

Instructions for Use

Microwave Oven

Manuel d'instructions

Micro-ondes

Manual de Instrucciones

Horno Microondas



Indice

Instrucciones de conexión a tierra.....	66
Información de seguridad	67
Instrucciones importantes de seguridad.....	68
Precauciones para evitar una posible exposición a un exceso de energía de microondas	69
Precauciones que deben observarse antes y durante el mantenimiento para evitar una posible exposición a un exceso de energía de microondas	70
Seguridad del microondas	71
Las ventajas de las microondas	73
Descripción del horno	74
Ajustes básicos	75
Funciones básicas.....	77
Durante el funcionamiento.....	79
Descongelación	80
Cocinar con microondas	82
Cocinar con grill	84
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?	87
Limpieza y Mantenimiento del horno	89
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?	91
Características técnicas.....	92
Instrucciones de Instalación.....	93
Instalación	96

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un conductor de tierra y también con enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe ser conectado en un receptor que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

¡Atención! EL USO INDEBIDO DEL TIERRA PUEDE RESULTAR EN RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO.

Consulte a un electricista o técnico cualificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra, y no utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico cualificado instale una toma de corriente cerca del aparato.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Cuando se utilicen aparatos eléctricos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, entre las que se encuentran las siguientes:

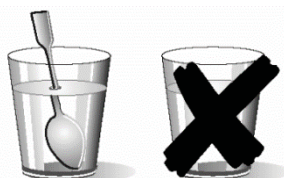
¡Advertencia! Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a un exceso de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS"** específicas que se encuentran en este manual.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con la debida conexión a tierra. Consulte las **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** que se encuentran en este manual.
- Instale o ubique este aparato sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Algunos productos, como los huevos enteros y los envases cerrados - por ejemplo, los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este aparato sólo para el uso previsto, tal como se describe en el manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Cómo en cualquier aparato, es necesario supervisar su uso por parte de los niños.
- No utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- No almacene este aparato en el exterior. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mueble.
- Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones suaves y no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o un paño suave.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No cocine demasiado los alimentos. Atienda con cuidado el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
- Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
- Si los materiales del interior del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
- No utilice la cavidad para almacenar. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se produce un burbujeo o ebullición visible cuando se retira el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE DAR LUGAR A QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO SE PERTURBA EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**



Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta - la operación de la puerta puede resultar en una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular o manipular los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o restos de limpiador en las superficies de sellado.
- (c) No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (quebrados o sueltos), (3) juntas de la puerta y superficies de cierre.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

Marcapasos:

La mayoría de los marcapasos están protegidos de las interferencias de los productos electrónicos, incluidos los microondas. Sin embargo, los pacientes con marcapasos pueden consultar a sus médicos si tienen dudas.

PRECAUCIONES QUE DEBEN OBSERVARSE ANTES Y DURANTE EL MANTENIMIENTO PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No opere ni permita que el horno sea operado con la puerta abierta.
- (b) Realice las siguientes comprobaciones de seguridad en todos los hornos a los que se vaya a prestar servicio antes de activar el magnetrón u otra fuente de microondas, y realice las reparaciones necesarias: funcionamiento del interbloqueo, cierre correcto de la puerta, superficies de cierre y sellado (formación de arcos, desgaste y otros daños), daños o soltura de las bisagras y pestillos, evidencia de caída o abuso).
- (c) Antes de encender la energía de microondas para cualquier prueba de servicio o inspección dentro del compartimiento de generación de microondas, revise el magnetrón, la guía de ondas o la línea de transmisión, y la cavidad para verificar la alineación, integridad y conexión adecuadas.
- (d) Cualquier componente defectuoso o desajustado en el interbloqueo, el monitor, el sello de la puerta y los sistemas de generación y transmisión de microondas, deberá ser reparado, reemplazado o ajustado mediante los procedimientos descritos en este manual antes de entregar el horno al propietario.
- (e) Se debe realizar una comprobación de fugas de microondas, para verificar el cumplimiento de la Norma Federal de Rendimiento, en cada horno antes de entregarlo al propietario.

SEGURIDAD DEL MICROONDAS



- **¡Atención!** No deje el horno sin vigilancia, especialmente cuando se usa papel, plástico u otros materiales combustibles. Estos materiales pueden carbonizarse e incendiarse. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡ADVERTENCIA!** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- **¡ADVERTENCIA!** Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad. - Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **¡ADVERTENCIA!** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
 - La puerta no cierra correctamente;
 - Las bisagras de la puerta están dañadas;
 - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;

- El cristal de la ventana está dañado;
- Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno **sólo puede volver a ser utilizado** después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

¡Cuidado!

- ¡No caliente jamás alimentos envasados para bebé o bebidas embotelladas sin haber retirado previamente la tapa o tapón! Una vez calientes, agite bien el contenido para distribuir homogéneamente el calor. Controle la temperatura de los alimentos antes de dárselos al bebé. ¡EXISTE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS!
- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta **pequeñas cantidades de alimentos**. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice sólo la función “grill” y observe permanentemente el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan empezará a arder en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

SEGURIDAD DEL MICROONDAS

¡Este horno es exclusivamente para aplicaciones domésticas!

Utilice el horno exclusivamente para preparar alimentos.

Evite otras situaciones peligrosas o dañinas para el aparato siguiendo las siguientes instrucciones:

- No ponga en marcha el horno **sin** que el soporte giratorio, el anillo giratorio y el plato respectivo estén en su sitio.
- **¡Jamás ponga en marcha un horno microondas vacío!** Si en su interior no hay alimentos, puede generarse una sobrecarga eléctrica que podría dañar el aparato.
- **Para efectuar pruebas de programación del horno**, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- Utilice sólo **platos especiales** para microondas. Antes de utilizar platos y recipientes en el horno, controle si éstos son compatibles (ver sección de tipos de platos y recipientes).
- **¡No desmonte jamás el revestimiento de mica que se encuentra en el techo interior del horno!** Este revestimiento evita que la grasa o trozos de alimentos puedan dañar el generador de microondas.
- No coloque dentro del horno **objetos inflamables** que podrían arder al poner en marcha el horno.
- No utilice el horno como **despensa**.
- No caliente **huevos frescos o duros con cáscara** en el microondas, ya que podrían explotar.
- No utilice el horno para **freír** alimentos, ya que es imposible regular la temperatura del aceite calentado por microondas.
- **Para evitar quemaduras**, utilice siempre guantes al manipular platos y recipientes o cuando toque el horno.
- **No se apoye o sienta sobre la puerta del horno**, ya que podría dañar el aparato, especialmente la zona de las bisagras. La puerta soporta un peso máximo de 8 Kg.

- El plato giratorio y las parrillas soportan un **peso máximo de 8 Kg**. No sobrepase este límite, de lo contrario podría dañar el aparato.

