



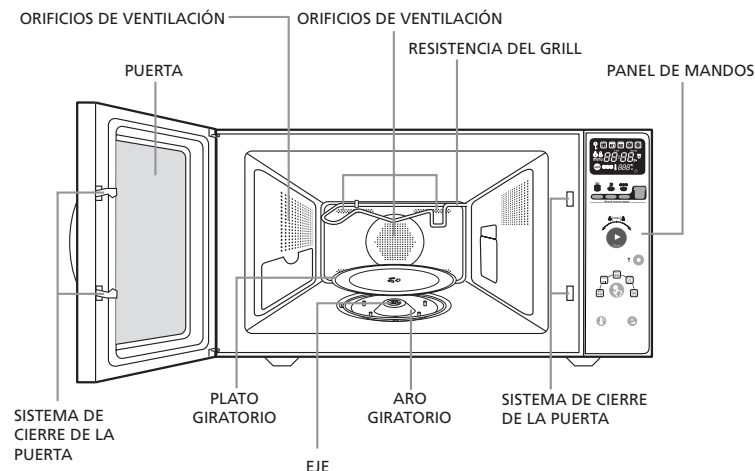
Français	.....	p.	2
Italiano	.....	p.	22
Español	.....	p.	42



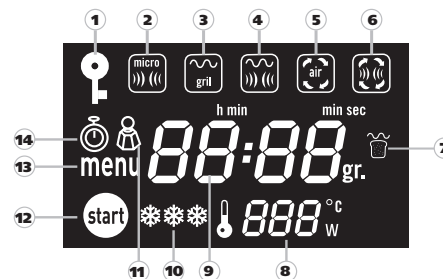
## Sumario

Descripción del aparato	42
Pantalla	42
Cinta de comandos	43
Accesorios	43
Instalación del aparato	44
Preparación	44
Conexión	44
Puesta en marcha	44
Instrucciones de seguridad importantes	45
Consejos de utilización	45
Los alimentos	45
Los recipientes y los materiales	46
Tiempos de cocción	47
Tiempos de reposo	47
Puesta en hora	47
Ajuste del minutero independiente	47
Utilización de los programas automáticos	47
Auto Cook	48
Auto Defrost	48
Duo	49
Auto Bread	49
Utilización de las funciones manuales	51
Modo « micro »	51
Modo « grill »	51
Modo « micro grill »	52
Modo « air »	53
Modo « micro air »	53
Utilización de la función Recalentamiento rápido	54
Ajuste de la duración de la cocción	54
Parar el horno	55
Activación de la Seguridad para Niños	55
Guía de cocción	55
La cocción en el microondas	55
El calentamiento	56
La descongelación	57
Los modos « Grill »/« Micro Grill »	58
Los modos « Air »/« Micro Air »	58
Limpieza	60
Problemas técnicos	61
Consignas de eliminación de los desechos	61
Datos para las pruebas de funcionamiento	62
Características técnicas	62

## Descripción del aparato

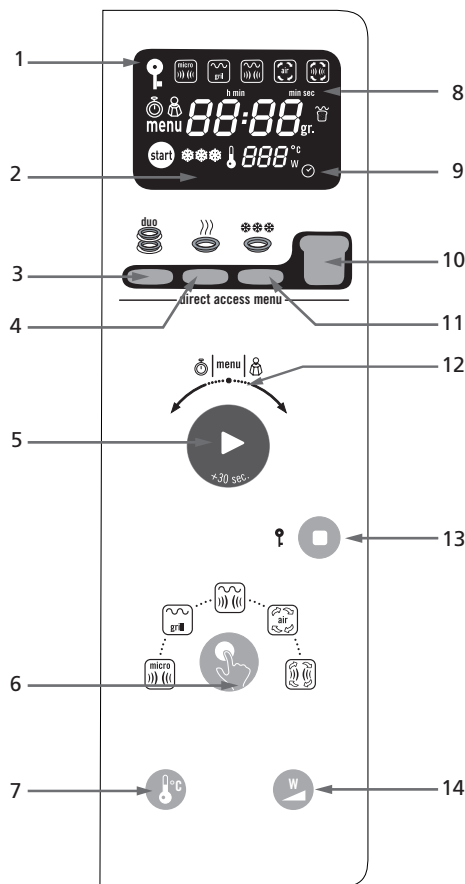


## Pantalla



- |   |   |
|---|---|
| ① Símbolo Seguridad para niños  | ⑨ Muestra tiempo de cocción:<br>- horas y minutos en Auto Bread<br>- minutos y segundos en modo<br>Microondas, Grill, Calor giratorio y<br>combinados |
| ② Símbolo modo Micro (Microondas)   | ⑩ Símbolo modo Descongelación   |
| ③ Símbolo modo Grill  | ⑪ Símbolo Peso (Gramos)   |
| ④ Símbolo modo Micro – Grill<br>(Microondas + Grill)                                      | ⑫ Símbolo Comienzo  |
| ⑤ Símbolo modo Air (Calor giratorio)  | ⑬ Símbolo Programas automáticos   |
| ⑥ Símbolo modo Micro – Air<br>(Microondas + Calor giratorio)                              | ⑭ Símbolo tiempo programado   |
| ⑦ Símbolo color de la corteza (tueste)  |   |
| ⑧ Muestra temperatura (Calor giratorio) en °C<br>y termómetro / Muestra potencia en Watts |   |

## Panel de mandos



- |   |   |
|---|---|
| 1- Pantalla   | 8- Parte alta de la pantalla                                      |
| 2- Parte baja de la pantalla  | 9- Tecla Reloj y Minutero independiente                           |
| 3- Tecla de programa de cocción Auto Cook (automático)  | 10- Tecla programa de cocción de pan Auto Bread (automático)      |
| 4- Tecla programa de descongelación Auto Defrost (automático)                                       | 11- Tecla Duo Función de recalentamiento en 2 niveles             |
| 5- Tecla Comienzo y Recalentamiento rápido (+30 segundos)   | 12- Botón rotativo de reglaje del peso y la potencia              |
| 6- Botón Mode Selección de modos de cocción manuales: micro – grill – micro grill – air – micro air | 13- Tecla de Parada – Anulación + Activación Seguridad para niños |
| 7- Tecla de reglaje de la temperatura   | 14- Tecla de reglaje de la potencia                               |

## Accesorios

### Eje

Esta pieza fija está situada debajo del plato giratorio, en medio del horno. Está unida a un motor y es responsable de la rotación del plato.



### Aro giratorio

Esta pieza se sitúa debajo del plato giratorio, en el centro del horno. Equipada con unas pequeñas ruedas, sostiene el plato y permite su rotación.



### Plato giratorio

Este plato de cristal se coloca en el centro del horno, sobre el aro giratorio, que debe estar bien insertado en el eje. Se utiliza para todo tipo de cocción. Sirve para colocar encima los recipientes que se utilizan o recoger los líquidos y restos que desprenden los alimentos durante su cocción. Se saca fácilmente para una limpieza cómoda.



### Rejilla DUO

- Con la función DUO, esta rejilla permite calentar dos platos al mismo tiempo. Sitúe un plato debajo de la rejilla, y el otro en la parte superior.



- En modo grill, este accesorio permite dorar los alimentos no muy altos. Verifique que el accesorio esté bien centrado en el plato giratorio.

### Rejilla inferior

Utilizada en modo "air" y "micro air", esta rejilla se sitúa en el centro del plato giratorio, permitiendo que el aire circule libremente bajo los alimentos durante su cocción.



### Plato antiadherente

Este plato sirve únicamente para la cocción de los alimentos. No debe colocarse directamente sobre la bandeja giratoria sino sobre una de las dos rejillas incluidas. Se utiliza solamente en modo "Grill" y "Aire".



**ⓘ Este accesorio no puede utilizarse en modo "Micro - ondas", "Micro Grill", "Micro Aire".**

### Cubeta de pan

Esta cubeta se coloca en el interior del horno, una vez que la bandeja giratoria, la corona y el preparador hayan sido retirados. Se fija sobre las púas dentro del interior del horno con ayuda de sus muescas.



## Accesorios

### Mezclador

Este accesorio, colocado en el fondo de la cubeta, tiene la función de mezclar todos los ingredientes dentro de la cubeta.



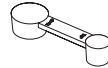
### Cubilete graduado

Este accesorio sirve para medir los diversos líquidos utilizados en la receta del pan.



### Dosificador doble

Este accesorio, de dos medidas diferentes, (de un lado cucharilla de café, del otro cuchara sopera) permite medir los diferentes ingredientes empleados en la receta del pan.

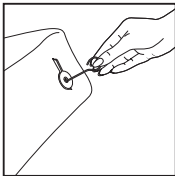


### Gancho

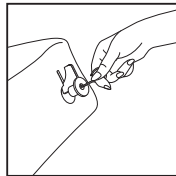
Puede darse el caso en que el mezclador se quede incrustado en el pan a la hora de sacarlo del molde. En ese caso, utilice el accesorio « gancho » de la siguiente manera.



