

## AMW 832

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



## AMW 836

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



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



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

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE



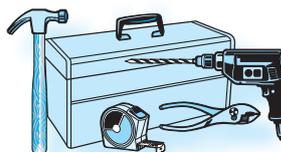
## INSTALACIÓN



### MONTAJE DEL APARATO



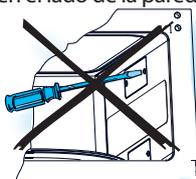
**SIGA LAS INSTRUCCIONES** de montaje facilitadas para instalar el aparato.



### ANTES DE CONECTAR EL HORNO

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

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



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

**COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS.** Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.

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

**NO UTILICE UN CABLE ALARGADOR:**



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

### DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

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

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

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

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



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUARDELAS COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

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

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

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

**No COCINE EN EXCESO 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 si se usan al calentar alimentos.

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

### HUEVOS

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



**ESTE APARATO PUEDE SER UTILIZADO** por niños de 8 o más años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados o reciben instrucciones de uso del aparato de forma segura, y entienden los peligros que implica.

**LOS NIÑOS NO DEBERÁN JUGAR** con el aparato.

**LOS NIÑOS NO DEBERÁN ENCARGARSE DEL USO, LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO** salvo que tengan, al menos, 8 años y sean supervisados.

### ¡ATENCIÓN!

**ES POSIBLE QUE EL APARATO Y SUS PIEZAS ACCESIBLES SE CALIENTEN** durante el uso.

**HABRÁ QUE EVITAR** tocar los elementos que se calientan.

**MANTÉNGANSE ALEJADOS LOS NIÑOS MENORES 8 AÑOS** salvo que sean supervisados continuamente.

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



**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.**

**LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y SU ENTORNO** 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.





## PRECAUCIONES IMPORTANTES



### GENERALES

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

**ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO** para usarlo empotrado. No lo use sin empotrar.

**ESTE APARATO SIRVE PARA** calentar alimentos y bebidas. Secar en él alimentos o ropa, y calentar bolsas de agua caliente, zapatillas, esponjas, trapos húmedos y demás puede causar heridas o incendios.

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

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

**NO UTILICE SU INTERIOR** como despensa.

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



### FRITURA

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



**UTILICE GANTES O SALVAMANTELES TERMORRESISTENTES** para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

### LÍQUIDOS

**POR EJEMPLO, BEBIDAS O AGUA.** En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un desbordamiento repentino de líquido caliente.



Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

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

### CUIDADO

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

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



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

### SELECTORES PULSADORES

**LOS SELECTORES DE ESTE HORNO** están alineados de fábrica con los botones del panel.

Los selectores salen al pulsar los para poder acceder a sus diversas funciones. No hace falta dejarlos sobresaliendo del panel durante el funcionamiento.

Simplemente, vuelva a pulsarlos hacia el interior del panel una vez que haya seleccionado los ajustes y siga utilizando el horno.





## ACCESORIOS



### GENERALES

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

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



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

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

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

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

### SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

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



- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.

### PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

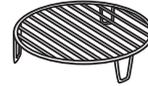
**UTILICE EL PLATO GIRATORIO** de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.



- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.

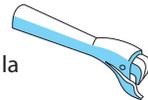
### PARRILLA

**UTILICE LA PARRILLA** para gratinar con las funciones de grill.



### ASA DE LA BANDEJA CRISP

**UTILICE EL MANGO ESPECIAL QUE SE SUMINISTRA** para retirar del horno la bandeja crisp caliente.



### BANDEJA CRISP

**COLOQUE LA COMIDA DIRECTAMENTE EN LA BANDEJA CRISP.**

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

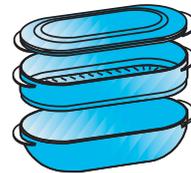


**NO COLOQUE UTENSILIOS** en la bandeja crisp, ya que se calienta rápidamente y puede causar daños a los utensilios.

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

### VAPORERA

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

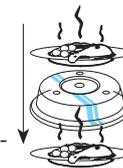


**UTILICE LA VAPORERA SIN EL COLADOR** para alimentos como arroz, pasta y alubias.

**COLOQUE** el recipiente para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.

### TAPA

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



**UTILICE** la tapa para calentar en dos niveles.



## PROTECCIÓN ANTIPUESTA EN MARCHA



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



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



## SEGURIDAD INFANTIL



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

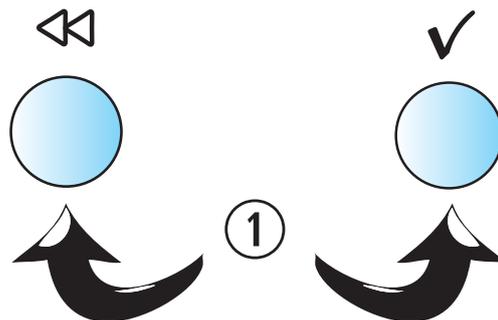
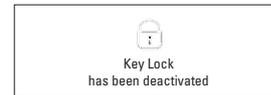
**ESTA FUNCIÓN** impide que los niños utilicen el horno cuando están solos.

