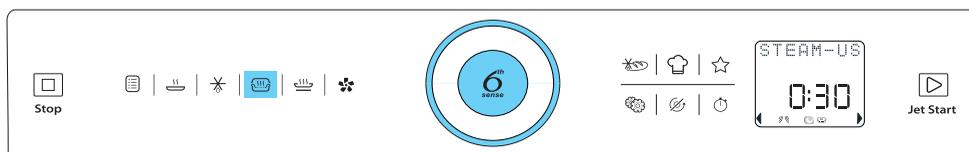
Esta función le permite obtener platos saludables y con sabor natural al cocinarlos al vapor. Use esta función para cocinar al vapor alimentos como vegetales y pescado.

El accesorio del bol de vapor suministrado deberá usarse siempre con esta función.

Esta función consta de 2 fases.

- La primera fase lleva los alimentos rápidamente a su temperatura de ebullición.
- La segunda fase ajusta automáticamente la temperatura de hervido para evitar una cocción excesiva. El visor muestra el tiempo de vapor y la cuenta atrás en este paso.

Accesorio dedicado:  Bol de vapor



- 1 Presione el botón vapor 6º sentido .
- 2 Gire el mando giratorio para configurar el tiempo de cocción (Si el tiempo no se configura, la función terminará justamente después de que el agua llegue al punto de ebullición).
- 3 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

■ Cocción de verduras:

Coloque las verduras en la rejilla del medio. Vierta de 50 a 100 ml de agua en la parte inferior. Cubra con una tapa y ajuste el tiempo.

Las verduras blandas como el brócoli y el puerro requieren 2 - 3 minutos de cocción.

Las verduras más duras como las zanahorias y las patatas requieren 4 - 5 minutos de cocción.

■ Cocción de pescado:

Vierta el agua hasta el nivel "Steam" en la parte inferior interna (base) de la vaporera (aproximadamente 100 ml).

Coloque el pescado en la cuadrícula del medio, cubra la tapa y configure el tiempo de cocción.

Consejos y sugerencias:

- ¡El bol de vapor está diseñado sólo para hornos microondas!
- No utilice el bol de vapor con ninguna otra función. Si utiliza el bol de vapor con otras funciones puede estropearse.
- Coloque el bol de vapor siempre sobre la bandeja giratoria de cristal.



6TH SENSE REHEAT (RECALENTAR 6º SENTIDO)

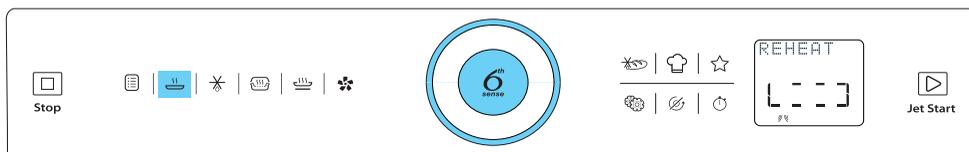
Esta función le permite automáticamente recalentar sus platos. El microondas calculará automáticamente el nivel de potencia del microondas y el tiempo para obtener el mejor resultado posible en el tiempo más corto. Esta función sirve para recalentar alimentos precocinados que ya estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.

Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.

Accesorio sugerido:



Cubierta de la bandeja
(se vende por separado)



- 1 Presione el botón recalentar 6º sentido .
- 2 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

Consejos y sugerencias:

- El peso neto deberá ser de 250g a 600g al usar esta función.
- Asegúrese de que el horno se encuentra a temperatura ambiente al utilizar esta función, pues así obtendrá los mejores resultados.
- Coloque los alimentos más espesos, más densos en el exterior de la bandeja y los menos espesos o menos densos en el medio
- Las tajadas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
- Las porciones más gruesas, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.
- Esperar de 1 a 2 minutos antes de servir los alimentos recalentados mejora los resultados, especialmente de los alimentos congelados.
- El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no revienta, ya que se genera el vapor durante la cocción.