- una vez el pan fuera del molde, tumbelo, todavía caliente, sobre el lateral y sosténgalo con una mano con un guante aislante,
- inserte el gancho en el eje del mezclador (dibujo 1)
- tire delicadamente para retirar el mezclador (dibujo 2),
- enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



dibujo 1



dibujo 2

## Instalación del aparato

### Preparación

Desembale los accesorios, lávelos y séquelos cuidadosamente.

Coloque el preparador, la corona y después la bandeja giratoria en el centro del horno.

**i** *El plato giratorio debe estar bien insertado en el eje.*

### Conexión

Compruebe que la tensión de alimentación del aparato se corresponde perfectamente con la de su instalación eléctrica (véase la etiqueta técnica pegada en la parte posterior del aparato: indica su tensión nominal: ej.: 220-230V).

Compruebe que los amperios indicados en el contador eléctrico y en el disyuntor son 16 amperios como mínimo.

Finalmente, para una mayor seguridad, debe enchufar el aparato a una toma de corriente que cuente con una toma de tierra, respetando las normas eléctricas.

Compruebe que la toma del aparato esté accesible en todo momento, con el fin de poder desenchufarlo fácilmente.

Asegúrese igualmente de que el disyuntor también esté accesible.

**i** *Las recomendaciones correspondientes a la alimentación eléctrica deben respetarse estrictamente.*

### Puesta en marcha

Puede colocar el aparato :

- *Sobre una superficie* : Colóquelo sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar el horno y su contenido. El horno debe manipularse con precaución. El lado del panel de mandos es el más pesado.
- *En un hueco* : El hueco debe estar a una distancia mínima de 85 cm del suelo. Centre el aparato en el hueco, de manera que no toque las paredes.

**i** *El calor debe evacuarse libremente: deje un espacio mínimo de 20 cm por encima del horno, de 10 cm a los costados y de 10 cm por detrás.*

Instale el aparato lo suficientemente lejos de cualquier fuente de calor (p.ej.: horno tradicional y radiador), puesto que ha sido concebido y probado para su utilización a una temperatura ambiente de 35°C como máximo.

**i** *No obstruya los orificios de ventilación del aparato.*

## Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente y guarde para futuras consultas

1. Este aparato es para uso doméstico. Está exclusivamente destinado a la cocción, al calentamiento, o a la descongelación de alimentos o bebidas. No debe utilizarse para ningún otro fin.

2. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades psíquicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, por medio de un intermediario o de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

3. **Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. No autorice a los niños a utilizar el horno sin vigilancia excepto si se le ha instruido apropiadamente, permitiendo al niño utilizar el horno de un modo seguro y comprender los daños de una utilización incorrecta.**

**ⓘ Atención! Peligro de quemaduras.**

**Las partes accesibles pueden calentarse en curso de su utilización. Se recomienda alejar a los niños pequeños.**

4. Durante su utilización, el aparato se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos que calientan situados en el interior del horno. Igualmente para las superficies que pueden haberse calentado durante el funcionamiento del horno : la puerta, la resistencia del grill, las paredes de la cavidad, la tapa.

**ⓘ A fin de evitar los riesgos de quemaduras al extraer los recipientes y accesorios del horno, utilice siempre guantes protectores.**

5. Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.

6. No ponga a funcionar el aparato sin nada dentro. Puede estropearse. Si realiza pruebas para dominar los programas de cocción, coloque un vaso de agua en el interior; absorberá las ondas y evitará que el horno se estropee.

7. La puerta debe cerrarse sin dificultad :

No ponga objetos entre la puerta y el cuerpo del horno (pañó, guante, bandeja demasiado grande...). Si la puerta del aparato no está bien cerrada, un sistema de seguridad impedirá su puesta en marcha.

8. Al cocinar alimentos en modo grill o en calor circulante, las salpicaduras de grasa sobre la resistencia del grill pueden prenderse fuego. Las llamas se extinguirán solas y no tendrán consecuencia alguna si realiza un mantenimiento regular de su aparato.

**ⓘ Para evitar las salpicaduras de grasa especialmente en la cocción de carnes o de aves, utilice bandejas de barro esmaltado. Compruebe que haya siempre al menos 2 cm entre la resistencia del grill y los alimentos.**

9. No obstruya nunca los orificios de ventilación: el horno podría recalentarse. En ese caso, el aparato se detendrá automáticamente y permanecerá inoperante hasta que se haya enfriado suficientemente.

10. Precauciones para evitar eventuales exposiciones a las microondas :

**ⓘ Es peligroso efectuar operaciones de mantenimiento o reparación que conlleven retirar la tapadera que protege de la exposición a la energía microondas para cualquier persona que no sea un profesional.**

- No haga funcionar el aparato con la puerta abierta, no toque el sistema de apertura de seguridad de la puerta ni inserte ningún objeto en dicho sistema.

- No coloque ningún objeto que pueda impedir la apertura o el cierre de la puerta.
- No deje que ningún residuo de alimento o de productos limpiadores se acumule en las juntas de la puerta. Compruebe que la puerta y sus juntas están siempre limpias. Tras su utilización, límpielas con un paño húmedo y luego séquelas cuidadosamente.
- Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya ningún defecto a nivel de :
  - La puerta, las juntas, las bisagras,
  - El cable de alimentación.

**ⓘ Si la puerta o la juntura de la puerta está dañada, el horno no debe ponerse en marcha antes de haber sido reparado por un profesional.**

11. Para su seguridad, este aparato está conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de baja potencia, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente.

**ⓘ No utilice jamás el horno si está estropeado.**

**ⓘ El horno debe ser siempre revisado y reparado por un técnico cualificado del servicio de microondas y formado por el fabricante.**

## Consejo de utilización

Las siguientes recomendaciones lo ayudarán a utilizar su horno de manera óptima. Léalas atentamente.

Su aparato permite descongelar, calentar y cocinar los alimentos más rápidamente que en un medio de cocción tradicional.

### Los Alimentos

#### Alimentos prohibidos

Si elige un modo de cocción que emplee microondas, jamás debe :

- Freír los alimentos, puesto que no es posible controlar la temperatura del aceite ni de las materias grasas (peligro de que se inflame).
- Calentar los huevos con su cáscara, los huevos duros enteros o los caracoles porque pueden explotar incluso después de la cocción.
- Cocer los alimentos con cáscara (castañas), o los que tengan una piel dura (tomates, patatas, salchichas). Primero hágalos siempre un corte.

#### Temperatura de los alimentos

**ⓘ Gracias a las propiedades de las microondas, sólo se calientan los alimentos. El recipiente puede quedar frío o templado mientras que el alimento está muy caliente.**

Para evitar quemaduras, se debe agitar el contenido de los biberones y de los recipientes alimentarios para bebés y se debe verificar la temperatura. Agite bien el biberón y vierta unas gotas de líquido en la parte interna de la muñeca para comprobar que está a la temperatura correcta. Igualmente para todos los platos cocinados en microondas.

#### Preparación de los alimentos

Antes de calentar biberones o potitos, quite las tetinas y las tapas.

Cubra los alimentos para :

- evitar las salpicaduras dentro del horno,
- conservar una tasa de humedad suficiente para la cocción.

#### Calentamiento de líquidos

Calentar bebidas en el microondas puede provocar una emanación brusca y repentina de líquido en ebullición, también se debe tener precaución en

la manipulación del recipiente. En efecto, dado que el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición, las burbujas quedan aprisionadas en el fondo del recipiente hasta que éste se mueve.

Para evitar este fenómeno físico y todo riesgo de quemaduras, introduzca siempre una cucharilla de plástico en el recipiente que vaya a calentar.

### Los recipientes y los materiales

❶ **Utilice sólo los utensilios apropiados para el uso del horno microondas.**

A continuación encontrará detallados los distintos tipos de recipientes aconsejados o prohibidos según el modo de cocción utilizado.

Modo "micro" (microondas)

*Utilice recipientes apropiados para la cocción a microondas.*

Para verificar la "no absorbencia" de un recipiente para microondas, se puede realizar una sencilla prueba.

Coloque el recipiente vacío sobre el plato giratorio, así como un vaso lleno de agua, y luego encienda el horno durante 1 minuto a la potencia máxima.

Después de 1 minuto:

- Si el recipiente está frío: es "no absorbente" y puede utilizarse en modo micro.
- Si el recipiente está caliente o templado: es "absorbente" y no puede utilizarse en modo micro.

*No utilice jamás recipientes herméticamente cerrados.*

No se deben calentar líquidos y otros alimentos dentro de recipientes cerrados herméticamente porque pueden explotar.

Recuerde siempre retirar las tapas y tapones de los biberones, tarros, botellas y recipientes de plástico.

*Recipientes desechables*

Vigile el horno durante el calentamiento de productos alimenticios dentro de contenidos de plástico o papel, ante la posibilidad de una inflamación.

Si sale humo, para o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para ahogar las posibles llamas.

*Recipientes metálicos*

No utilice nunca recipientes o materiales metálicos en modo micro.