Limpieza:

- **¡Advertencia!** El horno microondas debe limpiarse periódicamente. Retire todos los restos de alimentos (ver sección "limpieza del horno"). Si el horno no se mantiene limpio, su superficie puede deteriorarse y **reducir su vida útil e incluso ocasionar un peligro**.
- Las superficies de contacto de la puerta (la parte frontal de la cavidad del horno y la superficie interior de la puerta) deben mantenerse siempre perfectamente limpias para que el aparato funcione correctamente.
- **No utilice productos de limpieza abrasivos u objetos metálicos punzantes para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que podría dañar su superficie, dificultando una correcta visibilidad.**
- **No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.**
- Por favor, siga las instrucciones sobre la limpieza que se encuentran en la sección "Limpieza y mantenimiento del horno".

Reparaciones:

- **¡Cuidado - microondas!** **No retire la protección exterior del horno.** Es muy peligroso para personas no autorizadas por el fabricante el realizar cualquier trabajo de reparación o mantenimiento.
- Si el cable eléctrico está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, por un agente autorizado o por un técnico cualificado para evitar situaciones peligrosas. Además, estas tareas requieren herramientas especiales.
- Los trabajos de reparación y mantenimiento sólo deberán ser realizados por técnicos autorizados por el fabricante.

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

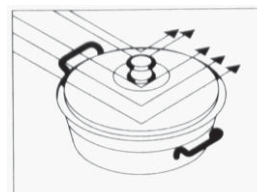
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

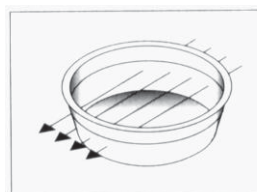
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, lípidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

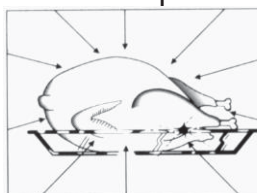
Las microondas son reflejadas por el metal...



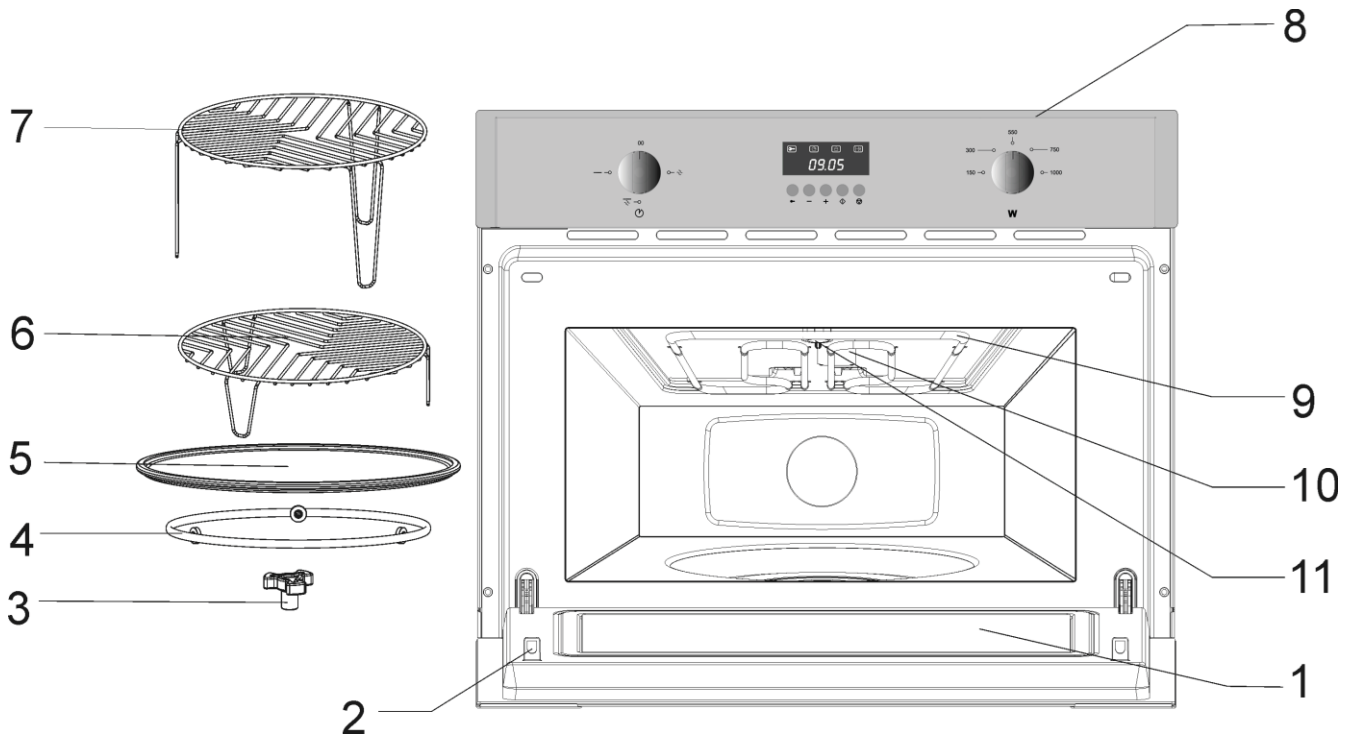
... atraviesan el cristal y la porcelana...



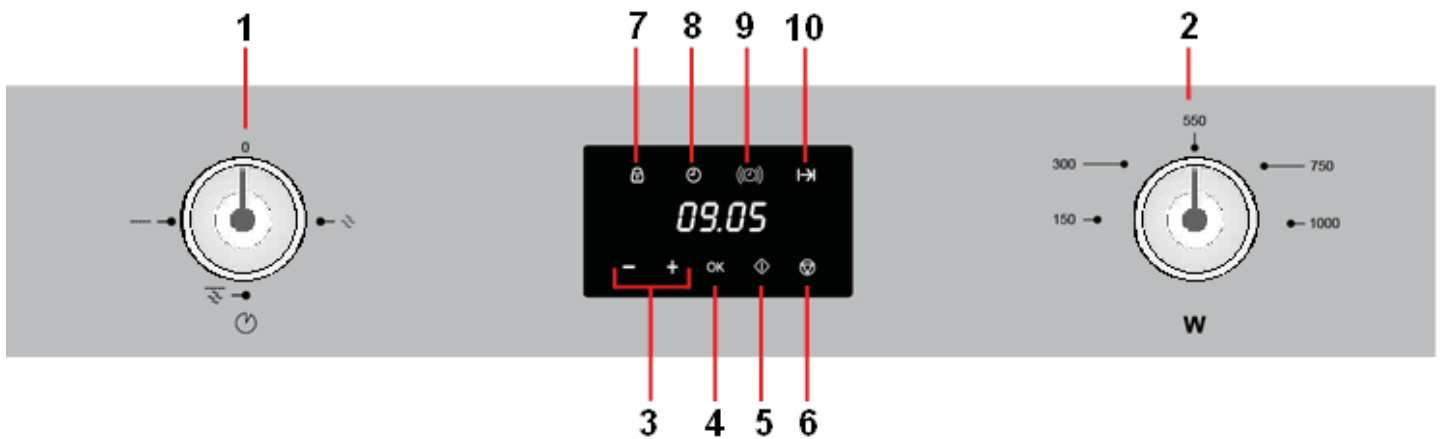
... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



