

## AMW 835

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



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



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



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

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



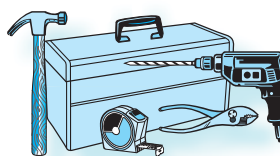
## INSTALACIÓN



### MONTAJE DEL APARATO



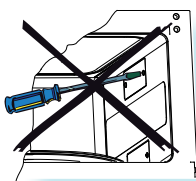
**SIGA LAS INSTRUCCIONES** de montaje facilitadas para instalar el aparato.



### 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 la puerta cierra correctamente en el marco y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave húmedo.

**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** es una obligación legal. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas y animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

**Los fabricantes no se hacen responsables de ningún problema que surja como consecuencia de 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.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



### ¡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 LOS CIERRES DE ALAMBRE DE las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.**



### FREIDURA

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



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

### LÍQUIDOS

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



Para evitar dicha posibilidad, siga estos pasos:

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

### CUIDADO

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

**CUANDO CALIENTE ALIMENTOS INFANTILES en biberones o tarros, no olvide removerlos 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!**

### PULSADORES

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

Los selectores salen al pulsarlos 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.**

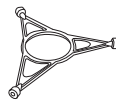
**SI LOS ACCESORIOS QUE CONTIENEN METAL** entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno podría estropearse.

**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.



## PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/BLOQUEO



**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 de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando el visor está en blanco).



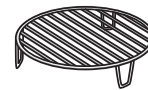
### BANDEJA DE HORNEAR

**UTILICE LA BANDEJA DE HORNEAR** sólo al cocinar con aire forzado o al gratinar. No la utilice nunca en combinación con el microondas.

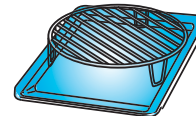


### PARRILLA

**USE LA PARRILLA** para cocinar y asar u hornear.

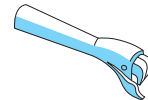


**AL GRATINAR SIN MICROONDAS,** coloque la parrilla sobre la bandeja de hornear para acercar los alimentos al gratinador, que se encuentra en la parte superior.



### MANGO DE 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.



DOOR



## PUNTO DE COCCIÓN (SÓLO FUNCIONES AUTO)



LA FUNCIÓN DE PUNTO DE COCCIÓN ESTÁ DISPONIBLE en la mayoría de funciones automáticas. Mediante el ajuste del punto de cocción es posible controlar personalmente el resultado final. Esta función permite establecer una temperatura final más alta o más baja que la de la configuración estándar.

AL USAR una de estas funciones, el horno selecciona la configuración estándar por defecto. Este ajuste normalmente proporciona los mejores resultados. Pero si los alimentos que ha calentado están demasiado calientes para comerlos, puede ajustarlo fácilmente antes de utilizar esa función la próxima vez.

PUNTO DE COCCION	
NIVEL	RESULTADO
HIGH +2	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS ALTA
HIGH +1	PRODUCE UNA TEMPERATURA FINAL MÁS ALTA
MID 0	CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR POR DEFECTO
LOW -1	PRODUCE UNA TEMPERATURA FINAL MÁS BAJA
LOW -2	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS BAJA

### NOTA:

EL PUNTO DE COCCIÓN sólo se puede ajustar o modificar durante los primeros 20 segundos de funcionamiento.

HIGH<sup>2</sup>  
AUTO

HIGH<sup>1</sup>  
AUTO

PARA ELLO SELECCIONE UN NIVEL DE PUNTO DE COCCIÓN con el mando de ajuste, justo después de pulsar el botón de inicio.

MID<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW<sup>-2</sup>  
AUTO



## REMOVER O DAR LA VUELTA (SÓLO FUNCIONES AUTO)



AL UTILIZAR ALGUNAS DE LAS FUNCIONES AUTOMÁTICAS, el horno puede detenerse (según el programa y la clase de alimentos escogidos) y mostrar STIR FOOD (remover alimentos) o TURN FOOD (dar la vuelta a los alimentos).

### PARA CONTINUAR LA COCCIÓN:

- ☞ Abra la puerta.
- ☞ Remueva los alimentos o déles la vuelta.
- ☞ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reanudar el proceso.

NOTA: CON LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA, EL HORNO CONTINÚA AUTOMÁTICAMENTE AL CABO DE 2 MINUTOS si no se ha dado la vuelta al alimento. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.






