

# 4YOU

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Brugsanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

 **Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# ÍNDICE

---

## INSTALACIÓN

- 3 Instalación

## SEGURIDAD

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

## ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

- 7 Accesorios
- 8 Mantenimiento y limpieza

## PANEL DE MANDOS

- 9 Panel de mandos y descripción de pantalla

## USO GENERAL

- 10 Protección de encendido / Seguridad infantil
- 10 Pausa o interrupción de la cocción
- 10 Remueva/dé vuelta al alimento
- 11 Clock (Reloj)

## FUNCIONES DE COCCIÓN

- 12 Jet Start (Inicio rápido)
- 13 Microwave (Microondas)
- 14 Defrost Menu (Menú Descongelación)
- 15 Reheat Menu (Menú Recalentamiento)
- 16 Memo
- 16 Popcorn (Palomitas de maíz) (solo disponible en modelo MWA260)
- 17 Grill (solo disponible en modelos MWA268 y MWA269)
- 18 Combi Grill + Microwave (Comb. Grill + microondas) (solo disponible en modelos MWA268 y MWA269)
- 19 Steam Menu (Menú Vapor) (solo disponible en MWA267)
- 20 Pasta & Rice (Pasta y arroz) (solo disponible en modelo MWA267)
- 21 Steam & Boil Menu (Menú Vapor y Hervir) (solo disponible en MWA269)

## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 23 Consejos para la protección del medio ambiente
- 24 Especificaciones técnicas

# INSTALACIÓN

## - ANTES DE CONECTAR

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

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

Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

No extraiga las placas de protección interiores del microondas que están situadas en el lado de la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.

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

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

Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.

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

No utilice un cable de extensión:

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

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

## - DESPUÉS DE CONECTAR

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

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

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

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO

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

No deje el horno sin vigilancia, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

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

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

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

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

Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**ADVERTENCIA:** No utilice el horno microondas para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.

**ADVERTENCIA:** Las juntas de la puerta y sus alrededores deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debe utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

¡No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podría recalentarse y provocar un incendio!

No caliente ni utilice material inflamable en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.

No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.

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

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

---

## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Si el horno no funciona, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente de pared.
- 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 10 minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo nuevamente.

Estas comprobaciones evitan llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio).

Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.

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

**ADVERTENCIA:** La asistencia técnica sólo debe llevarla a cabo un técnico cualificado. Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

No extraiga ninguna de las cubiertas del horno.

## PRECAUCIONES

### - GENERALES

**¡Este aparato ha sido diseñado sólo para uso doméstico!**

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

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

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

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

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

No utilice su interior como despensa.

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

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

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

### - LÍQUIDOS

Por ej. bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y esto podría provocar un repentino desbordamiento de líquido caliente.

Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

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

### - ATENCIÓN

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

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

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

# ACCESORIOS

## GENERALES

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

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

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

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

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

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

### Soporte del plato giratorio

Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

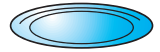
- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



### Plato giratorio de cristal

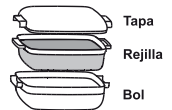
Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



### BOL DE VAPOR (solo disponible en los modelos MWA267 y MWA269)

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



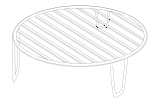
Tapa

Rejilla

Bol

### PARRILLA (SOLO DISPONIBLE EN LOS MODELOS MWA268 y MWA269)

- Use la parrilla con las funciones Grill & Combi Grill (Grill y Comb. Grill).



## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Si no mantiene limpio el horno se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.

De forma periódica, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del horno, sobre todo si se han derramado líquidos.

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

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

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

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

Nunca pulverice directamente sobre el horno.

El horno está diseñado para funcionar con el plato giratorio.