- 1. – Cristal de la puerta
- 2. – Lengüeta
- 3. – Acoplamiento del motor
- 4. – Anillo rotativo
- 5. – Plato rotativo
- 6. – Parrilla baja
- 7. – Parrilla alta
- 8. – Panel de mandos
- 9. – Grill abatible
- 10. – Tapa
- 11. – Bombilla

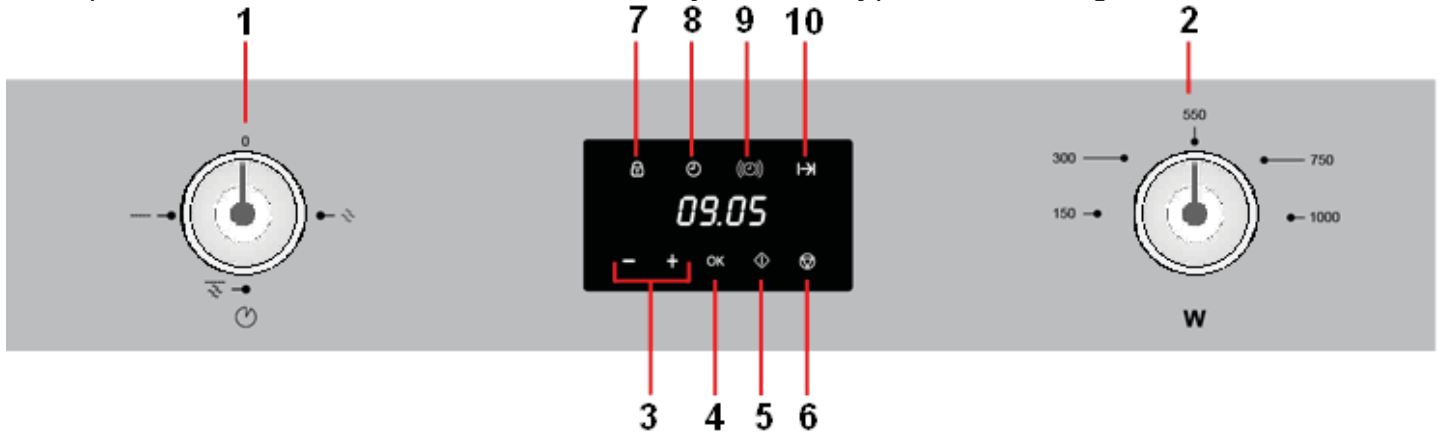


- 1. – Selector de funcionamiento
- 2. – Selector de funciones del microondas
- 3. – Botón “-” / “+”
- 4. – Botón OK
- 5. – Botón de inicio
- 6. – Botón de parada
- 7. – Piloto de bloqueo de seguridad
- 8. – Piloto indicador de hora
- 9. – Piloto de temporizador
- 10. – Piloto indicador de tiempo

Ajustes básicos

Ajuste de la hora

Después de conectar el horno a la corriente o tras un corte de suministro eléctrico, el reloj parpadea para indicar que el valor de la hora no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente forma:

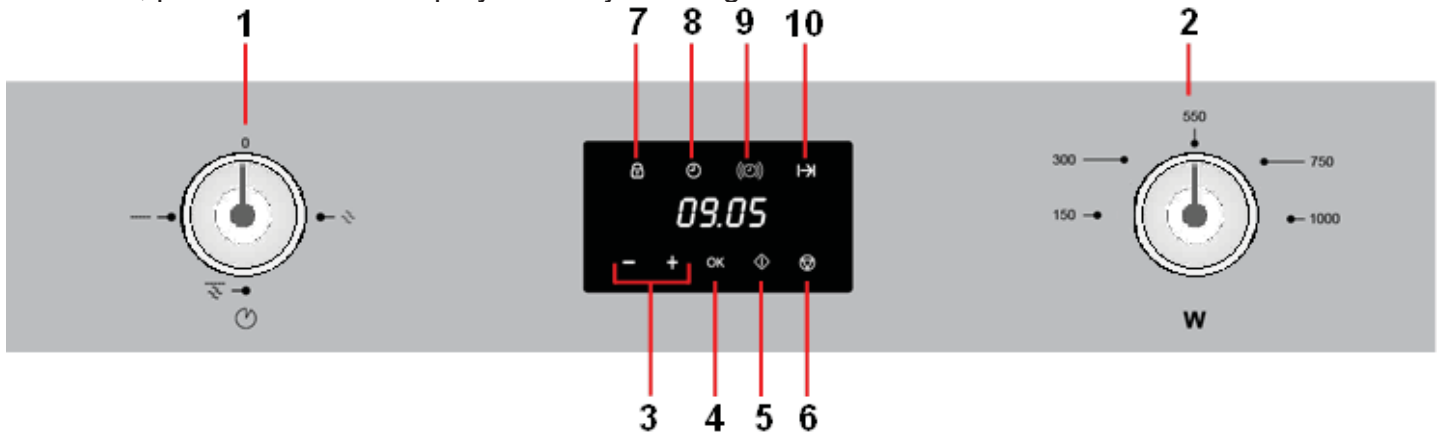


1. Pulse el botón “+” hasta que la **luz indicadora del reloj** parpadee.
2. Pulse el **botón de inicio** (Start)
3. Pulse los botones “+” y “-” para configurar la hora correctamente.

4. Pulse el botón **de inicio** (Start) para validar la hora. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
5. Pulse los botones “+” y “-” para configurar los minutos correctamente.
6. Para finalizar, pulse el **botón de inicio** (Start) de nuevo.