## CLASES DE ALIMENTO (SÓLO FUNCIONES AUTO)



**AL UTILIZAR LAS FUNCIONES AUTOMÁTICAS**, el horno necesita saber qué clase de alimentos se utilizan para obtener resultados correctos. Cuando se elige el tipo de alimento con el selector, aparece la palabra FOOD (alimento) y un número que indica el tipo de alimento.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

**LAS CLASES DE ALIMENTO** se enumeran en las tablas que vienen con cada función automática.

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



## ENFRIAMIENTO



**CUANDO FINALIZA UNA FUNCIÓN**, el horno puede iniciar un proceso de enfriamiento. Esto es normal.

Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática.

**SI LA TEMPERATURA SUPERA LOS 100 °C**, aparece "HOT" (caliente) y la temperatura actual del interior del horno. Tenga cuidado de no tocar las superficies interiores del horno al sacar la comida. Use manoplas para horno.

**SI LA TEMPERATURA ES INFERIOR A 50 °C**, aparece el reloj de 24 horas.

**PULSE EL BOTÓN ATRÁS** para ver momentáneamente el reloj de 24 horas mientras aparezca "HOT" en el visor.

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





## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta que aparezca el ajuste.
- 2 **UTILICE EL MANDO DE AJUSTE** para elegir uno de los ajustes siguientes.

- 🕒 Reloj
- 🔊 Sonido
- 🌿 ECO
- 💡 Brillo

- 3 **PULSE EL BOTÓN PARADA PARA SALIR** de la función de configuración y guardar todos los cambios cuando haya finalizado.

**CUANDO ENCHUFE POR PRIMERA VEZ EL APARATO**, le pedirá que programe el reloj.

**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.



## AJUSTE DEL RELOJ



- 1 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)**. Los números de la izquierda (horas) parpadean.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar las horas.
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)**. Los dos números de la derecha (minutos) parpadean.
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar los minutos.
- 5 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** otra vez para confirmar el cambio.

**EL RELOJ ESTÁ PROGRAMADO Y EN FUNCIONAMIENTO.**

**SI DESEA ELIMINAR LA PRESENTACIÓN DEL RELOJ** del visor después de programarlo, acceda de nuevo al modo de programación del reloj y pulse el botón Parada cuando los números parpadeen.





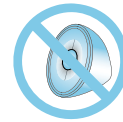
## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



### AJUSTE DEL SONIDO



- 1 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)**.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para encender o apagar la alarma.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** otra vez para confirmar el cambio.



### ECO



- 1 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)**.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para activar o desactivar el modo ECO.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** otra vez para confirmar el cambio.

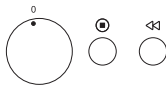
**CUANDO EL MODO ECO ESTÁ ACTIVADO**, el visor se apaga automáticamente después de unos instantes para ahorrar energía. La pantalla se vuelve a iluminar cuando se pulsa un botón o se abre la puerta. **CUANDO ESTE MODO ESTÁ DESACTIVADO**, el visor no se apaga y el reloj con formato de 24 horas está visible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



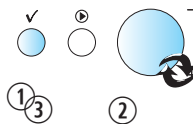
## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



### BRILLO



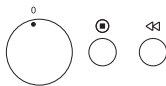
BRIGH<sup>2</sup>



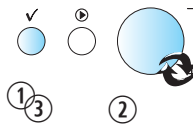
- 1 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR).
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el nivel de brillo que prefiera.
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR de nuevo para confirmar su selección.



### IDIOMA



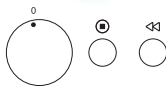
LANGU



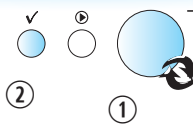
- 1 PULSE EL BOTÓN OK.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA seleccionar uno de los idiomas disponibles.
- 3 PULSE EL BOTÓN OK de nuevo para confirmar su selección.



### TEMPORIZADOR DE COCINA



0:130



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

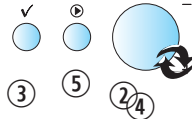
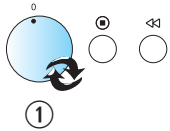
- 1 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la duración que desee.
- 2 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR.

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

**EL TEMPORIZADOR SE PONDRÁ A CERO** SI PULSA EL BOTÓN PARADA antes de que transcurra el tiempo establecido.



## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



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

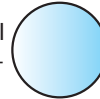
- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta encontrar la función de microondas.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la potencia de microondas.
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- 5 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

### UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de inicio para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. *Cada vez que se pulsa*, el tiempo aumenta en 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo girando el mando de ajuste.