Sin embargo, puede utilizar el horno para calentar o descongelar ciertas preparaciones en recipientes metálicos, siempre que éstos no superen los 4 cm de altura sin la tapa.

En cuanto a la tapa, siga las instrucciones indicadas en el envase. Según el caso, habrá que retirarla o dejarla. Si no hay ninguna indicación, quite la tapa por precaución.

Centre el o los recipientes sobre el plato giratorio y deje al menos 1 cm entre las paredes interiores del horno y el recipiente. Si hay varios recipientes, deje un espacio de al menos 2 cm entre ellos.

Modo "grill" y "air" (Calor circulante)

Los modos de cocción no precisan recipientes especiales. Utilice los mismos recipientes que emplearía en un horno tradicional, es decir, recipientes resistentes al calor.

❶ **No utilice nunca vajilla de plástico (podría fundirse) o de papel /cartón (podría prenderse fuego).**

❶ **Entre los alimentos y la resistencia del grill debe haber al menos 2 cm.**

Modo "micro grill" y "micro air" (cocción combinada)

Los recipientes prohibidos en modo "micro" también están prohibidos en modo "micro grill" y "micro air".

Los recipientes prohibidos en modo "grill" y "air" también están prohibidos en modo "micro grill" y "micro air".

❶ **Utilice sólo recipientes y materiales resistentes tanto a las microondas como al calor.**

### Resumen de los recipientes y materiales autorizados y prohibidos en modo "micro"

Materiales de los recipientes	Adaptado para el microondas	Comentarios
<b>METAL</b>		
Papel de aluminio	Según los casos	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para proteger ciertas partes de los alimentos, con el fin de que no se cocinen en exceso. Existe riesgo de arcos eléctricos si el papel está demasiado cerca de las paredes interiores del horno o si se coloca en gran cantidad.
Recipientes de aluminio	Según los casos	Véase "recipientes metálicos" más arriba
Vajilla metálica	No	Riesgo de arcos eléctricos o de fuego
Cierres de las bolsas de congelación	No	Riesgo de arcos eléctricos o de fuego
<b>CRISTAL</b>		
Cristal resistente al calor	Sí	Perfectamente adaptado
Cristal con decoraciones a base de metal (oro, plomo...)	No	Riesgo de arcos eléctricos
Cristalería fina	No	Puede romperse o agrietarse si se calienta de repente.
<b>PLÁSTICO</b>		
Recipiente de plástico	Sí	Perfectamente adaptado si el plástico empleado es resistente al calor. Ciertos plásticos corren el riesgo de deformarse/decolorarse con el uso. No cerrar herméticamente.
Film transparente	Sí	Se usa para retener la humedad y evitar salpicaduras. El plástico no debe tocar los alimentos durante la cocción. Perfore el plástico para dejar que salga el exceso de vapor. Use guantes protectores para quitar el film transparente después de la cocción (riesgo de quemadura por el vapor caliente que se escapa del recipiente).
<b>MATERIALES – RECIPIENTES DESECHABLES PROHIBIDOS EN MODO GRILL Y CALOR CIRCULANTE</b>		
Taza/ recipiente de poliestireno	Sí	Se puede utilizar para calentar líquidos y alimentos durante poco tiempo. Si existiera un sobrecalentamiento, el poliestireno podría fundirse y mezclarse con los alimentos.
Bolsa de papel	No	Riesgo de fuego
Plato, taza, servilleta de papel, papel absorbente	Sí	Se utiliza para calentar y cocer en periodos cortos
Papel para horno – Papel sulfurizado	Sí	Se utiliza para retener la humedad y prevenir las salpicaduras. Tiempos de cocción cortos.
Papel reciclado	No	Riesgo de arcos eléctricos
<b>PORCELANA</b>		
Recipiente de porcelana	Sí	Perfectamente adaptado, salvo si lleva decoraciones a base de metal (oro, plomo...)

## Tiempos de cocción

Para determinar los tiempos de cocción adecuados para sus preparaciones, siga los consejos indicados en los envases de los platos preparados y de los productos congelados.

En ausencia de indicaciones precisas, reduzca a un tercio el tiempo de cocción o de calentamiento que se aplicaría en un horno tradicional.

En todos los casos, consulte la guía de cocción de este folleto.

- (i) No programe más tiempo del necesario. Así evitará que los alimentos se cocinen en exceso o que se prenda fuego.**

## Tiempos de reposo

Las microondas actúan esencialmente en la superficie y penetran en los alimentos hasta 2 ó 3 centímetros de profundidad. Una vez que la superficie está caliente, el centro del alimento se calienta por conducción, es decir, que las partes calientes transmiten el calor a las partes frías. Por lo tanto, conviene dejar reposar el alimento fuera del microondas, con el fin de que el calor se propague hasta el centro.

## Puesta en hora

Tras enchufar el aparato o producirse un corte de luz, deberá ajustar la hora.

La pantalla indica :



Pulse durante 3 segundos la tecla "reloj".

- Los dígitos "00" de la hora comenzarán a parpadear.



Ajuste la hora girando el botón rotatorio.



Pulse la tecla "reloj" para validar la hora.

- Los dígitos "00" de los minutos comenzarán a parpadear.

Ajuste los minutos girando el botón rotatorio.

Pulse la tecla "reloj" para validar los minutos.

- El reloj ya está en hora.

## Ajuste del minutero independiente

El temporizador es completamente independiente del resto de las funciones. Se puede manipular únicamente cuando el horno está detenido.

La pantalla indica la hora.

Pulse una vez la tecla "reloj".



- "0" y el símbolo "reloj" aparecen en la pantalla.

Gradúe la duración deseada "en minutos y segundos" girando el botón rotatorio.



Pulse la tecla "START".

- La cuenta atrás comienza.



Cuando llega a ".0" :

- El horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica
- La pantalla indica nuevamente la hora.



- (i) Es posible en cualquier momento modificar el tiempo de cocción con ayuda del botón rotatorio.**

## Utilización de los programas automáticos



En los programas automáticos todo está ya calculado de forma automática. Simplemente deberá precisar el tipo de alimento y su peso, y el horno adopta automáticamente el modo de cocción, la potencia y el tiempo que mejor se adapten a lo que va a cocinar.

Su horno posee 4 tipos de programas según la acción deseada :

- AUTO COOK para la cocción
- AUTO DEFROST para la descongelación
- DUO Para recalentar 2 platos al mismo tiempo
- AUTOBREAD para la cocción del pan

- (i) Cuando se utiliza un programa automático, no es posible modificar la potencia ni el tiempo.**

- Al finalizar la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y ": 0" parpadea 4 veces en la pantalla. A continuación, vuelve a aparecer la hora.
- Si al terminar el programa no abre el horno, éste emitirá una señal sonora de recuerdo cada minuto.

## AUTO COOK

Programa de Cocción Automático



Le proponemos 4 programas :

1. Pescado – 300 a 900g  
Cocción en modo "micro air"
2. Carne roja (ternera, cordero) – 1000g a 1500g  
Cocción en modo "micro air"
3. Verduras frescas – 200 a 700g  
Cocción en modo microondas
4. Platos cocinados congelados – 300 a 500g  
Cocción en modo microondas

**i** Debe indicarse el tipo de alimento y su peso exacto.

### Utilización

Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta. Presione la tecla Cook; esta permanece encendida durante la selección del programa deseado y el peso de los alimentos.

Gire el botón rotativo hasta el número correspondiente al alimento a cocinar.

- El número del programa aparece en la pantalla, al igual que el símbolo Modo de cocción correspondiente al modo de cocción utilizado para cada programa.



Una vez elegido el programa, presione el botón "Start/Select" para validar si elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocinar con ayuda del botón rotativo.

- El peso aparece en la pantalla, al igual que el símbolo "gr".



Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar la cocción.



Pulse la tecla "START".

- El horno funcionará durante el tiempo que se adapte perfectamente a la preparación indicado sobre la pantalla.
- Al final de la cocción el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica



**i** Para los programas 1 y 2, al llegar a la mitad del tiempo establecido, el horno emite una señal sonora y se detiene para permitirle dar vuelta los alimentos y obtener así una cocción perfectamente homogénea. Dé vuelta los alimentos y pulse "START" para poner en marcha nuevamente el ciclo de cocción.

## AUTO DEFROST

Programa de Descongelación Automático



Le proponemos 4 programas :

1. Ave – 200g a 2000g
2. Carne roja (ternera, cordero) – 200g a 2000g
3. Pescado – 200g a 2000g
4. Pan – 125g a 1000g

**i** Debe indicarse el tipo de alimento y su peso exacto.

### Utilización

Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

Presione la tecla Defrost; esta permanece encendida durante la selección del programa deseado y el peso de los alimentos.

Gire el botón rotativo hasta el número correspondiente al alimento a cocinar.

- El número del programa aparece en la pantalla, al igual que el símbolo modo de cocción.



Una vez elegido el programa, presione el botón "Start/Select" para validar si elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocinar con ayuda del botón rotativo.