**CUANDO ESTÁ ACTIVADA**, los botones no funcionan.

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

**UN MENSAJE DE CONFIRMACIÓN** aparece durante 3 segundos antes de volver a mostrar la indicación anterior.

**LA SEGURIDAD INFANTIL SE DESACTIVA** y activa de la misma forma.





## COCCIÓN (FUNCIONES AUTOMÁTICAS SOLAMENTE)

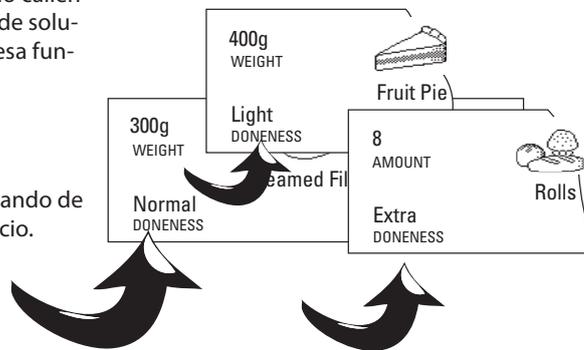


LA FUNCIÓN DE AJUSTE DE LA COCCIÓN ESTÁ DISPONIBLE en la mayoría de funciones automáticas. Con esta función es posible controlar personalmente el resultado final. Esta función permite establecer una temperatura final más alta o baja que la de la configuración estándar.

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

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

SELECCIONE UN NIVEL DE COCCIÓN con el mando de ajuste antes de pulsar el botón de inicio.



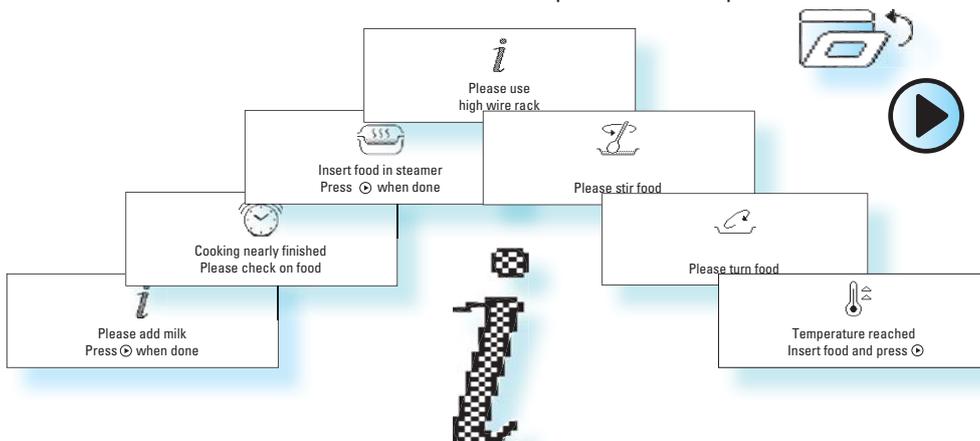
## MENSAJES



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

CUANDO APAREZCA UN MENSAJE:

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





## ENFRIAMIENTO



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

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



## ACCESOS DIRECTOS

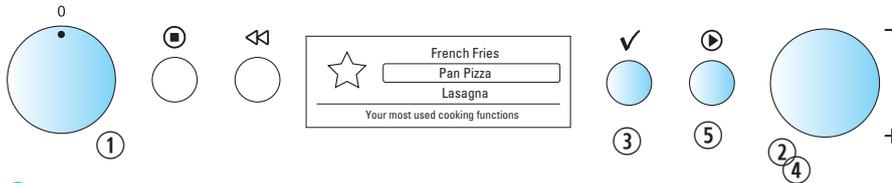
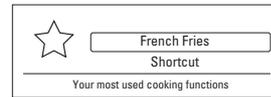
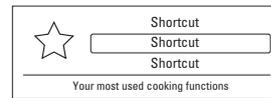


**PARA FACILITAR SU USO**, el horno recopila automáticamente una lista de los accesos directos preferidos para que pueda utilizarlos.

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

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

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



**1** GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca Shortcut (Acceso directo).

GIRE EL MANDO DE AJUSTE para elegir el acceso directo que prefiera. Se preselecciona la función que usa con más frecuencia.

PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.

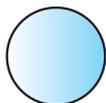
GIRE EL MANDO DE AJUSTE O EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para realizar los ajustes.

PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

## ENCENDER/APAGAR

**PARA ENCENDER Y APAGAR EL ELECTRODOMÉSTICO** hay que pulsar en botón de encendido/apagado o simplemente girar el selector multifunción.