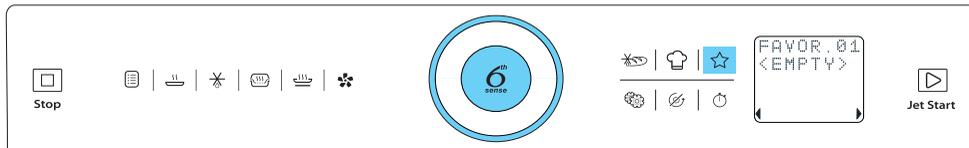


FAVORITES (FAVORITOS)

La función Favoritos le otorga una forma fácil de almacenar e invocar rápidamente hasta 10 recetas personalizadas.

Cada Favorito puede incluir un ciclo o una secuencia de ciclos (hasta 6).

Un ciclo consiste en una función de cocción y los parámetros asociados, por ej., potencia y tiempo...



FUNCIONES DE COCCIÓN COMPATIBLES:

Es posible guardar cualquiera de las siguientes funciones:

Microondas / Grill / Aire forzado / Descong. manual / Calent. rápido / Crisp / Comb. Grill + microondas / Comb. aire forzado + microondas

Nota: No será posible guardar un favorito si:

- se ha usado una función de 6º sentido
- se ha usado la función Detener bandeja giratoria
- se cambió cualquier parámetro de ciclo (por ej., tiempo, potencia) después de iniciarse el ciclo
- el producto pasó a Espera (automáticamente o después de presionarse el botón de parada)

■ CÓMO GUARDAR UN CICLO ÚNICO:

- 1 Inicie un ciclo entre los que son compatible con la función Favoritos (ver arriba).
- 2 Espere hasta el final del ciclo, después presione y sujete por algunos segundos el botón Favoritos ☆.
- 3 En la pantalla visualizará la primera posición vacía, de existir alguna, en la que puede guardar su nuevo Favorito. Presione el botón de confirmación para almacenar el Favorito en la posición sugerida, o gire el mando giratorio para seleccionar otra posición, después presione el botón de confirmación.

Nota: Es posible reemplazar un Favorito que ya exista por uno nuevo: se le solicitará que confirme la acción al presionar nuevamente el botón de confirmación.

■ CÓMO GUARDAR UNA SECUENCIA DE CICLOS:

- 1 Inicie un ciclo entre los que son compatibles con la función Favoritos .
- 2 Espere hasta el final del ciclo, después seleccione el ciclo siguiente que desea guardar en la secuencia.
- 3 Repita el paso 2 si desea añadir otro ciclo a la secuencia, después continúe con el paso No. 4.
- 4 Presione y sujete el botón Favorito por unos segundos ☆.
- 5 Gire el mando giratorio y seleccione "SAVE CYCLE SEQUENCE (GUARDAR SECUENCIA DE CICLO)" y presione el botón de confirmación.
- 6 En la pantalla visualizará la primera posición vacía, de existir alguna, en la que puede guardar su nuevo Favorito. Presione el botón de confirmación para almacenar el Favorito en la posición sugerida, o use el mando giratorio para seleccionar otra posición, después presione el botón de confirmación.

Nota: Es posible reemplazar un Favorito que ya exista por uno nuevo: se le solicitará que confirme la acción al presionar nuevamente el botón de confirmación.

■ CÓMO INVOCAR UN FAVORITO:

- 1 Presione el botón Favorito ☆.
- 2 Gire el mando giratorio y presione el botón de confirmación para seleccionar e iniciar el Favorito deseado desde la lista.

Nota: Si el Favorito consiste de una secuencia de ciclos, presione el botón inicio rápido para iniciar cada de las fases de la secuencia. Si no se realiza ninguna acción después del final de cada fase, cada fase iniciará automáticamente al cabo de 2 minutos.



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

El Menú del chef 6º sentido es una guía sencilla e intuitiva que ofrece recetas automáticas que garantizan resultados en todo momento.

Use este menú para preparar los platos que se enumeran en las siguientes tablas. Tan sólo seleccione una receta y siga las instrucciones de la pantalla: El Menú del chef 6º sentido automáticamente ajustará los parámetros de cocción para obtener los mejores resultados.

