

JT 369

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALACIÓN



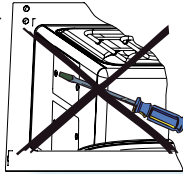
ANTES DE CONECTAR EL HORNO



COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CORRESPONDA 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. Trátemo con cuidado.



ESTE HORNO no debería colocarse o utilizarse en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.

INSTALE EL HORNO lejos de otras fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, debe dejar un espacio de al menos 20 cm por encima del horno. Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire. El microondas no se debe colocar dentro de un armario.

COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS.

Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.



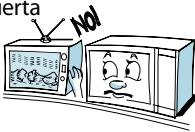
NO UTILICE ESTE APARATO si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un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

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

AL ENCHUFAR EL APARATO por primera vez o tras una interrupción de la corriente, el visor estará en blanco. Si es preciso, el horno puede mostrar un reloj digital de 24 horas. Cuando la función de Reloj no se haya programado, el visor permanecerá vacío hasta que se ajuste el tiempo de cocción o el temporizador.

EL HORNO SÓLO FUNCIONA si la puerta está correctamente cerrada.

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



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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y 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, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.



NO COCINE DEMASIADO LOS ALIMENTOS. Podría producirse un incendio.



NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

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



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



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



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

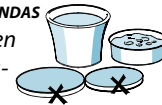
ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.

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



NO UTILICE EL HORNO MICROONDAS

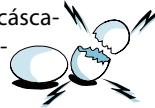
para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.



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

HUEVOS

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





PRECAUCIONES



GENERALES

¡ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!

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

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

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

NO GUARDE NI UTILICE este aparato al aire libre.

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

NO UTILICE su interior como despensa.

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



FRITURA

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



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

LÍQUIDOS

POR EJEMPLO, BEBIDAS O AGUA. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Por ejemplo, con bebidas o agua en el microondas, los líquidos pueden calentarse a mayor temperatura que el punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas.



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. Especialmente si cocina o calienta alimentos que contienen alcohol.

CUANDO CALIENTE ALIMENTOS INFANTILES en biberones o potitos, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras.



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



ACCESORIOS



GENERALES

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

ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS QUE EMPLEA SON aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.



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

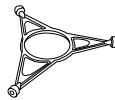
Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.

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

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

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

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



- ☞ Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.

PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

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

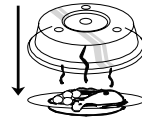
- ☞ Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



TAPA

LA TAPA 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 reducir los tiempos de cocción.

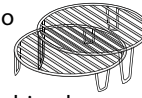
UTILICE la tapa para recalentar en dos niveles.



PARRILLA

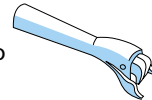
UTILICE LA PARRILLA ALTA al gratinar o cocinar en modo combinado.

UTILICE LA PARRILLA BAJA al cocinar con aire forzado o la función combinada.



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.

EL PLATO CRISP se puede precalentar antes de utilizarlo (máx. 3 min.). Cuando precaliente la bandeja crisp, utilice siempre la función Crisp.

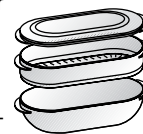


VAPORERA

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 EL RECIPIENTE para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.



PLACA DE HORNO

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



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 se sitúa en modo "en espera" cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando el visor está en blanco).



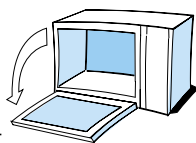
ES PRECISO abrir y cerrar la puerta del horno (para introducir alimentos, por ejemplo) antes de que se active la protección contra la puesta en marcha. De lo contrario, el visor mostrará "DOOR" (puerta).

DOOR

PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

PARA DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN:

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



PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

CIERRE LA PUERTA y pulse el botón de puesta en marcha UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

SI PULSA EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA DOS VECES, el tiempo aumentará 30 segundos.

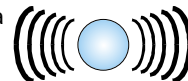
SI NO DESEA CONTINUAR LA COCCIÓN:

RETIRE EL ALIMENTO, cierre la puerta y pulse el botón STOP.

SE OIRÁ UNA SEÑAL una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón STOP o abra la puerta para detener la señal.

ESTA FUNCIÓN se puede activar o desactivar pulsando el botón Stop durante 3 segundos hasta que se oiga un pitido.

