

## AMW 696

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

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



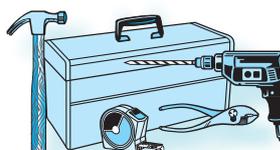
## INSTALACIÓN



### 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.

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

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

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

**NO UTILICE UN CABLE ALARGADOR:**



**SI EL CABLE ELÉCTRICO ES DEMASIADO CORTO,** haga instalar un enchufe cerca del aparato a un técnico cualificado.

### DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

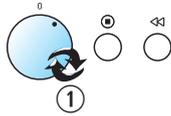
**EL HORNO SÓLO** funciona si la puerta está correctamente cerrada.

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

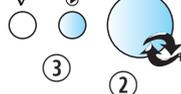
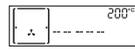
**Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado debido a que el usuario no haya seguido las instrucciones.**



## ANTES DEL PRIMER USO



1



3

**ES PRECISO CALENTAR TOTALMENTE (250 °C) EL HORNO ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ (cocción de alimentos). SIGA ESTOS pasos .**

- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición de precalentamiento.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar la temperatura en 250 °C.
- 3 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**



**AL ALCANZAR LA TEMPERATURA AJUSTADA**, el horno la mantiene durante 10 minutos y después se apaga.

**DEJE QUE EL HORNO BAJE A LA TEMPERATURA AMBIENTE.**

**LIMPIE LA CAVIDAD** con un papel de cocina húmedo.



## 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.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



### 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.



**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.

**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.

### ¡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.



## PRECAUCIONES IMPORTANTES



**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 LA CAVIDAD INTERIOR** como despensa.

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



### FRITURA

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



**UTILICE GANTES O PAÑOS PARA HORNO** para no quemarse al tocar los recipientes o los componentes del horno 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.

### PROTECCIÓN ANTIVUELCO

**LA PARRILLA** tiene una protuberancia que siempre debe estar hacia arriba. Se utiliza como protección antivuelco cuando se utiliza sólo la parrilla.



### ASEGÚRESE

de que la protuberancia antivuelco siempre está hacia arriba cuando se introduce la parrilla en el horno.

**LEVANTE LIGERAMENTE LA PARTE DELANTERA DE LA PARRILLA** cuando no se puede deslizar debido a la protección antivuelco y empuje para liberarla.

### CUIDADO

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

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



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

### SELECTORES PULSADORES

**LOS SELECTORES DE ESTE HORNO** están alineados con los botones en el panel, de serie.

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

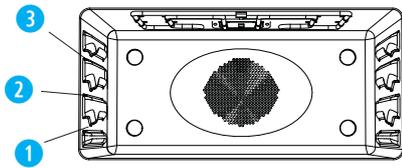
**EN EL MERCADO** hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

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



### INDICADOR DE POTENCIA

**AL ELEGIR CIERTAS FUNCIONES**, los indicadores de potencia parpadean y se iluminan. En primer lugar, parpadean brevemente todos los niveles que pueden aplicarse a esta función y, a continuación, sólo queda iluminado el nivel recomendado para dicha función. En este ejemplo, los niveles 1 y 3 parpadearían brevemente y el nivel 2, el recomendado, quedaría encendido.



### PLACA DE HORNO

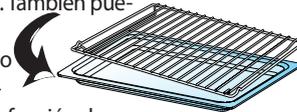
**UTILICE LA PLACA DE HORNO** para cocinar u hornear con la función de Horno Convencional.

**NO LA UTILICE NUNCA** en combinación con el microondas.



### BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS

**UTILICE LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS** debajo de la bandeja de parrilla cuando utilice la función Grill o la función Grill combinada con Microondas. También puede utilizarla como utensilio de cocina o como placa de horno cuando utilice la función de Horno Convencional combinada con Microondas.



### LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS

sirve para recoger la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, mancharían y ensuciarían el interior del horno.



**UTILICE SIEMPRE LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS** cuando utilice microondas. Se coloca en el nivel 1 de la bandeja. No coloque recipientes directamente en la superficie inferior del horno.

### BANDEJA DE PARRILLA

**UTILICE LA BANDEJA DE PARRILLA** con todos los métodos de cocción, excepto al utilizar sólo la función Microondas. La parrilla permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.

Si coloca el alimento directamente en la bandeja de parrilla, coloque la bandeja de cristal para restos debajo.

**ASEGÚRESE** de que la protuberancia de la protección antivuelco está hacia arriba cuando introduzca la bandeja de cristal para restos junto con la parrilla.



La parrilla puede utilizarse junto con la convección. También se puede utilizar cuando se combinan estas funciones con la de Microondas.