- 1 Presione el botón Menú del chef 6º sentido .
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar la Categoría de alimentos..
- 3 Presione el botón de confirmación para confirmar.
- 4 Gire el mando giratorio para seleccionar la receta.
- 5 Presione el botón de confirmación para confirmar.
- 6 Según la receta seleccionada, la pantalla podría solicitarle configurar el Tiempo / Cantidad / Peso / Cocción. Use el mando giratorio y el botón de confirmación para configurar los valores solicitados.
- 7 Presione el botón de confirmación/inicio rápido. La función se pondrá en marcha.

Consejos y sugerencias:

- Para grandes cantidades de comida o trozos grandes como asados o pescado al horno se recomienda un tiempo de reposo de 8 a 10 minutos.
- Para alimentos como verduras, perritos calientes o pescado al vapor, se recomienda un tiempo de reposo de 2 a 3 minutos.
- Para detalles sobre cómo agregar/remove/dar vuelta a los alimentos, consulte la tabla de la página 11.

ACCESORIOS				
				
Recipiente para microondas	Recipiente para microondas y horno	Bandeja crisp	Bol de vapor	Bol de vapor (base y tapa)
				
Rejilla inferior	Rejilla superior	Bandeja para hornear	Sin cubierta	Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
1. VEGETABLES (VERDURAS)		1. Potatoes [Baked] (Patatas [Horneadas])	200g - 1.000g	Apta para patatas: De 200 a 300 g cada una. Lave y pinche las patatas. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.
		2. Potatoes gratin [Baked] (Patatas gratinadas [Horneadas])	4 - 8 porciones	Corte las patatas en rodajas e intercale trozos de cebolla. Sazone con sal, pimienta y ajo y vierta nata líquida por encima. Por último espolvoree la superficie con queso.
		3. Potatoes [Steam] (Patatas [Vaporera])	300g - 1000g	Coloque en la base de la vaporera y añada 100 ml de agua. Cubra con una tapa.
		4. Potato wedges [Crisp] (Patatas [Brava])	300g - 800g	Pele y corte las patatas. Sazónelas y engrase ligeramente la bandeja crisp y, después, vierta un poco de aceite por encima. Remueva cuando el horno así lo indique.
		5. Frozen vegetables [Steam] (Vegetales congelados [Vaporera]) *	300g - 800g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Vegetales congelados gratinados [Horneados]) *	400g - 800g	Retire cualquier papel de aluminio.
		7. Tomatoes [Baked] (Tomates [Horneados])	300g - 800g	Corte por la mitad, sazone y espolvoree un poco de queso por encima
		8. Pepper [Crisp] (Pimentón [Crisp])	200g - 500g	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada el pimiento cortado en trozos cuando la bandeja crisp esté precalentada. Sazone y vierta un poco de aceite por encima. Remueva el alimento cuando el horno así lo indique.
		9. Egg plant [Crisp] (Berenjena [Crisp])	300g - 800g	Corte por la mitad y espolvoree con sal; a continuación, deje reposar unos minutos para que se drene la humedad. Engrase ligeramente la bandeja crisp y añada el alimento cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.
		10. Carrots [Steam] (Zanahorias [Vaporera])	200g - 500g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		11. Green beans [Steam] (Porotos verdes [Vaporera])	200g - 500g	Coloque en la base de la vaporera y añada 100 ml de agua. Cubra con una tapa.
		12. Broccoli [Steam] (Brócoli [Vaporera])	200g - 500g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		13. Cauliflower [Steam] (Coliflor [Vaporera])	200g - 500g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		14. Pepper [Steam] (Pimiento [Vaporera])	200g - 500g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		15. Squash [Steam] (Calabaza [Vaporera])	200g - 500g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		16. Corn on cob [Steam] (Mazorca maíz [Vaporera])	300g - 800g	Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.

