

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato.

Guarde estas instrucciones.



Nota Bene:

Este símbolo destaca consejos e informaciones importantes para el usuario.

- Este horno microondas solo es adecuado para calentar y cocer alimentos y bebidas. La desecación de comida, el secado de vestidos o el calentamiento de cojines para la terapia calor-frío, zapatillas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden causar lesiones y riesgo de incendio. No utilizarse para otros fines y no debe modificarse ni manipularse de ninguna forma. Este microondas no ha sido concebido para ser utilizado en el interior de un mueble o encajonado.
- Antes de utilizar el horno verifique que los utensilios y los recipientes son específicos para microondas (véase la sección "Vajilla a utilizar").
- No use detergentes abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que los mismos podrían dañar la superficie y causar su ruptura.
- Todos los hornos microondas han sido probados y aprobados de acuerdo con las normas de seguridad y compatibilidad electromagnética en vigor. A modo de precaución, las empresas productoras de marcapasos recomiendan mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre un horno microondas encendido y un marcapasos a fin de evitar posibles interferencias con este último. Si, por cualquier motivo, se sospecha que se ha producido una interferencia, apague inmediatamente el horno microondas y póngase en contacto con la empresa productora del marcapasos.
- En caso de sobrecalentamiento del horno (uso prolongado, uso en vacío, etc.), el horno podría ser apagado por un termostato de seguridad. El horno volverá a funcionar regularmente después de haberse enfriado.
- Este aparato está exclusivamente destinado al uso doméstico. No se prevé el uso en: ambientes destinados a cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, agroturismos, hoteles, moteles y otras estructuras de alojamiento, habitaciones de alquiler.
- El aparato no se debe hacer funcionar me-

dante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.

- El aparato debe ser colocado y puesto en funcionamiento con la parte posterior pegada a la pared.
- Cuando se pone en marcha el aparato por primera vez es posible que durante unos 10 minutos emane olor a "nuevo" y un poco de humo. Ello es exclusivamente debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas a las resistencias.



¡Atención!

La falta de observancia de estas advertencias podría causar lesiones o daños al aparato.

- **¡Atención!** Si la puerta o las guarniciones están dañadas el horno no se podrá usar hasta que un técnico experto (adiestrado por el fabricante o por el servicio al cliente del vendedor) lo haya reparado.
- **¡Atención!** Es peligroso para cualquiera que no tenga una preparación específica efectuar operaciones de mantenimiento y reparación que conlleven la retirada de protecciones contra la exposición a las microondas.
- **¡Atención!** El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años, por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o de los conocimientos necesarios siempre y cuando estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que el mismo comporta. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden ser realizados por niños, a menos que estos tengan más de 8 años y estén bajo una vigilancia constante. Tenga el aparato y el

cable de alimentación lejos del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.

- No encienda el horno en caso de que haya objetos de cualquier tipo enganchados entre la cara del horno y la puerta. Mantenga siempre limpio el lado interior de la puerta usando un paño húmedo y detergentes no abrasivos. No deje que se acumule la suciedad o los restos de comida entre la cara del horno y la puerta.
- No meta el plato giratorio en agua cuando esté muy caliente. El shock térmico lo rompería.
- Cuando se usan las funciones "Solo MICROONDAS" y "COMBINADA MICROONDAS" no se debe calentar previamente el horno (sin comida) ni encenderlo cuando está vacío, dado que se podrían producir chispas.
- La falta de limpieza del horno puede determinar el deterioro de la superficie. Ello puede influir negativamente en el tiempo de vida del aparato, además de crear posibles situaciones de peligro.
- En las cocciones con microondas no use contenedores metálicos para alimentos y bebidas, exceptuando el accesorio vapor o el plato pizza suministrado con el aparato.
- No use el accesorio de vapor para cocer huevos con la cáscara.



¡Peligro por quemaduras!

La falta de observancia de estas advertencias podría causar quemaduras o ustiones.

- **¡Atención!** Cuando el aparato se usa en el modo combinado los niños solo deben utilizarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que se desarrollan.
- En caso de que salga humo del horno apague el aparato o desenchufe la clavija de la toma de corriente sin abrir la puerta para sofocar las eventuales llamas.
- Use exclusivamente utensilios para hornos microondas. Para evitar el sobrecalentamiento con el consiguiente riesgo de incendio se aconseja vigilar el humo cuando se cocinan alimentos en recipientes desechables de plástico, cartón u otro material inflamable, o cuando se calientan pequeñas cantidades de comida.
- **¡Atención!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados que podrían explotar. No cueza ni caliente los huevos en el microondas con la cáscara, dado que podrían estallar, incluso cuan-

do están cocidos.

- **¡Atención!** El aparato se calienta durante el uso. No apoye ningún objeto encima del horno cuando lo esté usando. No toque los elementos calentadores que hay en el interior del horno.
- Durante el calentamiento de líquidos (agua, café, leche, etc.) es posible que, por efecto de la ebullición tardía, el contenido empiece repentinamente a hervir y rebose con violencia causando quemaduras. Para evitarlo, antes de iniciar el calentamiento de líquidos es necesario introducir una cucharita de plástico o un palito de cristal en el recipiente. En todo caso maneje el recipiente con mucha atención.
- No caliente licores de elevada gradación alcohólica ni grandes cantidades de aceite, dado que podrían incendiarse.
- Después de calentar comida para recién nacidos (contenidos en biberones o tarritos) agite o mezcle el contenido y verifique la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras. Se aconseja agitar o mezclar la comida para garantizar también una temperatura homogénea. En caso de que se usen esterilizadores para biberones que se venden en el mercado, antes de encender el horno verifique SIEMPRE que el recipiente esté lleno con la cantidad de agua indicada por el fabricante.

- **¡Atención!** Cuando el aparato está en funcionamiento la puerta y la superficie exterior pueden alcanzar unas temperaturas elevadas.
- Durante la cocción se produce vapor a alta temperatura. Preste atención durante la apertura de la puerta del horno y del accesorio vapor para evitar peligros de quemaduras debidos a la exhalación de vapor.