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



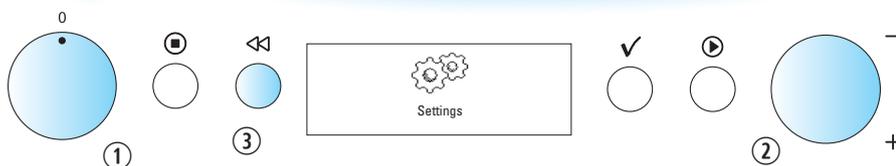
**CUANDO ESTÁ APAGADO**, los botones y el mando de ajuste no funcionan, pero se muestra el reloj con formato de 24 horas.

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

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



## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta que aparezca Settings (Ajustes).
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para elegir uno de los ajustes.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE RETROCESO (BACK)** PARA SALIR de la función de ajuste cuando termine.

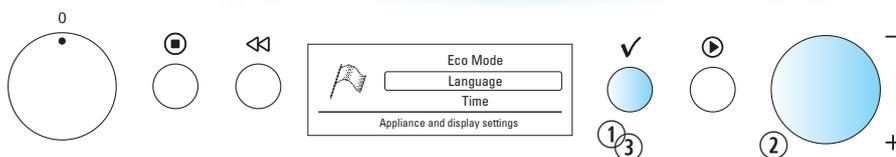
**CUANDO ENCHUFE POR PRIMERA VEZ EL APARATO**, le pedirá que programe el idioma y el reloj con formato de 24 horas.

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

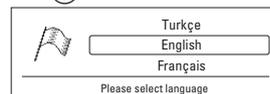
**EL HORNO** dispone de varias funciones que se pueden ajustar en función de sus necesidades.



## IDIOMA

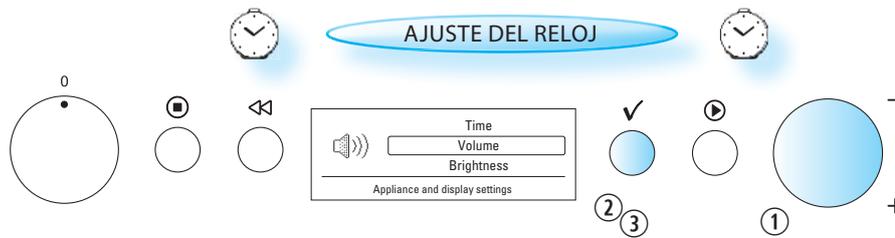


- 1 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).**
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar uno de los idiomas disponibles.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** otra vez para confirmar el cambio.



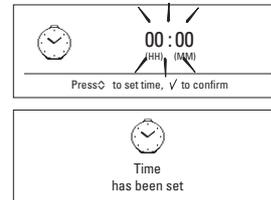


## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

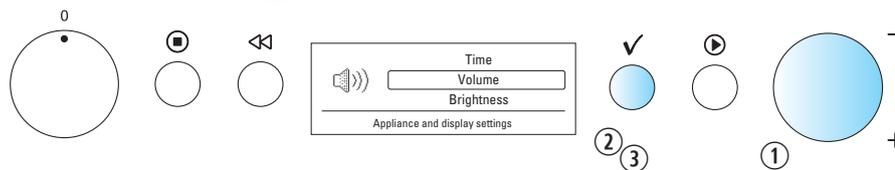


- 1 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que se indique Time (Tiempo).
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK). (Los números parpadean).
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el reloj con formato de 24 horas.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar el cambio.

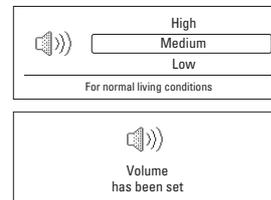
EL RELOJ ESTÁ PROGRAMADO Y EN FUNCIONAMIENTO.



## AJUSTE DEL SONIDO

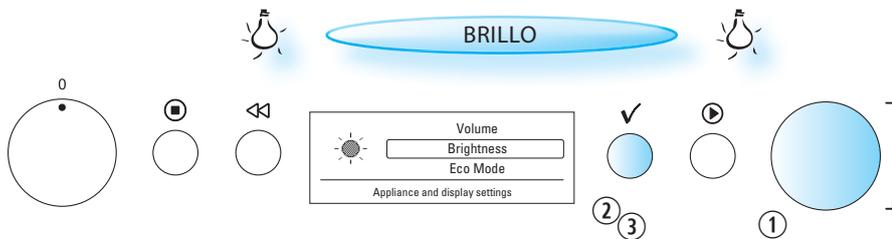


- 1 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que se indique Volume (Volumen).
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para configurar un volumen alto (High), medio (Medium) o bajo (Low) o la ausencia de sonido.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar el cambio.