Recipiente para microondas

Recipiente para microondas y horno

Bandeja crisp

Bol de vapor

Bol de vapor (base y tapa)

Rejilla inferior

Rejilla superior

Bandeja para hornear

Sin cubierta

Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
 2. CHICKEN (POLLO)		1. Roasted (Asado)	800g - 1.500g	Sazone y colóquela en un horno frío con la pechuga hacia arriba.
		2. Pieces [Crisp] (Pedazos [Crisp])	400g - 1.200g	Sazone los trozos de pollo y colóquelos en la bandeja crisp con la piel hacia arriba.
		3. Legs [Crisp] (Muslos [Crisp])	400g - 1.000g	Sazone los muslos de pollo. Engrase la bandeja crisp Añada los muslos cuando la bandeja crisp esté precalentada y dele la vuelta cuando el horno así lo indique.
		4. Wings [Crisp] (Alas [Crisp])	400g - 1.000g	Sazone los muslos de pollo. Engrase la bandeja crisp Añada las alas cuando la bandeja crisp esté precalentada y dele la vuelta cuando el horno así lo indique.
		5. Fillets [Crisp] (Filetes [Crisp])	300g - 1.000g	Engrase la bandeja crisp ligeramente. Sazone y añada los filetes cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
		6. Fillets [Steam] (Filetes [Vaporera])	300g - 800g	Sazone y colóquelos en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		7. Fillets with bacon [Crisp] (Filetes con bacon [Crisp])	200g - 500g	Corte el filete de pollo en tiras. Use la rebanada de bacon para envolver el filete. Añada la carne cuando la bandeja crisp esté precalentada y dele la vuelta cuando el horno así lo indique.
		8. Kebab [Grilled] (Kebab [Parrilla])	2 - 6 raciones	Para 6 porciones: Filete de pollo de 400 g: 2 pimentones, 2 cebollas y sazón. Corte el filete de pollo en trozos y sazónelos. Corte el pimentón y la cebolla en trozos. Use los palitos de madera para ensartar el filete de pollo, el pimentón y la cebolla juntos. Después, colóquelos en la rejilla superior en el horno. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.
 3. MEAT (CARNE)		1. Beef Roasted (Carne [Asada])	800g - 1.500g	Sazone el asado y colóquelo en el horno cuando esté precalentado. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique. Para rosbif francés, ajuste la función de menos hecho.
		2. Pork [Roasted] (Cerdo [Asado])	800g - 1.500g	Sazone el asado y colóquelo en el horno frío. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique.
		3. Lamb [Roasted] (Cordero [Asado])	1.000g - 1.500g	Sazone el asado y colóquelo en el horno frío. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique.
		4. Lamb cutlet [Grilled] (Chuleta de cordero [Parrilla])	2 porciones - 6 porciones	Frote las chuletas con aceite y colóquelas en el horno frío. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique. Sazone.
		5. Veal [Roasted] (Terнера [Asada])	800g - 1.500g	Sazone el asado y colóquelo en el horno cuando esté precalentado. Dé la vuelta al asado cuando el horno así lo indique.


 Recipiente para microondas


 Recipiente para microondas y horno


 Bandeja crisp


 Bol de vapor


 Bol de vapor (base y tapa)


 Rejilla inferior


 Rejilla superior


 Bandeja para hornear


 Sin cubierta


 Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
3. MEAT (CARNE)		6. Ribs [Crisp] (Costillas [Crisp])	700g - 1.200g	Sazone y coloque sobre la bandeja crisp.
		7. Meat loaf traditional [Baked] (Pastel de care [Horneado])	4 - 8 raciones	Cocine su receta favorita de filetes de carne y dele forma de filete.
		8. Meatballs [Baked] (Albóndigas [Horneadas])	200g - 400g	Haga su receta de albóndigas favoritas y moldéelos en forma de bolas con un peso aproximado de 20 g.
		9. Entrecote [Grilled] (Entrecot [Parrilla])	2 raciones - 4 raciones	Frote las chuletas con aceite y colóquelas en el horno frío. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique. Sazone.
		10. Frozen hamburgers [Crisp] (Hamburguesas congeladas [Crisp]) *	100g - 500g	Engrase la bandeja crisp ligeramente. Añada la carne cuando la placa esté precalentada. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.
		11. Bratwurst [Crisp] (Bratwurst [Crisp])	200g - 800g	Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que se agrieten. Engrase la bandeja crisp ligeramente. Añada las salchichas cuando la placa esté precalentada y dele la vuelta cuando el horno así lo indique.
		12. Hot dogs [Steam] (Perros calientes [Vaporera])	4 - 8 raciones	Vierta 1 litro de agua en la base de la vaporera y cubra con la tapa. Cuando el horno lo indique, añada las salchichas y cubra con la tapa.
4. FISH & SEAFOOD (PESCADO Y MARISCOS)		1. Fish fillets [Steam] (Filete de pescado [Vaporera])	300g - 800g	Sazone y colóquelos en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		2. Whole fish [Baked] (Pescado entero [Horneado])	600g - 1.200g	Sazone y unte con mantequilla en la parte superior. En caso necesario, espolvoree con migas de pan.
		3. Whole fish [Boiled] (Pescado entero [Hervido])	600g - 1.200g	Sazone y añada 100 ml de fondo de pescado. Cocínelo cubierto.
		4. Cutlets [Steam] (Chuletas [Vaporera])	300g - 800g	Sazone y colóquelos en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
		5. Cutlets [Crisp] (Chuletas [Crisp])	300g - 800g	Engrase la bandeja crisp ligeramente. Sazone y añada el alimento cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
		6. Frozen gratin [Baked] (Gratinado congelado [Horneados]) *	300g - 1200g	Retire cualquier papel de aluminio.