¡Peligro!

La falta de observancia de las advertencias podría causar lesiones de descarga eléctrica con peligro para la vida.

- No encienda el horno en caso de que el cable de alimentación o la clavija estén dañados y puedan causar una descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su centro de asistencia o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar a fin de eliminar cualquier riesgo.

DATOS TÉCNICOS

MW42FSR

dimensiones (LxPxH): 550x530x360mm
cavidad (LxPxH): 400x385x265mm 40-42L
diámetro plato: 36cm
peso: 20.5Kg

MW30FSR / MW30F

dimensiones (LxPxH): 520x520x320mm
cavidad (LxPxH): 335x245x350mm 28-30L
diámetro plato: 31,5cm
peso: 18.5Kg

Para mayor información consulte la placa características que hay en el aparato.

Potencia suministrada

La potencia suministrada en WATT de su horno se encuentra en la placa de datos del aparato con la voz MICRO OUTPUT. ¡Tenga siempre en cuenta la potencia de su horno cuando consulte las tablas! Le resultará útil también cuando consulte los recetarios para microondas a la venta.



En algunos modelos la potencia máxima suministrada en WATT aparece indicada también en el símbolo de al lado, que aparece en el salpicadero.



El presente aparato respeta la Directiva europea 2004/108/CE sobre la compatibilidad electromagnética y el Reglamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a estar en contacto con los alimentos. El producto está clasificado como perteneciente el Grupo 2, Clase B de los aparatos ISM. El Grupo 2 incluye todos los aparatos ISM (industriales, científicos o médicos) en los que las radiofrecuencias se generan intencionalmente y/o se utilizan bajo forma de emisiones electromagnéticas para el tratamiento de materiales, así como los equipos para electroerosión. Forman parte de la Clase B los aparatos para uso doméstico o usados en locales directamente conectados con una red eléctrica de bajo voltaje para el aprovisionamiento de edificios destinados al uso doméstico.

ELIMINACIÓN



De acuerdo con la directiva Europea 2002/96/CE, el aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino ser entregado a un centro de recogida selectiva y reciclaje oficial.

DESCRIPCIÓN HORNO Y PANEL DE MANDOS

- A Resistencia grill
- B Soporte giratorio para pincho girador asado (solo algunos modelos)
- C Tapa salida microondas
- D Salida aire caliente
- E Lado interior puerta
- F Parrilla doble función alta/baja
- G Plato girador
- H Soporte plato girador
- I Arrastrador plato giratorio
- L Accesorio vapor (solo en algunos modelos)
- M Plato grill/pizza (solo en algunos modelos)
- N Pincho girador asado (solo en algunos modelos)
- O Soporte para pincho girador asado (solo algunos modelos)
- P Manija extracción pincho (solo en algunos modelos)
- Q Lámpara cavidad horno

1. Display tiempo y funciones:



2. Tecla FUNCTION: selección funciones
3. Tecla TEMP. °C: regulación temperatura ventilado
4. Botón : tecla función dedicada y programable
5. Tecla START: inicio cocción y calentamiento rápido
6. Tecla POWER LEVEL: selección nivel de potencia microondas
(MW42FRS) (MW30FSR MW30F)
P20 = 200W 180W
P25 = 250W 225W
P30 = 300W 270W
P50 = 500W 450W
P70 = 700W 630W
P80 = 800W 720W
P100 = 1000W 900W
7. Botón : selección cocción con plato grill/pizza o accesorio vapor
8. Tecla STOP: parada cocciones y eliminación formulaciones
9. Manopla TIME ADJUST: formulación hora del día y duración de las cocciones.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

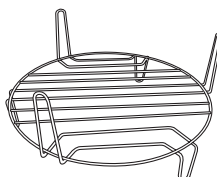
- Saque el horno del embalaje, retire la protección que contiene el plato giratorio (G), el correspondiente soporte (H/I) y todos los accesorios. Verifique que el soporte (H/I) esté correctamente introducido en su sitio, en el centro del plato giratorio.
- Limpie el interior con un trapo húmedo y suave.
- Verifique que no haya daños debidos al transporte, en especial que la puerta se abra y se cierra perfectamente.
- Coloque el aparato en una superficie estable, a una altura de, al menos 85 cm, fuera del alcance de los niños, dado que la puerta puede alcanzar temperaturas elevadas durante la cocción.
- Tras haber colocado el aparato en la superficie de trabajo, compruebe que quede un espacio libre de, al menos, 5 cm entre las superficies del aparato, las partes laterales y la parte posterior, y un espacio libre mínimo de 30 cm encima del horno.
- No obstruya los agujeros de entrada de aire. En especial, no apoye nada encima del horno y verifique que las ranuras de salida de aire y vapores (situadas arriba, abajo o detrás del aparato) estén siempre libres.
- Coloque en el centro de la sede circular el soporte (H/I) y apóyelo en el plato giratorio (G). El soporte (H/I) debe introducirse en su correspondiente sitio, en el centro del plato giratorio.



Nota Bene: no coloque el horno encima o cerca de fuentes de calor (por ejemplo, encima de la nevera).

- Conecte exclusivamente el aparato a tomas de corriente con una capacidad de, al menos, 16A. Verifique además que también el interruptor general de su casa tenga una capacidad mínima de 16A a fin de evitar su intervención repentina durante el funcionamiento del horno.
- Coloque el aparato de forma que la clavija y el enchufe sean fácilmente accesibles incluso después de la instalación.
- Antes de usarlo verifique que la tensión de red es la misma que aparece indicada en la placa del aparato y que la toma de corriente está correctamente puesta en tierra: el fabricante declina cualquier responsabilidad derivada de la falta de observación de esta norma.
- La mayor parte de los aparatos electrónicos modernos (tv, radio, equipos estéreos, etc.) son pantallas de señales de radiofrecuencia (RF). No obstante, algunos aparatos electrónicos pueden no estar protegidos de las señales de radiofrecuencia procedentes del horno microondas. Se recomienda mantener una distancia de, al menos, 1-2 metros entre estos aparatos y el horno en funcionamiento.