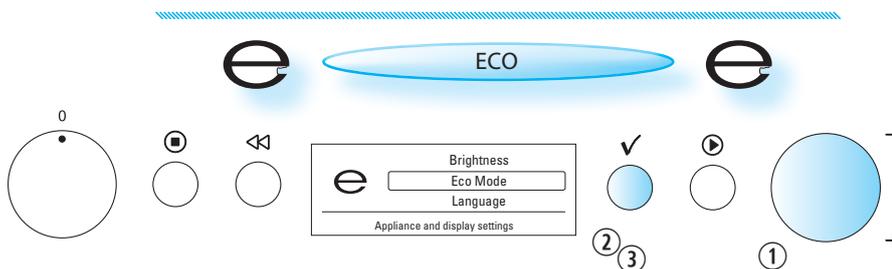
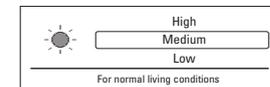




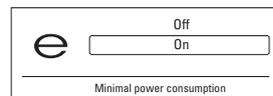
## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



- 1 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que se indique indique Brightness (Brillo).
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el nivel de brillo que prefiera.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar la selección.



- 1 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que se indique ECO Mode (Modo Eco).
- 2 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK).
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para activar o desactivar el modo ECO.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) otra vez para confirmar el cambio.



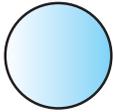
**CUANDO EL MODO ECO ESTÁ ACTIVADO**, el visor se atenúa automáticamente después de unos instantes para ahorrar energía. La pantalla se vuelve a iluminar cuando se pulsa un botón o se abre la puerta. **CUANDO ESTE MODO ESTÁ DESACTIVADO**, el visor no se apaga y el reloj con formato de 24 horas está visible en todo momento.



## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



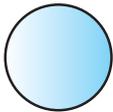
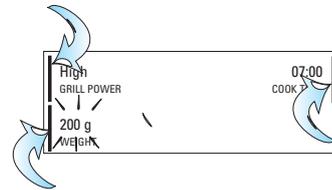
### DURANTE LA COCCIÓN



#### UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de inicio para que el tiempo de cocción aumente a intervalos de 30 segundos. *Cada vez que pulsa este botón*, el tiempo aumenta 30 segundos. También puede girar el mando de ajuste para aumentar o reducir el tiempo.

**SI GIRA EL MANDO DE AJUSTE**, puede cambiar entre los parámetros para seleccionar el que desea cambiar.

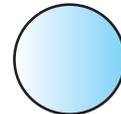


**PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para seleccionar y activar el parámetro que va a cambiar (parpadea). Gire el mando de ajuste para cambiar la configuración.

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



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





- 1 **PARA APAGAR EL HORNO**, gire el selector multifunción hasta la posición cero o pulse el botón de encendido/apagado.
- 2 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)**.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la duración que desee.
- 4 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para que el temporizador inicie la cuenta atrás.

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

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



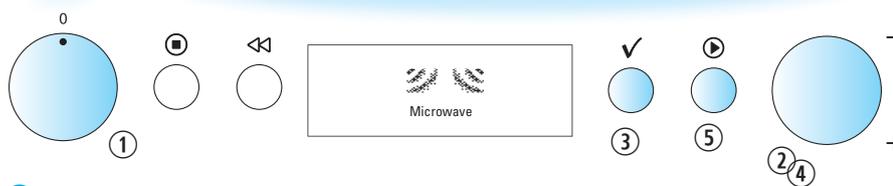
**CUANDO EL TEMPORIZADOR** termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.



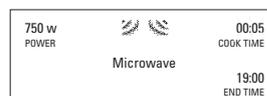
**SI PULSA EL BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO** antes de que termine la cuenta atrás, el temporizador se apagará.



## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta que aparezca Microwave (Microondas).
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar el ajuste.
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la potencia de microondas.
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START)**.



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

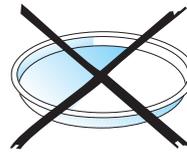
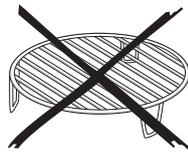


## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



### NIVEL DE POTENCIA

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

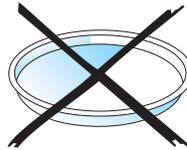
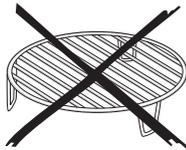




- 1** PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START) PARA QUE EL HORNO COMIENCE A FUNCIONAR AUTOMÁTICAMENTE con el nivel máximo de potencia del microondas y el tiempo de cocción programado en 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos.

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

**ESTA FUNCIÓN SÓLO ESTÁ DISPONIBLE** cuando el horno está apagado o en el modo de espera y el selector multifunción se encuentra en la posición de microondas.





- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta que aparezca Crisp.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).**



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

**EL HORNO UTILIZA AUTOMÁTICAMENTE** las funciones de microondas y grill para calentar la bandeja crisp. La bandeja alcanza rápidamente la temperatura adecuada y comienza a dorar y tostar la comida.