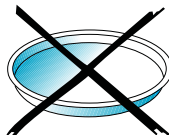
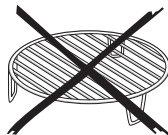


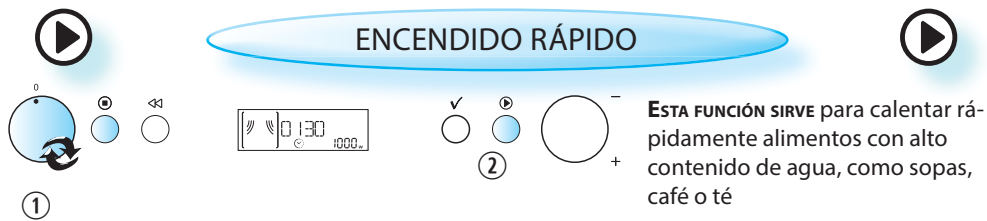
**PULSANDO EL BOTÓN <<** se puede volver atrás para cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia. Se pueden modificar ambos durante la cocción girando el selector.



### NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
NIVEL DE POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
900 W	<b>CALENTAR BEBIDAS</b> , agua, sopas, café, té y otros alimentos con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija 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 o platos con queso y huevo, y para terminar de cocinar guisos.
350 W	<b>COCINAR GUISOS 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.

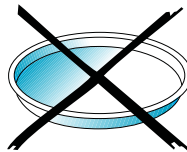
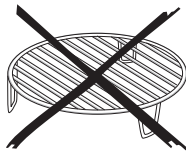


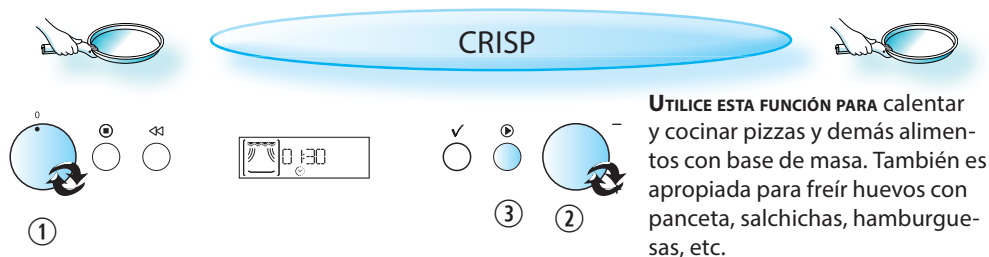


1. **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta encontrar la función de microondas.
2. **PULSE EL BOTÓN STOP**
3. **PULSE EL BOTÓN DE INICIO PARA QUE EL APARATO COMIENCE A FUNCIONAR AUTOMÁTICAMENTE** con el nivel máximo de potencia del microondas y un tiempo de cocción de 30 segundos. Cada vez que pulse este botón, el tiempo aumentará 30 segundos.

**TAMBIÉN PUEDE AUMENTAR O REDUCIR EL TIEMPO GIRANDO EL MANDO DE AJUSTE** después de iniciarse la función.

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





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta encontrar la función Crisp.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar el tiempo de cocción.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

**EL HORNO UTILIZA AUTOMÁTICAMENTE** las funciones de microondas y grill para calentar la bandeja Crisp. De este modo, alcanza la temperatura necesaria rápidamente y comienza a dorar y a gratinar los alimentos.

**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 muy elevadas con esta función.

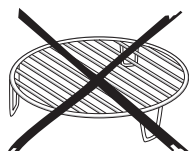
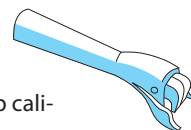
**NO COLOQUE LA BANDEJA CRISP CALIENTE** sobre superficies vulnerables al calor.

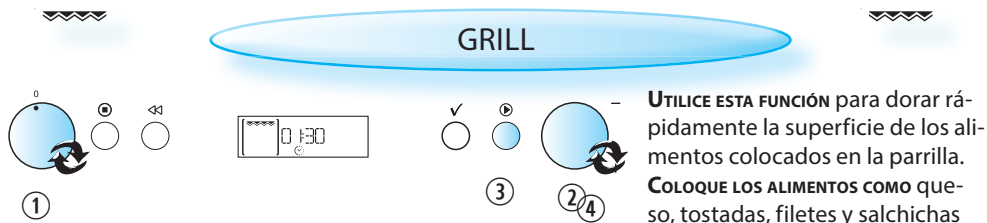
**TENGA MUCHO CUIDADO Y NO TOQUE** el grill.

**UTILICE MANOPLAS PARA HORNO**

o el mango especial suministrado para sacar la bandeja Crisp caliente.