## 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.



**ES PRECISO ABRIR Y CERRAR LA PUERTA DEL HORNO** (para introducir alimentos, por ejemplo) para desactivar la protección contra la puesta en marcha. De lo contrario, el visor mostrará "DOOR" (puerta).

DOOR



## PUNTO DE COCCIÓN (SÓLO FUNCIONES AUTO)



**EL GRADO 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

MID<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW-<sup>-2</sup>  
AUTO

**PARA ELLO SELECCIONE EL GRADO DE COCCIÓN** con el mando de ajuste, justo después de pulsar el botón de inicio.



## 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.



## 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.

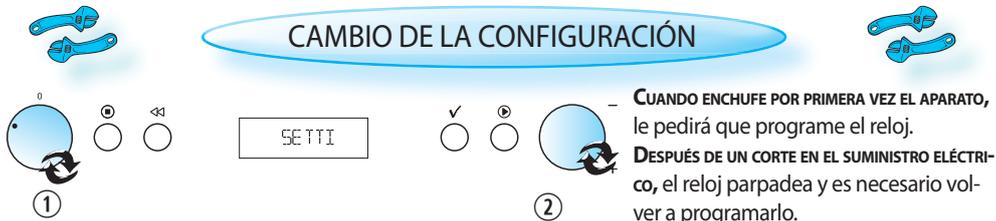
**PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA** y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".



## 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.



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

- ⌚ Reloj
- 🔊 Sound (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 parpadea y es necesario volver a programarlo.  
 EL HORNO DISPONE DE varias funciones que se pueden ajustar en función de sus necesidades.



- 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.

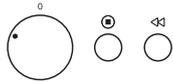




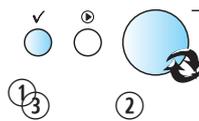
## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



### AJUSTE DEL SONIDO



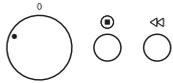
SOUND



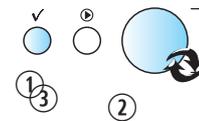
- 1 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)**.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para encender o apagar la alarma.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** otra vez para confirmar el cambio.



### ECO



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



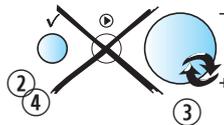
### BRILLO



- 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.



## INICIO RETARDADO



**UTILICE ESTA FUNCIÓN** si necesita que la cocción finalice a una hora determinada. El horno necesita conocer la duración deseada de la cocción y la hora del día en que debe estar listo el alimento.

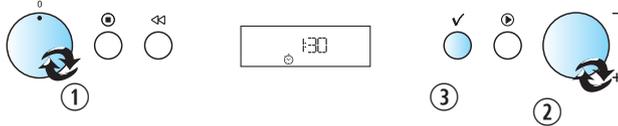
- 1 **SIGA EL PROCESO DE CONFIGURACIÓN** para saber la función que desea utilizar y para saber interrumpir el proceso cuando ha configurado el tiempo de cocción.  
**No pulse el botón de inicio.**
- 2 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR**. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la hora de finalización de la cocción.
- 4 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** de nuevo. Se activa el Inicio Retardado automáticamente y el horno se pone en marcha cuando el tiempo que queda para la "hora del alimento preparado" sea igual al tiempo de cocción configurado.

#### EL INICIO RETARDADO FUNCIONA CON ESTAS FUNCIONES

	<b>CONVENCIONAL</b>
	<b>GRILL</b>
	<b>TURBO GRILL</b>
	<b>HORNO DE CONVECCIÓN</b>



## TEMPORIZADOR DE COCINA



**UTILICE ESTA FUNCIÓN** cuando necesite medir el tiempo para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos, dejar que suba la masa del pan antes de hornearlo, etc. Este horno dispone también de una función especial para leudar masa (consulte Leudado de masa).

- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición cero. Se muestra el reloj o, si no ha sido configurado, la pantalla quedará en blanco.
- 2 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para ir al modo configuración.
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE PARA PROGRAMAR EL TIEMPO** que quiera medir.

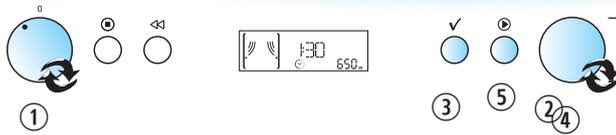
**EL TEMPORIZADOR DE COCINA INICIA AUTOMÁTICAMENTE** la cuenta atrás al cabo de 3 segundos. Pulse el botón de inicio si desea que empiece antes.