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

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

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

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

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

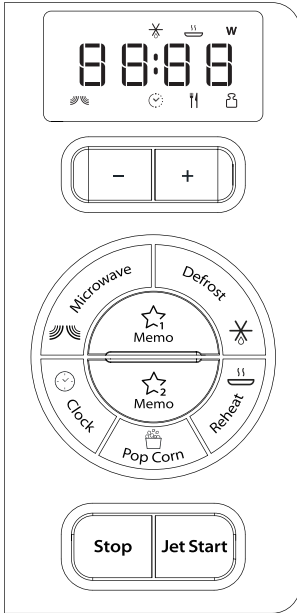
APTO PARA LAVAVAJILLAS :

- Soporte del plato giratorio
- Parrilla
- Plato giratorio de cristal
- Bol de vapor

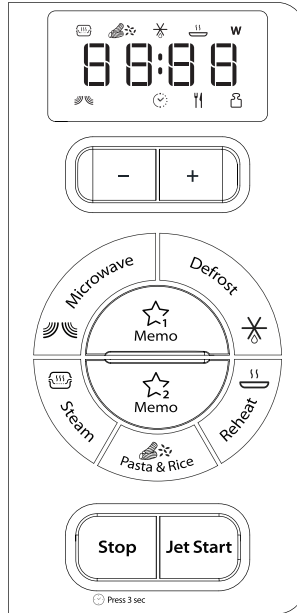


# PANEL DE MANDOS Y DESCRIPCIÓN DE PANTALLA

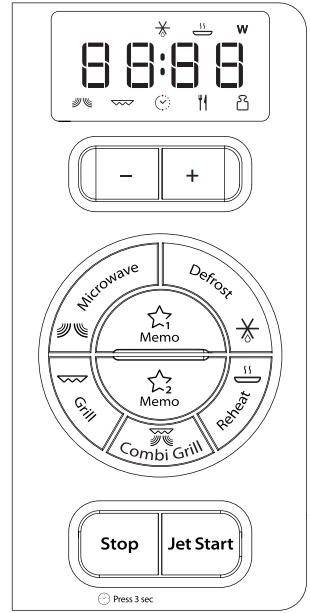
## MWA260



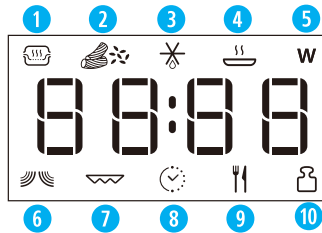
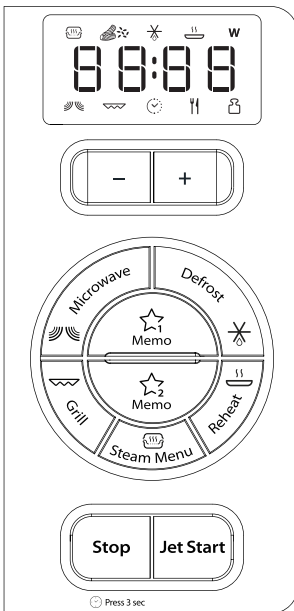
## MWA267



## MWA268



## MWA269



- 1 Steam Menu (Menú Vapor)/Funciones Steam & Boil Menu (Menú Vapor y Hervir) (\*)
- 2 Función Pasta & Rice (Pasta y arroz) (\*)
- 3 Función Defrost Menu (Menú Descongelación)
- 4 Función Reheat Menu (Menú Recalentamiento)
- 5 Selección de potencia de microondas
- 6 Función del Microwave (microondas)
- 7 Función grill (\*)
- 8 Configuración reloj / Selección hora
- 9 Selección tipo de alimento
- 10 Selección peso / porciones

\*Este icono no está disponible en algunos modelos. Verifique el panel de mandos de su microondas en esta página.



## 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 "de espera" cuando aparece el reloj o, si no se ha programado el reloj, cuando aparece lo siguiente en la pantalla ".:").

Cuando la función de seguridad esté activa la puerta deberá abrirse y cerrarse para comenzar la cocción. De lo contrario, aparecerá en la pantalla "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 5 minutos.

Para continuar la cocción:  
Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

Si no desea continuar la cocción, puede realizar lo siguiente:  
Retire el alimento, cierre la puerta y presione el botón de STOP (DETENER).

Cuando finalice la cocción:  
Se oirá una señal una vez por minuto durante 10 minutos cuando finalice la cocción. Pulse el botón de STOP (DETENER) o abra la puerta para detener la señal.