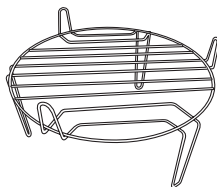
ACCESORIOS SUMINISTRADOS



Parrilla doble función alta/baja (F)

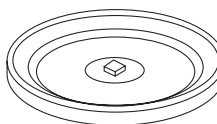
Parrilla en posición baja:

Se debe utilizar en la función Ventilado para todos los tipos de cocciones tradicionales, en especial para la cocción de dulces.



Parrilla en posición alta:

Se utiliza en la función grill para la cocción rápida de carnes.



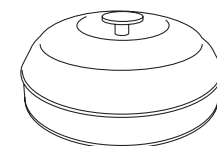
Plato giratorio (G)

El plato giratorio se utiliza para todas las funciones.



Plato grill/pizza (M) (solo en algunos modelos)

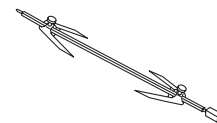
El plato se usa para la función Pizza.



Accesorio vapor (L)

(solo en algunos modelos)

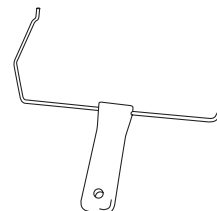
Se utiliza para la función Vapor.



Pincho girador asado (N)

(solo en algunos modelos)

Permite girar automáticamente el pincho durante la cocción



Manilla extracción pincho (P)

(solo en algunos modelos)

Permite sacar de manera fácil y segura el pincho una vez finalizada la cocción

VAJILLA A USAR

En las funciones solo microondas y combinada con microondas se pueden usar todos los recipientes de cristal (mejor si son pyrex), cerámica, porcelana, terracota, siempre y cuando no estén decorados o tengan partes metálicas (hilos dorados, mangos, pies). Es posible usar también los recipientes de plástico resistente al calor, pero solo para cocciones exclusivas microondas. En todo caso, si subsisten dudas sobre el uso o no de un recipiente específico, puede efectuar esta simple prueba: introduzca el recipiente vacío en el horno durante 60 segundos a nivel máximo de potencia (función solo Microondas).

Si el recipiente permanece frío o se calienta solo ligeramente significa que es adecuado para la cocción en microondas. Si, en cambio, se calienta mucho (o se producen chispas) el recipiente no es adecuado. Para calentamientos breves se pueden

poner abajo servilletas de papel, bandejas de cartón y platos de plástico de usar y tirar. En cuanto a la forma y la dimensión es indispensable que estas permitan una correcta rotación.

No son adecuados para la cocción con microondas todos los recipientes metálicos, de madera, junco y cristal. Conviene recordar que, dado que los microondas calientan la comida y no la vajilla, es posible cocer la comida directamente en el plato de servir para evitar el uso y la consiguiente limpieza de ollas. Tenga en todo caso en cuenta que es posible que la comida, muy caliente, transmita calor al plato y haga necesario el uso de cagedores.

Si el horno está formulado en la función Grill, Ventilado o Asador se pueden utilizar todos los tipos de recipientes de horno.

En cualquier caso, atégase a cuanto se indica en la siguiente tabla:

Función	Cristal	Pyrex	Vitrocerámica	Terracota	Folios de aluminio	Plástica	Papel y cartón	Recipientes metálicos
 Microondas  Descongelación  Vapor (solo en algunos modelos)	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
 Microondas + grill  Microondas + ventilado  Pizza  Desayuno	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
 Grill  Ventilado  Asador (solo en algunos modelos)	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

REGLAS Y CONSEJOS GENERALES PARA USAR EL HORNO

Las microondas son radiaciones electromagnéticas presentes también en la naturaleza en forma de ondas luminosas (por ejemplo: luz solar) que, en el interior del horno, penetran la comida desde todas las direcciones y calientan las moléculas de agua, grasa y azúcar. El calor se produce muy rápidamente solo en la comida en tanto que el recipiente se calienta exclusivamente de forma indirecta por transmisión del calor de la comida caliente. Ello impide que la comida se adhiera al recipiente, de forma que es posible usar (o, en algunos casos, no usar en absoluto) poquísima grasa durante el proceso de cocción. Dado que es pobre en grasas, la cocción con microondas se considera muy sana y dietética. Además, respecto a los sistemas tradicionales,

la cocción se produce a una temperatura menos elevada, de forma que los alimentos, al deshidratarse menos, no pierden sus principios nutritivos y conservan más el sabor.

Reglas fundamentales para una correcta cocción en microondas

- La cocción está estrechamente relacionada con el tamaño y la homogeneidad de los alimentos a cocer: un estofado se cuece antes que un asado, porque está formado por trozos de carne más pequeños y homogéneos. Para formular correctamente el tiempo tenga presente que, de acuerdo con las tablas que aparecen en las siguientes páginas, al aumentar la cantidad de comida hay que aumentar proporcionalmente el tiempo de cocción y viceversa. Es im-

portante respetar los tiempos de "reposo": por tiempo de reposo se entiende el tiempo en que la comida se debe dejar reposar después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior de la misma. La temperatura de las carnes, por ejemplo, aumentará unos 5-8° C durante el tiempo de reposo. Los tiempos de reposo se pueden obtener también fuera del horno.