**CUANDO TERMINA LA CUENTA ATRÁS,** suena una señal acústica.

**SI PULSA EL BOTÓN DE PARADA** antes de que transcurra el tiempo establecido, el temporizador se pondrá a cero.



## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



**ESTA FUNCIÓN SIRVE** para cocinar y calentar de forma normal alimentos como verduras, pescado, patatas y carne.

- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** hasta encontrar la función de microondas.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el nivel de potencia de microondas.
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK (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 pulsación* aumenta el tiempo en 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo girando el selector.

**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.

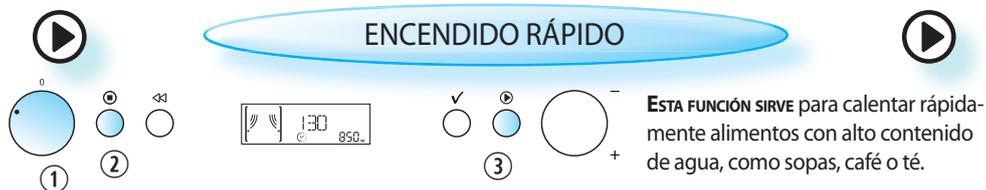


**UTILICE SIEMPRE LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS** cuando utilice esta función.



### NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
<b>850 W</b>	<b>RECALENTAR 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.
<b>750 W</b>	<b>COCINAR VERDURAS</b> , carne, etc.
<b>650 W</b>	<b>COCINAR</b> pescado.
<b>500 W</b>	<b>COCCIÓN DE ALIMENTOS MÁS DELICADOS</b> , como salsas de alto valor en proteínas, queso y platos con huevo, y para terminar de cocinar guisos.
<b>350 W</b>	<b>COCINAR GUIOS A FUEGO LENTO</b> , fundir mantequilla y chocolate.
<b>160 W</b>	<b>DESCONGELACIÓN</b> . Ablandar mantequilla, quesos.
<b>90 W</b>	<b>ABLANDAR</b> helados
<b>0 W</b>	<b>CUANDO UTILICE</b> únicamente la función Temporizador.



- 1** GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN hasta encontrar la función de microondas.
- 2** PULSE EL BOTÓN DE PARADA.
- 3** PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

**SI NORMALMENTE DEJA** el selector multifunción en la posición de microondas y el horno está en modo de espera al empezar, puede ir directamente al paso 3.

**ESTA FUNCIÓN COMIENZA AUTOMÁTICAMENTE** con el nivel superior de potencia de microondas y el tiempo de cocción configurado en 30 segundos. *Con cada pulsación adicional*, el tiempo aumentará 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo girando el mando de ajuste después de iniciarse esta función.

**UTILICE SIEMPRE LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS** cuando utilice esta función.





## 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 CON REGULARIDAD.** Con la experiencia, sabrá cuáles son los tiempos correctos para las diferentes cantidades.

**LOS ALIMENTOS CONGELADOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO,** películas de plástico o paquetes de cartón pueden colocarse directamente en el horno, siempre que el envase no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

**LA FORMA DEL ENVASE** altera el tiempo de descongelación. Los paquetes planos se descongelan antes que los altos.

**SEPARE LAS PORCIONES** a medida que vayan descongelándose.

Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

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

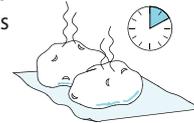


**DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES** a la mitad del proceso de descongelación.

**LOS ALIMENTOS HERVIDOS, LOS GUISOS Y LAS SALSAS** se descongelan mejor si se remueven durante el proceso.

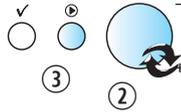
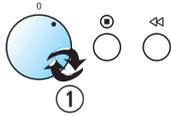
**A LA HORA DE DESCONGELAR,** es mejor dejar los alimentos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

**EL TIEMPO DE REPOSO POSTERIOR A LA DESCONGELACIÓN SIEMPRE MEJORA** los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya de manera uniforme por todo el alimento.





## PRECALENTAMIENTO



**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.

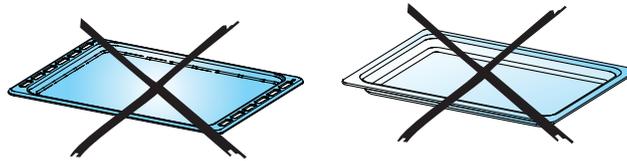
- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición de precalentamiento.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la temperatura.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

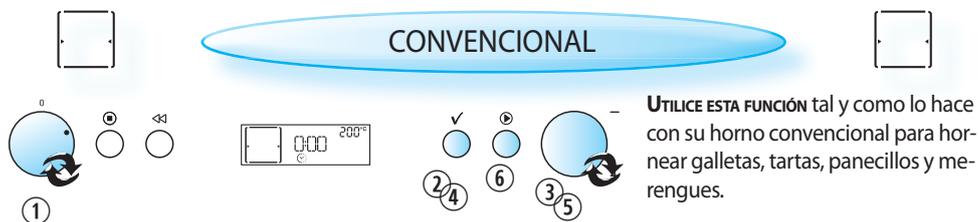
**NO INTRODUZCA ALIMENTOS EN EL HORNO ANTES** de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor.