## REMOVER/DAR VUELTAS AL ALIMENTO

---

Según la función seleccionada, podría necesitarse remover/dar vueltas a los alimentos durante la cocción. En estos casos, el horno hará una pausa en la cocción y le pedirá realizar la acción necesaria. Cuando se le solicite, deberá:

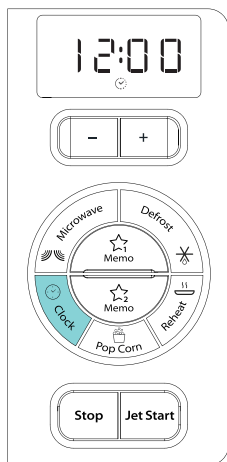
- 1 Abrir la puerta.
- 2 Remover o dar vueltas al alimento (según sea la acción solicitada).
- 3 Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para reiniciar el proceso.

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



## CLOCK (RELOJ)

### • Solo para el modelo MWA260:

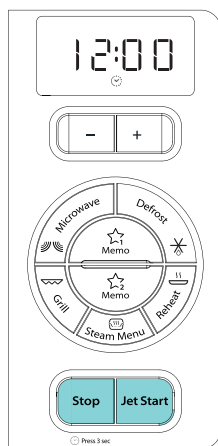


La primera vez que el aparato se conecte, o después de un fallo en el suministro de energía, el producto pasará a la configuración del reloj.

Puede entrar al modo de configuración del Reloj en cualquier momento al presionar el botón Clock (Reloj).

- 1 Presione el botón Más/Menos para configurar la hora.
- 2 Presione el botón Clock (Reloj). Los números a la derecha de la pantalla comenzarán a parpadear.
- 3 Presione el botón Más/Menos para configurar los minutos.
- 4 Presione el botón Clock (Reloj). El reloj se ha configurado.

### • Solo para los modelos MWA267, MWA268 y MWA269:



La primera vez que el aparato se conecte, o después de un fallo en el suministro de energía, el producto pasará a la configuración del reloj.

Puede entrar al modo de configuración del Reloj en cualquier momento al mantener presionado el botón Stop (Detener) durante por lo menos 3 segundos.

- 1 Presione el botón Más/Menos para configurar la hora.
- 2 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Los números a la derecha de la pantalla comenzarán a parpadear.
- 3 Presione el botón Más/Menos para configurar los minutos.
- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido). El reloj se ha configurado.

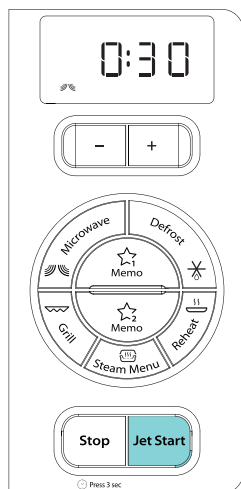


### Consejos y sugerencias:

- Si el reloj no se ha configurado después de conectarse, el reloj mostrará "12:00".
- Si cuando configura el reloj presiona el botón Stop (Detener) o si no se completa la configuración después de transcurrir un tiempo prolongado, el horno saldrá del modo de configuración y la configuración no será válida, la pantalla mostrará ".".



## JET START (INICIO RÁPIDO)



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

- 1 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) .

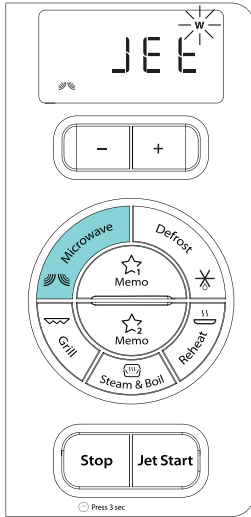
Cuando se presiona el botón Jet Start (Inicio rápido), la función del Microondas operará a la potencia máxima durante 30 segundos.

Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para ajustar la potencia: presione el botón Microwave (Microondas) para ajustar el valor.
- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione el botón Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.



# MICROWAVE (MICROONDAS)



Función del Microwave (Microondas) que permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas.