- Una de las principales operaciones a realizar es remover varias veces durante la cocción: sirve para que las temperaturas sean más uniformes y para reducir el tiempo de cocción.
- Se aconseja también volver la comida durante la cocción: esto vale sobre todo para la carne, tanto en piezas grandes (asados, pollos enteros...) como en piezas más pequeñas (pechugas, estofado...).
- Comidas con piel, cáscara o mondadura (por ejemplo: manzanas, patatas, tomates würstel, pescado) hay que agujerearlas en varios puntos con un tenedor de forma que el vapor pueda salir y la piel o la mondadura no revienten.
- Si cuece varias porciones de la misma comida como, por ejemplo, patatas hervidas, colóquelas en forma de anillo en una bandeja para que la cocción sea uniforme.
- Cuanto menor es la temperatura a la que la comida se mete en el horno microondas mayor es el tiempo que se requiere. La comida a temperatura ambiente se cocerá más rápidamente que la comida a temperatura de frigorífico.
- Cuele siempre poniendo el recipiente en el centro del plato giratorio.
- La formación de condensación en el interior del horno y en las zonas de la puerta y de la salida de aire es perfectamente normal. Para reducirla cubra la comida con una película transparente, papel encerado, tapas de cristal o sencillamente un plato al revés. Además, los alimentos con contenido acuoso (por ejemplo: verduras) se cuecen mejor tapados. Además, tapando la comida se mantiene limpio el horno. Use película transparente adecuada para hornos microondas.
- No cueza los huevos con cáscara en el horno microondas: la presión que se forma en el interior haría explotar el huevo, incluso después de la cocción. No caliente los huevos ya cocidos a menos que no estén revueltos.
- Antes de calentar o de cocer alimentos en el horno en recipientes herméticos o sellados no se olvide de abrirlos. La presión en el interior del recipiente aumentaría y lo haría explotar incluso después de la cocción.

CÓMO REGULAR EL RELOJ

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica doméstica o después de una falta de corriente, en el display aparecerá durante 2-3 segundos el mensaje de bienvenida "delo" y luego cuatro guiones pequeños (---). Para formular la hora del

día proceda tal y como se describe a continuación:

- Pulse la tecla FUNCTION (2) (fig. 1) hasta que en el display se ilumine el icono . En el display parpadean las horas (fig.2).
- Gire el botón TIME ADJUST (9) (fig.3) para formular la hora deseada (ejemplo 13) (fig.4).
- Apriete la tecla START (fig. 5). En el display parpadean los minutos (fig.6).
- Formule los minutos deseados (fig.7) girando el botón TIME ADJUST (9) (fig.3).
- Apriete la tecla START (fig. 5). El display visualiza la hora formulada (fig.8). Si quiere cambiar la hora ya formulada proceda a configurarla de nuevo tal y como se ha descrito anteriormente.

CÓMO PROGRAMAS LAS COCCIONES

- Pulse la tecla FUNCTION (2) (fig.1) y elija la función deseada que se visualizará con el encendido de los relativos iconos del display. Las funciones disponibles son:

-  Microondas
-  Descongelación
-  Grill
-  Ventilado
-  Microondas + grill
-  Microondas + ventilado
-  Asador (solo en algunos modelos)

- Formule la duración de la cocción girando el botón TIME ADJUST (9) (fig.3).

Para elegir la duración consulte siempre la tabla de cocción.

 **Nota Bene:** es posible modificar el tiempo formulado también durante la cocción interrumpiendo simplemente de forma momentánea la cocción pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) una vez y abriendo la puerta del horno.

- En las funciones solo Microondas, combinada Microondas + Grill, combinada Microondas + Ventilado, seleccione el nivel de potencia de las microondas pulsando repetidamente la tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10) hasta hacer parpadear la potencia deseada expresada en porcentaje y situada en la parte central del display (fig. 11). Para elegir la potencia consulte siempre las tablas de cocción.

 **Nota Bene:** no es necesario seleccionar ningún nivel de potencia en la función de descongelación automática.

i Nota Bene: es posible modificar la potencia formulada también durante la cocción pulsando simplemente la tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10). Una sola presión de la tecla visualizará el nivel actual seleccionado, las ulteriores presiones permitirán modificar la potencia.

- En las funciones solo Ventilado y combinada Microondas + Ventilado pulse repetidamente la tecla TEMP. °C (3) (fig. 12) para seleccionar la temperatura deseada (fig. 13). Para elegir la temperatura consulte siempre la tabla de cocción.

i Nota Bene: una vez seleccionada la duración de la cocción es posible modificar la temperatura de cocción pulsando simplemente la tecla TEMP. °C (3) (fig. 12). Una sola presión de la tecla visualizará la temperatura formulada, las ulteriores presiones permitirán modificarla.

- Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla START (5) (fig.5). En el display aparecerá el recuento del tiempo que falta para que finalice la cocción.

i Nota Bene: si, por cualquier motivo, no iniciase el proceso de cocción, todas las formulaciones se borrarán automáticamente al cabo de 2 minutos.

i Nota Bene: solo para las funciones Ventilado y combinada Microondas + Ventilado: durante la fase de precalentamiento del horno el display visualiza la temperatura deseada. Una vez alcanzada el display mostrará el recuento del tiempo que falta para que finalice la cocción.

- Cuando la cocción termina se emite una señal acústica (3 "bip") y en el display aparece la palabra "End" (fig.14). Abra la puerta y saque la comida. Pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) o al cabo de 3 minutos de que haya finalizado la cocción, el display visualizará la hora del día.

i Nota Bene: es posible vigilar el desarrollo de la cocción formulada en cualquier momento abriendo la puerta e inspeccionando la comida. De esta forma se interrumpe la emisión de microondas y el funcionamiento del horno que reiniciarán cerrando de nuevo la puerta y se pulsando START (5) (fig. 5).

i Nota Bene: si, por cualquier motivo, fuese necesario suspender la cocción sin abrir la puerta, bastará pulsar la tecla STOP (8) (fig.9).

i Nota Bene: para terminar la cocción proceder, en cambio, como se indica a continuación:

Si la puerta del horno está abierta pulse una vez la tecla STOP (8) (fig. 9).

Si la puerta está cerrada y la cocción está en curso pulse 2 veces la tecla STOP (8) (fig.9). El display volverá a visualizar la hora.

i Nota Bene: durante las cocciones solo Ventilado y Microondas + Ventilado, es posible controlar la temperatura previamente formulada pulsando la tecla TEMP. °C (3) (fig. 12) (al cabo de 2 segundos el display visualizará el tiempo de cocción que falta).

Bloqueo del plato giratorio

Para permitir el uso de bandejas o graseras rectangulares (que no podrían girar en el interior del horno) es posible bloquear la rotación del plato giratorio (G) en la función Ventilado.

