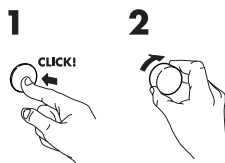
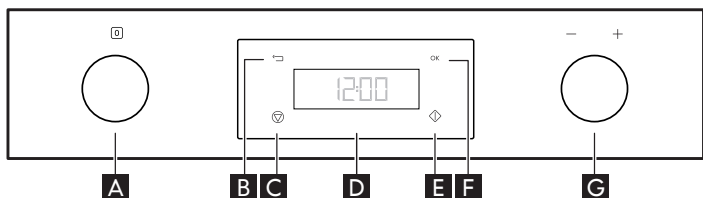


Panel de control



- A** Mando de selección retráctil
- B** Botón atrás
- C** Tope
- D** Pantalla
- E** Iniciar
- F** Botón de confirmación
- G** Mando de ajuste retráctil

Mandos retráctiles

Para utilizar este tipo de mando, vuelva a pulsarlo para colocarlo en su posición original.

El mando sale. Gírelo a la posición deseada. Una vez que haya finalizado la cocción, gire el mando para situarlo en y pulse en el centro del mando.

Primer uso

Ajustes

Cuando enchufe por primera vez el aparato, le pedirá que programe el reloj. Tras un fallo eléctrico, el reloj parpadeará y habrá que configurarlo de nuevo. Su horno microondas dispone de varias funciones que pueden ajustarse según sus necesidades.



1. Gire el selector **A** hasta que se muestre Ajuste (3 seg. aproximadamente).
2. Pulse el selector **G** para seleccionar uno de los siguientes ajustes:
Reloj, sonido, ECO y brillo
3. Pulse el botón **F** para salir de la función de configuración y guardar los cambios, una vez que termine.

• **Reloj**



1. Pulse el botón **F** (parpadearán los dígitos de la izquierda (la hora)).
2. Pulse el selector **G** y gírelo para ajustar la hora.

3. Pulse el botón **F**; los dos dígitos de la derecha (minutos) parpadearán.
 4. Gire el selector **G** para ajustar los minutos.
 5. Vuelva a pulsar el botón **F**.
- Así, el reloj queda programado y en funcionamiento.

Una vez configurado, si desea quitar el reloj de la pantalla, sólo tiene que volver a introducir el modo de configuración del reloj y pulsar el botón Stop mientras los dígitos parpadearán.

• **Sonido**



1. Pulse el botón **F**.
2. Pulse el selector **G** y gírelo para activar o desactivar la alarma.
3. Vuelva a pulsar el botón **F** para confirmar el cambio.

• **Modo Eco**



1. Pulse el botón **F**.
2. Pulse el selector **G** y gírelo para activar

o desactivar el ajuste ECO.

3. Vuelva a pulsar el botón **F** para confirmar el cambio.

Cuando el modo ECO está activado, el brillo del visor disminuye automáticamente después de 1 minuto. Si el modo ECO está desactivado, el brillo del visor disminuye automáticamente después de 3 minutos. La pantalla vuelve automáticamente al nivel de brillo establecido cuando se pulsa un botón o se abre la puerta.

• Brillo



1. Pulse el botón **F**.
2. Pulse y gire el selector **G** para programar el nivel de brillo que prefiera.
3. Vuelva a pulsar el botón **F** para confirmar el cambio.

Uso diario

Protección de inicio / Bloqueo de seguridad

Esta función de seguridad automática se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al modo "en espera". El horno se pone en "modo de espera" cuando aparece el reloj de 24 horas o, si no se ha programado el reloj, cuando el visor está en blanco.



Abra y cierre la puerta, y pulse **F** para activar la función.

Enfriamiento

Cuando finaliza una función, el horno realiza un ciclo de enfriamiento. Esto es normal. Tras finalizar dicho proceso el horno se apaga de forma automática.

Si la temperatura supera los 100 °C, aparece «HOT» (caliente) y la temperatura actual del interior del horno, cuando el horno está en modo de espera. Tenga cuidado de no tocar las superficies interiores del horno al sacar la comida. Use manoplas para horno.

La advertencia de que el horno está caliente, «HOT», permanece hasta la temperatura de la cavidad es inferior a 50 °C.

El proceso de enfriamiento se puede interrumpir, sin que el horno sufra ningún daño al abrir la puerta o pulsar el botón **C**.

Ajuste del temporizador

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.



1. Pulse el selector **A** y gírelo hasta la posición cero.
2. Pulse y gire el selector **G** para seleccionar el tiempo que desee.
3. Pulse el botón **F**.

Se oirá una señal acústica cuando el temporizador haya terminado la cuenta atrás. Pulse el botón Stop para apagar la señal acústica

ADVERTENCIA: El líquido se puede calentar por encima de la temperatura de ebullición sin que 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 aparato.