Recipiente para microondas

Recipiente para microondas y horno

Bandeja crisp

Bol de vapor

Bol de vapor (base y tapa)

Rejilla inferior

Rejilla superior

Bandeja para hornear

Sin cubierta

Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
 4. FISH & SEA-FOOD (PESCADO Y MARISCOS)		7. Frozen coated filets [Crisp] (Filetes empanados congelados [Crisp])*	200g - 600g	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada el producto cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
		8. Mussels [Steam] (Mejillones [Vaporera])	100g - 400g	Coloque los alimentos de 100 a 400 g y 400 ml de agua en el fondo, cubra con la tapa.
		9. Precooked mussels [Crisp] (Mejillones precocidos [Crisp])	100g - 400g	Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada el producto cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
		10. Shrimps [Steam] (Camarones [Vaporera])	100g - 400g	Coloque los 100 a 400 g de alimento en el fondo, añada de 400 a 700 ml de agua en el fondo, cubra con la tapa.
		11. Shrimps [Crisp] (Shrimps [Crisp])	100g - 400g	Use camarones de tamaño gigante. Engrase ligeramente la bandeja crisp. Añada el producto cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
 5. HEALTHY FRY (FRITURA SALUDABLE)		1. French fries [Crisp] (Patatas [Crisp]) *	300g - 600g	Espolvoree con un poco de sal antes de cocinar.
		2. Frozen fish fingers [Crisp] (Filetes empanados congelados [Crisp]) *	200g - 500g	Añada el alimento cuando el horno se precaliente. Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
		3. Sliced chorizo [Grilled] (Lonjas chorizo [Parrilla])	200g - 800g	Dé la vuelta a la carne cuando el horno así lo indique.
		4. Frozen fish fingers [Crisp] (Palitos de pescado congelados [Crisp]) *	300g - 600g	Retire el envase.
		5. Frozen nuggets [Crisp] (Nuggets congelados [Crisp])*	250g - 600g	Agregue los nuggets cuando la bandeja crisp se haya precalentado. Dé la vuelta cuando el horno así lo indique.
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA Y QUICHE)		1. Frozen pan pizza [Crisp] (Pizza pan congelada [Crisp]) *	300g - 800g	Retire el envase.
		2. Frozen thin pizza [Crisp] (Pizza fina congelada [Crisp]) *	250g - 500g	Retire el envase.
		3. Home made pizza [Crisp] (Pizza casera [Crisp])	1 hornada	Prepare una masa con 150 ml de agua, 15 g de levadura fresca, 200 a 225 g de harina, sal y un poco de aceite. Deje la masa reposar. Extienda la masa en la bandeja crisp engrasada y pinche-la. Añada los ingredientes deseados, como puede ser tomate, mozzarella y jamón.
		4. Chilled pizza [Crisp] (Pizza refrigerada [Crisp])	200g - 500g	Agregue la pizza cuando la bandeja crisp se haya precalentado.