- El peso aparece en la pantalla, al igual que el símbolo "gr".



Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar la descongelación.

Pulse la tecla "START".



- El horno se enciende por el periodo de tiempo que se adapte perfectamente a la preparación indicado sobre la pantalla.
- Al final de la cocción el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica



**i** Para los programas 1 y 3, al llegar a la mitad del tiempo establecido, el horno emite una señal sonora y se detiene para permitirle dar vuelta los alimentos y obtener así una descongelación perfectamente homogénea. Dé vuelta los alimentos y pulse "START" para poner en marcha nuevamente el ciclo de descongelación.

**i** En el final de la cocción, el horno se para algunos minutos antes de la terminación completa de la cocción programada para una descongelación perfectamente homogénea.



## DUO

Función de calentamiento en 2 niveles



- Para utilizar exclusivamente con la rejilla DUO**  
(Vea los detalles de los accesorios en la página 43-44)

Esta función permite calentar 2 platos al mismo tiempo. (Funciona en modo microondas).

Le proponemos 2 Programas según el resultado deseado :

1. Resultado caliente
2. Resultado muy caliente

- No es necesario indicar el tipo de preparación ni el peso.**

El tiempo será calculado automáticamente en base a 2 platos de aproximadamente 300 g.

- Asegúrese de que los dos platos tienen el mismo peso y el mismo tipo de alimento.**

### Utilización

Coloque un plato en el centro del plato giratorio. Sitúe la rejilla DUO sobre el plato, y deposite el otro plato en la parte superior de la rejilla DUO.

Presione sobre la tecla DUO; esta permanece encendida durante toda la programación y cocción. Seleccione el resultado del calentamiento con ayuda del botón rotativo (1 o 2 veces según el grado de calentamiento deseado).

- El número de programa aparece en la pantalla, al igual que el símbolo "Menú".



Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar el calentamiento.

Pulse la tecla "START".

- El horno se enciende por el periodo de tiempo que se adapte perfectamente al calentamiento de los 2 platos.

## AUTO BREAD

Programa Máquina de pan



Le proponemos 9 programas:

- |                 |                  |              |
|-----------------|------------------|--------------|
| 1. Pan básico   | 4. Pan azucarado | 7. Confitura |
| 2. Pan rápido   | 5. Pan francés   | 8. Bizcocho  |
| 3. Pan completo | 6. Pastel        | 9. Pasta     |

## Utilización

Retire la bandeja de cristal, la corona y el preparador.

Adapte el mezclador en el fondo de la cubeta.

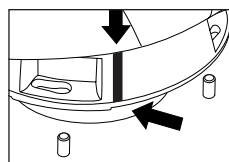
Añada los ingredientes en la cubeta en el orden establecido.

Asegúrese de que todos los ingredientes sean pesados con exactitud.

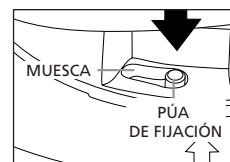
Después agarre la cuba con las dos manos e insértela al interior de la cavidad siguiendo estas etapas:

1. Coloque la cuba en el interior del horno de modo que la flecha colocada sobre la cuba quede de frente a la que está colocada sobre la base. (dibujo 1)
2. Presione la cuba hacia debajo de manera que las muescas del zócalo encajen bien en los espolones de fijación en el interior del microondas. (dibujo 2)
3. Haga girar la cuba en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el espolón de fijación se encuentre en línea con la muesca del zócalo (dibujo 3). La cuba estará ahora bien ajustada.

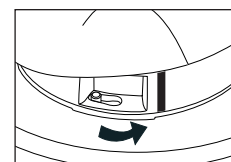
- Asegúrese bien de que la cubeta está correctamente fijada y que reposa plana sobre el fondo del horno.**



dibujo 1



dibujo 2



dibujo 3

Presione sobre la tecla Bread, esta permanece encendida durante la selección del programa deseado y del peso de los alimentos.

Gire el botón rotativo hasta el número correspondiente a la receta del pan preparado.

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo "Menú".



Una vez el programa elegido, presione el botón "START/SELECT" para validar su elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente a la receta preparada con ayuda del botón rotativo. Para cada receta, hay 3 elecciones posibles: 750g, 1000g o 1250g.

- Los programas 1 y 4 no permiten el ajuste 1250g.**

- Por el programa 7 se preselecciona un peso.**

El peso aparece en la pantalla, así como el símbolo "g".



Una vez el peso seleccionado, presione el botón "START/SELECT" para validar su elección.

Seleccione el nivel de tueste de la corteza con ayuda del botón rotativo.

Le proponemos 3 niveles:

1. Ligero
2. Mediano
3. Fuerte

**i** No hay ajuste de tueste para los programas 7, 8 y 9.

El nivel de tueste así como el símbolo "tueste" aparecen en la pantalla.



Una vez el peso seleccionado, presione el botón "START/SELECT" para validar su elección de tueste.

El tiempo total de cocción aparece así como el símbolo "reloj".

Después de 3 segundos sin acción por su parte, el símbolo "START" parpadea en la pantalla para invitarle a comenzar la cocción.

Presione la tecla "START" para comenzar la cocción inmediatamente.



- El horno funciona durante el tiempo adaptado perfectamente a su preparación, indicado en la pantalla.

- **O, utilice el programa diferido.**

**i** Usted puede programar el aparato para tener su alimento preparado a la hora que usted elija hasta con 15 horas de antelación. Los programas 2, 6, 7, 8 y 9 no tienen el programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el peso y el nivel de tueste. EL tiempo de programa se ve en la pantalla. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en que usted comienza el programa y la hora a la que desea que su alimento esté preparado. El microondas incluye automáticamente la duración de los ciclos de programa.

Escriba el tiempo calculado con ayuda del botón rotativo "START/SELECT".



Ej. ; son las 20:00h y usted desea su pan listo para las 7:00h la mañana siguiente. Programe 11:00 con ayuda del botón rotativo "START/SELECT". La pantalla indica el tiempo programado en minutos y segundos y el símbolo "reloj".

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" parpadea en la pantalla para invitarle a que comience el auto programa Bread.

Presione el botón "START", la cuenta atrás comienza.

Si usted desea anular el programa, presione durante 5 segundos el botón "Stop/Cancel".



## Démarrage rapide

Para entrar en contacto con la función Máquina de pan de su microondas, le sugerimos que haga la receta de pan BÁSICO como primera receta.

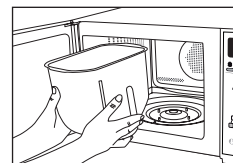
### PAN BÁSICO (programa 1)

cc > dosis cucharilla de café  
cs > dosis cuchara sopera

Tueste : Medio  
Peso : 1000 g  
Tiempo : 3:35

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Agua : 300 ml            | 5. Leche en polvo : 2 cs |
| 2. Aceite de girasol : 2 cs | 6. Harina : 560 g        |
| 3. Sal : 1,5 cc             | 7. Levadura : 1,5 cs     |
| 4. Azúcar : 1 cs            |                          |

1. Coja la cubeta del pan.
2. Adapte el mezclador en el interior de la cubeta.
3. Añada los ingredientes en la cubeta en el orden establecido. Asegúrese de pesar todos los ingredientes con exactitud.
4. Coja la cubeta e insértela en el interior de cavidad. Cierre la puerta.



5. Presione la tecla Bread, el programa 1 aparece por defecto, es decir, la receta del pan básico. Valide.

Para validar su elección, presione el botón "START".



6. Seleccione el peso correspondiente a la receta preparada con ayuda del botón rotativo: 1000 g y valide.
7. Seleccione el nivel de tueste de la corteza con ayuda del botón rotativo: 2. Medio y valide.
8. Aparece el tiempo total de la cocción, así como el símbolo "reloj". Después de 3 segundos sin ninguna acción de su parte, el símbolo "START" parpadea en la pantalla para invitarle a comenzar la cocción.
9. Presione la tecla "START" para comenzar la cocción inmediatamente.
10. Al final del ciclo de cocción, desenchufe el microondas. Retire la cubeta de pan. Desmolde el pan caliente y colóquelo 1h sobre una rejilla para que se enfríe.

## Utilización de las Funciones manuales

Las funciones manuales permiten cocinar, calentar o descongelar todo tipo de alimento. Al contrario que en los programas automáticos, deberá seleccionar usted mismo el modo de cocción, el tiempo y la potencia. Si no conoce estos elementos, consulte la guía de cocción en la página 55. Existen 5 modos de cocción. La selección de los distintos modos se hace con el botón "MODE".



micro . . . . .Cocción por microondas  
grill . . . . .Cocción por resistencia superior del grill  
micro grill . . . .Cocción combinada "microondas y grill"  
air . . . . .Cocción por calor circulante  
micro air . . . . .Cocción combinada "microondas y calor circulante".

**El modo de cocción no puede modificarse durante la cocción.**

- Al finalizar la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y ": 0" parpadea 4 veces en la pantalla. A continuación, vuelve a aparecer la hora.
- Si al terminar el programa no abre el horno, éste emitirá una señal sonora de recuerdo cada minuto durante 5 minutos.