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



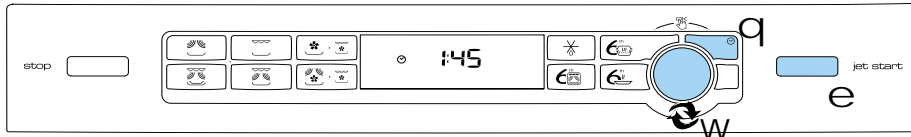


TEMPORIZADOR DE COCINA



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.

EL TEMPORIZADOR DE COCINA es completamente independiente de todas las demás funciones y puede utilizarse en cualquier momento, sin importar si el horno está funcionando o parado.



- Q** PULSE EL BOTÓN DE RELOJ.
- W** GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo.
- E** PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

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

AL PULSAR EL BOTÓN DEL RELOJ UNA VEZ, aparece el tiempo restante en el temporizador. Transcurridos 3 segundos, el visor vuelve a mostrar el tiempo de cocción (si está cocinando).

PARA DETENER EL TEMPORIZADOR DE COCINA cuando funcione a la vez que otra función, es necesario recuperarlo de un segundo plano pulsando el botón de reloj, y luego detenerlo volviendo a pulsar dicho botón.



RELOJ



AL ENCHUFAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ o tras una interrupción de la corriente, el visor estará en blanco. Si el reloj no se pone en hora, el visor permanece en blanco hasta que se ajusta el tiempo de cocción.



- q** PULSE EL BOTÓN DE **RELOJ (3 SEGUNDOS)** hasta que los dígitos de la izquierda (horas) parpadeen.
- w** GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para seleccionar las horas y **PRESIÓNELO** para confirmar (los dígitos de la derecha (minutos) parpadean).
- e** GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para seleccionar los minutos.
- r** PULSE EL MANDO DE **AJUSTE** o el botón DE **RELOJ** O DE **PUESTA EN MARCHA**.

ASÍ, EL RELOJ QUEDA AJUSTADO y en funcionamiento.

SI DESEA ELIMINAR LA PRESENTACIÓN DEL RELOJ del visor después de programarlo, sólo tiene que pulsar el botón de reloj durante 3 segundos hasta que parpadeen los dígitos de la izquierda (horas) y pulsar el botón Stop.

PARA REPONER EL RELOJ, realice el procedimiento anterior.

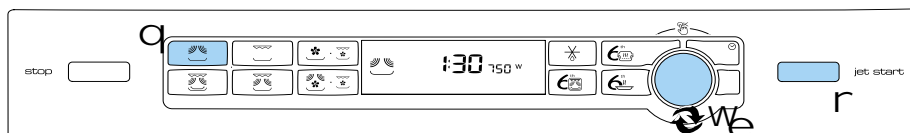
NOTA: MANTENGA LA PUERTA ABIERTA MIENTRAS AJUSTA EL RELOJ. Así tendrá 10 minutos para terminar de programarlo. De lo contrario, cada acción tendrá que realizarse en 60 segundos.



COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



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

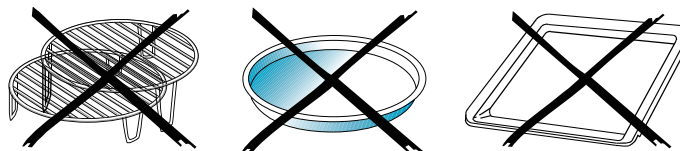


- q** PULSE EL BOTÓN DE MICROONDAS.
- w** GIRE EL MANDO DE AJUSTE para ajustar la potencia de microondas y PRESÍONELO para confirmar (los dígitos de hora parpadean).
- e** GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- r** PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

El tiempo de cocción se puede ajustar girando el mando de ajuste, y la potencia de microondas presionando y girando el mando de ajuste. Si se presiona el mando de ajuste durante la cocción, los dígitos de potencia de microondas parpadean. El nuevo ajuste de potencia de microondas se confirma al presionar el mando de ajuste, o cuando transcurran 3 segundos sin mover el mando de ajuste. Cuando los dígitos de potencia de microondas aparecen fijos, el nuevo ajuste se ha confirmado.

BASTA CON PULSAR EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA PARA AUMENTAR en 30 segundos el tiempo de cocción. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo si gira el mando de ajuste a un lado o a otro.



SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

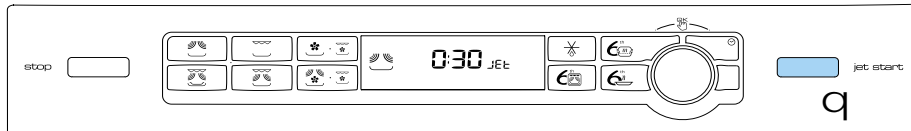
SÓLO MICROONDAS	
Potencia	Uso recomendado:
(JET)	CALENTAMIENTO de bebidas, agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si la comida contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750 W	COCCIÓN de verduras, pescado, carne, etc.
650 W	COCCIÓN DE PLATOS que no se pueden remover.
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.