 Recipiente para microondas


 Recipiente para microondas y horno


 Bandeja crisp


 Bol de vapor


 Bol de vapor (base y tapa)


 Rejilla inferior


 Rejilla superior


 Bandeja para hornear


 Sin cubierta


 Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA Y QUICHE)		5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Pizza vegetariana fina [Crisp])	1 hornada	Prepare la masa de pizza con 10 g de levadura, 1dl de agua, 1 ml de sal, 145 g de harina de trigo y 1 cucharada de aceite. Extienda la masa con el rodillo, colóquela sobre la bandeja crisp ligeramente engrasada y pinchela con un tenedor. Esparza 1 dl de salsa de tomate sobre la masa. Añada 50 g de zanahoria rallada, 50 g de pimentón, 50 g de cebolla y 50 g de hongos sobre la salsa. Finalmente, añada 150 g de queso y orégano.
		6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [Crisp])	1 hornada	Prepare la masa (250 g de harina, 150 g de mantequilla, 2½ cucharadas de agua) o utilice masa preparada (400 a 450 g). Extienda la masa por la superficie de la bandeja crisp. Pinchela. Prehornee la masa. Cuando el horno solicite añadir el relleno, añada 200 g de jamón y 175 g de queso y vierta por encima una mezcla de 3 huevos y 300 ml de nata líquida. Vuelva a colocar el quiche en el horno y continúe la cocción.
		7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Quiche congelado precocido [Crisp])*	200g - 800g	Retire el envase.
 7. RICE & CEREALS (ARROZ Y CEREALES)		1. Rice [Steam] (Arroz [Vaporera])	1 - 4 raciones	Coloque de 1 a 4 raciones de arroz en la parte inferior (base) del bol de vapor, tomando en cuenta que cada ración equivale a 100 g. Añada el agua salada hasta el nivel adecuado que se muestra en el interior del bol de vapor, debajo del texto "Rice + Water" (1 = 1 ración, 2 = 2 raciones, etc.). Cubra con la tapa de la vaporera. No use la rejilla del medio de la vaporera. Según se le indique en la pantalla, seleccione el número de raciones que se van a cocinar (L1 = 1 ración, L2 = 2 raciones, etc.).
		2. Rice porridge [Steam] (Papilla de arroz [Vaporera])	1 - 2 raciones	Coloque el arroz y el agua en la base de la vaporera. Cubra con una tapa. Añada leche cuando el horno así lo indique y continúe la cocción. Para 2 porciones, tome 75 ml de arroz, 200 ml de agua y 300ml de leche. Para 4 porciones, tome 150ml de arroz, 300ml de agua y 500 ml de leche.
		3. Oat porridge (Papilla de avena)	1 - 2 raciones	Mezcle copos de avena, sal y agua según las recomendaciones para microondas que aparecen en el paquete.


 Recipiente para microondas


 Recipiente para microondas y horno


 Bandeja crisp


 Bol de vapor


 Bol de vapor (base y tapa)


 Rejilla inferior


 Rejilla superior


 Bandeja para hornear


 Sin cubierta


 Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
 8. PASTA & LASAGNA (PASTA Y LASAÑA)		1. Pasta [Steam] (Pasta [Vaporera])	1 - 3 raciones	Coloque de 1 a 3 raciones de pasta en la parte inferior (base) del bol de vapor, tomando en cuenta que cada ración equivale a 70 g. Añada el agua salada hasta el nivel adecuado que se muestra en el interior del bol de vapor, debajo del texto "Pasta + Water" (1 = 1 ración, 2 = 2 raciones, etc.). Cubra con la tapa de la vaporera. No use la rejilla del medio de la vaporera. Según se le indique en la pantalla, seleccione el número de raciones que se van a cocinar (L1 = 1 ración, L2 = 2 raciones, etc.).
	 	2. Vegetarian lasagna (Lasaña vegetariana)	8 raciones	Prepare la salsa de vegetales con 1 cebolla, 6 dientes de ajo, 1 zanahoria, 1 berenjena, 400 g de hongos frescos mezclados, 600 g de tomates picados, 4 tazas de jugo de tomates, 1 ramita de romero, 2 hojas de laurel, 2 ramitas de tomillo, 1/2 cucharadita de miel, sal. Salsa de queso con 6 tazas de leche, 2 tazas de crema, 50 g de mantequilla, 1/2 taza de harina, 2 tazas de queso rallado y pimienta negra molida. Coloque una capa de queso con la mezcla de vegetales y las láminas de la lasaña. Coloque por encima una capa de salsa y queso rallado.
	 	3. Meat lasagna (Lasaña de carne)	4 - 8 raciones	Prepare su receta favorita o siga las instrucciones de la receta impresa en el paquete de la lasaña.
	 	4. Frozen lasagna (Lasaña congelada)*	500g - 1200g	Retire cualquier papel de aluminio.
 9. BREAD (PAN)		1. Rolls (Rollitos)	1 hornada	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Forme rollitos y colóquelos en la placa de horno para que suban. Añada cuando el horno esté precalentado.
		2. Bread loaf (Pan de hogaza)	1 raciones a 2 raciones	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Colóquela en la placa de horno para que suba. Añada cuando el horno esté precalentado.
		3. Prebaked rolls (Panecillos precocidos)	1 hornada	Para rollos envasados al vacío. Añada cuando el horno esté precalentado.
		4. Frozen rolls (Panecillos congelados)*	1 hornada	Añada cuando el horno esté precalentado.