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

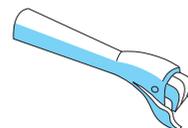


**EL HORNO Y LA BANDEJA CRISP** alcanzan temperaturas elevadas con esta función.

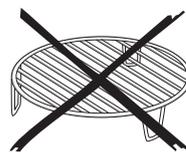
**NO COLOQUE LA BANDEJA CRISP CALIENTE** sobre superficies vulnerables al calor.

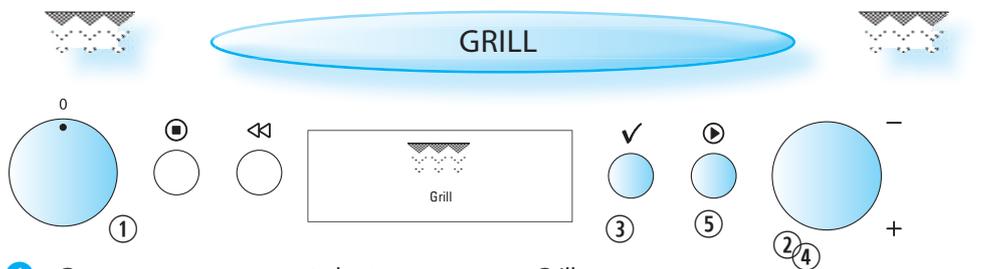
**TENGA MUCHO CUIDADO Y NO TOQUE** el grill.

**UTILICE MANOPLAS PARA HORNO** o el asa especial para sacar la bandeja crisp caliente.



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





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca Grill.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del grill.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



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

ALIMENTOS COMO TOSTADAS DE QUESO, FILETES Y SALCHICHAS se deben colocar sobre la parrilla.

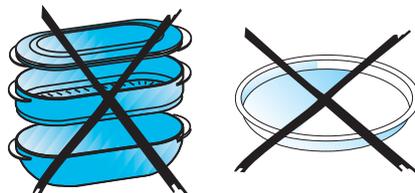
ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el grill.

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

## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

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

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





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca Grill + MW (Grill + Micro).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del grill.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar el ajuste.
- 6 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del microondas.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

LOW GRILL POWER		07:00 COOK TIME
650 w POWER	Grill + MW	19:07 END TIME

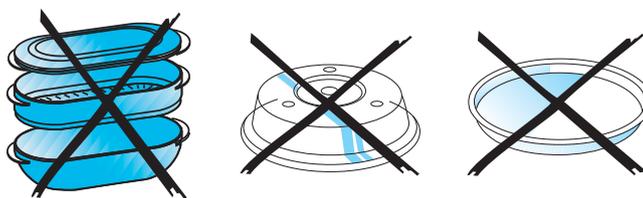
ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar lasaña, pescado y patatas gratinadas.

## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

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

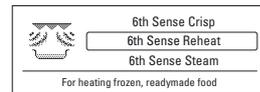
COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla superior o en el plato giratorio de cristal.

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





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca 6<sup>th</sup> Sense (6º Sentido).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que aparezca 6<sup>th</sup> Sense Reheat (Calentamiento 6º Sentido).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



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.

EL PROGRAMA NO DEBERÍA interrumpirse.

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

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

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

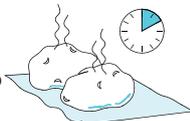


alimentos más gruesos o densos en la parte exterior y los más finos o menos densos en el centro.

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

LAS PORCIONES MÁS GRUESAS, como filetes o salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

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

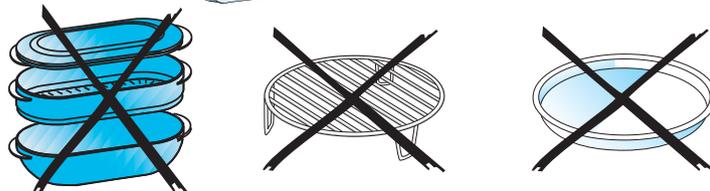


TAPE SIEMPRE LOS ALIMENTOS cuando utilice esta función.

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



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





## DESCONGELACIÓN MANUAL



**REALICE EL PROCEDIMIENTO DESCRITO** para “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 ENVASE** condiciona el tiempo de descongelación. Los envases planos se descongelan antes que los altos.

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

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

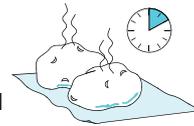


**DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES** a la mitad del proceso de descongelación.

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

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

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



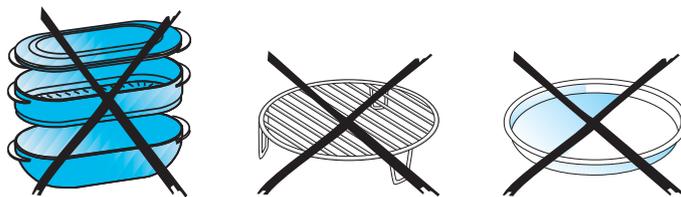


- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca Jet Defrost (Descongelación rápida).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el alimento.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el peso.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).