ENCENDIDO RÁPIDO (JET START)

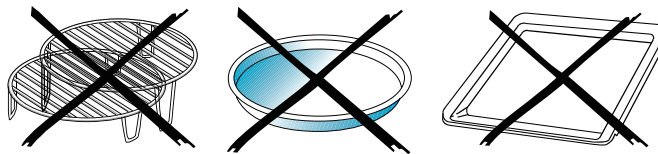


ESTA FUNCIÓN SIRVE para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.



q PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

ESTA FUNCIÓN COMIENZA AUTOMÁTICAMENTE con el nivel superior de potencia de microondas y el tiempo de cocción configurado en 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.



DESCONGELACIÓN MANUAL



REALICE EL PROCEDIMIENTO DESCRITO en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para la descongelación 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 PAQUETE condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

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

SI SE DA EL CASO, PROTEJA LAS PARTES DEL ALIMENTO que empiecen a calentarse, (por ejemplo, los extremos de los muslos y alitas de pollo) con trozos pequeños de papel de aluminio.

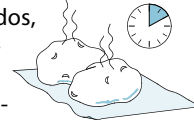


DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES a la mitad del proceso de descongelación.

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.





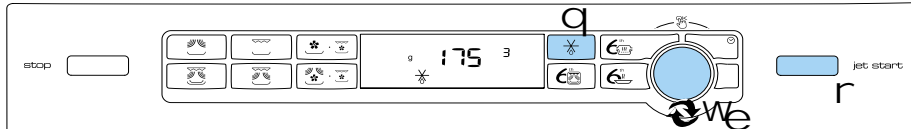
DESCONGELACIÓN RÁPIDA



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

LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA debe emplearse únicamente si el peso neto oscila entre 100 g - 3 kg; consulte la tabla de descongelación rápida.

COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS en el plato giratorio de cristal.



q PULSE EL BOTÓN **JET DEFROST**.

w GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para seleccionar el tipo de alimento y **PÚBLELO** para confirmar (los dígitos de peso parpadean).

e GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para ajustar el peso del alimento.

r PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN **MARCHA**.

DURANTE EL PROCESO DE DESCONGELACIÓN, el horno se detiene y solicita que se dé la vuelta al alimento (TURN FOOD).

☞ Abra la puerta.

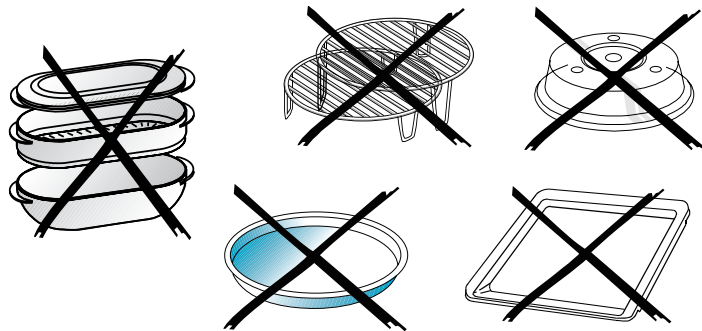
☞ Dé la vuelta al alimento.

☞ Cierre la puerta y pulse el botón de puesta en marcha para reiniciar.

*Turn
Food*

Nota: el horno continúa automáticamente al cabo de 2 min. si no se ha

dado la vuelta al alimento. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.





DESCONGELACIÓN RÁPIDA



ALIMENTOS CONGELADOS:

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 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.

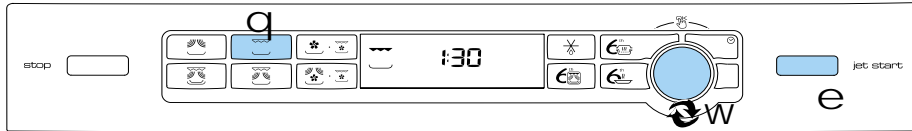


TIPO DE ALIMENTO		CANTIDAD	CONSEJOS
q	CARNE	100 G - 2 KG	Carne picada, chuletas, filetes o asados.
w	AVES	100 G - 3 KG	Pollo entero, en piezas o filetes.
e	PESCADO	100 G - 2 KG	Lomos enteros o filetes.
r	VERDURAS	100 G - 2 KG	Mezcla de verduras, guisantes, brócoli, etc.
t	BARRA DE PAN	100 G - 2 KG	Barras de pan, bollos o panecillos.