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





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN HASTA LA POSICIÓN DE GRILL.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del grill.
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

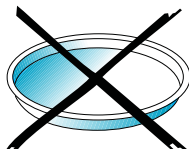
**COLOQUE LOS ALIMENTOS** en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción.  
**ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos con el gratinador.  
**No utilice utensilios de plástico con el gratinador.** Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

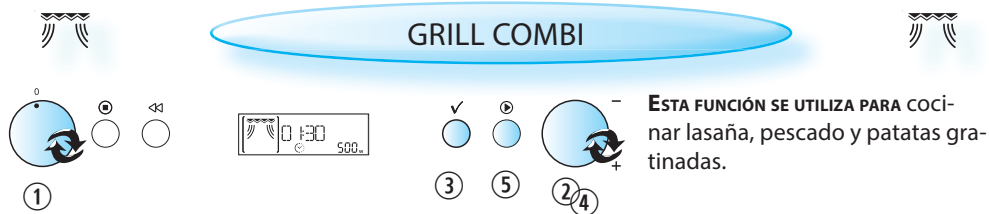
## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

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

GRILL	
USO RECOMENDADO:	NIVEL DE POTENCIA
TOSTADAS DE QUESO, filetes de pescado y hamburguesas	3 ALTO
SALCHICHAS y brochetas	2 MEDIO
DORADO de la superficie del alimento	1 BAJO

HIGH 3  
 MID 2  
 LOW 1





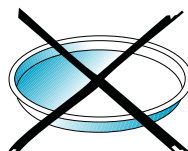
- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta la posición de Grill Combi.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del grill.
- 3 PULSE EL BOTÓN **A**CEPTAR para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del microondas.
- 5 PULSE EL BOTÓN **O**K (**A**CEPTAR) para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 6 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

### SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

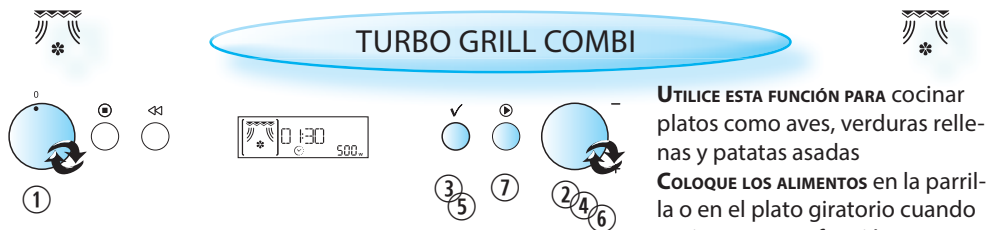
LA POTENCIA DE MICROONDAS máxima que puede utilizarse con la función de Grill Combi viene limitada de fábrica.  
**COLOQUE LOS ALIMENTOS** en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.

HIGH <sup>3</sup>  
 MID <sup>2</sup>  
 LOW <sup>1</sup>

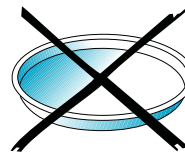
GRILL COMBI		
USO RECOMENDADO:	POTENCIA DE GRILL	NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS
LASAÑA	2 MEDIO	350 - 500 W
GRATINADO DE PATATAS	2 MEDIO	500 - 650 W
PESCADO GRATINADO	3 ALTO	350 - 500 W
MANZANAS ASADAS	2 MEDIO	160 - 350 W
GRATINADO CONGELADO	3 ALTO	160 - 350 W







- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición de Turbo Grill.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del grill.
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del microondas.
- 5 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 6 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



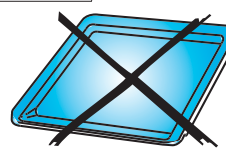
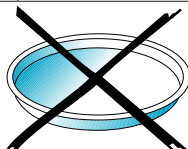
### SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

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

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

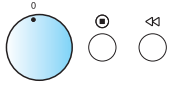
HIGH 3  
MID 2  
LOW 1

GRILL + VENTILADOR COMBINADO		
USO RECOMENDADO:	POTENCIA DE GRILL	NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS
MUSLOS DE POLLO	3 ALTO	350 - 500 W
MEDIO POLLO	2 MEDIO	500 - 650 W
VERDURAS RELLENAS	2 MEDIO	350 - 500 W
PESCADO AL HORNO	3 ALTO	160 - 350 W
PATATAS ASADAS	1 BAJO	500 - 650 W
PASTEL DE FRUTAS CON CUBIERTA CRUJIENTE	2 MEDIO	160 - 350 W

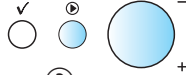
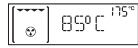




## CALENTAMIENTO RÁPIDO



①



③

②

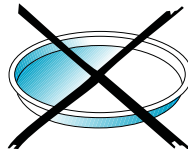
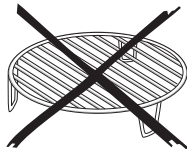
**UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA PRECALENTAR** el horno vacío.

