

**AMW 848**

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



**AMW 849**

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INSTALACIÓN, GUÍA DE INICIO RÁPIDO  
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



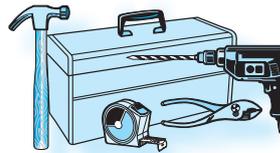
## INSTALACIÓN



### MONTAJE DEL APARATO



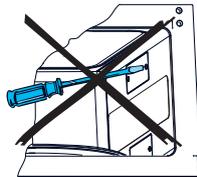
**SIGA LAS INSTRUCCIONES** de montaje facilitadas para instalar el aparato.



### ANTES DE CONECTAR EL HORNO

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

**NO EXTRAIGA LAS PLACAS DE PROTECCIÓN INTERIORES DEL MICROONDAS QUE ESTÁN SITUADAS EN EL LATERAL DE** la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.



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

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

**NO UTILICE ESTE APARATO** si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios u otras situaciones peligrosas.

**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.

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

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



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LEER ATENTAMENTE Y GUARDAR COMO REFERENCIA

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

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

**SI PRENDE EL MATERIAL DENTRO / FUERA DEL HORNO, O SI VE HUMO**, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Desconecte el cable de alimentación o quite la electricidad con los fusibles o con el disyuntor.

**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 podría quemarse o chamuscarse, y algunos plásticos podrían derretirse al calentar los 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 MICROONDAS** para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar 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 DEBEN 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.**

**TENGA CUIDADO** de no tocar los elementos calientes.

**MANTÉNGANSE ALEJADOS A LOS NIÑOS** menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

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



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



## 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.

**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 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 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.

### 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!**



## 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 el interior del horno mientras el horno funciona, pueden saltar chispas y el horno se puede estropear.

**ASEGÚRESE SIEMPRE** de que la bandeja giratoria pueda moverse con libertad antes de poner el horno en marcha.

### 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.

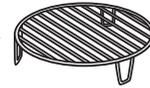
### PLACA DE HORNO

**USE LA PLACA DE HORNO** cuando cocine con aire forzado. No la utilice nunca en combinación con el microondas.



### PARRILLA

**COLOQUE LA PARRILLA ALTA** para cocinar con las funciones de Grill.

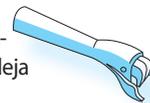


**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA, EN UN NIVEL BAJO**, permitiendo la circulación de aire a su alrededor cuando use las funciones de Aire Forzado.



### ASA DE LA BANDEJA CRISP

**UTILICE EL MANGO ESPECIAL** que se suministra para retirar del horno la bandeja Crisp caliente.



### PLATO CRISP

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

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



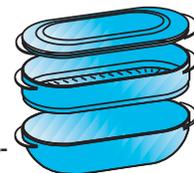
**No COLOQUE UTENSILIOS** en la bandeja Crisp, ya que se calienta rápidamente y puede causar daños a los utensilios.

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

### VAPORERA

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

**USE LA VAPORERA SIN COLOCAR EL COLADOR** para alimentos como el arroz, la pasta y las judías.

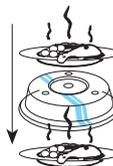


**COLOQUE LA VAPORERA SIEMPRE** sobre el plato giratorio de cristal.

### TAPA

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

**UTILICE** la tapa para el calentamiento en dos niveles.





## PROTECCIÓN ANTIPUESTA EN MARCHA



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



PARA LIBERAR EL BLOQUEO DE SEGURIDAD, HAY QUE ABRIR Y CERRAR LA PUERTA p.ej. colocando alimentos dentro.



## SEGURIDAD INFANTIL



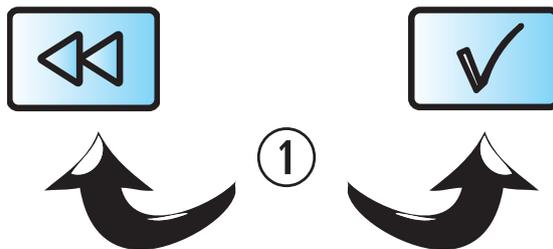
USE ESTA FUNCIÓN para impedir que los niños usen el horno sin supervisión. CUANDO ESTÁ ACTIVADA, los botones no funcionan.

**1** PULSE LOS BOTONES **ATRÁS** y **OK** al mismo tiempo y manténgalos pulsados hasta que se oigan dos pitidos (3 segundos).

**TENGA EN CUENTA QUE:** Estos botones sólo funcionan a la vez si el horno está apagado.



**DURANTE 3 SEGUNDOS, SE MUESTRA UN MENSAJE DE CONFIRMACIÓN** antes de volver a la vista anterior.  
**LA SEGURIDAD INFANTIL SE DESACTIVA** y activa de la misma forma.





## PUNTO DE COCCIÓN (SÓLO EN FUNCIONES AUTO)

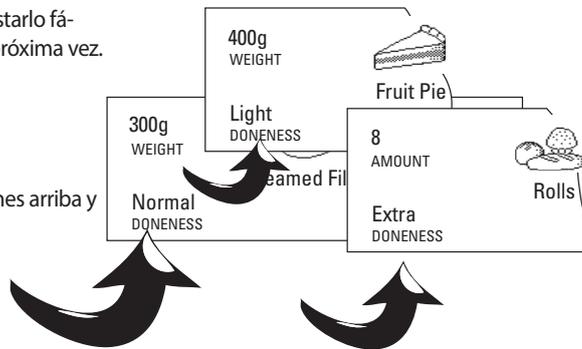


EL GRADO DE COCCIÓN ESTÁ DISPONIBLE en la mayoría de funciones automáticas. Mediante el ajuste del punto de cocción es posible controlar personalmente el resultado final. Esta función permite establecer una temperatura final más alta o más baja que la de la configuración estándar.

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.

GRADO DE COCCIÓN	
NIVEL	RESULTADO
EXTRA	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS ALTA
NORMAL	CONFIGURACIÓN ESTÁNDAR POR DEFECTO
LIGERO	PRODUCE LA TEMPERATURA FINAL MÁS BAJA

SELECCIONE UN NIVEL DE COCCIÓN con los botones arriba y abajo antes de pulsar el botón de inicio.



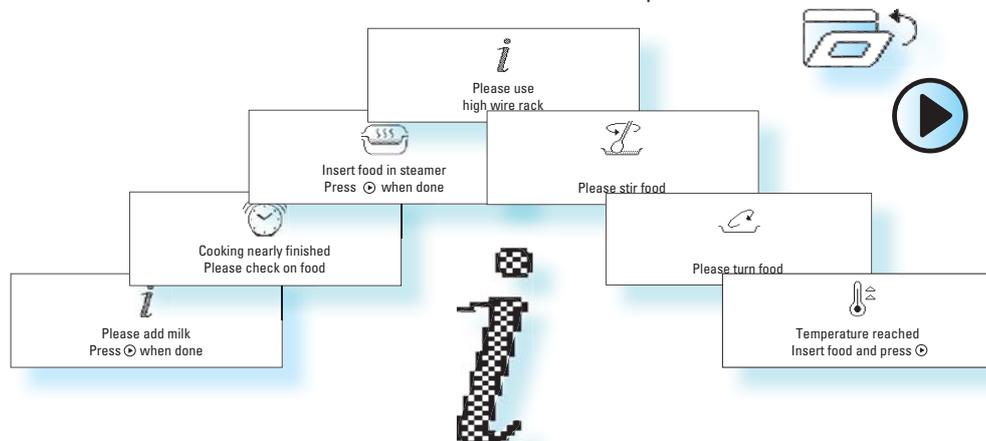
## MENSAJES



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

CUANDO APAREZCA UN MENSAJE:

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





## ENFRIAMIENTO



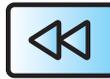
**CUANDO FINALIZA UNA FUNCIÓN**, el horno puede iniciar un proceso de enfriamiento. Esto es normal. Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática.