**DURANTE EL PROCESO DE CALENTAMIENTO** la temperatura del horno sube hasta que se alcanza la temperatura ajustada.

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

**CUANDO SE ALCANZA LA TEMPERATURA AJUSTADA**, el horno mantiene la temperatura ajustada durante 10 minutos y después se apaga. Durante este tiempo, espera que usted introduzca los alimentos y elija una función de aire forzado, repostería o convencional para empezar a cocinar.





- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición Convencional.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra la temperatura por defecto).
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la temperatura.
- 4 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el tiempo de cocción por defecto).
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**NOTA:** Si no se ajusta el tiempo, esta función continuará hasta que se abra la puerta o se pulse el botón de parada. Si no se interrumpe esta función, se desactivará a las 4 horas.

**SI COCINA EL ALIMENTO EN PLATOS,** colóquelos en la bandeja de parrilla.

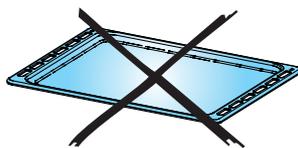
**UTILICE LA PLACA DE HORNO** para panecillos y pizzas.

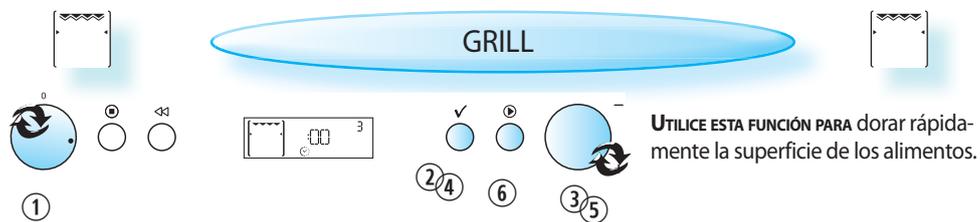


- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Convencional.
- 2 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Convencional + MW.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra la temperatura por defecto).
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar la temperatura.
- 5 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el nivel de potencia por defecto).
- 6 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el nivel de potencia de microondas.
- 7 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el tiempo de cocción por defecto).
- 8 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

CONVENCIONAL + MW	
POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
<b>350 W</b>	<b>COCINAR comida preparada congelada</b>
<b>160 W</b>	<b>COCINAR tarta de fruta</b>
<b>90 W</b>	<b>HORNEAR tartas, pan</b>

NIVEL DE ESTANTERÍA	
NIVEL	Uso RECOMENDADO:
<b>3</b>	<b>COMIDA PREPARADA CONGELADA</b>
<b>2</b>	<b>TARTA DE FRUTA</b>
<b>1</b>	<b>TARTAS, PAN</b>





- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición Grill.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el nivel de estantería por defecto).
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el nivel de Grill (1-5).
- 4 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**NOTA:** Si no se ajusta el tiempo, esta función continuará hasta que se abra la puerta o se pulse el botón de parada. Si no se interrumpe esta función, se desactivará a las 4 horas.

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

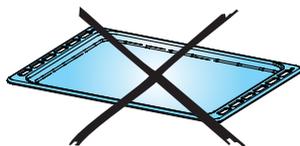
**PARA ALIMENTOS COMO** queso, tostadas, filetes y salchichas. Precaliente el grill durante 3 min. y obtendrá mejores resultados. Coloque el alimento en la bandeja de parrilla y coloque dicha bandeja en la Bandeja de Cristal para Restos, para que se recoja la grasa y otros jugos.

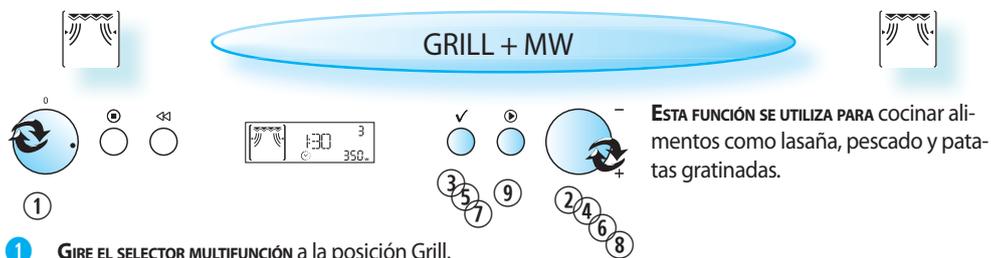
**ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos para gratinar.