Ocultar / Mostrar el reloj

Si lo desea, puede ocultar el display del reloj de la siguiente forma:



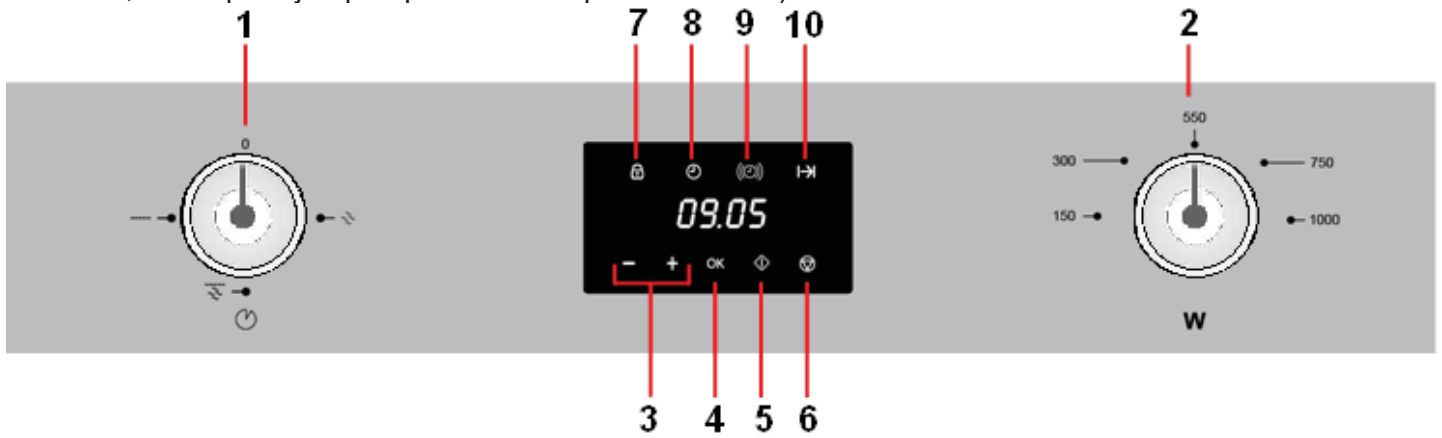
1. Mantenga pulsadas las teclas “+” y “-” simultáneamente durante 5 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos parpadearán, pero las otras partes del reloj se ocultarán.

2. Si desea ver el *display* del reloj de nuevo, vuelva a pulsar las teclas “+” y “-” simultáneamente durante 5 segundos.

Ajustes básicos

Bloqueo de seguridad

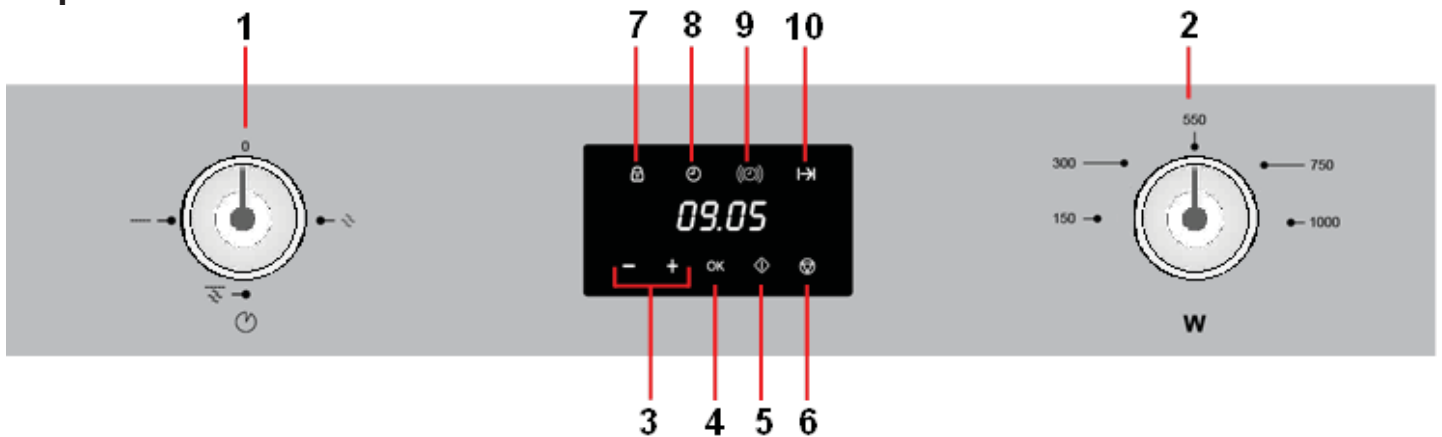
Es posible bloquear el horno microondas para que lo utilicen únicamente las personas autorizadas (y, de esta forma, evitar por ejemplo que los niños puedan usarlo).



1. Para bloquear el horno, pulse la tecla **Stop** durante 3-5 segundos. Cuando se pulsa una tecla, el display muestra un símbolo con una llave y el horno no funciona.

2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo la tecla **Stop** durante 3-5 segundos.

Temporizador



1. Pulse la tecla “+” hasta que el indicador de Temporizador parpadee.

2. Pulse la tecla **Start**.

3. Los números comenzarán a parpadear. Pulse a la vez las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo deseado.

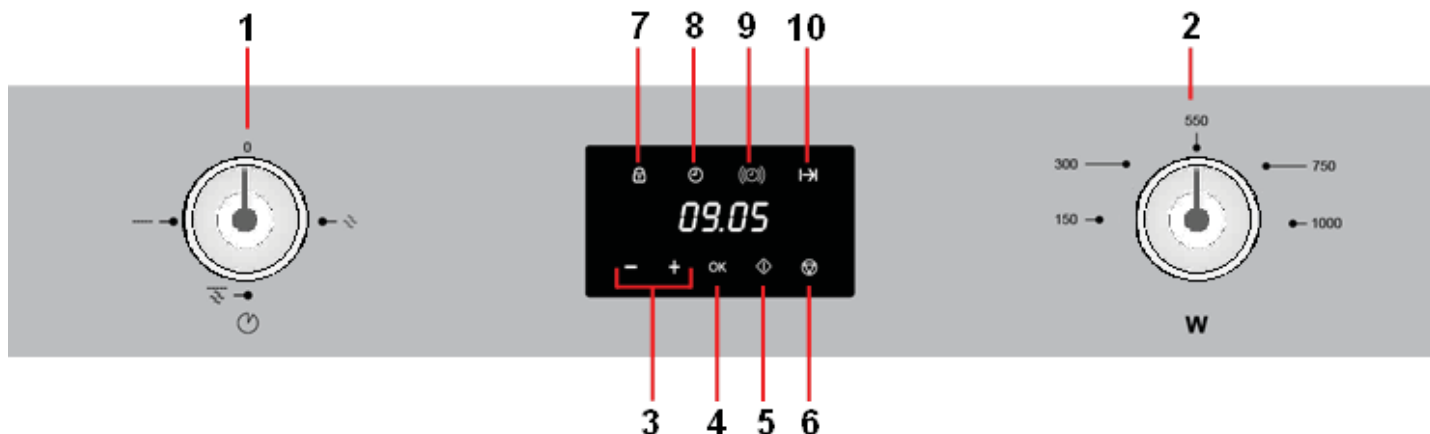
4. Presione la tecla **Start**. El temporizador comenzará la cuenta atrás a 0 y al final del tiempo seleccionado, se escucharán 3 pitidos cada 30 segundos hasta que se pulse la tecla **Stop**.

Para cancelar la función Temporizador, repita los pasos anteriores pero poniendo el reloj a cero.

Funciones básicas

Microondas

Esta función permite cocinar y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Gire el selector de funcionamiento y colóquelo en la posición de microondas.



El **Piloto indicador de tiempo** y la **Pantalla** (los números) empezarán a parpadear.