**SI LA TEMPERATURA ES SUPERIOR A 100°C**, se muestra la temperatura actual de la cavidad. 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**, se muestra el reloj de 24 horas.

**PARA VER TEMPORALMENTE EL RELOJ DE 24 HORAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ENFRIAMIENTO**, PULSE EL BOTÓN **ATRÁS**.

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



## ACCESOS DIRECTOS

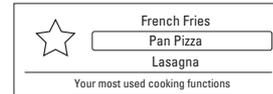
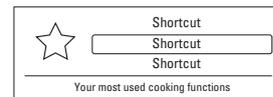


**PARA FACILITAR SU USO**, el horno recopila automáticamente una lista de los accesos directos preferidos para que pueda utilizarlos.

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

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

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



- 1 PULSE EL BOTÓN DEL ACCESO DIRECTO.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir el acceso directo que prefiera. Se preselecciona la función que usa con más frecuencia.
- 3 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO Y EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para realizar los ajustes necesarios.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

## ENCENDER/APAGAR

EL APARATO SE ENCIENDE Y APAGA O SE PONE EN PAUSA mediante este botón.



AL APAGAR EL APARATO, sólo responden dos botones. A saber: El botón de inicio (Start) (véase Jet Start) y el botón Aceptar (OK) (véase Temporizador de Cocina). Se muestra el reloj con formato de 24 horas.

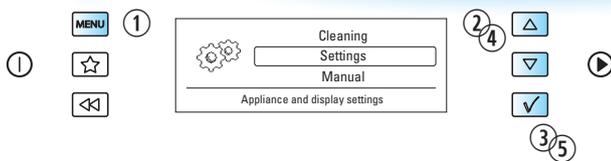
CUANDO EL APARATO ESTÁ ENCENDIDO, todos los botones funcionan con normalidad, y el reloj con formato de 24 horas no se muestra.

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

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



## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



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

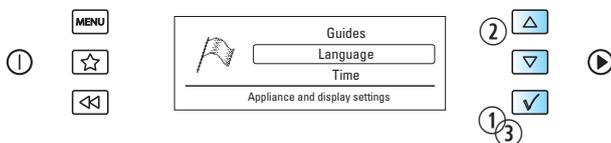
**DESPUÉS DE UN CORTE EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO,** el reloj parpadea y es necesario volver a programarlo.

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

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Settings (Ajustes).
- 3 PULSE EL BOTÓN OK
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir uno de los ajustes.
- 5 PULSE EL BOTÓN ATRÁS PARA SALIR de la función de programación cuando termine.



## IDIOMA



- 1 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR).
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir uno de los idiomas disponibles.
- 3 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) otra vez para confirmar el cambio.

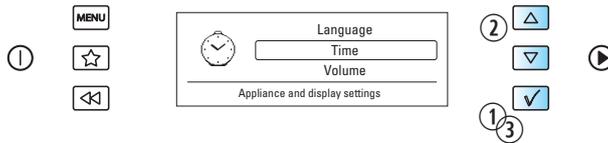




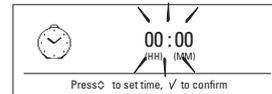
## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



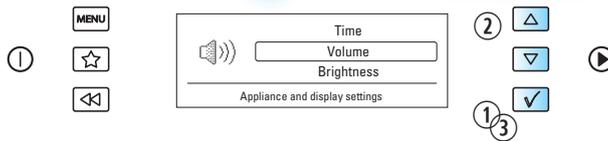
### AJUSTE DEL RELOJ



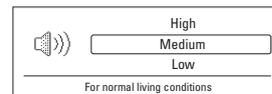
- 1 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR).** Los números de la izquierda (horas) parpadean.
  - 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el reloj de 24 horas.
  - 3 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** otra vez para confirmar el cambio.
- EL RELOJ ESTÁ PROGRAMADO Y EN FUNCIONAMIENTO.**



### AJUSTE DEL SONIDO



- 1 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para configurar un volumen alto (High), medio (Medium) o bajo (Low) o la ausencia de sonido.
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** otra vez para confirmar el cambio.







## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



### DURANTE LA COCCIÓN

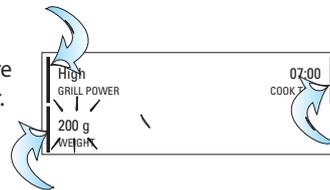


#### UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de inicio para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. *Cada pulsación* aumenta el tiempo en 30 segundos.



MEDIANTE LOS BOTONES ARRIBA Y ABAJO puede cambiar entre los parámetros para seleccionar el que desea cambiar.



**PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para seleccionar y activar el parámetro que va a cambiar (parpadea). Utilice los botones arriba/abajo para cambiar la configuración.

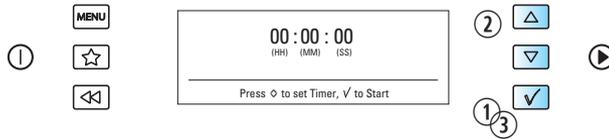
**PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** otra vez para confirmar la selección. El horno continúa funcionando automáticamente con el nuevo ajuste.



CON EL BOTÓN ATRÁS puede regresar directamente al último parámetro que ha cambiado.



## TEMPORIZADOR DE COCINA



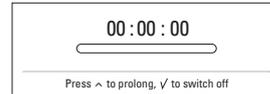
**UTILICE ESTA FUNCIÓN** cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, cocer huevos o pasta o dejar que suba un bizcocho antes de dorarse, etc.

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

- 1 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para ajustar la duración del temporizador.
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para iniciar la cuenta atrás del temporizador.



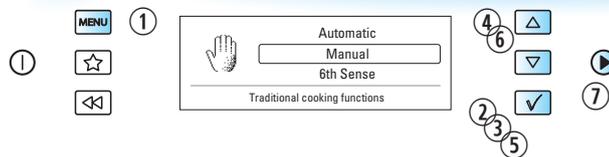
**CUANDO TERMINA LA CUENTA ATRÁS,** suena una señal acústica.



**SI PULSA EL BOTÓN DEPARADA (STOP)** antes de que termine la cuenta atrás, el temporizador se apagará.

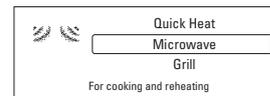


## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



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

- 1 **PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.**
- 2 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Microwave (Microondas).
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo de cocción.
- 5 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 6 **USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar la potencia del microondas.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**



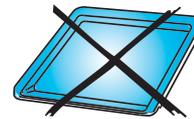
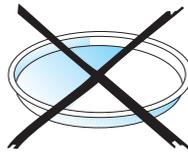
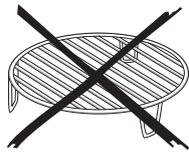


## COCCIÓN Y CALENTAMIENTO CON MICROONDAS



### NIVEL DE POTENCIA

SÓLO MICROONDAS	
POTENCIA	USO RECOMENDADO:
<b>900 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 GUISOS 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.