Realice las siguientes operaciones:

- Seleccione la función Ventilado con la tecla FUNCTION (2) (fig.1).
- Mantenga pulsada la tecla STOP (8) (fig. 9) durante 2-3 segundos, en el display aparecerá el símbolo de bloqueo del plato giratorio (fig.15) y se oirá un "bip".
- Termine la programación de la cocción e inicie el proceso con la tecla START (5) (fig. 5): el plato no girará. Una vez finalizada la cocción el plato giratorio se desbloqueará automáticamente.

i Nota Bene: durante la cocción la lámpara cavidad horno (Q) permanecerá apagada. Para verificar el estado de la cocción abra la puerta del horno.

CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función es muy útil para calentar pequeñas cantidades de comida o bebidas.

Pulse dos veces la tecla START (5) (fig. 5).

El horno se pondrá en marcha durante 2 minutos a la potencia máxima.

El calentamiento rápido sirve también para compeltar las cocciones.

SEGURIDAD NIÑOS

El horno está dotado de un dispositivo de seguridad que impide que los niños lo enciendan de forma indeseada/accidental.

Para introducir la seguridad:

- Mantenga pulsada la tecla STOP (8) (fig.9) durante 3 segundos.
- Se emite un "bip" breve y el icono  se ilumina en el display: no es posible encender el horno.
- Para quitar la seguridad previamente introducida mantenga pulsada la tecla STOP (8) (fig.9) durante 3 segundos.

FUNCIÓN AHORRO ENERGÉTICO

El desarrollo tecnológico exige un aumento anual de la producción de energía eléctrica. Ello se traduce en un aumento cada vez mayor del impacto ambiental debido al aumento de sustancias contaminantes (co₂, azufre, etc.) y de la explotación de los recursos naturales no renovables (carbón, gas, petróleo).

El ahorro energético, al reducir el derroche de energía eléctrica (por ejemplo, reduciendo el consumo de aparatos en stand-by) es una considerable fuente de energía renovable "virtual", inmediata y accesible a todos.

Para reducir el consumo de energía eléctrica del horno durante los periodos en que este no funciona.

- Mantenga pulsada la tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10) durante 2-3 segundos. El horno emitirá un "bip".
- Si no se pulsa ninguna tecla el display se apagará de forma automática al cabo de 10 minutos (las formulaciones del reloj se mantendrán). El display mostrará el guión '-' deslizándose.
- Si la puerta se mantiene abierta durante más de 10 minutos la lámpara cavidad horno (Q) se apagará automáticamente.
- Para volver a encender el display pulse una tecla.
- Para deshabilitar la función ahorro energético y hacer que se visualice siempre la hora mantenga pulsada la tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10) durante 2-3 segundos; el horno emitirá un "bip".

DESCONGELACIÓN

- Las comidas congeladas en bolsas o películas de plástico o en su envase se pueden meter directamente en el horno siempre y cuando no haya partes metálicas (por ejemplo, bridas o puntos de cierre).
- Ciertas comidas, como las verduras y el pescado, no necesitan ser descongeladas completamente antes de iniciar la cocción.
- Las comidas con salsas, ragús y estofados se descongelan mejor y más deprisa si se remueven de vez en cuando revueltas y/o separadas.
- La carne, el pescado y la fruta pierden líquidos durante la descongelación: descongéuelos en un recipiente.
- Se aconseja dividir cada pieza de carne en la propia bolsa antes de meterla en el congelador. Gracias a ello ahorrará un tiempo precioso en la preparación.
- Inmediatamente después de la descongelación, antes de pasar a la cocción, es importante respetar los tiempos de reposo: por tiempo de reposo (en minutos) se entiende el tiempo en que la comida se debe dejar reposar después de la cocción para permitir una ulterior difusión de la temperatura en el interior de la misma.

CALENTAMIENTO

El calentamiento de la comida es una función en la que su horno microondas evidencia toda su utilidad y eficacia. Respecto a los métodos tradicionales, usando el microondas se consigue un evidente ahorro de tiempo y, por tanto, también de energía eléctrica.

- Se recomienda calentar las comidas (en especial congeladas) a una temperatura de, al menos, 70° C (¡debe quemar!). No será posible comer enseguida, ya que la comida

estará demasiado caliente, pero se garantiza su completa esterilización.

- Para calentar los alimentos precocinados o congelados observe siempre las siguientes reglas:
 - saque la comida de los recipientes metálicos;
 - cubra con una película transparente (del tipo adecuado para hornos microondas) o papel engrasado; de esta formase mantendrá todo el sabor natural y el horno permanecerá más limpio; también es posible tapar con un plato al revés;
 - si es posible, mezcle o revuelva con frecuencia para acelerar y uniformar el proceso de calentamiento;
 - siga con mucha cautela los tiempos que se indican en el envase; recuerde que, en ciertas condiciones, los tiempos que figuran en este deberán aumentarse.
- Los alimentos congelados deben estar descongelados antes de iniciar el calentamiento. Cuanto más baja sea la temperatura inicial de la comida más largo será el tiempo necesario para calentarla.

COCCIÓN DE ENTRADAS Y PRIMEROS PLATOS

Por lo general, las sopas requieren una menor cantidad de líquido, dado que en el horno microondas la evaporación es más bien escasa. Solo se debe añadir la sal al final de la cocción o durante el tiempo de reposo, porque deshidrata. Es correcto decir que el tiempo necesario para cocer el arroz en el horno microondas (al igual que la pasta) es casi igual al que se requiere para cocerlo en el horno de forma tradicional. La ventaja de preparar un risotto en el horno microondas es que en este caso no es necesario remover continuamente (basta hacerlo 2-3 veces).

COCCIÓN DE LA CARNE

La cocción está estrechamente relacionada con el tamaño y la homogeneidad de los alimentos a cocer: los pinchos se cuecen antes que un asado, porque están formados por trozos de carne más pequeños y homogéneos.