### MODO MICRO (sólo microondas)



Utilice este modo para cocinar, calentar o descongelar manualmente los alimentos.

Este modo de cocción es el que utiliza el horno como predeterminado. Por lo tanto, no es necesario que lo seleccione con la tecla "MODE".

#### Utilización

Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

**La potencia y el tiempo de cocción pueden ajustarse en el orden que prefiera. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, también durante la cocción.**

#### Ajuste de la potencia

El horno funciona por defecto con la potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima, no es necesario que la seleccione. Por el contrario, si desea utilizar una potencia inferior, selecciónela pulsando varias veces la tecla "W".



900W 600W 450W 300W 180W (descongelación) 100W

La potencia aparece en la pantalla, al igual que el símbolo "W" y el símbolo del modo de cocción microondas.

Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, la potencia desaparece de la pantalla y ":0" aparecerá, invitándole a ajustar el tiempo.

#### Ajuste del tiempo

Seleccione el tiempo con el botón rotatorio.

- El tiempo aparece en la pantalla

**El tiempo máximo del temporizador en modo microondas es de 99 minutos.**



Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar la cocción.

#### Inicio

Pulse la tecla "START".



El horno se enciende por el periodo de tiempo seleccionado.

#### Descongelación

Si desea descongelar alimentos sin recurrir al programa automático Auto Defrost, ajuste la potencia a 180W (vea las instrucciones de manipulación detalladas más arriba).

• En este caso, el símbolo de descongelación aparece en la pantalla, al igual que el símbolo de modo de cocción microondas.



### MODO GRILL



**Para utilizar preferentemente con la rejilla DUO (Vea los detalles de los accesorios en la página 43-44)**

Utilice este modo para dorar los alimentos tales como los gratinados o la carne, gracias a la resistencia del grill de su horno.

**Utilice únicamente recipientes resistentes al calor.**

#### Utilización

1ª etapa: precalentamiento del grill

Seleccione el modo "grill" pulsando 2 veces la tecla "MODE".



- El símbolo "grill" aparece en la pantalla, al igual que ":0".



Seleccione el tiempo de precalentamiento con el botón rotatorio (de 3 a 4 minutos aproximadamente).



- El tiempo aparece en la pantalla

Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar el precalentamiento.

Pulse la tecla "START".



- El horno funcionará durante el tiempo seleccionado.

### 2ª etapa: Cocción en modo grill

Coloque los alimentos en la parte superior de la rejilla DUO y sitúela en el centro del plato giratorio.

- **Utilice siempre guantes protectores para manipular las bandejas y los accesorios en modo "grill". Existe riesgo de quemaduras.**

Una vez más, seleccione el modo "grill" con la tecla "MODE", y luego ajuste el tiempo. Pulse la tecla "START" para iniciar la cocción o dorado.

- **El tiempo máximo del temporizador en modo "grill" es de 60 minutos.**
- **La resistencia del grill puede encenderse y apagarse durante la cocción. Este fenómeno, totalmente normal, permite evitar los sobrecalentamientos.**

### MODO MICRO GRILL (Microondas + Grill)



- **Para utilizar preferentemente con la rejilla DUO (Vea los detalles de los accesorios en la página 43-44)**

Utilice este modo para cocinar o calentar rápidamente los alimentos a microondas, proporcionándoles al mismo tiempo un aspecto dorado, gracias a la resistencia del grill de su horno.

- **Utilice únicamente recipientes resistentes tanto a las microondas como al calor.**

#### Utilización

- **Se aconseja precalentar el grill en modo "micro grill".**

Coloque los alimentos en la parte superior de la rejilla DUO y sitúela en el centro del plato giratorio.

- **Utilice siempre guantes protectores para manipular las bandejas y los accesorios en modo "micro grill". Existe riesgo de quemaduras.**

Seleccione el modo "micro grill" pulsando 3 veces la tecla "MODE".



El símbolo "micro grill" aparece en pantalla, al igual que ":0".



- **La potencia y el tiempo de cocción pueden ajustarse en el orden que prefiera. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, también durante la cocción.**

#### Ajuste de la potencia



El horno funciona por defecto con la potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima, no es necesario que la seleccione. Por el contrario, si desea utilizar una potencia inferior, selecciónela pulsando varias veces la tecla "W".

600W      450W      300W

- **En modo "micro grill", la potencia máxima autorizada es de 600W.**

- La potencia aparece en la pantalla, al igual que el símbolo "W".



Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, la potencia desaparece de la pantalla y ":0" aparecerá, invitándole a ajustar el tiempo de cocción.

#### Ajuste del tiempo

Seleccione el tiempo con el botón rotatorio.



- El tiempo aparece en la pantalla.
- **El tiempo máximo del temporizador en modo "micro grill" es de 60 minutos.**

Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar el precalentamiento.

#### Inicio

Pulse la tecla "START".



- El horno se enciende por el periodo de tiempo seleccionado.
- **La resistencia del grill puede encenderse y apagarse durante la cocción. Este fenómeno, totalmente normal, permite evitar los sobrecalentamientos.**

## MODO AIR (Calor circulante)

- ❗ **Para utilizar preferentemente con la rejilla de base, para que el aire circule libremente bajo los alimentos. (Vea los detalles de los accesorios en la página 43-44)**



Utilice este modo para cocinar todo tipo de alimentos, exactamente como lo haría en un horno tradicional.

- ❗ **Utilice únicamente recipientes resistentes al calor.**

### Utilización

- ❗ **En modo "air", No es necesario precalentar el horno antes de introducir los alimentos.**

Coloque los alimentos en la rejilla inferior y sitúela en el centro del plato giratorio.

- ❗ **Utilice siempre guantes protectores para manipular las bandejas y los accesorios en modo "air". Existe riesgo de quemaduras.**

Seleccione el modo "air" pulsando 4 veces la tecla "MODE".



El símbolo "air" aparece en pantalla, al igual que ":0" (parte superior de la pantalla) y 180°C (parte inferior).



- ❗ **La temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse en el orden que prefiera. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, también durante el cocción, pulsando las teclas correspondientes.**



### Ajuste de la temperatura

Al seleccionar el modo "air", la temperatura predeterminada es de 180°C.

Ajuste la temperatura pulsando varias veces la tecla "°C".

Existen 15 ajustes de temperatura, de 100°C a 240°C (100 – 110 – 120 – 130 – 140 – 150 – 160 – 170 – 180 – 190 – 200 – 210 – 220 – 230 – 240°C).

La temperatura seleccionada aparece en la parte inferior de la pantalla.

### Ajuste del tiempo

Seleccione el tiempo de cocción con el botón rotatorio.



- El tiempo de cocción seleccionado aparece en la parte superior de la pantalla.

- ❗ **El tiempo máximo del temporizador en modo "air" es de 90 minutos.**

Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar la cocción.

### Inicio

Pulse la tecla "START".

- El horno funcionará durante el tiempo seleccionado.
- El símbolo "°C" parpadea en la pantalla hasta que el aire en el interior del horno alcanza la temperatura seleccionada.



## MODO MICRO AIR (Microondas + Calor circulante)



- ❗ **Para utilizar preferentemente con la rejilla inferior, para que el aire circule libremente bajo los alimentos. (Vea los detalles de los accesorios en la página 43-44)**

Utilice este modo para cocinar todo tipo de alimentos, exactamente como lo haría en un horno tradicional, pero mucho más rápido.

- ❗ **Utilice únicamente recipientes resistentes tanto a las microondas como al calor.**

### Utilización

- ❗ **No es necesario precalentar el horno en modo "micro air".**

Coloque los alimentos en la rejilla inferior y sitúela en el centro del plato giratorio.

- ❗ **Utilice siempre guantes protectores para manipular las bandejas y los accesorios en modo "micro air". Existe riesgo de quemaduras.**

Seleccione el modo "micro air" pulsando 5 veces la tecla "MODE".

- El símbolo "micro air" aparece en la pantalla, al igual que ":0" (parte superior de la pantalla) y 180°C (parte inferior).



- ❗ **La temperatura, la potencia y el tiempo de cocción pueden ajustarse en el orden que prefiera. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, también durante la cocción.**

## Ajuste de la temperatura



Al seleccionar el modo "micro air", la temperatura predeterminada es de 180°C. Ajuste la temperatura pulsando varias veces la tecla "°C". Existen 15 ajustes de temperatura, de 100°C a 240°C (100 – 110 – 120 – 130 – 140 – 150 – 160 – 170 – 180 – 190 – 200 – 210 – 220 – 230 – 240°C).

- La temperatura seleccionada aparece en la parte inferior de la pantalla.

E

## Ajuste de la potencia

El horno funciona por defecto con la potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima, no es necesario que la seleccione.

Por el contrario, si desea utilizar una potencia inferior, selecciónela pulsando varias veces la tecla "W".