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

GRATINADOR (GRILL)

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



q PULSE EL BOTÓN **GRILL**.

w GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para programar el tiempo de cocción

e PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN **MARCHA**.

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO abierta demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

COLOQUE ALIMENTOS COMO queso, tostadas, filetes y embutidos sobre la parrilla superior.



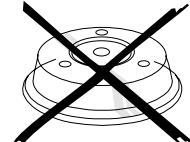
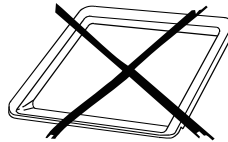
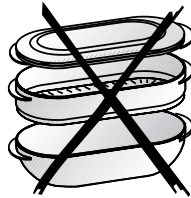
CUANDO UTILICE ESTA FUNCIÓN, asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor.



NO UTILICE UTENSILIOS DE PLÁSTICO 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.

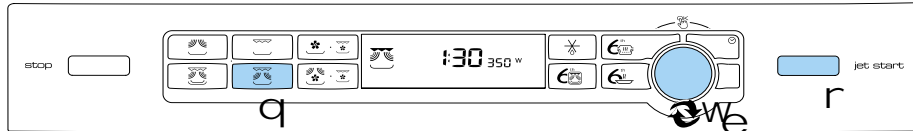




GRILL COMBINADO



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



q PULSE EL BOTÓN DE GRILL COMBINADO.

W GIRE EL MANDO DE AJUSTE para ajustar la potencia de microondas y PRESÍONÉLO para confirmar (los dígitos de hora parpadean).

e GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.

r PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

EL NIVEL MÁXIMO POSIBLE DE POTENCIA DE MICROONDAS cuando se utiliza el Grill viene establecido de fábrica.

COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla superior o en el plato giratorio de cristal cuando cocine con esta función.

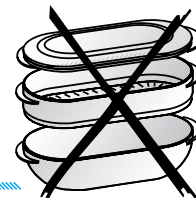
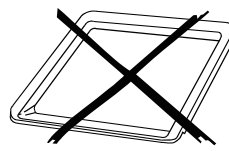
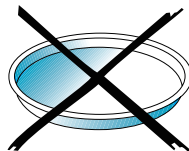
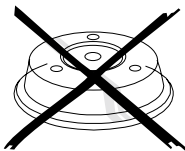
SE PUEDE apagar el microondas reduciendo el nivel de potencia a 0 W; basta con presionar el mando de ajuste y girarlo. Al alcanzar 0 W, el horno cambia al modo de sólo Grill.

NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA demasiado tiempo mientras utiliza la función de grill para evitar que disminuya la temperatura.

i CUANDO UTILICE ESTA FUNCIÓN, asegúrese de que los utensilios empleados son seguros para las microondas y resistentes al calor.

i NO UTILICE UTENSILIOS DE PLÁSTICO con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

i TENGA MUCHO CUIDADO Y NO TOQUE el área superior bajo el grill.



SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

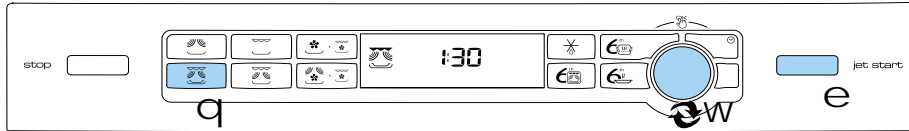
GRILL COMBINADO	
Potencia	Uso recomendado:
650 W	COCCIÓN de verduras gratinadas
350 - 500 W	COCCIÓN de aves y lasaña
160 - 350 W	COCCIÓN de pescado y gratinados congelados
160 W	COCCIÓN DE carne
90 W	GRATINADO DE fruta
0 W	DORADO sólo durante la cocción



CRISP (MASA CRUJIENTE)



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



q PULSE EL BOTÓN CRISP.

W GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.

e PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

NO ES POSIBLE cambiar el nivel de potencia o apagar y encender el Grill cuando se está utilizando la función Crisp.

EL HORNO UTILIZA AUTOMÁTICAMENTE las funciones de microondas y Grill para calentar el plato crisp. Así, éste alcanza su temperatura rápidamente y comienza a dorar y a gratinar 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.