**ENCENDIDO RÁPIDO**



MENU	900 w POWER	03:00 MM:SS
⌵	Cooking	19:03 END TIME
⏪		













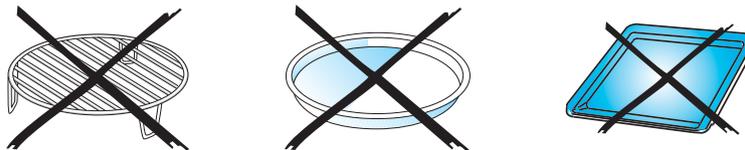


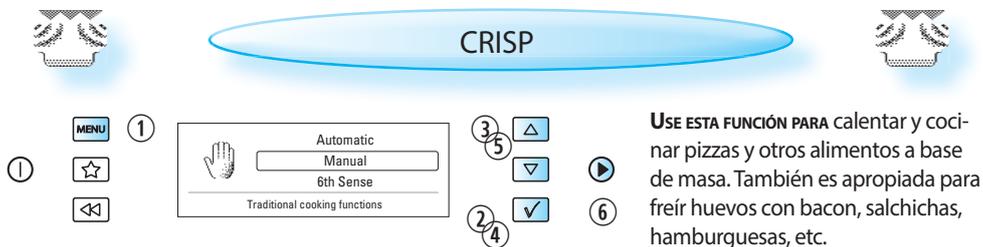


**ESTA FUNCIÓN SIRVE** para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

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

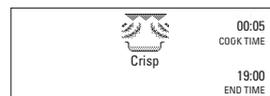
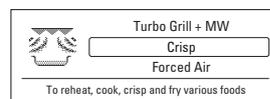
**1 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA PARA QUE EL HORNO COMIENCE A FUNCIONAR AUTOMÁTICAMENTE** con plena potencia de microondas y con el tiempo de cocción fijado en 30 segundos. Con cada pulsación, se aumenta el tiempo en 30 segundos.





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

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Crisp.
- 4 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 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.

**ASEGÚRESE** de que la bandeja Crisp esté bien colocada en el centro de la placa giratoria.

**EL HORNO Y LA BANDEJA CRISP** se ponen muy calientes al usar esta función.

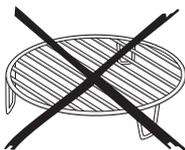
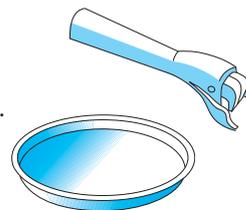
**NO COLOQUE LA BANDEJA CRISP CALIENTE** en ninguna superficie que pueda calentarse.

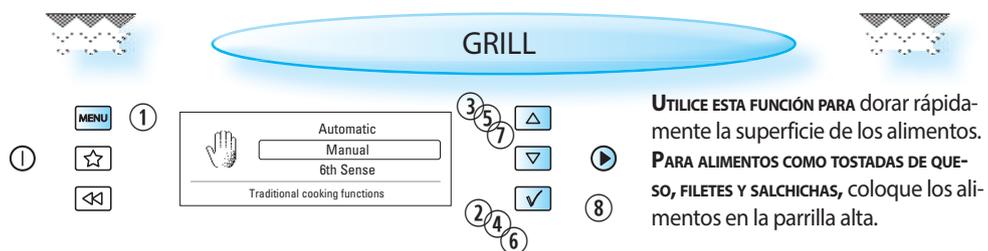
**TENGA CUIDADO DE NO TOCAR** el elemento de Grill.

**UTILICE MANOPLAS PARA HORNO**

o el asa especial para sacar la bandeja Crisp caliente.

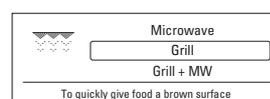
**CON ESTA FUNCIÓN,** use únicamente la bandeja Crisp incluida. Otras bandejas Crisp disponibles en el mercado no darán el resultado correcto al usar esta función.





**UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA** dorar rápidamente la superficie de los alimentos. **PARA ALIMENTOS COMO TOSTADAS DE QUESO, FILETES Y SALCHICHAS,** coloque los alimentos en la parrilla alta.

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Grill.
- 4 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 7 USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



**COLOQUE LOS ALIMENTOS** en la parrilla.

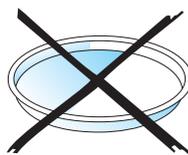
**ASEGÚRESE DE QUE LOS UTENSILIOS** empleados son resistentes al calor y aptos para el horno antes de utilizarlos para gratinar.

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

## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

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

GRILL	
Uso RECOMENDADO:	POTENCIA
TOSTADAS DE QUESO, filetes de pescado y hamburguesas	<b>ALTO</b>
SALCHICHAS y brochetas	<b>MEDIO</b>
DORADO de la superficie del alimento	<b>BAJO</b>



## GRILL COMBI

**ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA COCINAR ALIMENTOS COMO LASAÑA, PESCADO Y PATATAS GRATINADAS.**

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Grill + MW.
- 4 PULSE EL BOTÓN **ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 7 USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 9 USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del microondas.
- 10 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

Grill

Grill+MW

TurboGrill

For food such as poultry, stuffed vegetables and...

High GRILL POWER	Grill + MW	00:05 COOK TIME
350 w POWER		19:00 END TIME

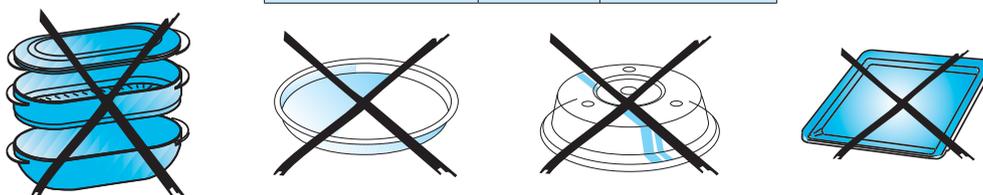
Low GRILL POWER	Grill + MW	07:00 COOK TIME
650 w POWER		19:07 END TIME

### SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

LA POTENCIA DEL MICROONDAS MÁXIMA que puede utilizarse con la función Grill + Microondas viene limitada de fábrica.

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

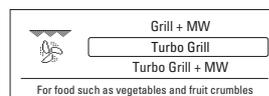
GRILL COMBINADO		
USO RECOMENDADO:	POTENCIA DE GRILL	POTENCIA DEL MICROONDAS
<b>LASAÑA</b>	<b>MEDIA</b>	<b>350 - 500 W</b>
<b>PATATAS GRATINADAS</b>	<b>MEDIA</b>	<b>500 - 650 W</b>
<b>PESCADO GRATINADO</b>	<b>ALTO</b>	<b>350 - 500 W</b>
<b>MANZANAS ASADAS</b>	<b>MEDIA</b>	<b>160 - 350 W</b>
<b>GRATINADO CONGELADO</b>	<b>ALTO</b>	<b>160 - 350 W</b>





USE ESTA UNCIÓN PARA cocinar alimentos como trozos de pollo, o verduras y frutas gratinadas.

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Turbo Grill.
- 4 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar su selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar el ajuste.
- 7 USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



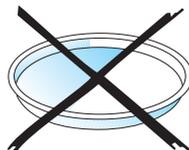
COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla.

**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.

## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

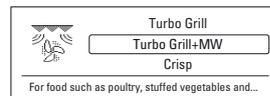
TURBO GRILL	
USO RECOMENDADO:	POTENCIA
FILETES DE POLLO, puré de patatas gratinado.	ALTO
TOMATES gratinados	MEDIO
GRATINADO DE FRUTAS, dorado de la superficie del alimento	BAJO



**GRILL + VENTILADOR COMBINADO**

**UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA cocinar alimentos como verduras rellenas y trozos de pollo.**

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Turbo Grill + MW.
- 4 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar su selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 7 USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del grill.
- 8 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 9 USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar la potencia del microondas.
- 10 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

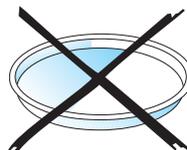


EL NIVEL MÁXIMO DE POTENCIA de microondas posible cuando se utiliza el Turbo Grill + MO, viene establecido de fábrica.

## SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

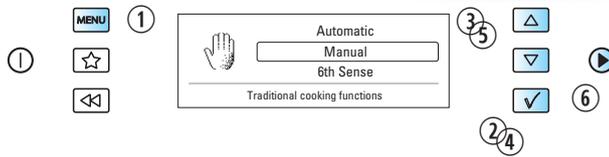
COLOQUE LOS ALIMENTOS en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.

GRILL + VENTILADOR COMBINADO		
USO RECOMENDADO:	POTENCIA DE GRILL	POTENCIA DEL MICROONDAS
<b>MEDIO POLLO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>350 - 500 W</b>
<b>VERDURAS RELLENAS</b>	<b>MEDIO</b>	<b>500 - 650 W</b>
<b>MUSLOS DE POLLO</b>	<b>ALTO</b>	<b>350 - 500 W</b>
<b>MANZANAS ASADAS</b>	<b>MEDIO</b>	<b>160 - 350 W</b>
<b>PESCADO AL HORNO</b>	<b>ALTO</b>	<b>160 - 350 W</b>





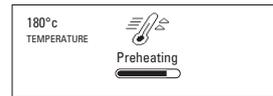
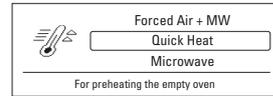
## CALENTAMIENTO RÁPIDO



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

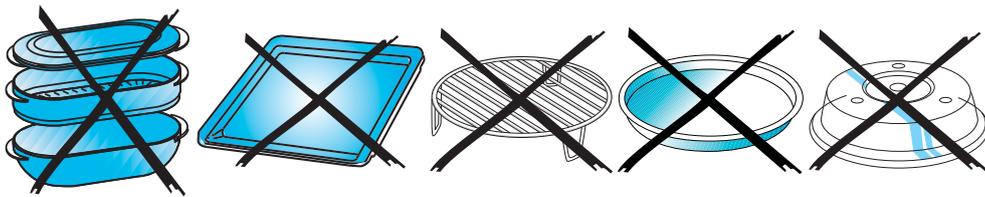
**EL PRECALENTAMIENTO** siempre se hace con el horno vacío, igual que en un horno convencional antes de cocinar o asar.

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Quick Heat.
- 4 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar su selección.
- 5 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para ajustar la temperatura.
- 6 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.



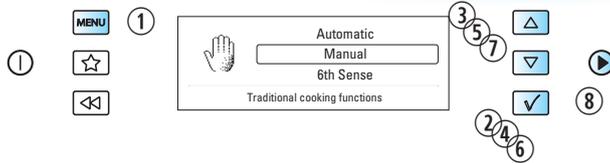
**No INTRODUZCA ALIMENTOS EN EL HORNO ANTES** de precalentarlo o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, utilice los botones arriba/abajo para ajustar el tiempo de cocción con facilidad.

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





## AIRE FORZADO



**UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA COCINAR** merengues, hojaldre, bizcochos, soufflés, carne de ave y carnes asadas.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.**
- 2 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Forced Air (aire forzado).
- 4 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar su selección.
- 5 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo de cocción.
- 6 **PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 7 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para ajustar la temperatura.
- 8 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

Crisp		
<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Forced Air</span>		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
175°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME 19:00 END TIME
175°C TEMPERATURE	 Forced Air	00:05 COOK TIME 19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE	 Cooking	39:59 COOK TIME 20:00 END TIME



## AIRE FORZADO

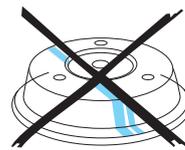


**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA BAJA** para permitir la circulación de aire a su alrededor.

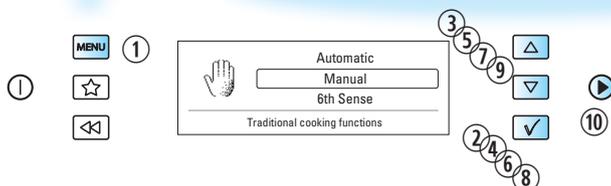
**UTILICE LA BANDEJA DE HORNEAR** para cocinar productos pequeños, como galletas o panecillos.



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

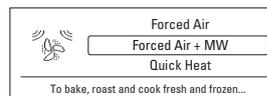


## AIRE IMPULSADO + MICROONDAS



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

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** cuando aparezca Manual.
- 3 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Forced Air + MW.
- 4 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar su selección.
- 5 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo de cocción.
- 6 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 7 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para ajustar la temperatura.
- 8 PULSE EL BOTÓN **OK (ACEPTAR)** para confirmar el ajuste.
- 9 **USE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar la potencia del microondas.
- 10 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

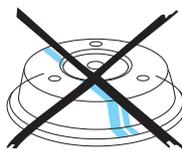
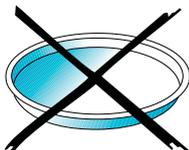


**COLOQUE SIEMPRE LOS ALIMENTOS EN LA PARRILLA BAJA** para permitir la circulación de aire a su alrededor.

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

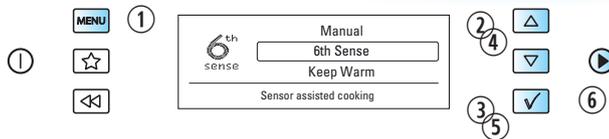


AIRE IMPULSADO + MICROONDAS	
POTENCIA	Uso RECOMENDADO:
<b>350 W</b>	<b>COCCIÓN DE</b> aves, pescado y gratinados
<b>160 W</b>	<b>COCCIÓN</b> de asados
<b>90 W</b>	<b>HORNEADO</b> de pan y bizcochos
<b>0 W</b>	<b>DORADO</b> sólo durante la cocción





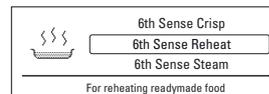
## CALENTAMIENTO 6<sup>TH</sup> SENSE



**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 **PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca 6th Sense (6º Sentido).
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca 6th Sense (6º Sentido).
- 5 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**



**EL PROGRAMA NO DEBERÍA** ser interrumpido.

**EL PESO NETO DEBERÁ** estar comprendido entre 250 y 600 g cuando se utiliza esta función. Si no es así, utilice la función manual para obtener el mejor resultado.

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

**CUANDO GUARDE COMIDA** en el frigorífico o prepare un plato de comida para calentarla, coloque los alimentos más gruesos o densos en la parte exterior y los más finos o menos densos en el centro.



**TAPE SIEMPRE LOS ALIMENTOS** cuando use esta función.

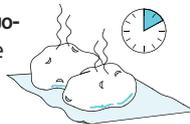
**SI EL ALIMENTO ESTÁ ENVASADO** y cubierto, debe hacer 2 o 3 cortes en el envase para evitar que se acumule demasiada presión durante el calentamiento.



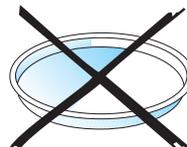
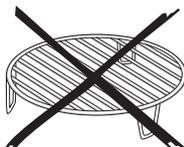
**COLOQUE LOS FILETES DE CARNE FINOS** uno encima de otro o entrelazados.

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

**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.





## 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.

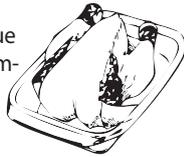
**LOS ALIMENTOS CONGELADOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO,** películas de plástico o paquetes de cartón pueden colocarse directamente en el horno, siempre que el envase no contenga piezas metálicas (por ejemplo, grapas).