100W 180W 300W 450W 600W



**En modo "micro air", la potencia máxima autorizada es de 600 W.**

La potencia aparece en la pantalla (parte superior), al igual que el símbolo "W".



Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, la potencia desaparece de la pantalla y ":0" aparecerá, invitándole a ajustar el tiempo de cocción.

## Ajuste del tiempo

Seleccione el tiempo de cocción con el botón rotatorio.

- El tiempo de cocción seleccionado aparece en la parte superior de la pantalla.



**El tiempo máximo del temporizador en modo "micro air" es de 60 minutos.**

Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos, el símbolo "START" comenzará a parpadear, invitándole a iniciar la cocción.

## Inicio

Pulse la tecla "START".

- El horno funcionará durante el tiempo seleccionado.
- El símbolo "°C" parpadea en la pantalla hasta que el aire en el interior del horno alcanza la temperatura seleccionada.



## Utilización de la función Recalentamiento Rápido

Si desea calentar platos o líquidos durante poco tiempo, utilice la tecla "Start +30 sec".

### Utilización

Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta. Pulse directamente la tecla "START + 30 s".



- El horno funcionará automáticamente durante 30 segundos a la máxima potencia.

**La potencia puede modificarse en cualquier momento pulsando la tecla "W".**



El tiempo de cocción aumenta de 30 en 30 segundos cada vez que se pulsa la tecla "START + 30 s".



## Ajuste de la duración de la cocción

Al igual que ocurre con un horno tradicional, tal vez necesite adaptar ligeramente el tiempo de cocción, de calentamiento o de descongelación especificados en la guía de cocción (página 63) o en los envases de los alimentos.

Para ello, existen 2 formas :

### Utilización del botón rotatorio

Gire el botón rotatorio hacia la izquierda o hacia la derecha para aumentar o reducir el tiempo.

- El tiempo irá pasando en la pantalla.
- El tiempo se ajusta con el horno en marcha.



### Utilización de la tecla "Start + 30 s" active únicamente en modo Micro-ondas solo

Pulse una o dos veces la tecla "Start + 30 s".

- El tiempo indicado irá aumentando de 30 en 30 segundos con cada pulsación.
- El tiempo se ajusta con el horno en marcha.



## Parar el horno

### Pausa

Puede interrumpir el funcionamiento del horno en cualquier momento para :

- Verificar el estado de la cocción,
- Girar el alimento o removerlo,
- Dejar reposar el alimento.

Para ello, sencillamente abra la puerta del horno, o pulse una vez la tecla "Stop/Cancel".



- El horno se detiene y guarda en la memoria la cocción en curso.
- La pantalla permanece igual que en el momento de la interrupción. El símbolo "Start" comenzará a parpadear, invitándolo a reiniciar la cocción.



Para reiniciar la cocción, pulse la tecla "Start + 30 s".

Para cancelar definitivamente la cocción, pulse de nuevo la tecla "Stop/Cancel".

- La hora volverá a aparecer en la pantalla.

### Cancelación

La tecla "Stop/Cancel" le permitirá igualmente cancelar de manera definitiva una cocción o un programa en curso.

Si se encuentra en medio de una cocción :

Pulse dos veces la tecla "Stop/Cancel".

- Con la primera pulsación, el horno se pone en pausa; con la segunda, la cocción queda cancelada y la hora vuelve a aparecer en la pantalla.

Si está ajustando el horno :

Pulse una vez la tecla "Stop/Cancel".

- El programa en curso queda cancelado y la hora vuelve a aparecer en la pantalla.

## Activación de la Seguridad para niños

Su horno está equipado con un sistema de bloqueo de mandos que impide que se ponga en marcha de manera involuntaria o por parte de niños sin vigilancia.

**Para bloquear :**

Pulse durante 3 segundos la tecla "STOP CANCEL".



- El horno emite una señal sonora que indica que los mandos están bloqueados.

- El símbolo "Seguridad" aparece en la pantalla.



Las teclas están bloqueadas.

- Cualquier acción de inicio genera una señal sonora.

**Para desbloquear :**

Pulse nuevamente durante 3 segundos la tecla "STOP CANCEL".

- El horno emite una señal sonora que indica que los mandos están desbloqueados.
- El símbolo "Seguridad" desaparece de la pantalla.

**ⓘ Esta función es accesible únicamente cuando el horno está parado.**

**ⓘ Los cortes de corriente desactivan la seguridad para niños.**

## Guía de cocción

Los tiempos detallados en las tablas de cocción son de carácter indicativo. Pueden variar según la forma, el espesor y la temperatura de los alimentos.

Los tiempos de reposo deben efectuarse al final del tiempo de cocción, de calentamiento o de descongelación.

### La cocción con microondas

#### Modo "micro"

- *Guía de cocción para las verduras congeladas*

Utilice un recipiente de Pyrex apto para microondas. Tápele. Inicie el horno, y remueva 2 veces durante el tiempo de cocción. Al terminar el tiempo de cocción, remueva, sazone con sal, hierbas o añada mantequilla. Tápele durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Añada una cucharada sopera de agua fría
Brécol	300 g	600 W	12	2 - 3	Añada 2 cucharadas soperas de agua fría
Guisantes	300 g	600 W	9	2 - 3	Añada una cucharada sopera de agua fría
Judías verdes	300 g	600 W	10	2 - 3	Añada 2 cucharadas soperas de agua fría

Mezcla de verduras (zanahorias, guisantes, maíz)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Añada una cucharada sopera de agua fría
--	-------	-------	--------	-------	---

Para optimizar la cocción, corte las verduras frescas en trozos. Cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido se cocinarán.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Brécol	250 g 500 g	900 W	6 - 7 9 - 10	3	Coloque los tronquitos hacia el centro.
Zanahorias	250 g	900 W	5 - 6	3	Corte las zanahorias en rodajitas iguales.
Coliflor	250 g 500 g	900 W	6 - 7 9 - 10	3	Corte las cabezas más grandes en 2. Coloque los tronquitos hacia el centro.
Calabacines	250 g	900 W	4 - 4 1/2	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada el equivalente a una nuez de mantequilla. Cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	900 W	3 1/2 - 4	3	Corte las berenjenas en rodajas finas y rocíelas con una cucharada sopera de zumo de limón.
Champiñones	125 g 250 g	900 W	1 1/2 - 2 2 1/2 - 3	3	Prepare los champiñones enteros (pequeños) o en rodajas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir.
Cebollas	250 g	900 W	5 - 5 1/2	3	Corte las cebollas por la mitad o en rodajas. Añada una cucharada sopera de agua.
Pimientos	250 g	900 W	4 1/2 - 5	3	Corte los pimientos en rodajas finas.
Patatas	250 g 500 g	900 W	5 - 6 8 - 9	3	Pele las patatas y córtelas en 2 o en 3 trozos del mismo tamaño.

E

• *Guía de cocción para el arroz y las pastas*

**El arroz :** Utilice un recipiente grande de Pyrex apto para microondas. Vierta el arroz y el agua fría. Tápele e inicie el horno.

**ⓘ El arroz duplica su volumen durante la cocción.**

Al finalizar la cocción, remueva, sazone con sal y hierbas, o añada mantequilla y deje reposar durante el tiempo indicado.

Es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción. Escúrralo en caso necesario.

**Las pastas :** Utilice un recipiente grande de Pyrex apto para microondas. Vierta el agua hirviendo, una pizca de sal, las pastas y remueva. No lo tape. Inicie el horno.

Remueva una vez durante la cocción. Al finalizar la cocción, deje reposar durante el tiempo indicado. Escorra.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Arroz blanco	250 g 375 g	900 W	17	5	Primero lave el arroz Añada 500 ml de agua fría Añada 750 ml de agua fría
Arroz pardo	250 g 375 g	900 W	19 - 20 21 - 22	5	Primero lave el arroz Añada 500 ml de agua fría Añada 750 ml de agua fría
Arroz mezclado (arroz y arroz integral)	250 g	900 W	16 - 17	5	Primero lave el arroz Añada 500 ml de agua fría
Pastas	250 g	900 W	10 - 11	5	Añada 1L de agua hirviendo

• *Guía de cocción para las verduras frescas*

Utilice un recipiente de Pyrex apto para microondas. Vierta 2 ó 3 cucharadas soperas de agua fría por cada 250 g de verduras (excepto que se indique lo contrario en la tabla de abajo). Añada las verduras y tápele. Inicie el horno, y remueva 1 vez durante el tiempo de cocción. Al finalizar la cocción, remueva, sazone con sal, hierbas o añada mantequilla y tápele durante el tiempo de reposo.

## Calentamiento Modo "micro"

Al finalizar el tiempo de calentamiento de los líquidos, se aconseja dejar el recipiente en el interior del horno durante un tiempo de reposo de 20 segundos como mínimo. Esto permitirá que baje la temperatura del líquido y del recipiente, evitando cualquier riesgo de quemadura o de desbordamiento.

Remueva el líquido durante la cocción y una vez finalizada.