Para que los asados, el pollo y los pinchos estén tiernos aconsejamos añadir medio vaso de agua al inicio de la cocción.

COCCIÓN DE GUARNICIONES Y VERDURAS

Las verduras cocidas con el microondas conservan más el color y el poder nutritivo que en la cocción tradicional. Lávelas y límpielas antes de iniciar la cocción. Corte a pedazos uniformes las de mayores dimensiones. Por cada 500 gr de verdura añada unas 5 cucharadas de agua (las verduras fibrosas requieren más agua). Las verduras cocidas en función solo. Microondas deben estar siempre cubiertas con una película transparente adecuada para los hornos microondas. Remueva al menos una vez a mitad cocción y añada solo un poco de sal al final.



Nota Bene: los tiempos de cocción que aparecen en la tabla tienen un valor puramente indicativo y dependen del peso, la temperatura inicial del alimento y también de la consistencia y de la estructura.

COCCIÓN DEL PESCADO

El pescado se cuece sumamente rápido y con unos resultados óptimos. Se puede alinear con un poco de mantequilla o aceite (o no aliarlo). Cubra con una película transparente. En caso de que tenga piel hay que cortarla; los filetes se colocan de manera uniforme. Se desaconseja cocer el pescado empanado con huevo.

COCCIÓN DE DULCES Y DE LA FRUTA

Hornear los dulces con la función ventilado. Coloque los dulces en la parrilla en la posición más baja.

Si la fruta se cuece con la piel hay que pincharla y mantener la tapada: es importante observar el tiempo de reposo (3 - 5 minutos).

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN VAPOR (SOLO ALGUNOS MODELOS)

Esta función sirve para cocer rápidamente al vapor todos los alimentos como las verduras, el pescado, etc.

 **¡Atención!** meta siempre el accesorio vapor (L) sobre el plato giratorio de cristal (G). Asegúrese de que el accesorio esté exactamente colocado en el centro del plato para evitar que toque las paredes de la cavidad durante la cocción. La falta de observancia de estas simples normas puede dañar el accesorio o producir chispas.

- Vierta 500 cc de agua en el recipiente de plástico y apoye encima la base metálica del accesorio vapor (fig. 16).
- Meta la comida en el interior del accesorio vapor apoyándola en la base metálica (fig.17). Cierre el accesorio con la tapadera metálica asegurándose de que está bien colocada.
- Apriete la tecla  (7) (fig. 18). En el display se ilumina el icono .
- Formule la duración de la cocción girando el botón TIME ADJUST (9) (fig.3).

Para elegir la duración consulte siempre la tabla de cocción.



Nota Bene: es posible modificar el tiempo formulado también durante la cocción interrumpiendo simplemente de forma momentánea la cocción pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) una vez o abriendo la puerta del horno.

- Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla START (5) (fig.5).
- Cuando la cocción termina se emite una señal acústica (3 "bip") y en el display aparece la palabra "End" (fig.14). Abra la puerta y saque la comida. Pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) o al cabo de 3 minutos de que haya finalizado la cocción, el display visualizará la hora del día.



¡Peligro de quemaduras! durante la cocción en el interior del accesorio se produce vapor a alta temperatura. Preste atención durante la apertura de la tapadera para evitar el peligro de quemaduras debidas al soplo de vapor. Afferre el accesorio exclusivamente por la base de plástico y levante la tapadera mediante la manija superior evitando el contacto con las partes metálicas del accesorio (fig. 19).

Utilice la función Vapor para cocinar

Gracias al accesorio vapor la comida se cuece mediante el calor húmedo del agua en ebullición, pero sin que la comida entre en contacto directo con el agua reduciendo de esta forma la pérdida de sales nutritivas. De hecho, el accesorio vapor está dotado de una tapadera que las microondas no pueden atravesar; las microondas solo calientan el agua que hay en la parte de plástico, el agua genera el vapor que cuece los alimentos.



¡Atención! no utilice el accesorio sin que haya, al menos, 500 cc de agua en el contenedor (en vacío) para prevenir daños o descargas eléctricas en el accesorio vapor.

Si el agua se evapora completamente antes de que finalice la cocción añada otros 500 cc de agua al recipiente.



¡Atención! no utilice el accesorio si está visiblemente dañado, roto o torcido.

Nunca cocine sin utilizar la tapadera y la base de metal.

Los tiempos que figuran en la tabla representan una media y deben ser regulados teniendo presente estas pequeñas reglas fundamentales;

- los tiempos de cocción dependen de la dimensión del alimento. Así pues, las hortalizas cortadas a pedazos cocerán antes que las enteras.
- un alimento a temperatura ambiente cuece antes respecto a los que se sacan directamente de la nevera
- el resultado de la cocción de un alimento depende, en todo caso, de la calidad y de la frescura del producto base.

Tabla tiempos de cocción

Alimentos	Cantidad	Tiempo de cocción
Zanahorias	400 gr	20 minutos
Calabacines	400 gr	12 minutos
Col	450 gr	23 minutos
Patatas	500 gr	20 minutos
Rodaja de salmón	350 gr	13 minutos
Pechugas de pollo	300 gr	13 minutos

La base metálica está dotada de una guarnición de goma introducida en el borde (fig.20). La guarnición se puede sacar

fácilmente para limpiar el accesorio; al final de la limpieza debe colocarse en su posición original.

 **¡Atención!** no use el accesorio sin que la guarnición de goma esté correctamente colocada en el borde de la base metálica (su ausencia puede dañar el accesorio o producir chispas durante el uso).

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN PIZZA (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Esta función permite cocinar/calentar todos los productos que se encuentran congelados en el mercado y que pertenecen a la categoría de los "snack" como, por ejemplo: pan, saladitos, pizzas pequeñas, tortas saladas, hamburguesas aromatizadas, patatas duquesa, hojaldres, bollería, etc.

Para obtener mejores resultados tenga presentes estas sencillas reglas/consejos generales:

- El plato especial asador/pizza (M) debe precalentarse antes de cada cocción, una operación que el horno realiza automáticamente una vez formulado el programa y pulsada la tecla START (5) (fig.5).
- Consulte siempre la tabla de cocción para ver a qué categoría pertenece el alimento que debe cocinar.