**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.

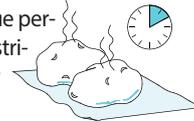


**DÉ LA VUELTA A LAS PORCIONES GRANDES** a la mitad del proceso de descongelación.

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

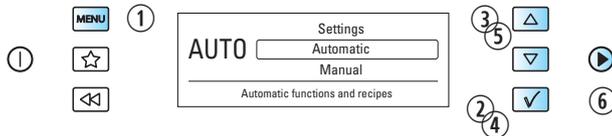
**A LA HORA DE DESCONGELAR,** es mejor dejar los alimentos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

**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.



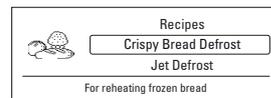


## DESCONGELAR PAN CRUJIENTE



**USE ESTA FUNCIÓN PARA** descongelar y calentar rápidamente panecillos, baguettes y croissants. El horno seleccionará automáticamente el método de cocción, el tiempo y la potencia necesarios.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Crispy Bread Defrost (descongelación de pan crujiente).
- 5 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 6 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para establecer el peso.
- 7 **PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.**



**EL HORNO UTILIZA AUTOMÁTICAMENTE** las microondas y el grill para precalentar la bandeja Crisp. Así, la bandeja Crisp alcanzará rápidamente la temperatura necesaria. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno le pedirá que añada los alimentos. Abra la puerta - añada los alimentos y vuelva a pulsar el botón de puesta en marcha.

**ASEGÚRESE** de que la bandeja Crisp esté bien colocada en el centro de la placa giratoria.

**EL HORNO Y LA BANDEJA CRISP** se ponen muy calientes al usar esta función.

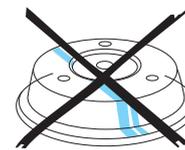
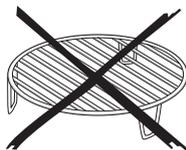
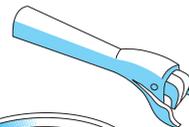
**NO COLOQUE LA BANDEJA CRISP CALIENTE** en ninguna superficie que pueda calentarse.

**TENGA CUIDADO DE NO TOCAR** el elemento de Grill.

**UTILICE MANOPLAS PARA HORNO**

o el asa especial para sacar la bandeja Crisp caliente.

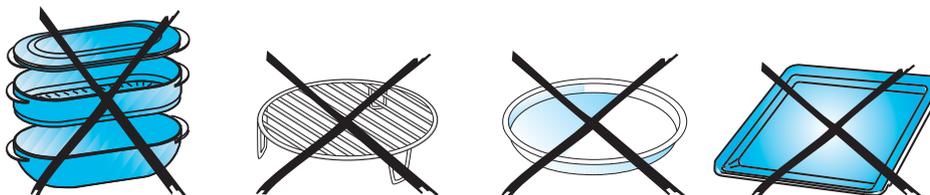
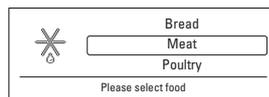
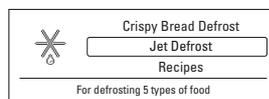
**CON ESTA FUNCIÓN,** use únicamente la bandeja Crisp incluida. Otras bandejas Crisp disponibles en el mercado no darán el resultado correcto al usar esta función.



**JET DEFROST**

**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 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Jet Defrost (Descongelación rápida).
- 5 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el alimento.
- 7 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección.
- 8 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el peso.
- 9 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.





## JET DEFROST



**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>CARNE</b> (100 g - 2 kg)	<b>CARNE PICADA</b> , chuletilas, filetes o asados.
	<b>AVES</b> (100 g - 3 kg)	<b>POLLO ENTERO</b> en trozos o filetes.
	<b>PESCADO</b> (100 g - 2 kg)	<b>LOMOS ENTEROS</b> o en filetes.
	<b>VERDURAS</b> (100 g - 2 kg)	<b>VERDURAS VARIADAS</b> , guisantes, brécol, etc
	<b>PAN</b> (100 g - 2 kg)	<b>BARRAS DE PAN</b> , bollos o panecillos.
<p><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.</p>		

**MANTENER CALIENTE**

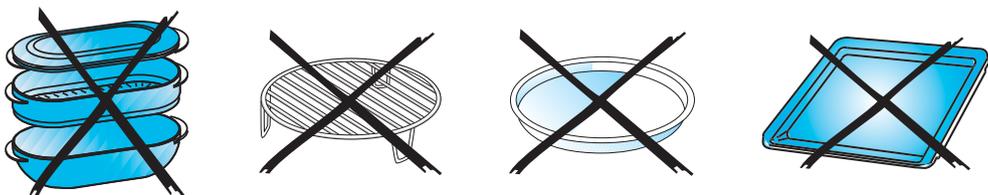
**UTILICE ESTA FUNCIÓN** para mantener la comida a la temperatura de servir (~60°C) durante el tiempo que sea necesario.

- 1 **PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca Keep Warm (Mantener Caliente).
- 3 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo de Mantener Caliente.
- 5 **PULSE EL BOTÓN ACEPTAR** para confirmar su selección.
- 6 **PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**



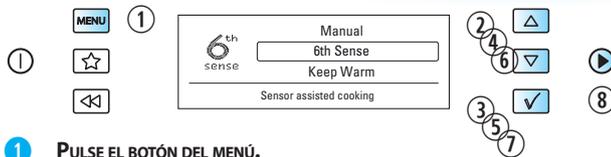
**LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE PUEDE** ser interrumpida en cualquier momento abriendo la puerta. Permite realizar una pausa para comprobar los alimentos.

**PARA SEGUIR,** cierre la puerta y pulse de nuevo el botón de puesta en marcha. **EL PESO NETO DEBERÁ** estar comprendido entre 250 y 600 g cuando se utiliza esta función.





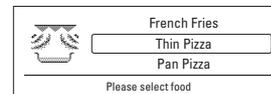
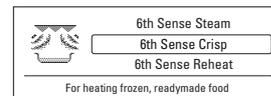
## CRISP 6<sup>th</sup> SENSE



**USE ESTA FUNCIÓN PARA** calentar rápidamente los alimentos congelados y servirlos.

**AUTO CRISP SÓLO SE USA** para alimentos preparados congelados.

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense (6º Sentido).
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense Crisp (Crisp 6º Sentido).
- 5 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el alimento.
- 7 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección.
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



**Use sólo** la bandeja Crisp con esta función. Otros platos crisp similares de otros fabricantes no dan buenos resultados con esta función.