• *Guía de calentamiento para la comida del bebé*

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras y carne) - refrigerado - a temperatura ambiente	190 g	450 W	1' 30 1	2 - 3 2 - 3	Coloque la comida en un plato hondo de cerámica y tápelo. Al finalizar la cocción, deje reposar con la tapa puesta. Antes de servir, verifique cuidadosamente la temperatura de los alimentos.

**i** *Es posible calentar un biberón en el microondas, teniendo en cuenta las indicaciones detalladas en los envases de la leche.*

• *Guía de calentamiento para alimentos y líquidos*

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Bebidas (café, té, agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4	1 - 2	Vierta el líquido en las tazas y caliente sin tapar. Para una taza, colóquela en el centro / para 2 tazas, colóquelas a cada lado del plato / para 3 y 4 tazas, colóquelas en círculo en los bordes del plato. Deje las tazas en el interior del horno durante el tiempo de reposo y luego remueva.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	3 - 3 1/2 3 - 4 4 - 4 1/2 5 - 5 1/2	2 - 3	Vierta la sopa en un plato hondo o en un bol hondo de cerámica. Tápelo. Remueva al finalizar la cocción, y vuelva a remover justo antes de servir.
Carne en salsa (refrigerada)	350 g	600 W	6 - 7	2 - 3	Coloque la carne en salsa en un plato hondo de cerámica. Tápelo. Remueva durante la cocción, al terminar, y justo antes de servir.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4 - 5	3	Coloque las pastas en un plato de cerámica. Tápelo. Remueva antes de servir.

Pastas rellenas con salsa (ravioli, canelones (refrigeradas)	350 g	600 W	4 1/2 - 5 1/2	3	Coloque las pastas rellenas en un plato de cerámica. Tápelo. Remueva durante la cocción, una vez terminada y justo antes de servir.
Plato preparado (refrigerado)	350 g 450 g 550 g	600 W	5 - 6 6 - 7 7 - 8	3	Coloque el contenido en un plato de cerámica. Tápelo.

## Descongelación

### Modo "micro" - Potencia a 180W

Coloque los alimentos congelados en un plato. No lo tape. Remueva o dé vuelta los alimentos a mitad del tiempo de descongelación y retire el agua regularmente.

Asegúrese de que los alimentos no comienzan a cocerse durante la descongelación. Si algunas partes comenzaran a cocinarse, tápelas con trozos de papel de aluminio para terminar la descongelación.

Si la superficie del ave comienza a calentarse, detenga la descongelación. Déjelo reposar durante 20 minutos y continúe el proceso de descongelación. Respete los tiempos de reposo, lo que le permitirá terminar de descongelar el alimento.

Cuanto más gruesos sean los alimentos, más tiempo tardarán en descongelarse.

La tabla que se incluye a continuación se aplica para los alimentos congelados cuya temperatura está comprendida entre los -18°C y los -20°C.

**i** *Los alimentos deben descongelarse con una potencia de 180 W.*

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Carne : Picada Temera Filetes de cerdo	250 g 500 g 250 g	6 - 7 8 - 9 12 - 13	15	Coloque la carne en un plato bajo de cerámica. Dé la vuelta a la carne una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
Ave : Pollo troceado	500 g (2 trozos)	20	15	Coloque los trozos en un plato (para los trozos: con la piel hacia abajo) / (para un pollo entero: la pechuga hacia abajo). Gire una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	42		

Pescado : Filete Pescado entero	200 g 400 g	8 - 9 12 - 14	5	Coloque el pescado en el centro de un plato de cerámica. Ponga los trozos más frágiles bajo los más gruesos. Dé la vuelta al pescado una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas: Pequeñas frutas (fresas, frambuesas, etc.).	300 g	6 - 7	5	Esparcir las frutas en un gran plato de cristal redondo.
Pan : Panecillos (50g cada uno) Pan de molde	2 panes 4 panes 250 g	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3 4 - 4 1/2	5	Coloque los panecillos en círculo o apilados sobre papel para horno en el centro del plato giratorio. Délos vuelta una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.

## Los modos "grill" / "micro grill"

### Cocción con grill solo o cocción combinada microondas + grill

Antes de utilizarlo, el grill debe precalentarse durante 3 minutos.  
Siga las recomendaciones que se detallan en las tablas de abajo.

- Guía de cocción en modo "grill" / "micro grill": alimentos frescos

Alimento	Cantidad	Modo + Potencia	Cara 1 Tiempo (minutos)	Cara 2 Tiempo (minutos)	Instrucciones
Tomates asados	400 g	Modo "micro grill" 300 W	6		Corte los tomates en 2. Espolvóreelos con queso. Colóquelos en círculo en una fuente de Pyrex. Colóquela en la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Gratinado de patatas/ Verduras (refrigeradas)	800 g	Modo "micro grill" 600 W	23		Coloque el gratinado fresco en una fuente de Pyrex y póngala sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Pollo troceado	550 g 2 trozos	Modo "micro grill" 300 W	13 - 14	12 - 13	Unte con aceite y sazone con especias. Coloque los trozos en un bandeja sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

Chuletas de cordero	400 g 300 W	Modo "grill"	12 - 14	10 - 11	Unte con aceite y sazone con especias. Coloque las chuletas en un bandeja sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Filetes de cerdo	400 g (2 filetes)	Modo "micro grill" 300 W	11 - 12	7 - 8	Unte con aceite y sazone con especias. Coloque los filetes en un bandeja sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Pescado	2 pescados	Modo "micro grill" 300 W	6 - 7	7 - 8	Unte la piel del pescado con aceite, y sazone con hierbas y especias. Coloque los 2 pescados uno para cada lado en un bandeja sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

- Guía de cocción en modo "micro grill": alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (minutos)	Instrucciones
Gratinado (verduras, patatas)	400 g	Modo "micro grill" 450 W	16	Coloque el gratinado congelado en una fuente redonda de Pyrex. Coloque la fuente la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	Modo "micro grill" 450 W	20	Coloque el puré congelado en una fuente rectangular de Pyrex. Colóquela sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

## Los modos "air" / "micro air"

### Cocción en calor circulante solo / Cocción combinada Microondas + calor circulante

- Guía de cocción en modo "micro air": alimentos frescos

En modo "air", precaliente el horno a la temperatura deseada (excepto que se indique lo contrario en la tabla de abajo).

Alimento	Cantidad	Potencia + temperatura	Cara 1 Tiempo (minutos)	Cara 2 Tiempo (minutos)	Instrucciones
Tarta/ Quiche (ya cocinada para calentar)	300 g	300 W +180°C	10 - 11		Coloque la tarta/quiche sobre papel para horno y póngala sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Pizza (ya cocinada para calentar)	600 g	600 W +220°C	9 - 10		Coloque la pizza sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Carne: Asado de ternera o de cordero	900 g	600 W +160°C	18	10	Unte el asado con aceite y sazone con especias. Colóquelo en un bandeja sobre la rejilla inferior (la parte grasa hacia abajo). Tras la cocción, tápelos con papel de aluminio y deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Pollo asado	1000 g	450 W +220°C	26	12	Unte el pollo con aceite y sazone con especias. Colóquelo en un bandeja sobre la rejilla inferior (parte anterior hacia abajo). Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

- Guía de cocción en modo "air" y "micro air": panecillos, pan y pasteles/tartas.

Alimento	Cantidad	Modo + Potencia + temperature	Tiempo de cocción (minutos)	Instrucciones
Panecillos precocinados	7 panes	Modo "air" + 200°C	10	Disponga los panes en círculo sobre la rejilla inferior. Utilice guantes protectores para sacarlos del horno. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Panecillos Pasta cruda	290 g 4 panes	Modo "air" + 200°C	15	Disponga los panes en círculo (deje el centro libre) sobre papel para horno y luego colóquelos sobre la rejilla DUO. Utilice guantes protectores para sacarlos del horno. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Croissants Pasta cruda	200 g 4 Croissants	Modo "air" +200°C		Disponga los croissants en círculo (deje el centro libre) sobre papel para horno y luego colóquelos sobre la rejilla DUO. Utilice guantes protectores para sacarlos del horno. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

Baguette precocinada	200 g 1 pieza	Modo "air" + 200°C	10	Coloque la baguette sobre la rejilla DUO. Utilice guantes protectores para sacarla del horno. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Bizcocho con frutas	700 g	1. fase : Modo "air" + 220°C 2. fase : Modo "air" + 180°C	15	Introduzca la pasta fresca en un molde rectangular de metal negro apto para el horno. Coloque el molde sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 5 y 10 minutos.
			50	
Tarta de manzanas	-	Modo "micro air" 300 W + 220°C	25 - 27	Coloque la tarta en una bandeja de Pyrex. Colóquela sobre la parilla de base. Déjela reposar entre 5 y 10 minutos al terminar la cocción.

- Guía de cocción en modo "micro air" para alimentos congelados: panecillos, panes y pasteles/tartas.