200g AMOUNT		15:00 COOK TIME
	Defrosting	19:15 END TIME

**ESTA FUNCIÓN** sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan. La función de descongelación rápida debe emplearse únicamente si el alimento tiene un peso neto de 100 g a 3 kg.

**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS** en el plato giratorio de cristal.





## DESCONGELACIÓN RÁPIDA (JET DEFROST)



### PESO:

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



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

### ALIMENTOS CONGELADOS:

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

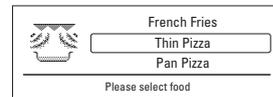
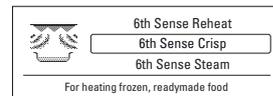
**SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES INFERIOR** a la temperatura de congelación máxima (-18°C), elija un peso superior al real.



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



- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca 6<sup>th</sup> Sense (6º Sentido).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE hasta que aparezca 6<sup>th</sup> Sense Crisp (Crisp 6º Sentido).
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el alimento.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



**ESTA FUNCIÓN SIRVE** para calentar rápidamente los alimentos congelados.

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

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

**No coloque** ningún recipiente ni envolturas en la bandeja crisp.

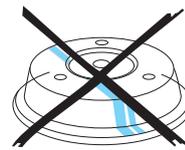
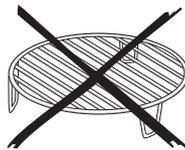
**Sólo debe** colocar alimentos en la bandeja crisp.



## CRISP 6º SENTIDO (6<sup>TH</sup> SENSE CRISP)

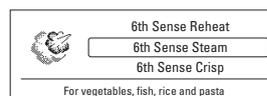


ALIMENTO		CONSEJOS
	<b>PATATAS FRITAS</b> (300 g - 600 g)	<b>COLOCAR LAS PATATAS CORTADAS</b> en una capa uniforme sobre la bandeja crisp. Añadir sal, si se quiere. <b>REMOVER</b> cuando el horno lo indique.
	<b>PIZZA</b> , masa fina (200 g - 500 g)	<b>CON PIZZAS</b> de masa fina.
	<b>PAN PIZZA</b> (300 g - 800 g)	<b>CON PIZZAS</b> de masa gruesa.
	<b>ALISTAS DE POLLO</b> (300 g - 600 g)	<b>CON TROZOS DE POLLO</b> , untar la bandeja crisp con aceite y utilizar un nivel cocción bajo. <b>GIRAR</b> cuando el horno lo indique.
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de la función Crisp manual.		





- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta que aparezca 6<sup>th</sup> Sense (6º Sentido).
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta que aparezca 6<sup>th</sup> Sense Steam (Vapor 6º Sentido).
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK)** para confirmar la selección.
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el tiempo de cocción.
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START)**.



**ESTA FUNCIÓN SIRVE PARA** verdura, pescado, arroz y pasta.  
**ESTA FUNCIÓN CONSTA DE 2 ETAPAS.**



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

**LA VAPORERA ESTÁ** diseñada para utilizarse con hornos microondas exclusivamente.

**NO LA UTILICE CON NINGUNA OTRA FUNCIÓN.**

**SI UTILIZA LA VAPORERA con otras funciones puede estropearse.**

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

**COLOQUE SIEMPRE la vaporera sobre el plato giratorio de cristal.**



## VAPOR 6° SENTIDO (6<sup>TH</sup> SENSE STEAM)



### TAPA

**CUBRA SIEMPRE LOS ALIMENTOS CON UNA TAPA.** Asegúrese de que el recipiente y la tapa son aptos para microondas antes de utilizarlos.

Si no tiene una tapa para el recipiente que ha elegido, puede utilizar un plato. Deberá colocar el plato con el fondo hacia el interior del recipiente.

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



### COCCIÓN DE VERDURAS

**COLOQUE LAS VERDURAS** en el colador.

Vierta 100 ml de agua en la parte inferior.

Coloque la tapa y programe el tiempo.

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

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

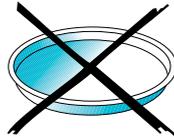
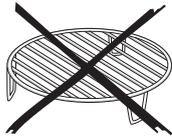
### RECIPIENTES

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

### COCCIÓN DEL ARROZ

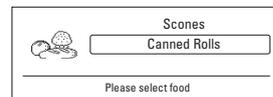
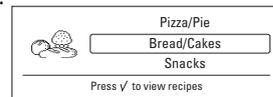
**UTILICE LAS RECOMENDACIONES QUE FIGURAN EN EL ENVASE** para determinar el tiempo de cocción, la cantidad de agua y arroz.

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





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta que aparezca Recetas (Recetas).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar una receta.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) para confirmar la selección.
- 4 UTILICE EL BOTÓN DE ACEPTACIÓN (OK) O EL MANDO DE AJUSTE para desplazarse y realizar los ajustes que necesite.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO (START).