**EL PRECALENTAMIENTO** siempre se hace con el horno vacío, igual que en un horno convencional antes de cocinar o asar.

- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta la posición de calentamiento rápido. (Aparece la temperatura predeterminada).
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la temperatura.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.** Durante el proceso de calentamiento rápido se muestra la temperatura actual de la cavidad.

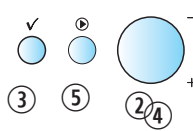
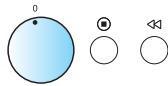
**NO INTRODUZCA ALIMENTOS** en el horno antes de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, la temperatura se puede cambiar fácilmente girando el mando de ajuste.

**AL ALCANZAR LA TEMPERATURA AJUSTADA**, el horno la mantiene durante 10 minutos y después se apaga. Durante este tiempo, espera que usted introduzca los alimentos y elija una función de aire forzado para empezar a cocinar.





## AIRE FORZADO



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar merengues, hojaldre, bizcochos, soufflés, carne de ave y carnes asadas.

①

- ① **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta la posición de aire forzado. (Aparece la temperatura predefinida.).
- ② **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la temperatura.
- ③ **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- ④ **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- ⑤ **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA** para permitir la circulación de aire a su alrededor.

**UTILICE LA BANDEJA DE HORNEAR** para cocinar productos pequeños, como galletas o panecillos.

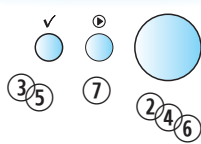
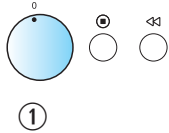
**UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE CALENTAMIENTO**, se puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción con el mando de ajuste. Utilice el botón de atrás (back) para volver al punto en que puede cambiar la temperatura final.



ALIMENTO	ACCESORIOS	TEMP °C DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>ROSBIF, MEDIO</b> (1,3 - 1,5 Kg)	<b>RECIPIENTE</b> sobre la parrilla	<b>170 - 180 °C</b>	<b>40 - 60 MIN</b>
<b>ASADO DE CERDO, MEDIO</b> (1,3 - 1,5 Kg)	<b>RECIPIENTE</b> sobre la parrilla	<b>160 - 170 °C</b>	<b>70 - 80 MIN</b>
<b>POLLO ENTERO</b> (1,0 - 1,2 Kg)	<b>RECIPIENTE</b> sobre la parrilla	<b>210 - 220 °C</b>	<b>50 - 60 MIN</b>
<b>BIZCOCHO (pesado)</b>	<b>MOLDE PARA BIZCOCHO</b> sobre la parrilla	<b>160 - 170 °C</b>	<b>50 - 60 MIN</b>
<b>BIZCOCHO (ligero)</b>	<b>MOLDE PARA BIZCOCHO</b> sobre la parrilla	<b>170 - 180 °C</b>	<b>30 - 40 MIN</b>
<b>GALLETAS</b>	<b>BANDEJA PARA HORNEAR</b>	<b>170 - 180 °C,</b> HORNO PRECALENTADO	<b>10 - 12 MIN</b>
<b>BARRA DE PAN</b>	<b>RECIPIENTE PARA HORNO</b> sobre la parrilla	<b>180 - 200 °C,</b> HORNO PRECALENTADO	<b>30 - 35 MIN</b>
<b>PANECILLOS</b>	<b>BANDEJA PARA HORNEAR</b>	<b>210 - 220 °C,</b> HORNO PRECALENTADO	<b>10 - 12 MIN</b>
<b>MERENGUES</b>	<b>BANDEJA PARA HORNEAR</b>	<b>100 - 120 °C,</b> HORNO PRECALENTADO	<b>40 - 50 MIN</b>



## AIRE FORZADO COMBI



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

- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta la posición de aire forzado combi. Aparece la temperatura predeterminada y la potencia de microondas.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la temperatura.
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la potencia del microondas.
- 5 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 6 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

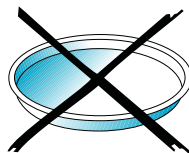
**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA** para permitir la circulación de aire a su alrededor.

**UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE CALENTAMIENTO**, se puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción con el mando de ajuste. Utilice el botón de atrás (back) para volver al punto en que puede cambiar el nivel de potencia o la temperatura final.