Jet start

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

Con el mando en posición vertical, pulse el botón de puesta en marcha para encender la

función de inicio rápido (Jet Start). Esta función comienza automáticamente con el máximo nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción configurado en 30 segundos. Cada vez que lo pulse, el tiempo aumenta en 30 segundos. También puede aumentar o reducir el tiempo mediante el mando de ajuste. Pulse el botón **F**.

Tabla de funciones del horno microondas

Función		Descripción de la función
	12:00	Sirve para apagar el horno
	MICROONDAS	«Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.»
	GRILL COMBI	«Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.»
	GRILL	«Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos»
	DESCONGELAR	«Para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.»
	COMBI: AIRE FORZADO Y MICROONDAS	Combina la cocción en el horno con la función de microondas para preparar carne asada, carne de ave, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y púdines.
	AIRE FORZADO	Para cocinar merengues, hojaldre, bizcochos, soufflés, carnes asadas y aves.
	CALOR RÁPIDO	Sirve para precalentar el horno vacío con rapidez.

Microondas

Use esta función para la cocina y recalentamiento normales, por ejemplo,

verduras, pescado, patatas y carne.



1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función de microondas.
2. Pulse y gire el selector **G** para ajustar la potencia de microondas.
3. Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
4. Gire el selector **G** para programar el tiempo de cocción.
5. Pulse el botón **E**.

Una vez iniciado el proceso de cocción: Basta con pulsar el botón de puesta en marcha para aumentar en 30 segundos el tiempo de cocción. Con cada pulsación, se aumenta el tiempo en 30 segundos.

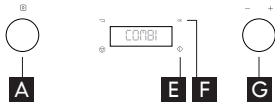
También puede aumentar o disminuir el tiempo girando el selector. Para cambiar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón Atrás y gire el mando de ajuste.

Solo microondas con nivel de potencia

Potencia	Uso recomendado:
900 W	Calentar bebidas, agua, sopas ligeras, café, té u otros alimentos con un alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750 W	Cocinar verdura, carne etc.
650 W	Cocinar pescado.
500 W	Cocinar con más cuidado, p. ej. salsas ricas en proteína, platos a base de queso y huevo, y para terminar de cocinar guisos.
350 W	Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla y chocolate.
160 W	Descongelación. Ablandar mantequilla, quesos.
90 W	Ablandar helado.

Grill combinado

Utilice esta función para cocinar gratinados, lasaña, aves y patatas asadas.



1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función Combi.
2. Pulse y gire el selector **G** para seleccionar el nivel de grill que desee (1-2-3).
3. Pulse el botón **F** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
4. Gire el selector **G** para configurar el nivel de potencia del microondas.
5. Pulse **F** para confirmar la selección.
6. Gire el selector **G** para programar el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón **E**.

La potencia máxima del microondas que puede utilizarse con la función grill son 650 W.

Potencia	Uso recomendado:
650 W	Cocción de verduras y gratinados
350-500 W	Cocción de aves y lasaña
160-350 W	Cocción de pescado y gratinados congelados
160 W	Cocción de carne
90 W	Gratinado de fruta

Grill



Use esta función para dar rápidamente un agradable aspecto dorado a los alimentos.

1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función grill.
2. Pulse y gire el selector **G** para seleccionar el nivel de grill que desee (1-2-3) y pulse el botón **F**.
3. Pulse y gire el selector **G** para ajustar el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **E**.

Coloque los alimentos en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción. Antes de usar el grill, asegúrese de que los utensilios que utiliza sean resistentes al calor y

aptos para horno.

i IMPORTANTE: No use utensilios de plástico al usar el grill. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.

Auto Defrost (descongelación automática)



Use esta función para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan. La descongelación automática sólo debería utilizarse si el peso neto oscila entre 100 g y 2,5 kg. Coloque siempre el plato sobre el plato giratorio de cristal.



1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función Auto Defrost.
2. Pulse y gire el selector **G** para seleccionar un tipo de alimento.
3. Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
4. Gire el selector **G** para ajustar el peso.
5. Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
6. Pulse el botón **E**.

Peso:





Esta función requiere saber el peso neto de los alimentos. Entonces, el horno calculará automáticamente el tiempo necesario para acabar el procedimiento.

Alimentos congelados:

Si los alimentos están a una temperatura superior a la de la congelación (-18°C), elija un peso inferior para los alimentos.

Si los alimentos están a una temperatura inferior a la de la congelación (-18°C), elija un peso superior para los alimentos.

Alimentos	Consejos
Carne (100 g - 2,0 Kg)	Carne picada, chuletas, filetes o asados. Gire los alimentos cuando el horno se lo indique.