**NO UTILICE UTENSILIOS DE PLÁSTICO** con al gratinar. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

NIVEL DE POTENCIA DE GRILL	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
4-5	<b>COCINAR</b> filetes de pescado, rodajas finas de carne y aves.
1-3	<b>DAR COLOR A LOS</b> alimentos como en el gratinado

NIVEL DE ESTANFERÍA	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
3	<b>RODAJAS FINAS DE CARNE, SALCHICHAS Y TOSTADA DE QUESO.</b>
1 - 2	<b>TROZOS DE POLLO, VERDURAS.</b>





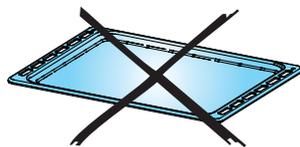
- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Grill.
- 2 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Grill + MW.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la potencia del grill.
-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

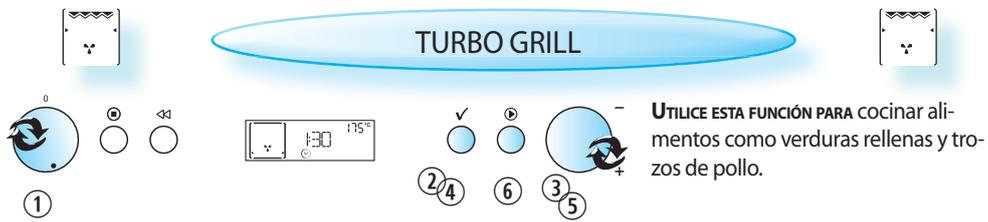
EL NIVEL MÁXIMO POSIBLE de potencia de microondas cuando se utiliza Grill + MW viene limitado de fábrica.

COLOQUE LOS ALIMENTOS en la bandeja de parrilla o en la de cristal para restos.

GRILL + MW	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
<b>350 W</b>	<b>COCINAR gratinados y aves.</b>
<b>160 W</b>	<b>COCINAR trozos de pollo y verduras.</b>
<b>90 W</b>	<b>COCINAR filetes de pescado.</b>

NIVEL DE ESTANTERÍA	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
<b>3</b>	<b>PESCADO</b>
<b>2</b>	<b>TROZOS DE POLLO</b>
<b>1</b>	<b>ASADOS</b>



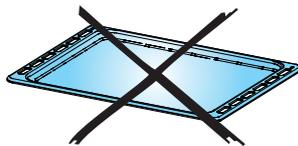


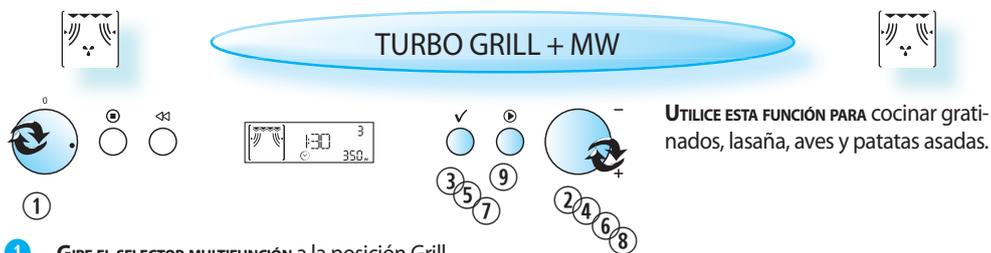
- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición Turbo Grill.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el nivel de estantería por defecto).
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para ajustar el nivel de Grill (1-5).
- 4 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**NOTA:** Si no se ajusta el tiempo, esta función continuará hasta que se abra la puerta o se pulse el botón de parada. Si no se interrumpe esta función, se desactivará a las 4 horas.