Accesorio su-  
gerido:



Cubierta de la bandeja  
(se vende por separado)

- 1 Presione el botón Microwave (Microondas) repetidas veces para configurar la potencia (consulte los usos sugeridos en la tabla que se presenta a continuación).
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

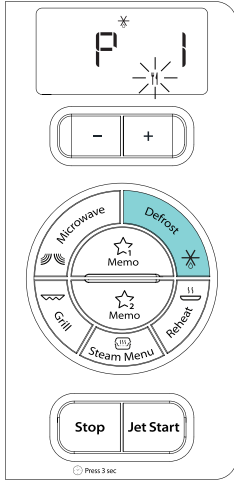
Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para ajustar la potencia: presione el botón Microwave (Microondas) para ajustar el valor.
- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione el botón Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
JET	Para recalentar bebidas, agua, sopas, café, té o cualquier otro alimento con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o crema elija un nivel de potencia más bajo.
600 W	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
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	Ablandar helado, mantequilla y quesos. Mantener caliente.



## DEFROST MENU (MENÚ DESCONGELACIÓN)



Esta función le permite descongelar alimentos automáticamente. Esta función sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.

Accesorio su-  
gerido:  Cubierta de la bandeja  
(se vende por separado)

- 1 Presione el botón Defrost (Descongelamiento) repetidas veces para seleccionar el tipo de alimento.
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el peso.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

Nota: Después de cierto tiempo, la pantalla podría solicitarle dar vuelta o remover el alimento para que la descongelación se realice de una mejor manera. Consulte el capítulo "Remover/dar vuelta al alimento" en la página 10.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	CONSEJO
<b>P1</b> Carne	100 g - 1500 g	Carne picada, chuletas, filetes o asados. Una vez realizada la cocción, deje la carne reposar por unos 5 minutos para obtener un mejor resultado.
<b>P2</b> Aves	100 g - 1500 g	Pollo entero, en piezas o filetes. Una vez realizada la cocción, deje el pollo reposar de 5 a 10 minutos.
<b>P3</b> Pescado	100 g - 1500 g	Lomos enteros o filetes. Cuando finalice la cocción, espere por lo menos unos 5 minutos para obtener un buen resultado.
<b>P4</b> Verdura	100 g - 1500 g	Verduras cortadas grandes, mediana o pequeñas. Antes de usar, deje reposar de 3 a 5 minutos.
<b>P5</b> Pan	100 g - 600g	Rollitos congelados, baguettes y croissants. Espere 5 minutos antes de usar.

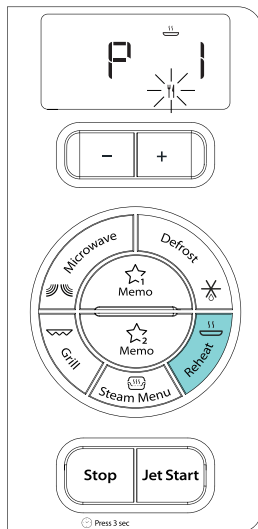


### Consejos y sugerencias:

- Para obtener mejores resultados, le recomendamos realizar la descongelación directamente en la bandeja giratoria de cristal. De ser necesario, puede usarse un recipiente de plástico ligero apto para microondas.
- Para los alimentos que no aparecen en esta tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, seleccione una función manual con potencia de microondas menor (como por ejemplo microondas de 160 W).
- 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.
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.
- Los alimentos hervidos, los guisos y las salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.
- Separe las porciones a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.
- Para obtener los detalles sobre cómo remover/dar vuelta a los alimentos, consulte el capítulo "Remover/dar vuelta al alimento" en la página 10.



## REHEAT MENU (MENÚ RECALENTAMIENTO)



Esta función le permite automáticamente recalentar sus platos.

Use esta función para recalentar: alimentos en platos, salsas, pizza fría, lasaña congelada, bebidas y pizza congelada.

Accesorio su-  
gerido:  Cubierta de la bandeja  
(se vende por separado)

- 1 Presione el botón Reheat (Recalentamiento) repetidas veces para seleccionar el tipo de alimento.
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el peso del alimento.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

Nota: Después de cierto tiempo, la pantalla podría solicitarle dar vuelta o remover el alimento para que la descongelación se realice de una mejor manera. Consulte el capítulo "Remover/dar vuelta al alimento" en la página 10.