**No coloque** ningún recipiente ni envoltorio en la bandeja Crisp!  
**EN LA BANDEJA CRISP sólo se pueden poner alimentos.**

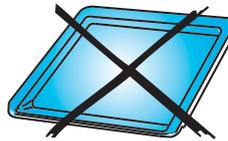
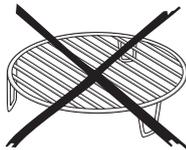


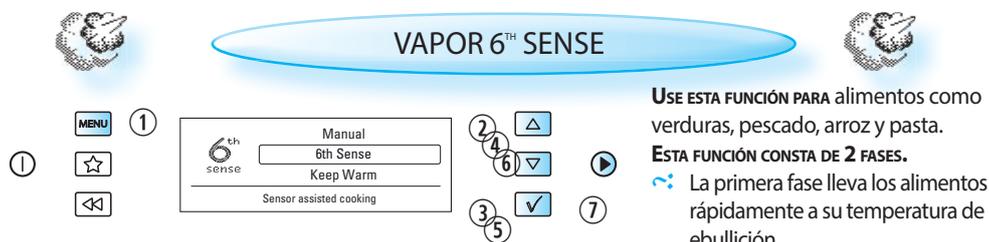
## CRISP 6<sup>th</sup> SENSE



ALIMENTO		CONSEJOS
	<b>PATATAS FRITAS</b> (300 g - 600 g)	<b>EXTIENDA LAS PATATAS FRITAS</b> de manera uniforme sobre la bandeja Crisp. Añádales sal, si lo desea.
	<b>PIZZA, masa fina</b> (200 g - 500 g)	<b>PARA PIZZAS</b> de masa fina.
	<b>PAN PIZZA</b> (300 g - 800 g)	<b>PARA PIZZAS</b> de masa gruesa.
	<b>ALITAS DE POLLO</b> (300 g - 600 g)	<b>CON TROZOS DE POLLO</b> , untar la bandeja crisp con aceite y utilizar un nivel de cocción bajo.

**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 la función Crisp manual.



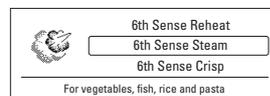


- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense (6º Sentido).
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca 6th Sense Steam (Vapor 6º Sentido).
- 5 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo de cocción.
- 7 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.

USE ESTA FUNCIÓN PARA alimentos como verduras, pescado, arroz y pasta.

ESTA FUNCIÓN CONSTA DE 2 FASES.

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



LA VAPORERA ESTÁ diseñada para utilizarse con hornos microondas exclusivamente.

NO LA UTILICE CON NINGUNA OTRA FUNCIÓN.

SI UTILIZA LA VAPORERA con otras funciones, puede estropearse.

ASEGÚRESE SIEMPRE de que la bandeja giratoria pueda moverse con libertad antes de poner el horno en marcha.

COLOQUE SIEMPRE la vaporera en el plato giratorio de cristal.

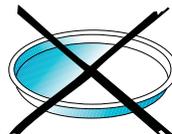
#### TAPA

**CUBRA SIEMPRE LOS ALIMENTOS CON UNA TAPA.** Antes de utilizarlos, asegúrese de que el recipiente y la tapa son aptos para microondas. Si no tiene una tapa para el recipiente que ha elegido, puede utilizar un plato. Deberá colocar el plato con el fondo hacia el interior del recipiente.

No utilice envoltorios de plástico o aluminio para tapar los alimentos.

#### RECIPIENTES

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



#### COCCIÓN DE VERDURAS

COLOQUE LAS VERDURAS en el colador.

Vierta 100 ml de agua en la parte inferior.

Cúbralas con la tapa y ajuste el tiempo.

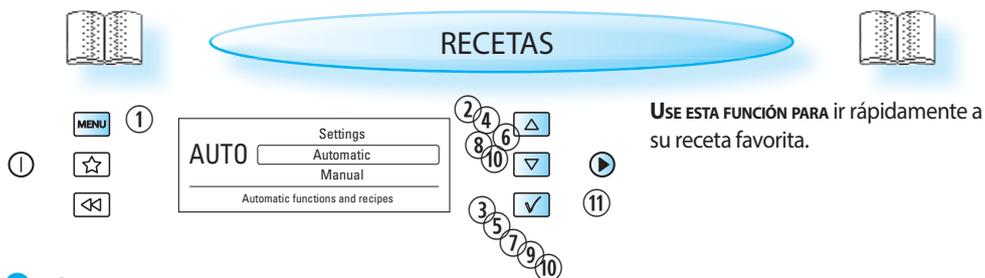
LAS VERDURAS BLANDAS, como el brócoli y el puerro requieren 2-3 minutos de cocción.

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

#### COCCIÓN DEL ARROZ

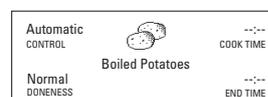
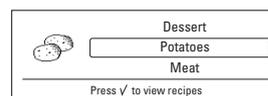
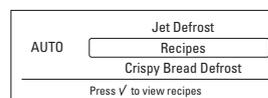
UTILICE LAS RECOMENDACIONES QUE FIGURAN EN EL ENVASE para determinar el tiempo de cocción, la cantidad de agua y arroz.

COLOQUE LOS INGREDIENTES EN EL FONDO, coloque la tapa y seleccione el tiempo.



USE ESTA FUNCIÓN PARA ir rápidamente a su receta favorita.

- 1 PULSE EL BOTÓN DEL MENÚ.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Automatic (Automático).
- 3 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Recipes (Recetas).
- 5 PULSE EL BOTÓN ACEPTAR para confirmar su selección.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar una receta.
- 7 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección.
- 8 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar un alimento.
- 9 PULSE EL BOTÓN OK (ACEPTAR) para confirmar la selección.
- 10 UTILICE LOS BOTONES OK / ARRIBA / ABAJO para desplazarse y realizar los ajustes que necesite.
- 11 PULSE EL BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA.





## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS
 PATATAS	<b>HERVIDO</b>	<b>300G - 1KG</b>	<b>BASE DE VAPORERA Y TAPA.</b>	<b>PONER</b> en el fondo de la vaporera y añadir 100 ml de agua. Colocar la tapa.
	<b>AL HORNO</b>	<b>200G - 1KG</b>	<b>RECIPIENTE APTO PARA HORNO Y MICROONDAS EN PLATO GIRATORIO.</b>	<b>LIMPIEZA</b> . Dar la vuelta cuando el horno lo indique.
	<b>GRATINADAS</b>	<b>4 - 10 RACIONES</b>	<b>COLOQUE UN PLATO APTO PARA HORNO Y MICROONDAS EN LA PARRILLA BAJA.</b>	<b>CORTAR</b> en rodajas e intercalar con cebolla. Sazonar con sal, pimienta y ajo y verter nata encima. Espolvorear con queso por encima.
	<b>(CONGELADAS)</b> <b>PATATAS FRITAS</b>	<b>300G - 600G</b>	<b>PLATO CRISP</b>	<b>SAZONAR</b> con sal.
	<b>TROCEADAS</b>	<b>300G - 800G</b>		<b>PELE</b> y corte en trozos. Sazone y unte ligeramente el plato Crisp con aceite. Bañe con aceite por encima. Remueva cuando el horno lo indique
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".				