NIVEL DE POTENCIA DE GRILL	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
4-5	COCINAR filetes de pescado, rodajas finas de carne y aves.
1-3	DAR COLOR A LOS alimentos como en el gratinado

NIVEL DE ESTANTERÍA	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
3	PESCADO
2	TROZOS DE POLLO
1	GRATINADOS





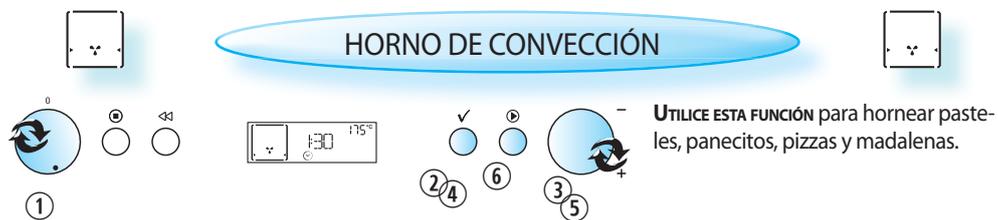
- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Grill.
- 2 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Turbo Grill + MW.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el nivel de potencia de Grill por defecto y el nivel de bandeja recomendado).
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para ajustar el nivel de Grill (1-5).
- 5 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el nivel de potencia de microondas por defecto).
- 6 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el nivel de potencia de microondas.
- 7 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
- 8 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

EL NIVEL MÁXIMO POSIBLE de potencia de microondas cuando se utiliza Turbo Grill + MW viene limitado de fábrica.

TURBOGRILL + MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
<b>350 W</b>	<b>COCINAR</b> verduras, gratinados, aves y lasaña
<b>160 W</b>	<b>COCINAR</b> asados y pescado entero al horno
<b>90 W</b>	<b>GRATINAR</b> fruta, rodajas de pescado

NIVEL DE ESTANTERÍA	
NIVEL	USO RECOMENDADO:
<b>3</b>	<b>FILETES DE PESCADO, FRUTA</b>
<b>2</b>	<b>TROZOS DE POLLO, PESCADO AL HORNO</b>
<b>1</b>	<b>ASADOS</b>



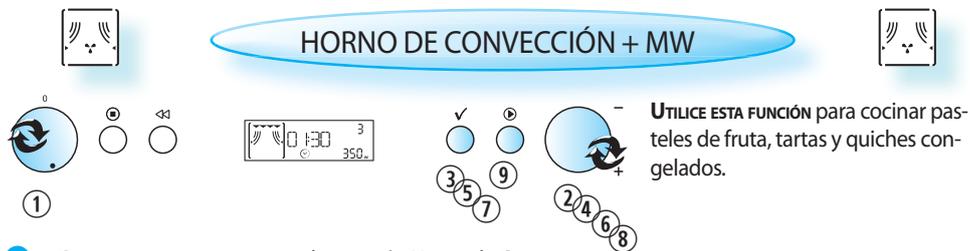


- 1 **GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN** a la posición Horno de Convección.
- 2 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra la temperatura por defecto).
- 3 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para programar la temperatura.
- 4 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el tiempo de cocción por defecto).
- 5 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el tiempo de cocción.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**NOTA:** Si no se ajusta el tiempo, esta función continuará hasta que se abra la puerta o se pulse el botón de parada. Si no se interrumpe esta función, se desactivará a las 4 horas.

**SI COCINA EL ALIMENTO EN PLATOS,** colóquelos en la bandeja de parrilla.

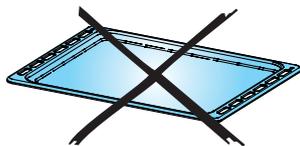
**UTILICE LA PLACA DE HORNO** para panecillos y pizzas.

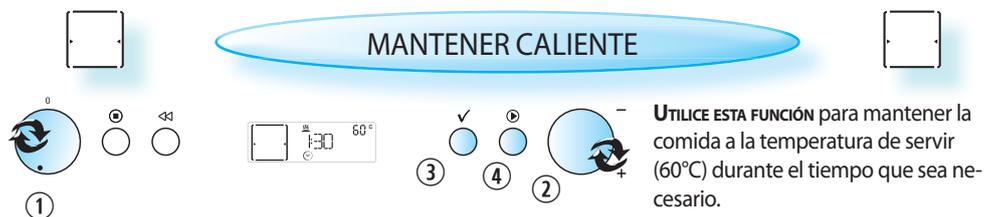


- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Horno de Convección.
- 2 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Horno de Convección + MW.
- 3 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra la temperatura por defecto).
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para programar la temperatura.
- 5 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el nivel de potencia por defecto).
- 6 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el nivel de potencia de microondas.
- 7 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el tiempo de cocción por defecto).
- 8 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de cocción.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

HORNO DE CONVECCIÓN + MW	
POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
<b>350 W</b>	<b>COCINAR</b> pastel de manzana
<b>160 W</b>	<b>COCINAR</b> quiche congelado
<b>90 W</b>	<b>COCINAR</b> tartas

NIVEL DE ESTANTERÍA	
NIVEL	Uso RECOMENDADO:
<b>3</b>	<b>PASTEL DE MANZANA</b>
<b>2</b>	<b>QUICHE CONGELADO</b>
<b>1</b>	<b>BIZCOCHOS</b>





- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Mantener Caliente.
- 2 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el tiempo de Mantener Caliente por defecto).
- 3 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para ajustar el tiempo de Mantener Caliente.
- 4 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

**NOTA:** Si no se ajusta el tiempo, esta función continuará hasta que se abra la puerta o se pulse el botón de parada. Si no se interrumpe esta función, se desactivará a las 4 horas.