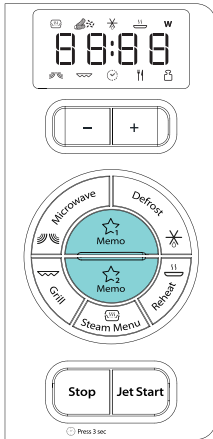
TIPO DE ALIMENTO	PESO	CONSEJO
<b>P1</b> Alimento en plato	200 - 500 g	Cubra el plato.
<b>P2</b> Salsa	250 - 1000g	Use un recipiente apto para microondas. Cubra el plato. Una vez se realice la cocción deberá esperar 3 minutos para obtener mejores resultados.
<b>P3</b> Pizza fría	200 - 600 g	Retire el empaque, coloque los pedazos en el recipiente apto para microondas.
<b>P4</b> Lasaña congelada	250 - 500 g	Saque la lasaña del congelador, retire la cubierta del empaque, colóquela en el centro del horno.
<b>P5</b> Bebida	150 ml – 600 ml	Coloque una cuchara de metal en el vaso para evitar una cocción excesiva.
<b>P6</b> Pizza congelada	200 - 600 g	Mejor utilice el recipiente apto para microondas o la bandeja crisp .

### Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos más espesos, más densos en el exterior de la bandeja y los menos espesos o menos densos en la parte externa del plato.
- Las tajadas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.
- Esperar de 1 a 2 minutos antes de servir los alimentos recalentados mejora los resultados, especialmente de los alimentos congelados.
- El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, ya que se genera el vapor durante la cocción.
- Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.
- Para obtener los detalles sobre cómo remover/dar vuelta a los alimentos, consulte el capítulo "Remover/dar vuelta al alimento" en la página 10.



## MEMO



La función Memo le otorga una forma fácil de almacenar e invocar rápidamente una receta favorita.

La función Memo sirve para almacenar una función de cualquier configuración que se visualice en la actualidad.

### CÓMO GUARDAR UN MEMO:

- 1 Inicie su función de cocción favorita.
- 2 Presione y mantenga presionado durante algunos segundos el botón Memo.
- 3 Se escuchará un pitido y la función se almacenará.

Nota: es posible reemplazar un Memo existente por otro.

### CÓMO INVOCAR UN MEMO:

- 1 Presione el botón Memo.

Nota: cuando el aparato esté conectado en después de un fallo en el suministro de energía, su función Memo se reiniciará a su valor predeterminado: potencia máxima del microondas por 2 minutos.

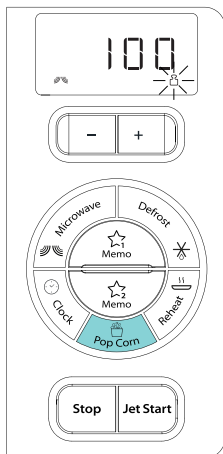


### Consejos y sugerencias:

- Si algunos parámetros no se han configurado todavía, el favorito guardará sus valores predeterminados.
- Para obtener los detalles sobre cómo remover/dar vuelta a los alimentos, consulte el capítulo "Remover/dar vuelta al alimento" en la página 10.



## POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ) (solo disponible en el modelo MWA260)



Esta función le permite cocer bolsas de palomitas de maíz para microondas (el peso neto de la bolsa debe estar entre los 90 g y los 100 g). El horno seleccionará automáticamente el tiempo de cocción y la potencia necesarios, después de seleccionar el peso de las palomitas de maíz.

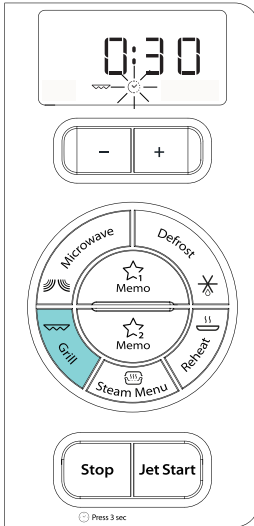
- 1 Presione el botón Popcorn (Palomitas de maíz).
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el peso de las palomitas de maíz.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

Nota: Si es posible cueza solo una bolsa a la vez.