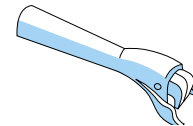


TENGA MUCHO CUIDADO Y NO TOQUE el área superior bajo el grill.

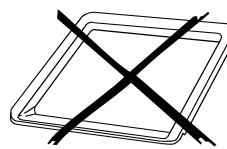
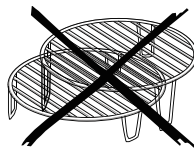
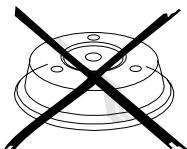
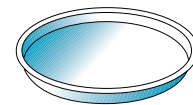


UTILICE GANTES PARA HORNO

o **el mango especial** suministrado para retirar el plato crisp caliente.



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

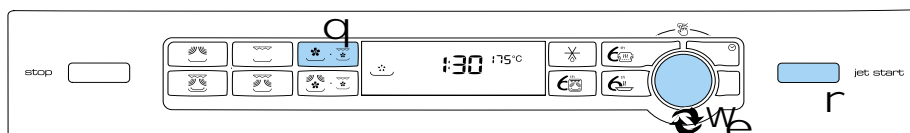




FORCED AIR (AIRE FORZADO)



Utilice esta función para cocinar merengues, pastas, bizcochos, suflés, aves y carnes asadas.



- q** PULSE EL BOTÓN **FORCED AIR** UNA VEZ (los dígitos de temperatura parpadean).
- w** GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para seleccionar la temperatura que desee y **PRESIÓNELO** para confirmar (los dígitos de hora parpadean).
- e** GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- r** PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN **MARCHA**.

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

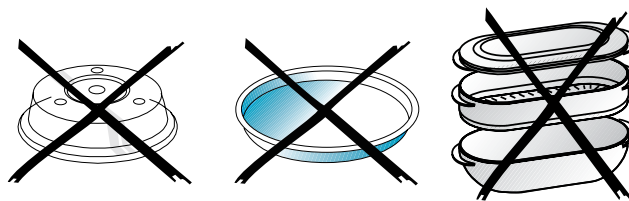
UTILICE LA PLACA DE HORNO para cocinar productos pequeños, como galletas o panecillos.

EL TIEMPO DE COCCIÓN se puede ajustar girando el mando de ajuste, y la temperatura presionando y girando el mando de ajuste. Si se presiona el mando de ajuste durante la cocción, los dígitos de temperatura parpadean. El nuevo ajuste de temperatura se confirma al presionar el mando de ajuste, o cuando transcurran 3 segundos sin mover el mando. Cuando los dígitos de temperatura aparecen fijos, el nuevo ajuste se ha confirmado.

NOTA: Al pulsar el botón de aire forzado dos veces al principio, se accede a la función de calentamiento rápido; si vuelve a pulsar el botón de aire forzado, se regresa a dicha función. Se puede alternar entre las dos funciones pulsando el botón de aire forzado. En la sección sobre calentamiento rápido se ofrece una descripción de dicha función.



CUANDO UTILICE ESTA FUNCIÓN, asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor.

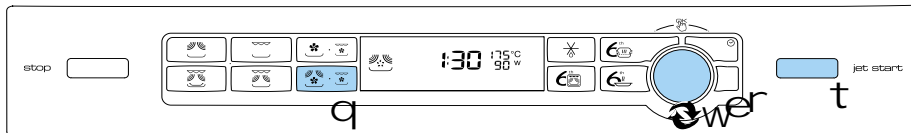




AIRE FORZADO COMBINADO



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA preparar carne asada, carne de ave, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y pudines.



- q** PULSE EL BOTÓN DE AIRE FORZADO COMBINADO UNA VEZ (los dígitos de temperatura parpadean).
- w** GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar la temperatura que desee y PRESÍONELO para confirmar (los dígitos de potencia de microondas parpadean).
- e** GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar la potencia de microondas y PRESÍONELO para confirmar (los dígitos de hora parpadean).
- r** GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- t** PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

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

DURANTE LA COCCIÓN, el tiempo de cocción se puede ajustar girando el mando de ajuste, y la temperatura y potencia de microondas presionando el mando de ajuste una o dos veces y girándolo. El nuevo ajuste de temperatura y potencia se aplica después de confirmar la potencia de microondas presionando el mando de ajuste o cuando transcurren 3 segundos sin moverlo. Cuando los dígitos de temperatura y potencia de microondas aparecen fijos, los nuevos ajustes se han confirmado.