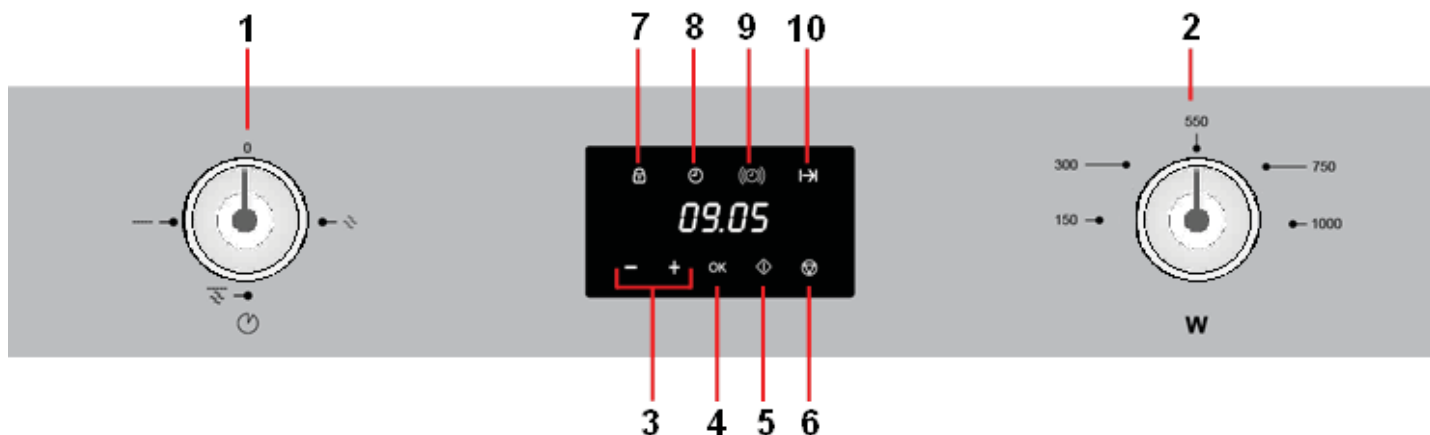
2. A continuación, introduzca el tiempo deseado con los botones "+" y "-".

3. Con el **Selector de funciones del microondas** elija la función que desee (para ello, consulte las características técnicas).

4. Pulse el botón de inicio. Con ello, empezará la cocción.

Grill

Esta función permite dorar de forma rápida la parte superior de los alimentos.



1. Gire el selector de funcionamiento y colóquelo en la posición de grill "_____". El **Piloto indicador de tiempo** y la **Pantalla** (los números) empezarán a parpadear.

2. A continuación, introduzca el tiempo deseado con los botones "+" y "-".

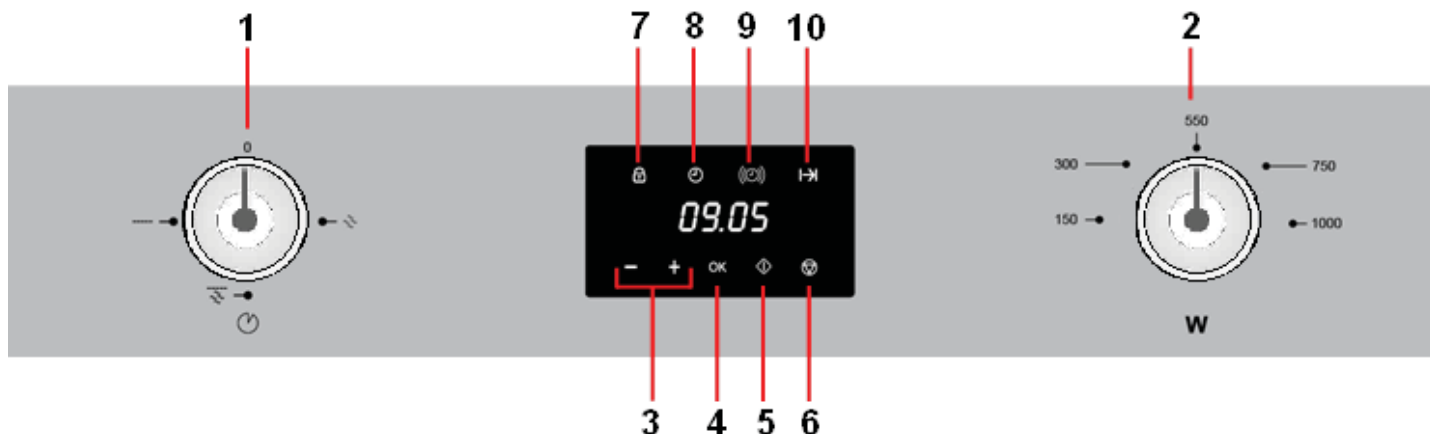
5. Pulse el **botón de inicio**. Con ello, empezará la cocción.

Nota: la posición del selector de funciones **no** influye en el funcionamiento del horno en este caso.

Funciones básicas

Microondas + Grill

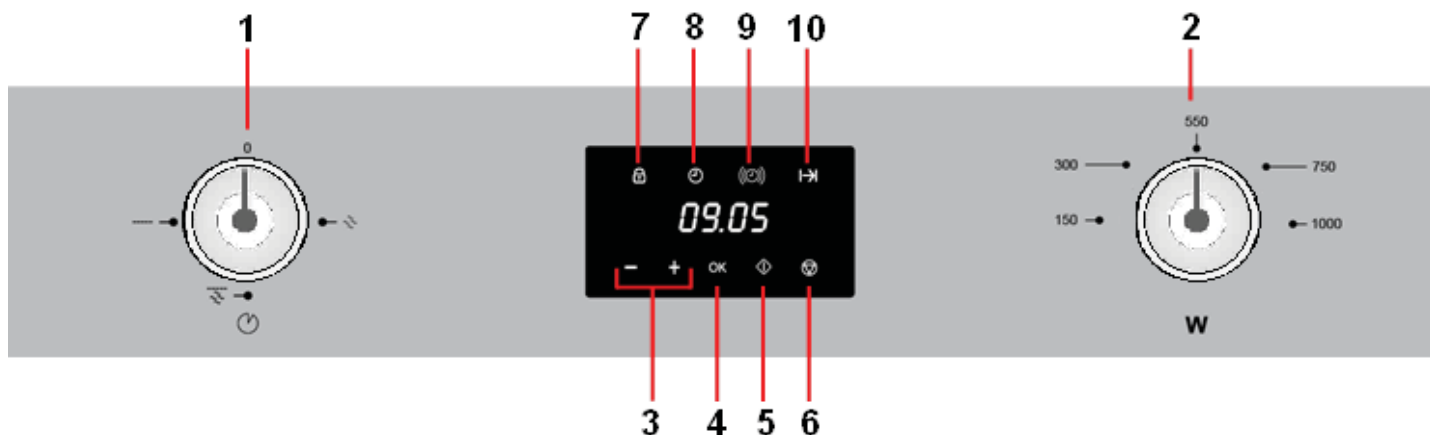
Esta función permite cocinar lasaña, aves, patatas asadas y platos gratinados.