## GRILL (solo disponible en modelos MWA268 y MWA269)



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

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

Accesorio  
dedicado:



Rejilla superior

- 1 Presione el botón Grill.
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el tiempo de cocción
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

### Consejos y sugerencias:

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



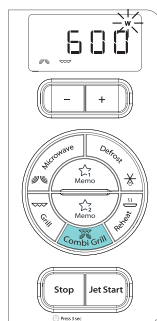
## COMBI GRILL + MICROWAVE (COMB. GRILL + MICROONDAS) (solo disponible en los modelos MWA 268 y MWA269)

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

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

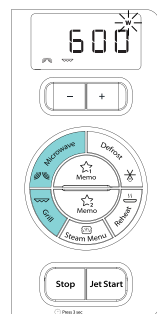


### Para el modelo MWA268:

- 1 Presione el botón Combi Grill (Comb. Grill) repetidas veces para configurar la potencia (consulte la tabla que se presenta a continuación).
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el tiempo de cocción
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

Una vez iniciado el proceso de cocción:

- para ajustar la potencia: presione el botón Combi Grill (Comb. Grill) para ajustar el valor.
- para aumentar/disminuir el tiempo: presione el botón Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.



### Para el modelo MWA269:

- 1 Presione el botón Microwave (Microondas) repetidas veces para configurar la potencia (consulte la tabla que se presenta a continuación).
- 2 Presione el botón Grill.
- 3 Presione el botón Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

Nota: Alternativamente, puede presionar el botón Grill y después el botón Microwave (Microondas). En este caso, la potencia se configurara en el valor predeterminado para Comi Grill (Comb. Grill) (600 W).

Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para ajustar la potencia: presione el botón Microwave (Microondas) y presione el botón Más/Menos para ajustar el valor.
- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione el botón Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.
- Si presiona el botón Grill, el producto pasará al modo de solo Microwave (Microondas). Si Grill se presiona nuevamente, el producto pasará a la función Combi Grill (Comb. Grill).

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO
600 W	Verduras y gratinados
500 W	Aves y lasaña
350 W	Pescado
160 W	Carne
90 W	Gratinado de fruta



### Consejos y sugerencias:

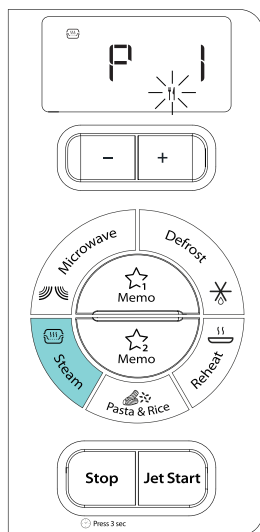
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor y aptos para microondas antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior bajo el grill.



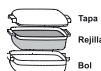
## STEAM MENU (MENÚ VAPOR) (solo disponible en modelo MWA267)

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

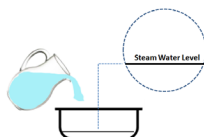
El accesorio del bol de vapor suministrado deberá usarse siempre con esta función.



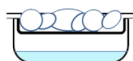
Accesorio dedicado:



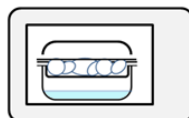
Bol de vapor



A: Vierta el agua hasta el nivel del vapor marcado en el bol.



B: Introduzca la rejilla y coloque el alimento sobre la misma.



C: Cubra con una tapa e introduzca en el horno.

D: Configure la función en el panel de mandos:

- 1 Presione el botón Steam (Vapor) repetidas veces para seleccionar el tipo de alimento (ver tabla presentada a continuación).
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el peso del alimento.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

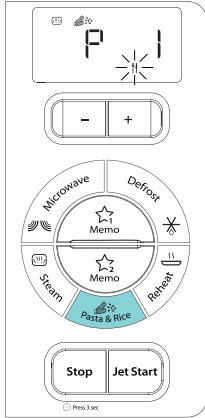
TIPO DE ALIMENTO	PESO	CONSEJO
<b>P1</b> Patatas / Tubérculos	150 g - 400 g	Use tamaños iguales. Corte los vegetales en porciones de un mismo tamaño.
<b>P2</b> Vegetales suaves	150 g - 400 g	
<b>P3</b> Vegetales congelados	150 g - 400 g	Deje reposar de 1 a 2 minutos.
<b>P4</b> Filetes de pescado	150 g - 400 g	Distribuya los filetes uniformemente en la rejilla de vapor. Entrelace las porciones delgadas. Una vez finalice la cocción, deje reposar por 1 o 2 minutos.