Realice las siguientes operaciones:

- Apriete la tecla  (7) (fig. 18).
En el display se ilumina el icono .
- Formule la duración de la cocción girando el botón TIME ADJUST (9) (fig.3).
Para elegir la duración consulte siempre la tabla de cocción.
- Introduzca el plato asador/pizza (M) (después de haberlo engrasado en su caso) en el horno, directamente encima del plato giratorio (G), cierre la puerta y pulse la tecla START (5) (fig.5). El horno calentará en automático el plato durante 3 minutos. El display visualizará el tiempo que falta para terminar el precalentamiento.

 **Nota Bene:** el tiempo de precalentamiento del plato no se puede modificar.

- Cuando finalice el precalentamiento (señalado por el horno con 2 "bip" sonoros) saque el plato asador/pizza (M) del horno valiéndose de unos cogedores (¡atención, quema!) (fig. 21) y ponga encima el alimento que debe cocinar/calentar.
- Vuelva a meter el plato asador/pizza (M) en el horno y pulse de nuevo la tecla START (5) (fig. 5) (si al cabo de 1 minuto no se ha pulsado ninguna tecla el horno proseguirá automáticamente la cocción). El display visualizará el tiempo previamente configurado.

 **Nota Bene:** es posible modificar el tiempo formulado también durante la cocción interrumpiendo simple-

mente de forma momentánea la cocción pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) una vez o abriendo la puerta del horno.

- Cuando la cocción termina se emite una señal acústica (3 "bip") y en el display aparece la palabra "End" (fig.14). Abra la puerta y saque la comida.
Pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) o al cabo de 3 minutos de que haya finalizado la cocción, el display visualizará la hora del día.

 **¡Peligro quemaduras!** durante la cocción/calentamiento de los alimentos el horno funciona en modalidad combinada con Grill y/o Ventilado; a tal fin preste mucha atención cuando saque la comida del horno porque, además del plato asador/pizza (M), también la resistencia (A) situada en la parte superior está muy caliente.

A continuación le damos unos consejos para utilizar mejor esta función y obtener unos óptimos resultados:

Alimentos	Notas
Pizza congelada	• Poner la pizza en un plato y cocinar durante 16-18 minutos.
Cordon Bleu congelados	• Poner los cordon bleu en un plato y cocinar durante 7-9 minutos. No hace falta girarlos durante la cocción.
Varitas de merluza congeladas	• Poner las varitas en un plato y cocinar durante 6-8 minutos. No hace falta girarlas durante la cocción.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ASADOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Esta función es ideal para cocer pollos, asados de cerdo y ternera en el asador.

Realice las siguientes operaciones:

- Introduzca el asador (N) en el pollo mediante dos tenedores (fig.22) (para obtener un mejor resultado utilice cordel de cocina para compactar los extremos del pollo y evitar que interfieran con la cavidad durante la rotación).
- Meta el asador con el pollo en el horno (fig.23).
- Meta el extremo cuadrado del asador en el soporte giratorio (B) que se encuentra en la parte derecha de la cavidad (fig.24).
- Introduzca el extremo puntiagudo del asador en el soporte (O) de la izquierda (fig.25).
- Pulse la tecla FUNCTION (2) (fig. 1) hasta que en el display se ilumine el icono .
- Formule la duración de la cocción girando el botón TIME ADJUST (9) (fig.3).
Para elegir la duración consulte siempre la tabla de cocción.

- Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla START (5) (fig.5). En el display aparecerá el recuento del tiempo que falta para que finalice la cocción.



Nota Bene: si, por cualquier motivo, no iniciase el proceso de cocción, todas las formulaciones se borrarán automáticamente al cabo de 2 minutos.

- Cuando la cocción termina se emite una señal acústica (3 "bip") y en el display aparece la palabra "End" (fig.14).
- Abra la puerta y saque el asador con la correspondiente manija (P) suministrada (fig.26).

FUNCIÓN "DESAYUNO"

La función Desayuno permite calentar de manera fácil y rápida los clásicos componentes del desayuno: una taza de café/leche/té y el cruasán/bollos (fresco, no congelado) o las rebanadas de pan para tostar. En la primera fase se calienta rápidamente el contenido de la taza. Gracias a la alta temperatura que se alcanza su bebida permanecerá caliente durante bastante tiempo. En la segunda fase la comida se calienta gracias a las resistencias eléctricas tradicionales: ello permite que la superficie de los bollos queden crujientes o tostar las rebanadas de pan.

Realice las siguientes operaciones:

- Apriete la tecla  (4) (fig. 27).
El display visualiza "1" y se ilumina el icono  (fig. 28). Puede calentar todo lo que se requiere en un desayuno (por ejemplo, una taza de leche y un bollo).
En caso de que la cantidad sea mayor pulse de nuevo la tecla  (4) (fig. 27) para seleccionar el segundo programa (el display visualiza "2") (fig. 29).
- Introduzca la taza con la bebida y apoyela directamente encima del plato giratorio (G) (fig.30).
Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla START (5) (fig.5). En el display aparecerá el recuento del tiempo que falta para que finalice la cocción.
- Cuando finalice la primera fase el horno se detendrá automáticamente emitiendo dos breves "bip" y visualizando el tiempo de cocción de la segunda fase parpadeante.
Abra la puerta y saque la taza. A este punto puede colocar el bollo dejándolo directamente sobre el plato giratorio (G), o las rebanadas de pan (se recomienda el uso de la parrilla (F) en posición alta) (fig.31).
- Vuelva a poner en marcha la función Desayuno pulsando de nuevo la tecla START (5) (fig.5). Si al cabo de 1 minuto el horno no se vuelve a encender mediante la tecla START seguirá cociendo automáticamente.
- Cuando finalice la segunda fase el horno se detendrá definitivamente y el display aparecerá el mensaje "End" (fig.14).
- Abra la puerta y saque la comida.