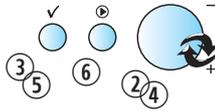
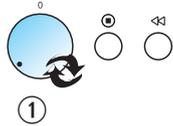


- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición Mantener Caliente.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar Leudado de Masa.
- 4 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el tiempo de Leudado de Masa por defecto).
- 5 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tiempo de Leudado de Masa.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

**NOTA:** Si no se ajusta el tiempo, esta función continuará hasta que se abra la puerta o se pulse el botón de parada. Si no se interrumpe esta función, se desactivará a las 4 horas.



## 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** a la posición de Calentamiento Automático.
- 2 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar la clase de alimento.
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el peso por defecto).
- 4 **GIRE EL MANDO DE AJUSTE** para seleccionar el peso.
- 5 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. El horno indica el recipiente recomendado.
- 6 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)**. El horno indica el accesorio recomendado.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO**.

**ASEGÚRESE** de que el horno está a temperatura ambiente antes de utilizar esta función si desea obtener un resultado óptimo.

**PARA ALGUNAS CLASES DE COMIDA, SE REQUIERE** remover la comida durante la cocción. En estos casos, el horno se detendrá y le indicará lo que debe hacer.

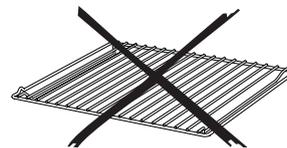
**UTILICE SIEMPRE LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS** cuando utilice esta función.



**SI LA PUERTA NO SE ABRE EN ESE MOMENTO (EN 2 MINUTOS), EL HORNO:**

<b>REMUEVA</b>	Continuará el proceso de cocción. En este caso, es posible que el resultado final no sea óptimo.
----------------	--

- ❏ Abra la puerta.
- ❏ Remueva la comida.
- ❏ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reanudar el proceso.





## CALENTAMIENTO AUTOMÁTICO



**CUANDO GUARDE COMIDA EN EL FRIGORÍFICO** o “emplate” una comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o densos 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.

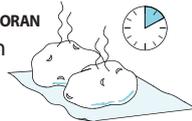
**COLOQUE LOS FILETES DE CARNE FINOS** uno encima de otro o entrelazados.

**LAS PORCIONES MÁS GRUESAS**, como pastel de carne o salchichas, deben colocarse cerca unas de las otras.

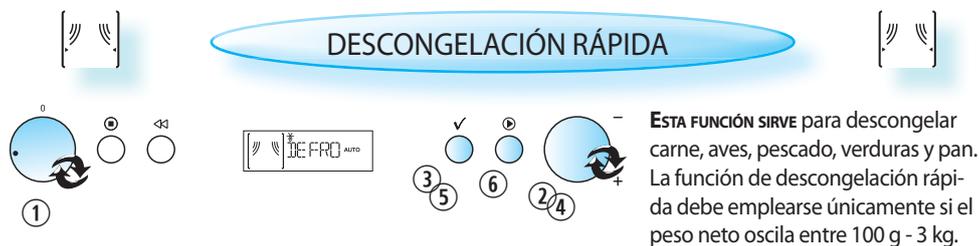
**LA PELÍCULA DE PLÁSTICO** debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.



**1-2 MINUTOS DE REPOSO SIEMPRE MEJORAN** el resultado, especialmente con alimentos congelados.



PESOS RECOMENDADOS		
	<b>PLATO</b> , comida refrigerada (250 g - 500 g)	<b>PREPARE LOS ALIMENTOS SEGÚN LAS ANTERIORES RECOMENDACIONES. CALIENTE CON TAPA.</b>
	<b>PLATO</b> , comida congelada (250 g - 500 g)	<b>SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL EMBALAJE, COMO VENTILACIÓN, PERFORACIÓN, ETC.</b>
	<b>SOPA</b> , refrigerada (1 - 4 raciones)	<b>CALIÉNTELA SIN TAPA EN BOLES INDIVIDUALES O EN UNO MAYOR.</b>
	<b>BEBIDA</b> (1 - 4 raciones)	<b>CALIÉNTELA SIN TAPA Y UTILICE UNA CUCHARA DE METAL EN UNA TAZA.</b>
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".		