 Recipiente para microondas


 Recipiente para microondas y horno


 Bandeja crisp


 Bol de vapor


 Bol de vapor (base y tapa)


 Rejilla inferior


 Rejilla superior


 Bandeja para hornear


 Sin cubierta


 Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
 10. CAKES & PASTRIES (BIZCOCHOS Y PASTELERÍAS)		1. Sponge cake (Bizcocho esponjoso)	1 hornada	Mezcle una receta con el peso total de 700 a 800 g. Introduzca el pastel cuando el horno esté precalentado.
		2. Chocolate cake [Crisp] (Bizcocho chocolate [Crisp])	1 hornada	Derrita 150 g de mantequilla en el microondas. Mezcle con la mantequilla derretida: 4,5 dl de azúcar, 2,5 dl de agua, 3 huevos, 4,5 cucharadas de cocoa, 2,5 cucharadas de azúcar de vainilla. Extienda la masa de manera uniforme en la bandeja crisp.
		3. Carrot cake [Crisp] (Bizcocho zanahoria [Crisp])	1 hornada	Ralle 600 ml de zanahoria y añada 450 ml de agua, 3 cucharaditas de polvo de hornear, 1,5 cucharaditas de azúcar de vainilla, 300 ml de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de canela en polvo, 0,5 cucharaditas de jengibre en polvo, 3 huevos y 150 ml de aceite de colza (u otro aceite de cocina). Vierta la mezcla en la bandeja crisp engrasada.
		4. Scones [Crisp] (Scones [Crisp])	1 hornada	Coloque la masa en un bloque entero o en varios pedazos sobre la bandeja crisp engrasada
		5. Muffins (Muffins)	1 hornada	Haga una hornada de 16 a 18 unidades y rellene moldes de papel. Añada el producto cuando el horno esté precalentado.
		6. Cookies (Galletas)	1 hornada	Colóquelas sobre papel para hornear y añada cuando el horno esté precalentado.
	 	7. Brownies (Brownies)	1 hornada	Mezcle la masa con 120 g de chocolate, 120 g de mantequilla, 3 huevos, 200 g de azúcar, 100 g de harina, 5 g de polvo de hornear, 50 g de nueces. Vierta la masa en la bandeja crisp engrasada. Colóquela sobre la parrilla inferior cuando el horno se haya precalentado.
		8. Swiss roll (Brazo de gitano)	1 hornada	Bata 3 huevos y 135 g de azúcar con la mezcladora eléctrica, añada 135 g de harina de trigo, 7,5 g de polvo de hornear y 45 ml de agua fría. Vierta en la placa de horno engrasada. Introduzca en el horno cuando el mismo se lo indique.
		9. Meringues (Merengues)	1 hornada	Haga una mezcla con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar y 100 g de coco rallado. Añada vainilla y esencia de almendras. Coloque de 20 a 24 piezas sobre una placa de horno ligeramente engrasada o sobre papel para hornear. Añada el producto cuando el horno esté precalentado.
		10. Home made fruit pie (Tarta de fruta casera)	1 hornada	Haga una masa de 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. (o use masa lista para usar). Extienda la masa por la superficie de la bandeja crisp, pinchela y rellénela con 700 a 800 g de manzanas en rodajas mezcladas con azúcar y canela.