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 CARNE	<b>ASADO</b>	<b>TERNERA</b>	<b>800G - 1,5KG</b>	<b>COLOQUE UN PLATO APTO PARA HORNO Y MICROONDAS EN LA PARRILLA BAJA.</b>	<b>SAZONAR</b> el asado y colocarlo en el horno cuando esté precalentado
		<b>CERDO</b>	<b>800G - 1,5KG</b>		<b>SAZONAR</b> el asado y colocarlo en el horno frío
		<b>CORDERO</b>	<b>1KG - 1,5KG</b>		
		<b>TERNERA</b>	<b>800G - 1,5KG</b>		<b>SAZONAR</b> el asado y colocarlo en el horno cuando esté precalentado
	<b>COSTILLAS</b>		<b>700G - 1,2KG</b>	<b>PLATO CRISP</b>	<b>SAZONAR</b> y colocar en la bandeja Crisp.
	<b>ENTRECOT</b>		<b>2 - 6 PIEZAS</b>	<b>PARRILLA ALTA SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>AÑADIR LA CARNE</b> cuando el grill esté precalentado. Dar la vuelta cuando el horno lo indique. Sazonar.
	<b>CHULETAS DE CORDERO</b>		<b>2 - 8 PIEZAS</b>		
	<b>SALCHICHA BRATWURST</b>		<b>200G - 800G</b>	<b>PLATO CRISP</b>	<b>ENGRASAR LIGERAMENTE</b> la bandeja Crisp. Añadir y dar la vuelta al alimento cuando el horno lo indique
	<b>(HERVIDA)</b>	<b>SALCHICHA</b>	<b>4 - 8 PIEZAS</b>	<b>VAPORERA CON BASE Y SIN TAPA</b>	<b>COLOCAR</b> en el fondo de la vaporera y cubrir los alimentos con agua.
	<b>(CONGELADAS)</b>	<b>HAMBURGUESAS</b>	<b>100G - 500G</b>	<b>PLATO CRISP</b>	<b>ENGRASAR LIGERAMENTE</b> la bandeja Crisp. Añada la carne después de precalentar el plato crisp. Gire los alimentos cuando el horno se lo indique.
<b>TOCINO</b>		<b>50G - 150G</b>	<b>AÑADIR EL ALIMENTO</b> después de precalentar la bandeja crisp y dar la vuelta cuando el horno lo indique		
<b>PASTEL DE CARNE</b>		<b>4 - 8 RACIONES</b>	<b>RECIPIENTE APTO PARA MICROONDAS Y HORNO SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>PREPARAR</b> la mezcla que prefiera y darle la forma de pastel	

**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".



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 <b>AVES</b>	<b>POLLO</b>	<b>ASADO</b>	<b>800G - 1,5KG</b>	<b>RECIPIENTE APTO PARA HORNO Y MICROONDAS EN LA PARRILLA BAJA</b> <b>SAZONAR</b> y colocarlo en el horno frío	
		<b>FILETES (VAPOR)</b>	<b>300G - 800G</b>	<b>VAPORERA</b> <b>SAZONAR</b> y colocar en la parrilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa	
		<b>FILETES (FRITO)</b>	<b>300G - 1KG</b>	<b>PLATO CRISP</b>	<b>ENGRASAR LIGERAMENTE</b> la bandeja Crisp. Sazone y añada los filetes después de precalentar el plato crisp. Girar cuando el horno lo indique
		<b>PIEZAS</b>	<b>500G - 1,2KG</b>		<b>SAZONAR</b> los trozos y colocarlos en la bandeja crisp con la piel hacia arriba

**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".



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PESCADO	PESCADO ENTERO	AL HORNO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE APTO PARA HORNO Y MICROONDAS EN LA PARRILLA BAJA	SAZONAR y untar con mantequilla por encima
		HERVIDO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE APTO PARA MICROONDAS CON TAPA O PELÍCULA DE PLÁSTICO	SAZONAR y añadir 100 ml de caldo de pescado. Cocínelo cubierto
	FILETES (VAPOR)		300G - 800G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la parrilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa
	RODAJAS	FREÍR	300G - 800G	PLATO CRISP	ENGRASAR LIGERAMENTE la bandeja Crisp. Sazone y añade el alimento después de precalentar el plato crisp. Girar cuando el horno lo indique
		VAPOR	300G - 800G	VAPORERA	SAZONAR y colocar en la parrilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa
	(CONGELADAS)	GRATINADAS	600G - 1,2KG	RECIPIENTE APTO PARA MICROONDAS Y HORNO SOBRE PLATO GIRATORIO	
		FILETES REBOZADOS	200G - 600G	PLATO CRISP	ENGRASAR LIGERAMENTE la bandeja Crisp. Añade el alimento cuando el plato crisp esté precalentado. Girar cuando el horno lo indique

**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".



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 VERDURAS	(CONGELADAS)	VERDURAS	300G - 800G	VAPORERA	COLOCAR EN LA PARRILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	ZANAHORIAS		200G - 500G		
	(VERDE)	JUDÍAS VERDES	200G - 500G	BASE DE VAPORERA Y TAPA	PONER en el fondo de la vaporera y añadir 100 ml de agua. Colocar la tapa.
	BRÓCOLI		200G - 500G	VAPORERA	COLOCAR EN LA PARRILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
	COLIFLOR		200G - 500G		
	(CONGELADAS)	GRATINADAS	400G - 800G	PLATO APTO PARA MICROONDAS Y HORNO SOBRE PLATO GIRATORIO	
	PIMIENTO	VAPOR	200G - 500G	VAPORERA	COLOCAR EN LA PARRILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
		FREÍR	200G - 500G		ENGRASAR LIGERAMENTE la bandeja Crisp. Añada los trozos después de precalentar el plato crisp. Sazone y unte con aceite. Girar cuando el horno lo indique.
	BERENJENA		300G - 800G	PLATO CRISP	CORTAR POR LA MITAD y añadir sal. Dejar reposar un rato. Unte ligeramente el plato crisp con aceite con aceite y añada el alimento después de precalentar el plato crisp. Dar la vuelta cuando el horno lo indique.
	CALABACÍN	VAPOR	200G - 500G	VAPORERA	COLOCAR EN LA PARRILLA DE LA VAPORERA. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa.
MAZORCA DE MAÍZ		300G - 1KG			
TOMATES		300G - 800G	BANDEJA APTA PARA MICROONDAS Y HORNO EN UN NIVEL BAJO	CORTAR POR LA MITAD, sazonar y espolvorear con queso.	

**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".**



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PASTA	<b>PASTA</b>		<b>1 - 4 RACIONES</b>	<b>BASE Y TAPA DE LA VAPORERA</b>	<b>CONFIGURE EL TIEMPO RECOMENDADO</b> para cocer la pasta. Añadir agua al fondo de la vaporera. Colocar la tapa. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa.
	<b>LASAÑA</b>	<b>CASERA</b>	<b>4 - 10 RACIONES</b>	<b>BANDEJA APTA PARA MICROONDAS Y HORNO EN UN NIVEL BAJO</b>	<b>PREPARE</b> su receta favorita o siga la receta indicada en el embalaje de la lasaña.
		<b>CONGELADA</b>	<b>500G - 1,2KG</b>	<b>PLATO APTO PARA MICROONDAS Y HORNO SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	
 ARROZ	<b>HERVIDO</b>	<b>ARROZ</b>	<b>100ML - 400ML</b>		<b>CONFIGURE EL TIEMPO RECOMENDADO</b> para cocer el arroz. Añadir agua y arroz en el fondo y cubrir con la tapa
	<b>GACHAS</b>	<b>ARROZ</b>	<b>2 - 4 RACIONES</b>	<b>BASE Y TAPA DE LA VAPORERA</b>	<b>COLOQUE EL ARROZ Y EL AGUA</b> en el fondo de la vaporera. Colocar la tapa. Añadir leche cuando el horno lo indique y continuar cocinando
		<b>AVENA</b>	<b>1 - 2 RACIONES</b>	<b>RECIPIENTE APTO PARA MICROONDAS SIN TAPA</b>	<b>MEZCLAR COPOS DE AVENA,</b> sal y agua
<b>PARA LOS ALIMENTOS QUE NO APARECEN EN ESTA TABLA</b> y cuando el peso sea mayor o menor que el recomendado, se deberá seguir el procedimiento de "Cocción y calentamiento en microondas".					