EL NIVEL MÁXIMO DE POTENCIA DE MICROONDAS POSIBLE cuando se utiliza aire forzado combinado viene establecido de fábrica.

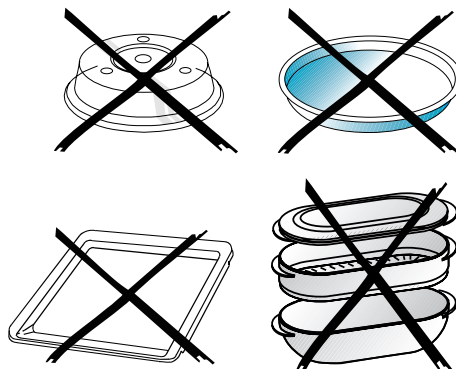
NOTA: Al pulsar el botón de aire forzado dos veces al principio, se accede a la función de calentamiento rápido; si vuelve a pulsar el botón de aire forzado, se regresa a dicha función. Se puede alternar entre las dos funciones pulsando el botón de aire forzado. En la sección sobre calentamiento rápido se ofrece una descripción de dicha función.



CUANDO UTILICE ESTA FUNCIÓN, ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados son seguros para las microondas y resistentes al calor.

SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

AIRE FORZADO COMBINADO	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
350 W	Cocción de aves, patatas asadas, la-saña y pescado
160 W	Cocción de carne asada y bizco-chos de frutas
90 W	Cocción de bizcochos y pasteles





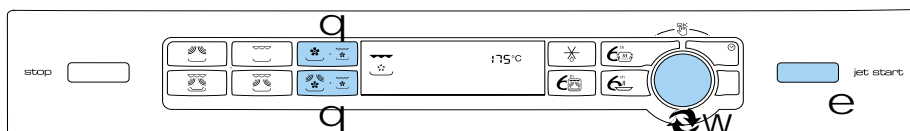
CALENTAMIENTO RÁPIDO



UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA precalentar el horno vacío.

NO INTRODUZCA ALIMENTOS en el horno antes de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor.

EL PRECALENTAMIENTO siempre se hace con el horno vacío.



q PULSE EL BOTÓN DE **AIRE FORZADO** O EL BOTÓN DE **AIRE FORZADO COMBINADO DOS VECES** (los dígitos de temperatura parpadean).

W GIRE EL MANDO DE **AJUSTE** para seleccionar la temperatura que desee.

e PULSE EL BOTÓN DE **PUESTA EN MARCHA**.

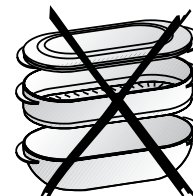
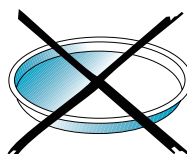
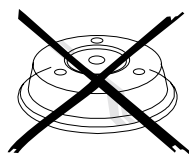
UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE CALENTAMIENTO, la temperatura se puede cambiar fácilmente girando el mando de ajuste.

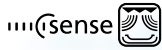
DURANTE EL PROCESO DE CALENTAMIENTO, los símbolos del visor se mueven, se muestra **PRE-HEAT** y la temperatura actual con dígitos que parpadean hasta que se alcanza la temperatura ajustada.

AL ALCANZAR LA TEMPERATURA AJUSTADA, el horno cambia automáticamente a la función de aire forzado o de aire forzado combinado, dependiendo del botón que se haya utilizado para acceder a la función de calentamiento rápido. Mantiene el estado de finalización durante 10 minutos antes de apagarse. Es un tiempo de espera para que introduzca los alimentos, configure el tiempo de cocción deseado y pulse el botón de **PUESTA EN MARCHA** para empezar a cocinar.

NOTA: Sólo es posible acceder a la función de calentamiento rápido pulsando el botón de aire forzado o aire forzado combinado dos veces. Si se vuelve a pulsar el botón de aire forzado o aire forzado combinado una vez más, se regresa a estas funciones, y así sucesivamente.

PRE-
HEAT

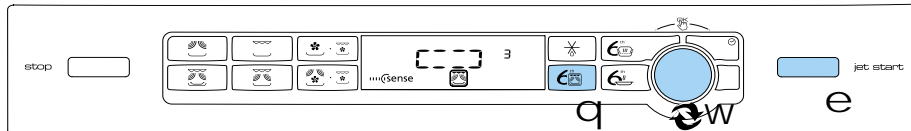




6TH SENSE CRISP



UTILICE ESTA FUNCIÓN para calentar rápidamente los alimentos congelados. Esta función se utiliza sólo para alimentos precocinados congelados.



q PULSE EL BOTÓN **6TH SENSE CRISP**

w GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tipo de alimento.

e PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

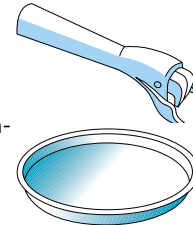
EL PROGRAMA NO SE DEBE interrumpir mientras se muestre " [] ".