1. Gire el selector de funcionamiento y colóquelo en la posición de microondas + grill. El **Piloto indicador de tiempo** y la **Pantalla** (los números) empezarán a parpadear.
2. A continuación, introduzca el tiempo deseado con los botones "+" y "-".
3. Con el **Selector de funciones del microondas** elija la función que desee (para ello, consulte las características técnicas).
4. Pulse el **botón de inicio**. Con ello, empezará la cocción.

Inicio rápido

Esta función puede usarse junto con todas las funciones básicas (microondas, grill y microondas+ grill).



1. En el modo "Standby" - el modo de espera - (las funciones del selector pueden estar en cualquier posición: Microondas, grill y microondas + grill), pulse el **botón Inicio**. El horno funciona durante 30 segundos.
2. Si usted desea aumentar el tiempo de funcionamiento del horno, pulse de nuevo el **botón Inicio**. Cada vez que pulse el botón se prolongará el funcionamiento durante 30 segundos más.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start**

Modificación de los parámetros

Los parámetros

- Tiempo (con las teclas “+“ y “-“)
- Funcionamiento (con el selector de funcionamiento)
- Función (con el selector de funciones)

pueden modificarse girando los selectores apropiados en cada caso tanto con el horno en marcha como interrumpiendo el proceso de cocción.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Stop** 2 veces.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 1 señal acústico y en el display aparece la indicación “**End**”

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos a intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Descongelación

Para descongelar comida, seleccione la función microondas y uno de los dos niveles de potencia indicados a continuación:

Nivel de Potencia	Potencia
Descongelar / mantener caliente	150 W
Descongelar	300 W

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey.	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
Doble de la cantidad » doble del tiempo
Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón **START**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	750	9-11	2-3	Cortar en ramilletes
Brócoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cortar en rodajas
Setas	250	25 ml	750	6-8	2-3	Dar la vuelta una vez. Tapar
Guisantes, zanahorias y zanahorias congeladas	300	100 ml	750	7-9	2-3	Cortar en dados o rodajas. Tapar.
	250	25 ml	750	8-10	2-3	Dar la vuelta una vez.
Patatas	250	25 ml	750	5-7	2-3	Pelar. Cortar en porciones iguales. Tapar. Dar la vuelta una vez.
Pimiento	250	25 ml	750	5-7	2-3	Cortar en trozos o a rodajas. Tapar. Dar la vuelta una vez.
Puerro	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Col de Bruselas congelada	300	50 ml	750	6-8	2-3	Tapar. Dar la vuelta una vez.
Chucrut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Tapar. Dar la vuelta una vez.

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	550	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Mantenga los niños alejados.
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.

4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. Importante! Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, pinchar y dar la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Dar la vuelta dos veces.
Entrecot (aprox. 3 cm. de espesura)	400	25-30	Rociar con un poco de aceite y dar la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigilar las tostadas y darles la vuelta.
Gratinar sándwiches	2 unid.	5-10	Vigilar el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar

durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	300	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	550	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	550	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	300	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	300	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	300	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	300	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelva los pedazos.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador**.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función microondas + grill

En la función microondas + grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm. ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm.**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios	sí	sí	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.

2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!

3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.

4. No utilice platos de papel.

5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. **Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.**

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpia cristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpio, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Añada unas gotas de zumo de limón o vinagre en una taza de agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.

Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180° el Soporte del Grill (1).
2. Baje suavemente el Grill (2). **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill (2) en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill (1) puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y ruédelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

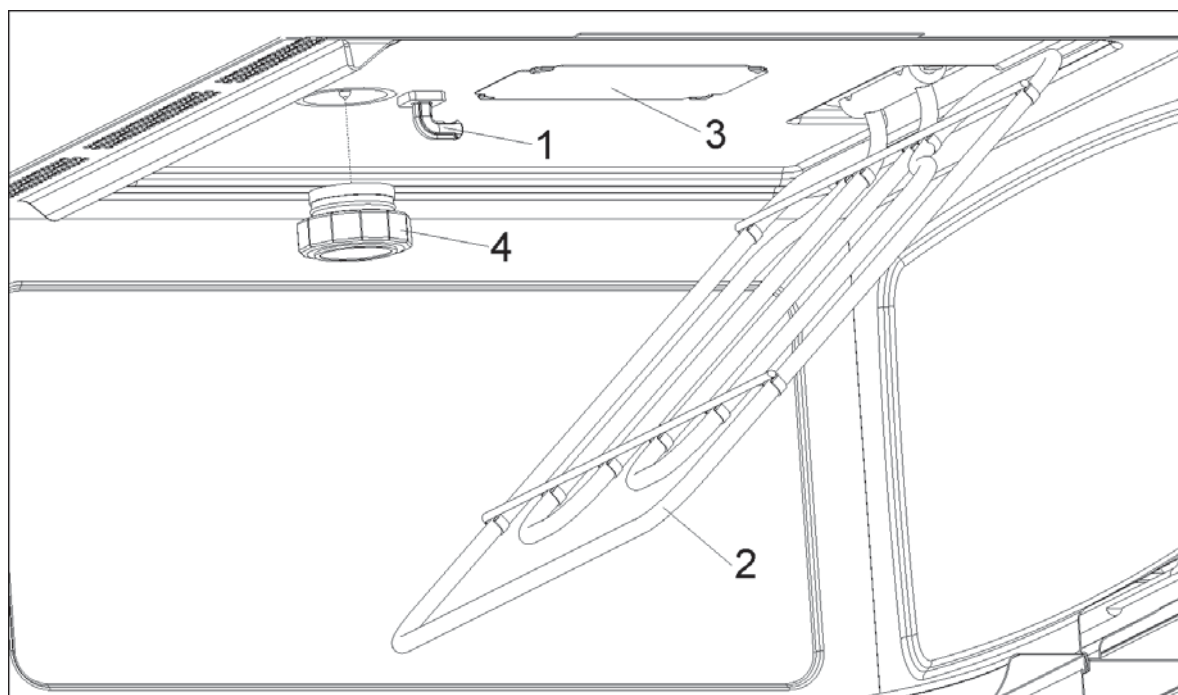
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrosquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

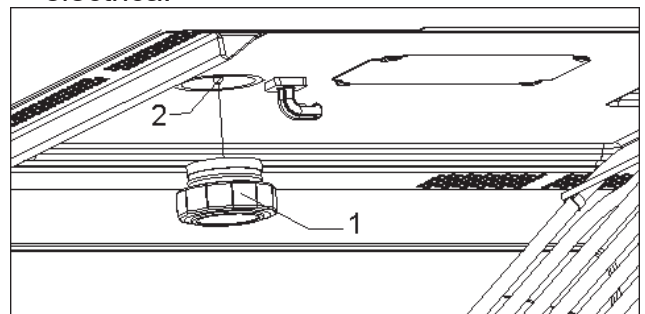
- **¡El display está apagado! Comprobar si:**
 - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas! Comprobar si:**
 - El Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona! Comprobar si:**
 - La clavija está correctamente conectada a la toma.
 - El circuito de alimentación del horno está conectado.,
 - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
 - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños! Comprobar si:**
 - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
 - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
 - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente! Comprobar si:**
 - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
 - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
 - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla (1).
- Retire la bombilla de halógeno (2).
- **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla (1).
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

Especificaciones

- Tensión AC 240 V / 60 Hz
- Potencia requerida 3300 W
- Potencia del grill..... 1500 W
- Potencia de salida microondas. 1000 W
- Frecuencia de microondas... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. 32 ltr
- Peso 35 kg

Instrucciones de Instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación. La placa de características se encuentra en la parte frontal de la cavidad y sólo es visible después de abrir la puerta.