COLOQUE LA COMIDA SIEMPRE sobre la bandeja de cristal para restos en el nivel de bandeja 1.

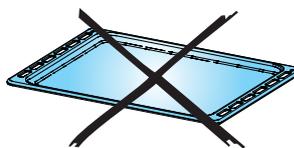
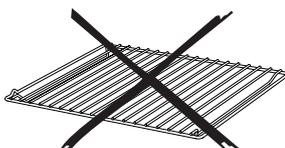
- 1 GIRE EL SELECTOR MULTIFUNCIÓN a la posición de Descongelación Rápida.
- 2 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el tipo de alimento que quiera descongelar.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración (se muestra el peso por defecto).
- 4 GIRE EL MANDO DE AJUSTE para seleccionar el peso del alimento.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

**A LA MITAD DEL PROCESO DE DESCONGELACIÓN**, el horno se detiene y solicita que se dé la vuelta al alimento (TURN FOOD).

- ☞ Abra la puerta.
- ☞ Dé la vuelta al alimento.
- ☞ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reanudar el proceso.

**AL FINAL DEL PROCESO DE DESCONGELACIÓN** el horno pasa automáticamente al modo de descongelación manual y espera a que se ajuste un tiempo para seguir descongelando. Si no necesita descongelar más, pulse el botón Stop, abra la puerta y saque el alimento descongelado.

UTILICE SIEMPRE LA BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS cuando utilice esta función.



## DESCONGELACIÓN RÁPIDA

### PESO:

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

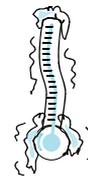


**SI EL PESO ES INFERIOR O SUPERIOR AL RECOMENDADO:** Siga el procedimiento descrito en "Cocción y calentamiento con microondas" y elija una potencia de 160 W para descongelar.

### ALIMENTOS CONGELADOS:

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

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



ALIMENTO		CONSEJOS
	<b>1</b> CARNE (100 g - 2 Kg)	Carne picada, chuletas, filetes o asados. <b>DÉ LA VUELTA AL ALIMENTO</b> cuando el horno lo indique.
	<b>2</b> AVES (100 g - 3 Kg)	Pollo entero, en trozos o filetes. <b>DÉ LA VUELTA AL ALIMENTO</b> cuando el horno lo indique.
	<b>3</b> PESCADO (100 g - 2 Kg)	Lomos enteros o en filetes. <b>DÉ LA VUELTA AL ALIMENTO</b> cuando el horno lo indique.
	<b>4</b> VERDURAS (100 g - 2 Kg)	Mezcla de verduras, guisantes, brócoli, etc. <b>DÉ LA VUELTA AL ALIMENTO</b> cuando el horno lo indique.
	<b>5</b> PAN (100 g - 2 Kg)	Barras de pan, bollos o panecillos. <b>DÉ LA VUELTA AL ALIMENTO</b> cuando el horno lo indique.
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y si el peso es inferior o superior al recomendado, deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento con microondas" y elegir 160 W al descongelar.		

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**LA LIMPIEZA ES EL ÚNICO MANTENIMIENTO** habitual que se requiere.

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



**NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice una esponja con detergente suave o papel de cocina con un 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 UTILICE** el horno microondas si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.

**UTILICE UN PAÑO SUAVE** humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, la parte frontal y posterior de la puerta y el marco de la misma.



**NO PERMITA QUE SE ACUMULE** grasa ni otras partículas en la puerta.

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



**NO UTILICE APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR** para limpiar el horno microondas.

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

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

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

**PARRILLA**



**BANDEJA PARA HORNEAR**



**BANDEJA DE CRISTAL PARA RESTOS**



## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

**SI EL HORNO NO FUNCIONA**, no llame servicio técnico antes de comprobar lo siguiente:

- ❏ El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- ❏ La puerta está cerrada correctamente.
- ❏ Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- ❏ Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- ❏ Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- ❏ Abra y cierre la puerta antes de volver a intentarlo.

**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 DE PRUEBA DEL RENDIMIENTO TÉRMICO

**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 de 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
13.3	500 g	10 min	160 W	

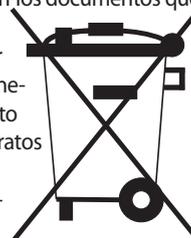
## CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

**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/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). 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** respetando las normas locales medioambientales de 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.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL	2800 W
FUSIBLE	16 A
POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS	850 W
GRILL	1600 W
CALENTADOR INFERIOR	1000 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



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 5 4 5