### Consejos y sugerencias:

- El agua usada para el vapor debe estar a temperatura ambiente.
- ¡El bol de vapor está diseñado sólo para hornos microondas!
- No utilice el bol de vapor con ninguna otra función. Si utiliza el bol de vapor con otras funciones puede estropearse.
- Coloque el recipiente para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.

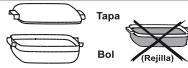


## PASTA & RICE (PASTA Y ARROZ) (solo disponible en modelo MWA267)



Esta función le permite usar el Bol de vapor (sin la rejilla) para hervir pasta corta y arroz de grano largo en su microondas. Los niveles de graduación marcados en el bol de vapor lo ayudarán a usar la cantidad de agua correcta.

Accesorio dedicado:



Bol de vapor sin rejilla

Alimento	Raciones	Cantidad	Nivel
Arroz		100 g	L1
		200 g	L2
		300 g	L3
		400 g	L4
Pasta		70 g	L1
		140 g	L2
		210 g	L3

Siga el proceso presentado a continuación (Ejemplo para la pasta):

A) Peso de la pasta	B) Coloque la pasta en el bol, agregue sal	C) Vierta el agua hasta el nivel	D) Cubra con la tapa e introduzca en el horno
Siempre use la cantidad correspondiente a cada ración como se indica en la tabla anterior.	Use a agua a temperatura ambiente.		

E: Configure la función en el panel de mandos:

- Presione el botón Pasta & Rice (Pasta y arroz) repetidas veces para configurar el tipo de alimento (consulte la tabla que se presenta a continuación).
- Presione el botón Más/Menos para configurar el nivel (de acuerdo a la tabla de raciones anteriores).
- Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

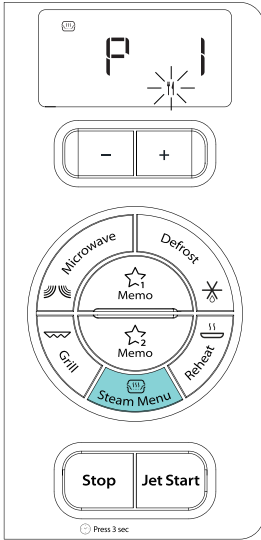
TIPO DE ALIMENTO	CONSEJO
<b>P1</b>	Pasta Use pasta corta. El tiempo de ebullición recomendado es de 10 a 12 minutos.
<b>P2</b>	Arroz Use arroz de grano largo.

Consejos y sugerencias:

- ¡El bol de vapor está diseñado sólo para hornos microondas!
- No utilice el bol de vapor con ninguna otra función. Si utiliza el bol de vapor con otras funciones puede estropearse.
- Coloque el recipiente para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.



## STEAM & BOIL MENU (MENÚ VAPOR Y HERVIR) (solo disponible en el modelo MWA269)

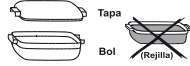


Esta función le permite obtener platos saludables y con sabor natural al cocinarlos al vapor. Use esta función para cocinar al vapor alimentos como pasta, arroz, verduras y pescado.

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

### Para cocinar pasta (P1) o arroz (P2):

Accesorio dedicado:

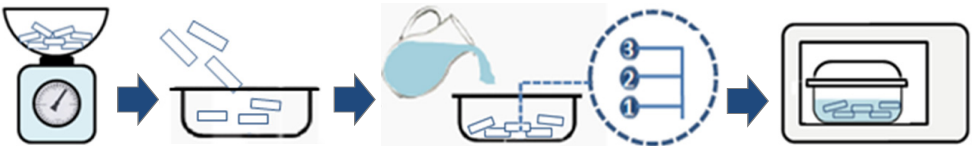


Bol de vapor sin rejilla

Alimento	Raciones	Cantidad	Nivel
Arroz		100 g	L1
		200 g	L2
		300 g	L3
		400 g	L4
Pasta		70 g	L1
		140 g	L2
		210 g	L3

Siga el proceso presentado a continuación (Ejemplo para la pasta):

- A) Peso de la pasta      B) Coloque la pasta en el bol, agregue sal      C) Vierta el agua hasta el nivel      D) Cubra con la tapa e introduzca en el horno.