**EL NIVEL MÁXIMO DE POTENCIA** de microondas posible cuando se utiliza Aire forzado viene limitado de fábrica.



AIRE FORZADO COMBI	
NIVEL DE POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
350 W	<b>COCCIÓN DE</b> aves, pescado y gratinados.
160 W	<b>COCCIÓN DE</b> asados.
90 W	<b>HORNEADO</b> de pan y bizcochos.
0 W	<b>DORADO</b> sólo durante la cocción.





## DESCONGELACIÓN MANUAL



**REALICE EL PROCEDIMIENTO DESCRITO** en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para descongelar de forma manual.

**INSPECCIONE Y COMPRUEBE EL ALIMENTO A INTERVALOS REGULARES.** Con la experiencia, sabrá cuáles son los tiempos correctos para las diferentes cantidades.

**LOS ALIMENTOS CONGELADOS** pueden colocarse directamente en el horno dentro de 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 paquetes planos se descongelan antes que los altos.

**SEPARE EN TROZOS** a medida que vaya 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.

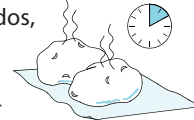


**DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES** a la mitad del proceso de descongelación.

**LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUIOS** 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.

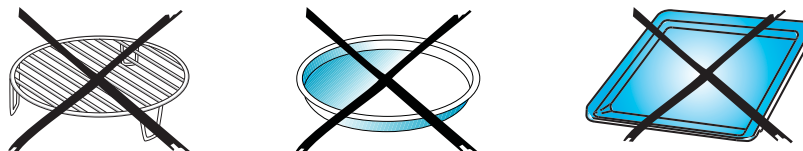
**EL TIEMPO DE REPOSO POSTERIOR A LA DESCONGELACIÓN** siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



**CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO**

**ESTA FUNCIÓN SIRVE** para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.  
**COLOQUE LOS ALIMENTOS** en una bandeja o plato para microondas.

- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta seleccionar la función Auto.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar la función de calentamiento automático.
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 7 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el peso.
- 8 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 9 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**





## CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO



**CUANDO GUARDE COMIDA EN EL FRIGORÍFICO** o "em-plate" una comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o den-



sos en la parte exterior del plato y los más finos o menos densos en el centro.



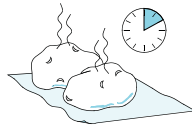
**TAPE SIEMPRE LA COMIDA** al utilizar esta función, excepto al calentar sopas refrigeradas, en cuyo caso no se requiere tapa.

**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.

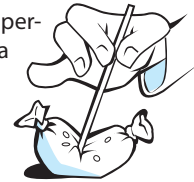
**LOS FILETES DE CARNE FINOS** deben colocarse uno sobre otro o de forma escalonada.






**LAS PORCIONES MÁS GRUESAS**, como el rollo de carne o las salchichas, deben colocarse unas junto a otras.

**1-2 MINUTOS DE REPOSO SIEMPRE MEJORAN EL RESULTADO**, especialmente con alimentos congelados.



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

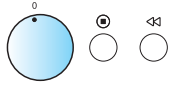


ALIMENTO	CONSEJOS
 <b>1 BANDEJA DE CENA</b> (250 g - 600 g)	<b>PREPARE LOS ALIMENTOS</b> según las recomendaciones anteriores. Caliente con tapa.
 <b>2 SOPA</b> (200 g - 800 g)	<b>CALIÉNTELA SIN TAPA</b> en cuencos individuales o en uno grande.
 <b>3 PORCIÓN CONGELADA</b> (250 g - 600 g)	<b>SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL EMBALAJE:</b> ventilación, perforación y demás
 <b>4 LECHE</b> (0,1 - 0,5 l)	<b>CALIÉNTELAS SIN TAPA</b> y utilice una cuchara de metal en una taza.
 <b>5 CAZUELA</b> (200 g - 800 g)	<b>CALIENTE CON TAPA.</b>

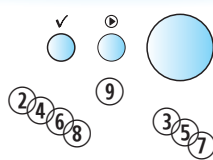
**PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA** y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".



## DESCONGELACIÓN RÁPIDA



①

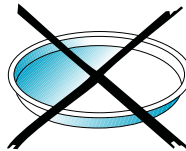
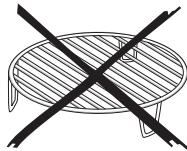


- **ESTA FUNCIÓN SIRVE** para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.

La función de descongelación rápida debe emplearse únicamente si el peso neto oscila entre 100 g y 3 kg.