<p>Aves</p>  <p>(100 g - 2,5 Kg)</p>	<p>Pollo entero, en trozos o filetes. Gire los alimentos cuando el horno se lo indique.</p>
<p>Pescado</p>  <p>(100 g - 2,0 Kg)</p>	<p>Lomos enteros o en filetes. Gire los alimentos cuando el horno se lo indique.</p>
<p>Verduras</p>  <p>(100 g - 2,0 Kg)</p>	<p>Mezcla de verduras, guisantes, brócoli, etc. Gire el alimento cuando el horno lo indique.</p>
<p>Pan</p>  <p>(100 g - 2,0 Kg)</p>	<p>Barras de pan, bollos o panecillos. Gire los alimentos cuando el horno se lo indique.</p>

Para los alimentos que no aparecen en la tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, siga el procedimiento para configurar el microondas y escoja 160 W cuando descongele.

i IMPORTANTE: No coloque alimentos congelados directamente sobre el plato giratorio caliente. Coloque un plato entre el alimento y el plato giratorio.

Los alimentos congelados en bolsas de plástico, film transparente o embalajes de cartón pueden ser colocados directamente en el horno siempre que el embalaje no tenga piezas metálicas (p. ej. alambres para cerrar bolsas). La forma del embalaje influye en el tiempo de descongelación. Los paquetes planos se descongelan antes que los altos. Separe las piezas a medida que empiecen a descongelarse. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad. Proteja con trocitos de papel de aluminio las zonas de los alimentos que empiecen a calentarse (p. ej.: las patas de pollo y las puntas de las alas).

A mitad de la descongelación, dé la vuelta a las piezas grandes. Los alimentos hervidos, los caldos y las salsas para carne, se descongelan mejor si se remueven durante el proceso de descongelación.

Al descongelar, es preferible descongelar los alimentos de menos y dejar que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

El tiempo de espera después de la descongelación siempre mejora el resultado puesto que la temperatura se distribuirá de manera uniforme por los alimentos.

Descongelación manual

Siga el procedimiento para configurar el microondas y elija 160 W cuando descongele. Con la experiencia, sabrá cuáles son los tiempos correctos para las diferentes cantidades.

Microondas-Aire forzado

Utilice esta función para preparar carne asada, carne de ave y patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y púdines.



1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función Microondas-Aire forzado (aparece la temperatura prefijada y la potencia de microondas).
2. Pulse y gire el selector **G** para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón **F** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
4. Gire el selector **G** para configurar el nivel de potencia del microondas.
5. Pulse el botón **F** para confirmar la selección. Pasará automáticamente a la siguiente configuración.
6. Gire el selector **G** para programar el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón **E**.

Coloque siempre los alimentos en la parrilla para permitir la circulación de aire a su alrededor. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, se puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción con el mando de ajuste. Utilice el botón atrás para volver al punto en que puede cambiar el nivel de potencia o la temperatura final. El nivel de potencia del microondas se puede ajustar a 0 W. La potencia máxima del microondas que puede utilizarse con la función Aire forzado son 350 W.

Microondas-Aire forzado	
Potencia	Uso recomendado:
350 W	Cocción de aves, pescado y gratinados
160 W	Cocción de asados
90 W	Horneado de pan y bizcochos

Aire forzado

Utilice esta función para cocinar merengues, hojaldre, bizcochos, suflés, carne de ave y carnes asadas.



1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función Aire forzado (aparece la temperatura prefijada).
2. Pulse y gire el selector **G** para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
4. Gire el selector **G** para programar el tiempo de cocción.
5. Pulse el botón **E**.

Coloque siempre los alimentos en la parrilla para permitir la circulación de aire a su alrededor.

Utilice la bandeja de hornear para cocinar productos pequeños, como galletas o panecillos. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, se puede ajustar fácilmente el tiempo de cocción con el mando de ajuste. Utilice el botón atrás para volver al punto en el que puede cambiar la temperatura final.

Calentamiento rápido

Utilice esta función para precalentar el horno vacío.

El precalentamiento se hace siempre con el horno vacío, como lo haría en un horno convencional antes de asar u hornear.



1. Pulse y gire el selector **A** hasta que encuentre la función Precalentar (aparece la temperatura prefijada).
2. Pulse y gire el selector **G** para ajustar la temperatura.
3. Pulse el botón **E**. Durante el proceso de calentamiento rápido se muestra la temperatura actual de la cavidad.
4. Establezca el tiempo de espera y presione el botón **F**.

No coloque alimentos en el horno antes o durante el precalentamiento. Se quemarían por la intensidad del calor. Una vez iniciado el proceso de calentamiento, la temperatura se puede cambiar fácilmente girando el mando de ajuste.

⚠️ ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños. Durante y después del uso no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

⚠️ ADVERTENCIA: No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados.

El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.

⚠️ ADVERTENCIA: Si el aparato cuenta con modo de combinación, los niños sólo deben usarlo bajo la supervisión de adultos, debido a las altas temperaturas que genera.

⚠️ ADVERTENCIA: El líquido se puede calentar por encima de la temperatura de ebullición sin que 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.