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 PIZZA/EMPANADA	PIZZA	CASERA	2 - 6 RACIONES	PLACA DE HORNO	PREPARE SU RECETA FAVORITA y colóquela en la bandeja para asar. Colóquela en el horno una vez precalentado
		FINA (CONGELADA)	250G - 500G	PLATO CRISP	SACAR del envase
		PAN (CONGELADA)	300G - 800G		
	FRÍA	200G - 500G	AÑADIR LA PIZZA después de precalentar la bandeja crisp		
	QUICHE	LORRAINE	1 HORNADA		PREPARAR LA MASA (250 g de harina, 150 g de mantequilla + 2 ½ cucharadas de agua) y cubrir la bandeja crisp con ella. Pínchela. Cueza previamente la masa. Cuando el horno indique que se pueden añadir los ingredientes, colocar 200 g de jamón y 175 g de queso y echar sobre una mezcla compuesta por 3 huevos y 300 ml de nata. Poner en el horno y continuar cocinando
		(CONGELADAS)	200G - 800G		SACAR del envase
<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".					



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS		
 PAN / PASTELES	<b>BARRA DE PAN</b>		<b>PLACA DE HORNO</b>	<b>PREPARE</b> la masa siguiendo su receta favorita para un pan ligero. Colóquelo en el plato para hornear. Añadir después de precalentar el horno		
	<b>BOLLOS</b>	<b>BOLLOS</b>		<b>1 - 2 PIEZAS</b>	<b>PONER EN EL HORNO</b> cuando esté precalentado.	
		<b>CONGELADA</b>			<b>PARA PANECILLOS EMBALADOS AL VACÍO.</b> Añadir después de precalentar el horno	
		<b>PRECOCINADOS</b>			<b>SACAR</b> del embalaje. Añadir después de precalentar el horno	
		<b>ENVASADOS</b>				
	<b>BOLLOS DELGADOS</b>		<b>PLATO CRISP</b>		<b>DAR</b> forma de bizcocho o de bizcochitos en una bandeja crisp untada	
	<b>BIZCOCHO ESPONJOSO</b>		<b>1 HORNADA</b>		<b>MOLDE PARA BIZCOCHOS APTO PARA MICROONDAS Y HORNO EN UN NIVEL BAJO</b>	<b>PREPARE UNA RECETA</b> con un peso máximo de 700 - 800g. Poner el bizcocho en el horno cuando esté precalentado.
	<b>PANECILLOS</b>		<b>PLACA DE HORNO</b>		<b>PREPARAR LA MASA</b> para 16 o 18 unidades y rellenar los moldes de papel. Poner los alimentos en el horno cuando esté precalentado.	
	<b>GALLETAS</b>				<b>COLOCAR EN EL PAPEL PARA HORNO</b> y meter en el horno cuando esté precalentado.	
	<b>MERENGUES</b>			<b>PREPARE UNA HORNADA</b> con 2 claras de huevo, 80g de azúcar y 100g de coco deshidratado. Añada vainilla y esencia de almendra. Haga 20-24 piezas y colóquelas sobre una bandeja engrasada o sobre papel para horno. Poner los alimentos en el horno cuando esté precalentado.		

**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".



## RECETAS



ALIMENTO		CANTIDAD	ACCESORIOS	CONSEJOS	
 REFRIGERIOS	<b>PALOMITAS DE MAÍZ</b>	<b>90 - 100 g</b>	<b>COLOQUE LA BOLSA</b> en la bandeja giratoria. Cocine sólo una bolsa cada vez		
	<b>FRUT SEC ASADOS</b>	<b>50 g - 200 g</b>	<b>PLATO CRISP</b>	<b>AÑADA FRUTOS SECOS</b> cuando la bandeja crisp esté precalentada. Remueva cuando el horno lo indique	
	<b>POLLO</b>	<b>ALITAS DE POLLO</b>		<b>300g - 600g</b>	
		<b>TROZOS DE POLLO REBOZADOS (CONGELADOS)</b>		<b>250g - 600g</b>	<b>AÑADA LOS NUGGETS</b> cuando la bandeja crisp esté precalentada. Dar la vuelta cuando el horno lo indique
 POSTRE	<b>TARTA DE FRUTAS</b>	<b>CASERA</b>	<b>1 HORNADA</b>	<b>PREPARAR UNA MASA</b> con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. (o utilizar masa ya preparada). Cubrir la bandeja crisp con la masa y rellenarla con 700-800 g de manzanas cortadas en rodajas con azúcar y canela	
		<b>CONGELADA</b>	<b>300g - 800g</b>	<b>SACAR</b> del envase	
	<b>MANZANAS ASADAS</b>	<b>4 - 8 PIEZAS</b>	<b>PLATO APTO PARA MICROONDAS Y HORNO SOBRE PLATO GIRATORIO</b>	<b>QUITAR LAS SEMILLAS</b> y rellenar con mazapán o canela, azúcar y mantequilla	
	<b>COMPOTA DE FRUTAS</b>	<b>300g - 800g</b>	<b>VAPORERA</b>	<b>COLOCAR EN LA PARRILLA DE LA VAPORERA.</b> Añadir 100ml de agua en el fondo y cubrir con la tapa	
	<b>SOUFFLÉ</b>	<b>2 - 6 RACIONES</b>	<b>RECIPIENTE APTO PARA HORNO EN LA PARRILLA BAJA</b>	<b>PREPARE UNA MEZCLA PARA SOUFFLÉ</b> con limón, chocolate o fruta y viértala en un recipiente para horno con borde. Méntalo en el horno cuando éste dé la señal.	

**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".

## 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 lana de acero, paños ásperos, etc. Pueden dañar el panel de control así como las superficies interior y exterior 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 DIFÍCILES**, 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.

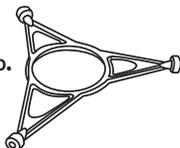
**LOS OLORES DEL INTERIOR DEL HORNO** pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.

**EL GRILL** no necesita limpiarse porque las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque se debe limpiar a intervalos periódicos la parte superior. Limpíelo 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.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

APTO PARA LAVAVAJILLAS:

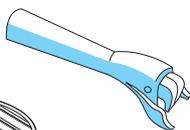
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO.



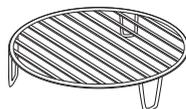
PLATO GIRATORIO DE CRISTAL.



ASA DE LA BANDEJA CRISP.



PARRILLA.



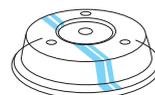
VAPORERA



PLACA DE HORNO

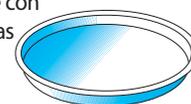


TAPA



LIMPIEZA ESPECIAL:

La BANDEJA CRISP debe limpiarse con agua y un detergente suave. Las áreas muy sucias pueden limpiarse con un estropajo y un limpiador suave.



DEJE ENFRIAR SIEMPRE la bandeja Crisp antes de limpiarla.



No sumerja el plato Crisp en agua ni lo enjuague mientras esté caliente. El enfriamiento rápido puede dañarla.



No UTILICE ESTROPAJOS DE ACERO. Se rayará la superficie.

## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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

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

<b>TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN</b>	<b>230 V/50 Hz</b>
<b>ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL</b>	<b>2800 W</b>
<b>FUSIBLE</b>	<b>16 A</b>
<b>POTENCIA DE SALIDA DE MICROONDAS</b>	<b>900 W</b>
<b>GRILL</b>	<b>1600 W</b>
<b>AIRE FORZADO</b>	<b>1200 W</b>
<b>DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)</b>	<b>455 x 595 x 560</b>
<b>DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO)</b>	<b>210 x 450 x 420</b>

## 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.

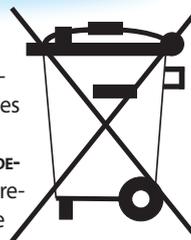
**EL SÍMBOLO** en el producto, o en los documentos que acompañan al producto, indica que este aparato no debe desecharse como los residuos domésticos. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para

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.



4 0 0 0 - 1 0 5 - 6 9 0 6 1