Siempre use la cantidad correspondiente a cada ración como se indica en la tabla anterior.

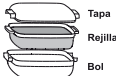
Use a agua a temperatura ambiente.

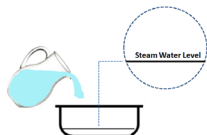
E: Configure la función en el panel de mandos

- Presione el botón Steam & Boil (Vapor y Hervir) repetidas veces para seleccionar el tipo de alimento (ver tabla presentada a continuación).
- Presione el botón Más/Menos para configurar el nivel (de acuerdo a la tabla de raciones anteriores).
- Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

TIPO DE ALIMENTO	CONSEJO
<b>P1</b> Pasta	Use pasta corta. El tiempo de ebullición recomendado es de 10 a 12 minutos.
<b>P2</b> Arroz	Use arroz de grano largo.

## Para cocinar verduras o pescado (P3-P6):

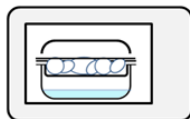
Accesorio dedicado:  Bol de vapor



A: Vierta el agua hasta el nivel del vapor marcado en el bol.



B: Introduzca la rejilla y coloque el alimento sobre la misma.




C: Cubra con una tapa e introduzca en el horno.

D: Configure la función en el panel de mandos:

- 1 Presione el botón del Steam Menu (menú Vapor) repetidas veces para configurar el tipo de alimento (consulte la tabla que se presenta a continuación).
- 2 Presione el botón Más/Menos para configurar el peso del alimento. (mín.: 150 - máx.: 400 g).
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	CONSEJO
<b>P3</b> Patatas / Tubérculos	150 g - 400 g	Use tamaños iguales. Corte los vegetales en porciones de un mismo tamaño.
<b>P4</b> Vegetales suaves	150 g - 400 g	Una vez finalice la cocción, deje reposar por 1 o 2 minutos.
<b>P5</b> Vegetales congelados	150 g - 400 g	Deje reposar de 1 a 2 minutos.
<b>P6</b> Filetes de pescado	150 g - 400 g	Distribuya los filetes uniformemente en la rejilla de vapor. Entrelace las porciones delgadas. Una vez finalice la cocción, deje reposar por 1 o 2 minutos.

 Consejos y sugerencias:

- Use agua a temperatura ambiente.
- ¡El bol de vapor está diseñado sólo para hornos microondas!
- No utilice el bol de vapor con ninguna otra función. Si utiliza el bol de vapor con otras funciones puede estropearse.
- Coloque el recipiente para hervir siempre sobre el plato giratorio de cristal.
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.

## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

Este aparato tiene el marcado CE en conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.



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

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



Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.



Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

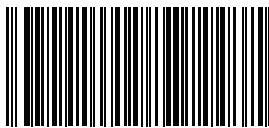
## En conformidad con IEC 60705, Edición 4, 2010.

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

PRUEBA	CANTI- DAD	TIEMPO APROX.	NIVEL DE PO- TENCIA	RECIPIENTE
12.3.1 (Crema inglesa)	750 G	Para MWA260 y MWA267, 10 min. Para MWA268 y MWA269, 10 min. y 30 seg.	JET	Pyrex 3.220
12.3.2 (Bizcocho esponjoso)	475 G	Para MWA260 y MWA267, 7 min. y 30 seg. Para MWA268 y MWA269, 7 min.	JET	Pyrex 3.827
12.3.3 (Pastel carne)	900 G	17 MIN.	JET	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratinado de patatas)	1100 G	25 MIN.	Comb. (600 W+Grill)	Pyrex 3.827
13.3 (Carné picada)	500 G	Para MWA260 y MWA267, 16 min. Para MWA268 y MWA269, 15min.	Descongelar manual	Coloque en el plato giratorio en un plato plástico con 3 mm de espesor

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Descripción de los datos	MWA260 y MWA267	MWA268 y MWA269
Tensión del suministro eléctrico	220-230 V~50 Hz	220-230 V~50 Hz
Potencia de entrada nominal	1100 W	1850 W
Grill	N/A	650-700 W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	287 x 474 x 382	287 x 474 x 402
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	225 x 308 x 336	200 x 308 x 336



4 3 2 E 1 5 A 0 0 2 1 2 1