PUEDA INTERRUPTIRLO cuando se muestre el tiempo.



UTILICE GUANTES PARA HORNO

o **el mango especial** suministrado para retirar el plato crisp caliente.



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



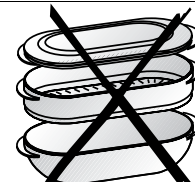
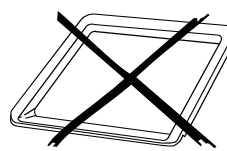
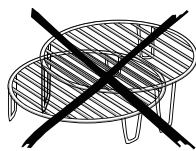
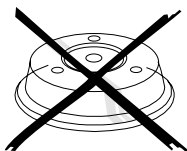
¡No COLOQUE ningún recipiente ni envolturas en la bandeja crisp!



SÓLO DEBE colocar los alimentos sobre el plato crisp.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD	CONSEJOS
q PATATAS FRITAS	250 G - 600 G	Coloque las patatas cortadas en una capa regular sobre la bandeja crisp. Añádales sal, si desea unas patatas más crujientes. Las patatas fritas se pueden remover cuando se muestra el tiempo en el visor.
w PIZZA, MASA FINA	250 G - 500 G	Para pizzas de masa fina.
e PIZZA DE MASA GRUESA	300 G - 800 G	Para pizzas de masa gruesa.
r QUICHE	400 G - 800 G	Coloque el quiche directamente en la bandeja crisp.
t ALITAS DE POLLO	250 G - 600 G	Distribuya las alitas de pollo en una capa uniforme sobre la bandeja crisp.

PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN LA SIGUIENTE TABLA y si el peso es inferior o superior al recomendado, deberá seguir el procedimiento de la función manual Crisp.

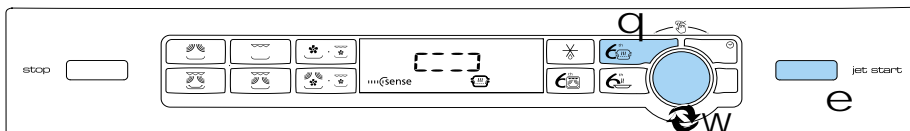


ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA verdura, pescado, arroz y pasta.

CONSTA DE 2 PASOS.

* La primera etapa lleva los alimentos rápidamente a su temperatura de ebullición.

* La segunda etapa ajusta automáticamente la temperatura de hervor a fuego lento para evitar una cocción excesiva.



q PULSE EL BOTÓN **6TH SENSE VAPOR**.

W GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción (si no se selecciona tiempo, el programa sólo funciona hasta el punto de ebullición y se desconecta).

e PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

CUBRA SIEMPRE LOS ALIMENTOS CON UNA TAPA. Antes de utilizarlos, asegúrese de que el recipiente y la tapa son aptos para microondas. Si el recipiente que ha elegido no tiene tapa, 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.

LOS RECIPIENTES NO deberán 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 un hervor excesivo.

COCCIÓN DE VERDURAS

Coloque las verduras en el colador. Vierta de 50 a 100 ml de agua en la parte inferior. Coloque la 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 DEL ARROZ

Utilice las recomendaciones que figuran en el embalaje sobre el tiempo de cocción, la cantidad de agua y arroz. Coloque los ingredientes en el fondo, coloque la tapa y seleccione el tiempo.

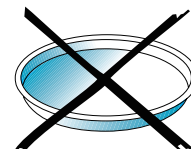
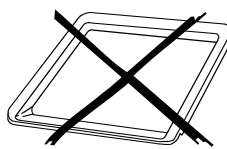
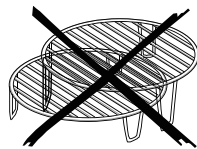
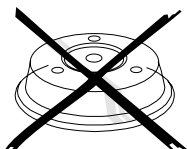
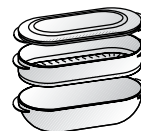


¡EL RECIPIENTE PARA hervir está diseñado sólo para hornos microondas!
No lo utilice para ninguna otra función.