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

- ① **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta seleccionar la función Auto.
- ② **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- ③ **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta la posición de descongelación rápida (Jet Defrost).
- ④ **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- ⑤ **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- ⑥ **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- ⑦ **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el peso.
- ⑧ **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- ⑨ **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**





## DESCONGELACIÓN RÁPIDA

PESO:

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

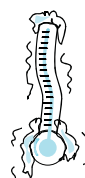







**SI EL PESO ES INFERIOR O SUPERIOR AL RECOMENDADO:** Realice el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

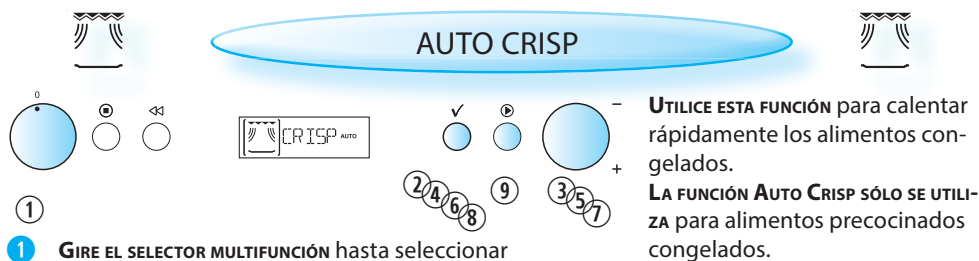
**SI LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ES SUPERIOR** a la temperatura de congelación máxima (-18 °C), elija un peso inferior al real.

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

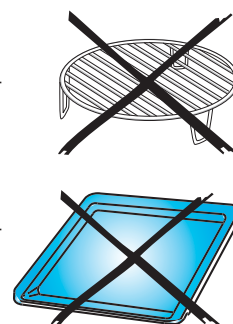







	ALIMENTO	CONSEJOS
	<b>1</b> CARNE (100 g - 2 Kg)	<b>CARNE PICADA</b> , chuletilas, filetes o asados.
	<b>2</b> AVES (100 g - 3 Kg)	<b>POLLO ENTERO</b> , en piezas o filetes.
	<b>3</b> PESCADO (100 g - 2 Kg)	<b>LOMOS ENTEROS</b> o filetes.
	<b>4</b> VERDURAS (100 g - 2 Kg)	<b>MEZCLA DE VERDURAS</b> , guisantes, brócoli, etc.
	<b>5</b> PAN (100 g - 2 Kg)	<b>BARRA</b> , bollos o panecillos.

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



- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta seleccionar la función Auto.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta la posición de Auto Crisp.
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 7 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el peso.
- 8 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 9 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**



ALIMENTO	CONSEJOS
 <p>1 <b>PATATAS FRITAS</b> (200 g – 600g)</p>	<p><b>COLOQUE LAS PATATAS</b> cortadas en una capa regular sobre la bandeja Crisp. Añádales sal, si lo desea. <b>REMUOVA LA COMIDA</b> cuando el horno lo indique.</p>
 <p>2 <b>PIZZA, masa fina</b> (200 g – 500g)</p>	<p><b>CON PIZZAS</b> de masa fina.</p>
 <p>3 <b>PAN PIZZA</b> (300 g – 800 g)</p>	<p><b>CON PIZZAS</b> de masa gruesa.</p>
 <p>4 <b>ALITAS DE POLLO</b> (200 g – 600g)</p>	<p><b>PARA LOS TROCITOS DE POLLO</b>, ponga aceite en la bandeja Crisp y cocine con el nivel de punto de cocción bajo (-2). <b>DELE LA VUELTA</b> cuando el horno lo indique.</p>
 <p>5 <b>PALITOS DE PESCADO</b> (200 g - 600 g)</p>	<p><b>PRECALIENTE LA BANDEJA CRISP</b> con un poco de mantequilla o aceite. Añada los palitos de pescado cuando se detenga el horno y le indique "Add Food" (añadir alimento). <b>DELE LA VUELTA</b> cuando el horno lo indique.</p>
<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 la función Crisp manual.</p>	

**AIRE FORZADO AUTO COMBI**

**UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar** los alimentos que aparecen en la tabla siguiente.

**ANTES DE COCINAR POLLO O LASAÑA,** asegúrese de que el plato que utiliza es apto para el horno y deja pasar las microondas. De lo contrario, puede obtener un mal resultado final.

- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta seleccionar la función Auto.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** hasta seleccionar la función de cocción automática (Auto Cook).
- 4 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar la clase de alimento. Aparece "FOOD" (alimento) y la clase de alimento.
- 6 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 7 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar el peso.
- 8 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 9 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**Utilice siempre** la bandeja para hornear al hacer galletas y panecillos de lata o congelados.