Si es requerido por el Código Eléctrico Nacional (o el Código Eléctrico Canadiense), este aparato debe ser instalado en un circuito separado.

Instalador - mostrar al propietario la ubicación del disyuntor o fusible. Marcarlo para una fácil referencia.

Antes de instalar, apague el suministro eléctrico en el panel de servicio. Bloqueo panel de servicio para evitar que la corriente que se encienda accidentalmente.

Asegúrese que su aparato se está correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado. Instalación, las conexiones eléctricas y de tierra deben cumplir con todos los códigos aplicables.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una película de protección. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o se ha caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El suministro eléctrico

Antes de instalar el horno a un electricista calificado VERIFICAR Que su casa está dotada de servicio eléctrico adecuado y Que la adición del horno no se sobrecargue el circuito sobre el que se va a instalar.

Una de tres hilos o cuatro hilos de una sola fase separada, 240 voltios, 60 Hz, se requiere circuito de derivación.

Para transmisión en circuito del horno tendrá que tener una caja de conexiones aprobada instalado donde se puede llegar fácilmente a través de la parte frontal del armario donde se encuentra el horno. El horno tiene 3 pies de conducto.

Permitir dos a tres pies de holgura en la línea de modo Que el horno se pueden mover si la porción no es necesario.

NO acorte el conducto flexible.

Requisitos de cableado

Al hacer las conexiones de los cables, usar toda la longitud del conducto proporcionado (3 feet). El conducto no debe ser cortado.

Antes de realizar las conexiones asegúrese de que el equipo está apagado y cumpla las siguientes condiciones:

1. Se necesita para el horno un circuito de alimentación trifásico o de cuatro hilos, monofásico, de 240 voltios, 60 Hz.
2. El horno debe estar conectado solamente con conductores de cobre o aluminio.
3. En los Estados Unidos:

El cableado debe cumplir con el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No. 7 última edición. Puede obtener una copia del Código Eléctrico Nacional, escribiendo a: National Fire Protection Asociación Battery March Park Quincy, MA 02269

Instrucciones de Instalación

En Canadá:

Cableado debe cumplir con Código Eléctrico Canadiense C22.1- última edición. Puede obtener una copia del Código Eléctrico Canadiense escribiendo a: Asociación Canadiense de Normas 178 Rexdale Boulevard, Rexdale (Toronto), Ontario, Canadá M9W 1R3

4. La sección del cable (alambre de cobre o aluminio) y las conexiones deben ser adecuados para la calificación del aparato de acuerdo con los requisitos del Código Eléctrico Nacional. El cable blindado flexible que se extiende desde el horno debe ser conectado directamente a la caja de conexiones.
5. La caja de conexiones deberá estar situada de modo que permita la máxima holgura posible entre la caja de conexiones y el horno de modo que se pueda mover si alguna vez se requiere la reparación.
6. Un conector de conducto listado UL debe ser proporcionado en cada extremo del cable de suministro de energía

Las conexiones eléctricas

Asegúrese que su aparato sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico cualificado. Pida a su distribuidor que le recomiende un técnico autorizado o un centro de servicio autorizado.

Este aparato está fabricado con un conductor verde de tierra conectado al chasis del horno. Después de asegurarse que la alimentación eléctrica se ha desconectado, conecte el conducto flexible del horno a la caja de conexiones con el conector de conducto aprobado UL. Las figuras y las instrucciones proporcionadas a continuación presentan la forma más común de conexión de los hornos.

Los códigos y reglamentos locales, por supuesto, tienen precedencia sobre estas instrucciones.

ADVERTENCIA Riesgo de choque eléctrico, bastidor puesto a tierra al neutro del aparato a través de un enlace.

La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida para las nuevas instalaciones de circuito derivado (1996 NEC); casas móviles; y vehículos de recreo, o en un área donde los

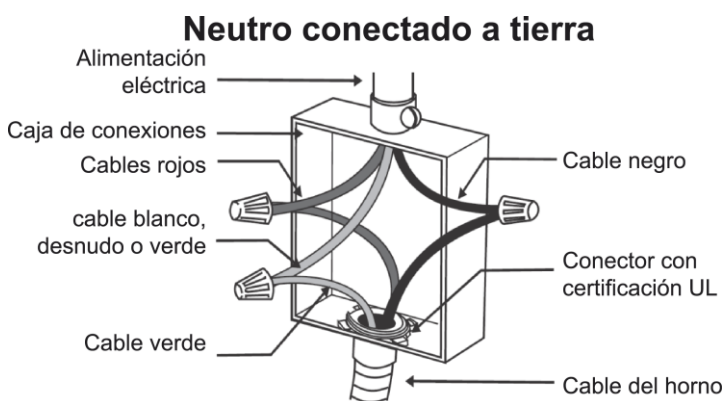
códigos locales prohíben la conexión a tierra a través del conductor neutro. Para las instalaciones de puesta a tierra, donde a través del conductor neutro está prohibida:

- Desconectar la toma de tierra del neutro en el extremo libre del conducto;
- Usar terminal de tierra o conducir a la unidad de la planta; y
- Conecte el terminal neutro o el conductor al neutro del circuito derivado de la manera habitual.

3 cables del circuito de derivación (sólo para EE.UU.)

Consulte la figura siguiente, donde los códigos locales permiten la conexión de cable de tierra del horno al cable neutro del circuito derivado (cable de color gris o blanco):

- Si los códigos locales lo permiten, conecte el cable a tierra verde del horno y el cable blanco del horno al cable neutro del circuito derivado (cable de color gris o blanco).
- Conectar los cables rojo y negro del horno a los respectivos conductores de la caja de conexiones.