SI UTILIZA el recipiente para hervir con otras funciones puede estropearse.

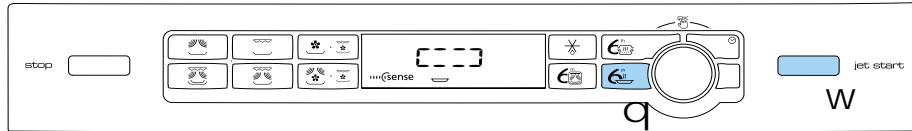
COMPRUEBE SIEMPRE que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno.

COLOQUE EL RECIPIENTE para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.



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.



q PULSE EL BOTÓN 6TH SENSE RECALENTAR.

W PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

EL PROGRAMA NO SE DEBE interrumpir mientras se muestre "6:00".

PUEDE INTERRUPIRLO cuando se muestre el tiempo.

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.

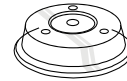
LAS TAJADAS FINAS DE CARNE DEBEN COLOCARSE una sobre otra o de forma escalonada. **LAS PORCIONES MÁS GRUESAS**, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.



TIEMPO DE REPOSO

1-2 minutos de reposo siempre mejoran el resultado, especialmente con alimentos congelados.

CON ESTA FUNCIÓN, UTILICE SIEMPRE LA TAPA QUE VIENE CON EL APARATO salvo cuando caliente sopas refrigeradas en cuyo caso no se requiere la tapa! Si el alimento está empaquetado de tal forma que no es posible utilizar la tapa, debe hacer 2 o 3 cortes en el paquete para que escape la presión excesiva durante el calentamiento.

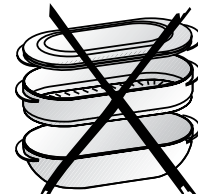
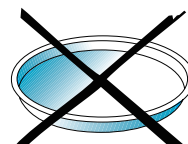
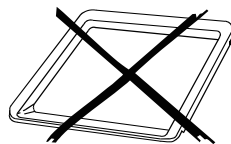
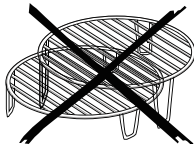


DESCOMPRESIÓN

EL PLÁSTICO debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.

EL PESO NETO DEBERÁ ser de 250 - 600 g al usar 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.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

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

NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, estropajos de acero, paños ásperos, etc. 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.

NUNCA pulverice 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 paño suave humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, la parte frontal 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.

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.

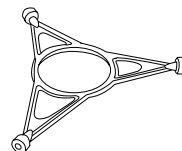
NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR en el horno de microondas.

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 y reducir el riesgo de incendio.

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

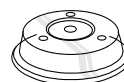
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.



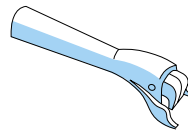
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL



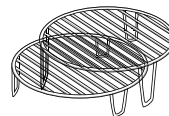
TAPA



ASA DE LA BANDEJA CRISP



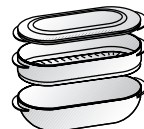
PARRILLA



PLACA DE HORNO



VAPORERA



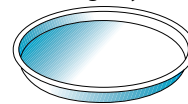
LIMPIEZA ESPECIAL:

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 el plato crisp en agua ni lo enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.

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.
- ❏ 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.
- ❏ Durante el funcionamiento de algunas funciones, puede aparecer el símbolo "□ □ □". 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.



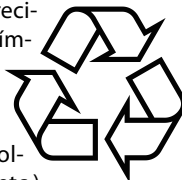
LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO. Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HORNO.



CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



ESTE APARATO tiene la marca CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

EL SÍMBOLO en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Por lo tanto, debe depositarse en el punto de recogida indicado para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.



DESÉCHELO con arreglo a las normas medioambientales 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.

NOTA ESPECIAL

PARA PROTEGER EL HORNO y el visor del sobrecalentamiento, se controla la temperatura de la puerta. Por lo tanto, el horno puede accionar un procedimiento de enfriamiento si hay riesgo de sobrecalentamiento. El ventilador, el plato giratorio y la luz funcionan. Se trata de algo normal. Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática. El proceso de enfriamiento se puede interrumpir al abrir la puerta sin que el horno sufra daño alguno.

CONFORME CON LA NORMA IEC 60705.

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	11 MIN.	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 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 - 32 MIN.	AIRE FORZADO 225 °C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN. 12 SEG.	DESCONGELACIÓN RÁPIDA	