ESTA FUNCIÓN PERMITE desplazarse rápidamente por las recetas preferidas.



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS
 PATATAS	<b>HERVIDO</b>	<b>300 G - 1 KG</b>	<b>BASE DE VAPORERA Y TAPA</b>	<b>PONER</b> en el fondo de la vaporera y añadir 100 ml de agua. Cubrir con la tapa.
	<b>ASADO</b>	<b>200 G - 1 KG</b>	<b>MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>LAVAR</b> y pinchar. Girar cuando el horno lo indique.
	<b>GRATINADO</b>	<b>4 - 10 RACIONES</b>	<b>MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>CORTAR</b> en rodajas e intercalar con cebolla. Sazonar con sal, pimienta y ajo. Colocar sobre la crema. Añadir queso por encima.
	<b>(CONGELADO)</b> <b>PATATAS FRITAS</b>	<b>300 G - 600 G</b>	<b>BANDEJA CRISP</b>	<b>ROCIAR</b> con sal.
	<b>TROZOS</b>	<b>300 G - 800 G</b>		<b>PELAR</b> y cortar en tacos. Sazonar y untar ligeramente la bandeja crisp con aceite. Bañar con aceite por encima. Remover cuando el horno lo indique.
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".				



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 CARNE	<b>COSTILLAS</b>		<b>700 G - 1,2 KG</b>	<b>BANDEJA CRISP</b>	<b>SAZONAR</b> y colocar en la bandeja crisp.
	<b>ENTRECOT</b>		<b>2 - 6 PIEZAS</b>	<b>PARRILLA ALTA SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>AÑADIR LA CARNE</b> después de precalentar el grill. Girar cuando el horno lo indique. Sazonar.
	<b>CHULETAS DE CORDERO</b>		<b>2 - 8 PIEZAS</b>		
	<b>SALCHICHA DE CERDO</b>		<b>200 G - 800 G</b>	<b>BANDEJA CRISP</b>	<b>UNTAR UN POCO</b> la bandeja crisp. Añadir y dar la vuelta al alimento cuando el horno lo indique.
	<b>(HERVIDO)</b>	<b>PERRITO CALIENTE</b>	<b>4 - 8 PIEZAS</b>	<b>BASE DE VAPORE-RA CON TAPA</b>	<b>COLOCAR</b> en la base de la vaporera y cubrir con la tapa.
	<b>(CONGELADO)</b>	<b>HAMBURGUESAS</b>	<b>100 G - 500 G</b>	<b>BANDEJA CRISP</b>	<b>UNTAR UN POCO</b> la bandeja crisp. Añadir la carne después de precalentar la bandeja crisp. Girar el alimento cuando el horno lo indique.
	<b>TOCINO</b>		<b>50 G - 150 G</b>		<b>AÑADIR EL ALIMENTO</b> después de precalentar la bandeja crisp y dar la vuelta cuando el horno lo indique.
<b>PASTEL DE CARNE</b>		<b>4 - 8 RACIONES</b>	<b>MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>PREPARAR</b> la mezcla que prefiera y darle la forma de pastel.	
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".					



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 AVES	POLLO	FILETES (VAPOR)	300 G - 800 G	VAPORERA	<b>SAZONAR</b> y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
		FILETES (FRITO)	300 G - 1 KG	BANDEJA CRISP	<b>UNTAR UN POCO</b> la bandeja crisp. Sazonar y añadir los filetes después de precalentar la bandeja crisp. Girar cuando el horno lo indique.
		TROZOS	400 G - 1,2 KG		<b>SAZONAR</b> los trozos y colocarlos en la bandeja crisp con la piel hacia arriba.
<p><b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".</p>					



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PESCADO	ENTERO	ASADO	600 G - 1,2 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	SAZONAR y untar con mantequilla por encima.
		HERVIDO	600 G - 1,2 KG	PLATO APTO PARA MICROONDAS CON TAPA O PELÍCULA DE PLÁSTICO	SAZONAR y añadir 100 ml de caldo de pescado. Cocinar cubierto.
	FILETES (VAPOR)		300 G - 800 G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	CHULETAS	FRITO	300 G - 800 G	BANDEJA CRISP	UNTAR UN POCO la bandeja crisp. Sazonar y añadir el alimento después de precalentar la bandeja crisp. Girar cuando el horno lo indique.
		VAPOR	300 G - 800 G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	(CONGELADO)	GRATINADO	600 G - 1,2 KG	MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO	
		FILETES REBOZADOS	200 G - 600 G	BANDEJA CRISP	UNTAR UN POCO la bandeja crisp. Añadir el alimento después de precalentar la bandeja crisp. Girar cuando el horno lo indique.
<p><b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".</p>					



## RECETAS



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

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



## RECETAS



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



## RECETAS



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



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PAN / PASTELES	<b>PANECILLOS</b>	<b>EN LATA</b>	<b>4 - 6 UNIDADES</b>	<b>BANDEJA CRISP</b>	<b>SACAR</b> del envase. Añadir después de precalentar el horno.
	<b>BIZCOCHOS</b>		<b>1 HORNADA</b>		<b>DAR</b> forma de bizcocho o de bizcochitos en una bandeja crisp untada.
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "cocción y calentamiento en microondas".					