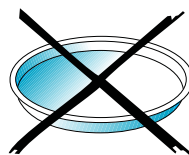
Engrase ligeramente la bandeja para hornear o cúbrala con papel de horno.

Cuando haga uso de los programas para galletas y panecillos de lata o congelados, precaliente el horno antes de introducir los alimentos. Cuando alcance la temperatura adecuada, el horno le indicará que introduzca los alimentos.

— Abra la puerta.

— Coloque la bandeja de hornear en las guías que se encuentran en las paredes de la cavidad.






— Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reiniciar.





## AIRE FORZADO AUTO COMBI



PESOS RECOMENDADOS		
	<b>1 POLLO (800 G - 1½ KG)</b>	<b>AÑADA AL POLLO</b> sal y especias Extienda el aceite por encima con un pincel, si fuera necesario. Colóquelo en un plato apto para horno y microondas. Coloque el plato en la parrilla.
	<b>2 LASAÑA CONGELADA (400 G - 1 KG)</b>	<b>COLÓQUELO</b> en un plato para horno y microondas Coloque el plato en la parrilla.
	<b>3 GALLETAS (9-12 unidades)</b>	<b>COLÓQUELAS</b> en una bandeja de hornear ligeramente engrasada. Coloque la bandeja en el horno cuando indique "Add food" (añadir alimento).
	<b>4 MASA PARA PAN ENLATADA</b>	<b>PARA PRODUCTOS</b> como croissants y panecillos Coloque el pan sin cocer en la bandeja para hornear. Coloque la bandeja en el horno cuando indique "Add food" (añadir alimento).
	<b>5 PANECILLOS CONGELADOS</b>	<b>PARA panecillos</b> congelados ya cocidos. Coloque el pan sin cocer en la bandeja para hornear. Coloque la bandeja en el horno cuando indique "Add food" (añadir alimento).
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y si el peso es inferior o superior que el recomendado, deberá seguir el procedimiento de "Aire Forzado o Aire Forzado Combi".		

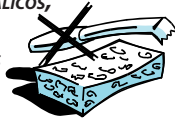
## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**LA LIMPIEZA ES EL ÚNICO MANTENIMIENTO** necesario normalmente.

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



**NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, esponjas 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 limpia cristales en spray. 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 de comida alrededor de la puerta.

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

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



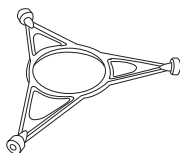
**No UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA POR VAPOR** en el horno microondas.

**EL GRILL** no necesita limpiarse porque las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar a intervalos periódicos la parte superior. Límpielo con agua caliente, detergente y una esponja. Si el gratinador no se utiliza habitualmente, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

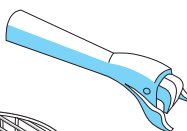
**SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.**



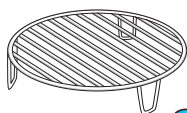
**PLATO GIRATORIO DE CRISTAL.**



**MANGO DE LA BANDEJA CRISP.**



**PARRILLA.**



**BANDEJA PARA HORNEAR.**



**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** se debe dejar enfriar la bandeja Crisp antes de limpiarla.



**No** sumerja la bandeja Crisp en agua ni la enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarlo.



**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	1000 G	12 - 13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 ½ MIN	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	AIRE FORZADO 190 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	28 - 30 MIN	AIRE FORZADO 175 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MIN	AIRE FORZADO 210 °C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	10 MIN	160 W	

**CONFORME CON LA NORMA IEC 60350.**

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

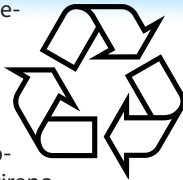
PRUEBA	TIEMPO APROX.	TEMPERATURA	HORNO PRECALENTADO	ACCESORIOS
8.4.1	30 - 35 MIN	150 °C	No	BANDEJA PARA HORNEAR
8.4.2	18 - 20 MIN	170 °C	Sí	BANDEJA PARA HORNEAR
8.5.1	33 - 35 MIN	160 °C	No	PARRILLA
8.5.2	65 - 70 MIN	160 - 170 °C	Sí	PARRILLA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2800 W
FUSIBLE	16 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	900 W
GRILL	1600 W
AIRE FORZADO	1200 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

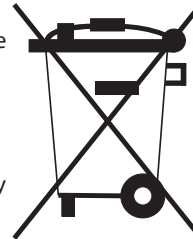
## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

**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 de conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

**EL SÍMBOLO** en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.



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

**PARA OBTENER INFORMACIÓN**

**DETALLADA** sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, 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.



4 0 0 0 - 1 0 5 - 5 9 8 0 0