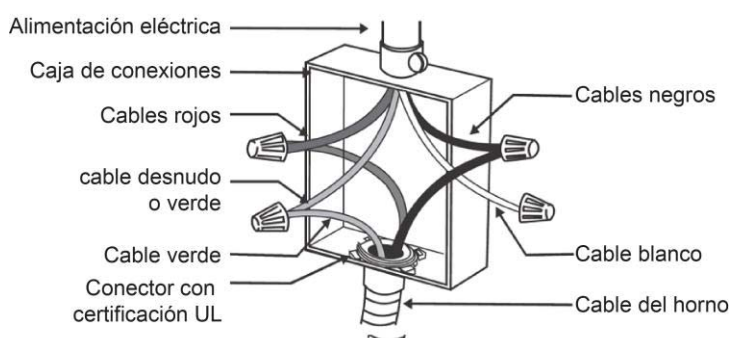
Instrucciones de Instalación

Circuito derivado de 4 hilos (para EE.UU. y Canadá)

Consulte la siguiente figura:

- Desconectar tierra y neutro al extremo libre del conducto.
- Conectar el cable de tierra verde del horno al cable de tierra en la caja de conexiones (cable de color verde o desnudo).
- Conectar los cables rojo y negro del horno a los respectivos conductores de la caja de conexiones.

Neutro sin conexión a tierra

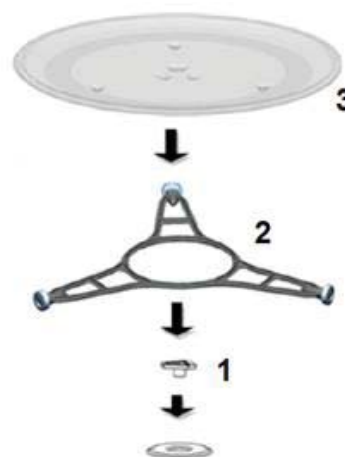


Tras la instalación

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Installation/ Installation/ Instalación

EN - Positioning the oven

The appliance is designed for building-in to cabinets made from any heat-resistant material. Comply with the dimensions shown in following pictures.

When installing in tall units bear in mind that the top/rear of the unit must have an opening 100 mm deep.

FR - Pour mettre le four en place

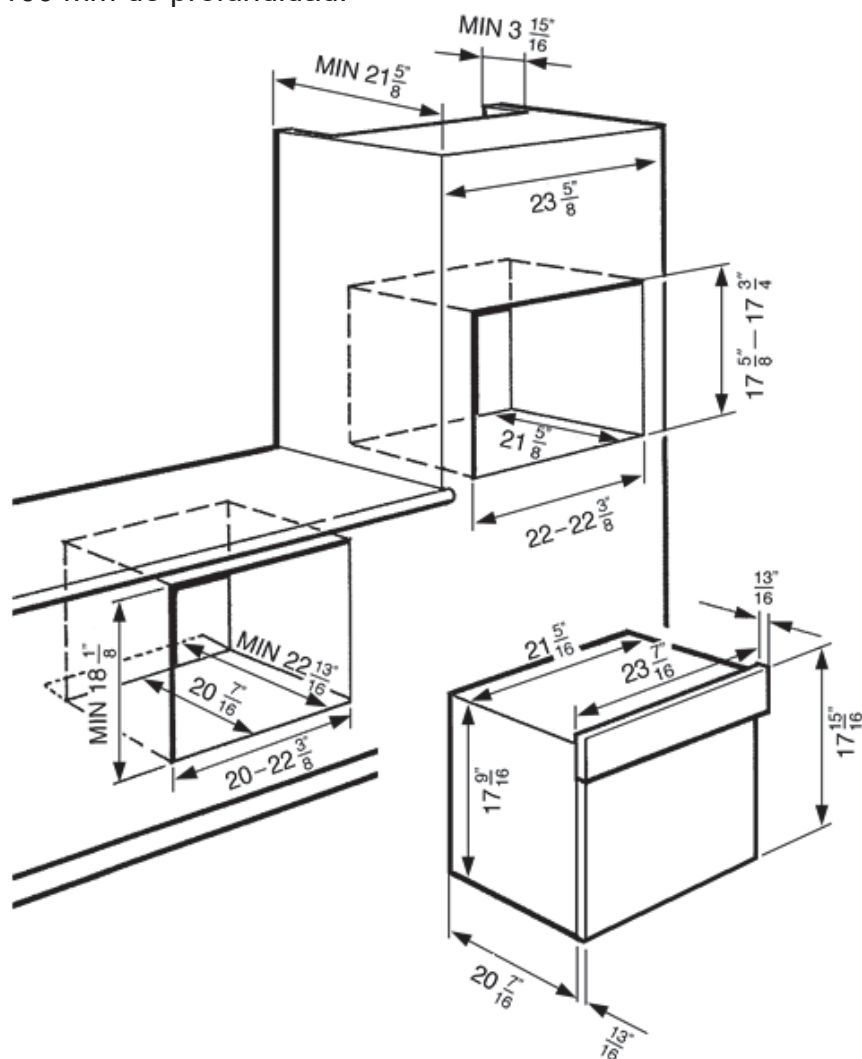
L'appareil est étudié pour être encastré dans des armoires fabriquées dans un matériau résistant à la chaleur. S'en tenir aux dimensions indiquées sur les figures suivantes.

Lors de la pose dans de grands meubles, ne pas oublier que la partie supérieure/arrière de l'appareil doit impérativement présenter une ouverture de 100 mm de profondeur

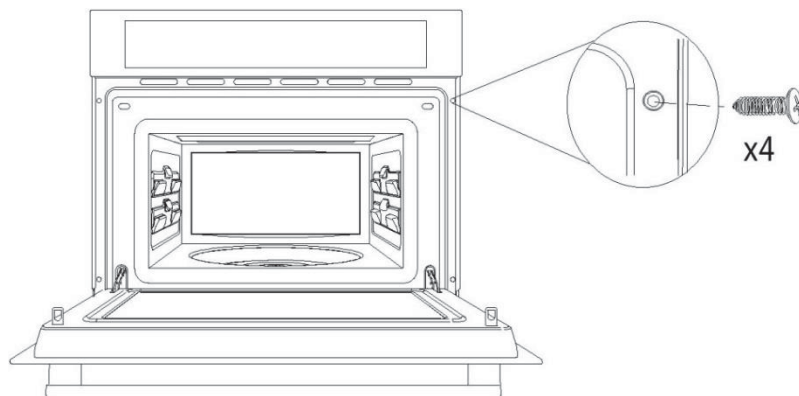
ES - Colocación del horno

El aparato está diseñado para ser instalado en armarios de cualquier material resistente al calor. Respete las dimensiones indicadas en las siguientes imágenes.

Cuando se instale en armarios altos, tenga en cuenta que la parte superior/trasera del aparato debe tener una abertura de 100 mm de profundidad.



Installation/ Installation/ Instalación



EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

ES

- Introduzca el horno de cocción al vapor en el hueco y ajústelo.
- Abra la puerta y fije el aparato al mueble de la cocina con los cuatro tornillos suministrados como se indica en la ilustración.