## RECETAS



ALIMENTO	CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 APERITIVOS	<b>PALOMITAS DE MAÍZ</b>	<b>90 - 100 g</b>	<b>COLOCAR LA BOLSA</b> en el plato giratorio. Cocinar sólo una bolsa cada vez.	
	<b>FRUTOS SECOS TOSTADOS</b>	<b>50 g - 200 g</b>		
	<b>POLLO</b>	<b>ALITAS DE POLLO</b>	<b>300 g - 600 g</b>	<b>AÑADIR LOS TROZOS DE POLLO</b> después de precalentar la bandeja crisp. Dar la vuelta cuando el horno lo indique.
		<b>TROZOS DE POLLO REBOZADOS (CONGELADOS)</b>	<b>250 g - 600 g</b>	
 POSTRES	<b>TAR- TA DE FRUTA</b>	<b>CASERA</b>	<b>1 HORNADA</b>	<b>PREPARAR UNA MASA</b> con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo (o utilizar masa ya preparada). Cubrir la bandeja crisp con la masa y rellenarla con 700-800 g de manzanas cortadas en rodajas con azúcar y canela.
		<b>CONGELADA</b>	<b>300 g - 800 g</b>	
	<b>MANZANAS ASADAS</b>	<b>4 - 8 PIEZAS</b>	<b>MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>QUITAR LAS SEMILLAS</b> y rellenar con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.
	<b>FLAN</b>	<b>2 - 6 RACIONES</b>	<b>MICROONDAS, CON PLATO PARA MICROONDAS Y BANDEJA CRISP</b>	<b>PARA 4 RACIONES</b> , mezclar 4 yemas de huevo, 75 ml de azúcar y 1 cucharada de vainilla. Calentar 200 ml de crema +150 ml de leche durante 3-3½ minutos a alta potencia y añadir a los huevos. Poner la mezcla en los moldes. Echar 500 ml de agua en la bandeja crisp y colocar los moldes en el agua cuando el horno pite. Rociar de azúcar por encima cuando se enfríe y derretir el azúcar con un quemador de gas.
	<b>COMPOTA DE FRUTAS</b>	<b>300 g - 800 ML</b>	<b>VAPORERA</b>	<b>COLOCAR EN LA REJILLA DE LA VAPORERA.</b> Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.

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

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO** requerida habitualmente.

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



**NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS,**

**LIMPIADORES ABRASIVOS,** estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice una esponja con detergente suave o papel de cocina con un limpiador de cristales pulverizado. Aplique el limpiador sobre el papel.

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



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



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



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

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



**No** permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.

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



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

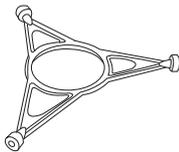
**LOS OLORES DEL INTERIOR DEL HORNO** pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

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

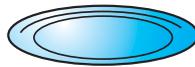
## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

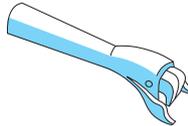
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



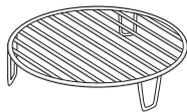
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL



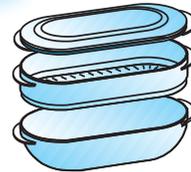
ASA DE LA BANDEJA CRISP



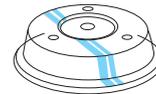
PARRILLA



VAPORERA



TAPA

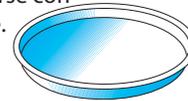


LIMPIEZA ESPECIAL:

La BANDEJA CRISP debe limpiarse con agua y un detergente suave.

Las áreas muy sucias pueden limpiarse con un estropajo y un limpiador suave.

SIEMPRE debe dejar enfriar la bandeja Crisp antes de limpiarla.



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



No utilice estropajos de acero. Se rayará la superficie.

## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

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

ESTAS COMPROBACIONES EVITAN llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.



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



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

NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HORNO.



## DATOS SOBRE PRESTACIONES DE CALENTAMIENTO

CONFORME CON LA NORMA IEC 60705.

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

PRUEBA	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	NIVEL DE POTENCIA	RECIPIENTE
12.3.1	1.000 G	12 - 13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 ½ MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	750 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	10 MIN	160 W	

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

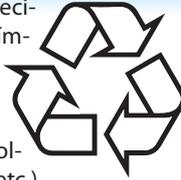
Three horizontal light blue lines for writing.



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

## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



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

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



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

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

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



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 8 6 9

© Whirlpool Sweden AB 2012. All rights reserved. Made in Sweden.

Rev /B



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.