Recipiente para microondas


Recipiente para microondas y horno


Bandeja crisp


Bol de vapor


Bol de vapor (base y tapa)


Rejilla inferior


Rejilla superior


Bandeja para hornear


Sin cubierta


Recipiente con lados altos



6TH SENSE CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF 6º SENTIDO)

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ACCESORIOS	RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
 10. CAKES & PASTRIES (BIZCOCHOS Y PASTELES)		11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Tarta de fruta congelada precocida [Crisp])*	400g - 800g	Retire el envase.
 11. DESSERT & SNACKS (POSTRES Y SNACKS)		1. Baked apples (Manzanas asadas)	4 raciones - 8 raciones	Retire las pipas y rellene de mazapán o canela, azúcar y mantequilla.
		2. Fruit compote [Steam] (Compota de frutas [Crisp])	300g - 800g	Pele la fruta, quítele la parte central y córtela en trozos. Coloque la fruta en la rejilla de vapor. Vierta 100 ml de agua en la base y cubra con la tapa.
	 	3. Crème brûlée (Crema tostada)	2 - 6 raciones	Para 4 porciones, caliente 100 ml de nata + 200 ml de leche. Bata 2 huevos + 2 yemas con 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de vainilla. Vierta el líquido caliente sobre los huevos y bata bien. Rellene la mezcla en 4 platos/fuentes de ración (resistentes al horno y al microondas) y colóquelos en la bandeja crisp. Hierva ½ litro de agua y viértala junto a las fuentes en la bandeja crisp. Cocine y deje que se enfríe. Espolvoree azúcar moreno por la parte superior o utilice azúcar y un quemador para dorar el azúcar.
	 	4. Soufflé (Sufle)	2 - 6 raciones	Prepare la mezcla del suflé con limón, chocolate o fruta y viértela en una fuente refractaria de bordes altos. Añada el alimento cuando el horno lo solicite.
	 	5. Hot fudge sauce (Salsa de chocolate caliente)	4 porciones	Derrita 50g de mantequilla en el microondas. Mezcle con la mantequilla derretida en un bol apto para microondas; agregue los demás ingredientes (1 dl de azúcar, 0,5 dl de crema, 0,5 dl de almíbar liviano, 1 cucharada de cocoa cernida, 1 cucharadita de azúcar de vainilla) cuando el horno se lo indique. Sirva con helado, frutas frescas o nueces.
		6. Pop corn (Palomitas de maíz)	100g	Coloque la bolsa en el plato giratorio. Cocine sólo una bolsa cada vez.
		7. Nuts roasted [Crisp] (Nueces, asadas [Crisp])	50g - 200g	Añada las nueces cuando la bandeja crisp esté precalentada. Remueva cuando el horno así lo indique.
		8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Semillas de calabaza asadas [Crisp])	50g - 200g	Añada el alimento cuando la bandeja crisp esté precalentada. Remueva cuando el horno así lo indique.


 Recipiente para microondas


 Recipiente para microondas y horno


 Bandeja crisp


 Bol de vapor


 Bol de vapor (base y tapa)


 Rejilla inferior


 Rejilla superior


 Bandeja para hornear


 Sin cubierta


 Recipiente con lados altos

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. Mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

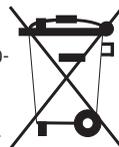
Este aparato tiene el marcado CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud pública que podría 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.



En conformidad con la norma IEC 60705, edición 4. 2010-04

La IEC (International Electrotechnical Commission) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

PRUEBA	CANTIDAD	TIEMPO APROX	NIVEL DE POTENCIA	RECIPIENTE
12.3.1	1.000 g	14 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	6,5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 min	750 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 - 35 min	Aire forzado 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min . 12 seg	DESCONGELACIÓN RÁPIDA	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión del suministro eléctrico	230 V/50 Hz
Entrada de potencia nominal	2200 W
Potencia de salida de microondas	1000 W
Grill	1200 W
Aire forzado	1500 W
En espera	<2,0 W
Modo de desconexión	<0,5 W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	379 x 491 x 540
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	210 x 395 x 370