Pulsando la tecla STOP (8) (fig.9) o al cabo de 3 minutos de que haya finalizado la cocción, el display visualizará la hora del día.



¡Peligro quemaduras! durante la cocción/calentamiento en la segunda fase el horno funciona en modalidad Parrilla y/o Ventilado: en este sentido, preste mucha atención cuando saque la comida del horno, porque, además de la parrilla, también la resistencia, situada en la parte alta, y la cavidad están muy calientes.

Programar con tecla "Desayuno"

Además es posible programar cualquier otra cocción en dos fases en función de sus exigencias usando la tecla  (4). Las dos cocciones se realizarán en secuencia y el horno se detendrá durante 1 minuto entre las dos fases para darle tiempo a inspeccionar la cocción. El nuevo programa sustituirá a la función Desayuno formulada por la fábrica.

Realice las siguientes operaciones:

- Mantenga pulsada la tecla  (4) (fig.27) durante 3 segundos: el display emitirá un breve "bip" y el display visualizará el mensaje "Fct1" intermitente (fig. 32).
- Formule la primera función deseada usando la tecla FUNCTION (2) (fig.1) y confirme su elección con la tecla START (5) (fig.5).
- Apenas se confirme la primera función el display visualizará el mensaje "Fct2" intermitente.



Nota Bene: si no desea programar una segunda fase pulse directamente la tecla START (5) (fig.5).

- Formule la segunda función deseada usando la tecla FUNCTION (2) (fig.1) y confirme su elección con la tecla START (5) (fig.5). El horno emitirá un breve "bip" y volverá a visualizar la hora local. Ahora la tecla Desayuno está asociada a la nueva cocción que ha elegido y podrá solicitarla rápidamente pulsando la tecla  (4) (fig. 27).



Nota Bene: en caso de blackout o de desconexión del horno de la toma eléctrica cuando vuelva la energía eléctrica el horno restablecerá automáticamente la función Desayuno original de fábrica.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



¡Peligro! antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza quite siempre la clavija de la toma de corriente y espere a que el aparato esté frío.



¡Atención! no use detergentes abrasivos, estropajos o utensilios metálicos puntiagudos. Además, cuando limpie la superficie externa del horno procure que no entre agua ni detergente líquido en el interior de las ranuras de salida de aire

y vapores que hay sobre el aparato. Además se recomienda no usar alcohol, detergentes abrasivos o detergentes a base de amoníaco para limpiar las superficies de la puerta. No utilice limpiadores de vapor para la limpieza interior del horno.

Para conservar su aparato en las mejores condiciones le aconsejamos que limpie regularmente la puerta, el interior y el exterior del horno con un trapo húmedo y jabón neutro o detergente líquido. Mantenga también siempre limpio de grasa o de salpicaduras de grasa la tapadera salida microondas (C). Para asegurar un cierre perfecto mantenga siempre limpio el lado interno de la puerta evitando que la suciedad y los residuos de comida se introduzcan entre la puerta y la parte frontal del horno. Limpie con regularidad los agujeros de entrada de aire que hay en la parte posterior del horno de manera que con el tiempo no queden obstruidos a causa del polvo y de la suciedad. De vez en cuando será necesario sacar el plato giratorio (G) y el correspondiente soporte (H/I)

para limpiarlos, al igual que limpiar el fondo del horno. Lave el plato giratorio y el correspondiente soporte en agua con jabón neutro (se pueden lavar en el fregaplatos).

El motor del plato giratorio está sellado. No obstante, cuando efectúe la limpieza a fondo procure que el agua no penetre bajo el soporte (H/I).



Nota Bene: no sumerja el plato giratorio en agua fría después de un calentamiento prolongado; el elevado choque térmico provocaría su ruptura.

SI ALGO NO FUNCIONA

Si algo parece no funcionar o en caso de que se verifique un defecto diríjase al servicio de asistencia autorizado por el fabricante. En todo caso, antes de llamar a nuestros técnicos conviene efectuar los siguientes sencillos controles:

Problema	Causa/remedio
El aparato no funciona	• Ponga a cero el control electrónico desconectando la clavija del aparato durante, al menos, 1-2 minutos. • Podría haber sido activada la función de ahorro energético (display apagado): pulse una tecla. • La puerta no está correctamente cerrada. • La clavija no está bien metida en el enchufe. • La toma no suministra corriente (controle el fusible de la casa). • La seguridad niños se ha activado (símbolo  en el display).
Condensación en la superficie de apoyo, en el interior del horno o alrededor de la puerta	• Cuando se cuecen los alimentos que contienen del agua es completamente normal que el vapor que se genera en el interior del horno salga y se condense en el interior del mismo, en la superficie de cocción o alrededor del marco de la puerta.
Chispas alrededor del horno	• No encienda el horno sin alimentos en las cocciones a microondas y combinadas. • No use recipientes metálicos en las cocciones arriba citadas ni bolsas o envases con puntos metálicos.
La comida no se calienta o se cuece de manera insuficiente	• Seleccione la función correcta o aumente el tiempo de cocción • La comida no se ha descongelado por completo antes de la cocción.
La comida se quema	• Seleccione la función correcta o disminuya el tiempo de cocción
La comida no se cuece de manera uniforme	• Remueva la comida durante la cocción. Recuerde que la comida se cuece mejor si se corta a pedazos de dimensiones uniformes. • El plato giratorio se ha bloqueado
En el display aparece el mensaje "fail"	• El horno no puede regular la temperatura de la cavidad. ES posible seguir usando el horno en función Microondas y Descongelación. Asegúrese de que la temperatura de la habitación o del horno no sea demasiado baja (por ejemplo, inferior a 10°). En caso contrario diríjase al servicio de asistencia.



Nota Bene: en caso de avería en la lámpara cavidad horno (Q) es posible seguir usando el aparato sin problemas. Para la sustitución de la lámpara diríjase a un centro de asistencia autorizado.



Nota Bene: cuando se activa la función Bloqueo plato giratorio la lámpara de la cavidad permanecerá apagada durante la cocción. Ello es perfectamente normal.