Alimento	Cantidad	Potencia + temperature	Tiempo de cocción (minutos)	Instrucciones
Panecillos congelados ya cocinados listos para calentar	4 panes	100 W +200°C sin precalentar	7 - 8	Disponga los panes en círculo sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 5 minutos.
Panecillos congelados precocinados	4 panes	100 W +200°C	7 - 8	Disponga los panes en círculo sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 5 minutos.
Croissants Ya cocinados listos para calentar	4 panes	100 W +200°C	2	Coloque los croissants sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Baguette precocinada	200 - 250 g	200°C	10	Coloque la baguette congelada sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Baguettes rellenas (tomates/ queso, jamón..)	250 g 2 piezas	450 W +220°C	6 - 7	Coloque las baguettes congeladas una al lado de la otra sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

- Guía de cocción en modo "micro air" para alimentos congelados: pizza, pastas, patatas fritas y nuggets

Alimento	Cantidad	Potencia + temperatura	Tiempo de cocción (minutos)	Instrucciones
Pizza para calentar	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	11 - 12 12 - 13	Coloque la pizza sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
2 pizzas precocinadas	600-700 g (300-350 g cada una)	600 W +220°C	16 - 18	Coloque una pizza sobre la rejilla inferior y la otra sobre la rejilla DUO. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Lasaña/ Canelones	400 g	450 W +220°C sin precalentar	18 - 20	Coloque la preparación en una fuente de Pyrex o déjela en su recipiente original si éste es apto para el microondas y resistente al calor. Coloque la fuente sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Macarrones/ tortellinis	400 g	450 W +220°C sin precalentar	18 - 20	Coloque la preparación en una fuente de Pyrex o déjela en su recipiente original si éste es apto para el microondas y resistente al calor. Coloque la fuente sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W +220°C	7 - 9	Coloque los nuggets sobre la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
Patatas fritas al horno	250 g	300 W +220°C	17 - 19	Ponga las patatas fritas en papel para horno y luego deposítelas sobre la rejilla inferior. Délas vuelta tras 2 ó 3 minutos.

### Algunos consejos complementarios

- Para derretir la mantequilla : Coloque 50 g de mantequilla en un recipiente hondo. Cúbralo con su tapa o con un film transparente. Caliente durante 30-40 segundos a la potencia máxima hasta que la mantequilla se haya fundido.
- Para fundir el chocolate : Coloque 100 g de chocolate en un recipiente hondo. Caliente entre 3 y 5 minutos a potencia máxima hasta que el chocolate se haya derretido. Remueva 1 ó 2 veces durante la cocción. Utilice guantes protectores para sacarlo del horno.

**i** *Remueva 1 ó 2 veces durante la cocción.*

**i** *Utilice siempre guantes protectores para sacar el recipiente del horno*

## Limpieza

**i** *Se recomienda limpiar el horno regularmente y quitar cualquier resto alimenticio.*

### Limpieza del horno

Las siguientes partes de su microondas deben limpiarse regularmente para evitar la acumulación de grasa y de restos de alimentos :

- Las superficies interiores y exteriores del aparato
- La puerta y las juntas
- El eje, el aro giratorio y el plato
- La cubeta de pan y el mezclador

**i** *Si no realiza una limpieza periódica del aparato podría provocar el deterioro de la superficie y afectar negativamente a la duración del aparato.*

**i** *Asegúrese de que la puerta cierra bien.*

**i** *No utilice productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, esto podría arañar la superficie y conllevar la rotura del vidrio.*

Limpie las superficies exteriores con un paño suave y agua con jabón.

Enjuague y luego seque cuidadosamente.

Elimine todos los restos o manchas del interior del aparato o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuague y luego seque cuidadosamente.

Para facilitar la eliminación de los restos de alimentos y evitar los malos olores, coloque un vaso con zumo de limón diluido en agua sobre el plato giratorio y caliente durante 2 minutos a la potencia máxima. El vapor reblandecerá la suciedad. Aclare y seque.

La resistencia del grill abatible facilita la limpieza del techo del horno.

No deje correr el agua en los orificios de ventilación.

No utilice nunca productos abrasivos ni disolventes.

Limpie con cuidado las juntas de la puerta, verificando que ningún resto :

- Se acumule
- Impida que la puerta cierre bien

Limpie el interior de su horno después de cada utilización con un detergente adaptado.

**i** *No se debe utilizar ningún aparato de limpieza al vapor.*

**i** *Deje siempre enfriar el horno antes de limpiarlo.*

### Limpieza de los accesorios

- Bandeja de cristal
- Bandeja recolectora de jugo
- Plato antiadherente
- Mezclador
- Cubilete graduado
- Dosificador doble
- Gancho
- Rejilla DUO
- Rejilla inferior

Pueden lavarse en el lavavajillas.

La cubeta del pan no se puede lavar en el lavavajillas.

Lávala con agua jabonosa. Aclárela y séquela cuidadosamente.

## Problemas técnicos

El aparato no debe utilizarse si la puerta o las juntas están dañadas :

- Bisagras rotas
- Juntas deterioradas
- Cavidad deformada

Para cualquier reparación, diríjase al servicio SAV (postventa) (ver lista adjunta).

Familiarizarse con un aparato nuevo exige siempre algo de tiempo. Si tiene alguno de los problemas listados aquí abajo, intente aplicar las soluciones propuestas.

• **Los siguientes fenómenos son perfectamente normales y no son motivo de alarma :**

- Condensación en el interior del horno
- Evacuación del aire alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Reflejo de la luz alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Escapes de vapor de la puerta o de los orificios de ventilación

• **Si los alimentos no están cocidos del todo :**

- Compruebe que ha programado correctamente el temporizador y que ha pulsado la tecla "Start + 30s".
- Compruebe que la puerta está bien cerrada.
- Compruebe si el disyuntor ha saltado o si los fusibles se han fundido.

• **Las microondas no empiezan con la cuba a pan colocada en las microondas:**

- Hay una seguridad que impide la utilización de la cuba a pan en modo microondas. Retirar la cuba a pan para utilizar el horno en modo microondas.

• **Los alimentos están demasiado cocidos o no lo suficiente :**

- Asegúrese de que el tiempo de cocción programado está adaptado a su preparación.
- Compruebe que el nivel de potencia es el apropiado.
- Asegúrese de haber quitado el papel de aluminio que recubre el recipiente.
- Asegúrese de que el recipiente utilizado no es "absorbente".
- Asegúrese de que los orificios de ventilación situados en la parte posterior del aparato no están obstruidos.

• **Hay chasquidos/chispas en el interior del horno :**

- Asegúrese de que la vajilla utilizada no tiene decoraciones metálicas.
- Asegúrese de no haber dejado un tenedor o un utensilio metálico en el interior del horno.
- Asegúrese de no haber colocado el papel de aluminio demasiado cerca de las paredes interiores, haber situado un recipiente metálico mal centrado (o 2 recipientes demasiado cerca el uno del otro) u olvidado quitar el cierre metálico de las bolsas de congelación.

• **Se oye una señal sonora cada vez que pulsa una tecla :**

- Compruebe que la seguridad para niños no está activada. En caso de que lo esté, desactívela.

• **La luz interior no se enciende aunque el horno funciona normalmente :**

- Es probable que la bombilla esté quemada. El aparato puede seguir funcionando.

Si a pesar de las instrucciones no logra solucionar el problema, tenga a mano la siguiente información :

- El modelo y el número de serie impresos en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su vendedor local o con el Servicio Postventa.

## Consignas de eliminación de los desechos



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➡ Llévelo a un punto limpio para que sea tratado.

En la fabricación de sus embalajes, Moulinex se esfuerza por respetar al máximo el medio ambiente. El embalaje está compuesto de cartón ondulado reciclable al 100%.

Las piezas plásticas del aparato llevan una marca que indica el tipo de material del que están hechas. Esto permite a continuación el reciclado de las piezas.

Para obtener una información más precisa sobre la eliminación de cada material, diríjase a los servicios encargados del tratamiento de residuos de su lugar de residencia. Las posibilidades de eliminación de residuos, incluidos los aparatos usados, están disponibles en los servicios administrativos de su lugar de residencia.

El servicio encargado de la recogida de residuos o su centro de servicio autorizado Moulinex estarán encantados de responder a todas sus preguntas.

## Datos para las pruebas de funcionamiento

Según la norma CEI 705

La Comisión Electrotécnica Internacional SC 59H ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento energético de los diferentes hornos microondas.

Nosotros recomendamos lo siguiente para el modelo que ha adquirido.

Prueba	Carga	Tiempo aproximado (minutos)	Nivel de Potencia	Recipiente
Crema de huevo	1000 g	11 - 13	900 W	recipiente recomendado
Bizcocho	475 g	9 - 11	600 W	
Pan de carne	900 g	17 - 19	900 W	
Descongelación	500 g	12 - 14	180 W	

Estos elementos se indican para un aparato de 900 W de potencia.

## Características técnicas

Modelo	Cook'n bread
Tensión de alimentación	230V ~ 50 Hz AC
Consumo (potencia absorbida) :	
Potencia máxima	2950W
Microondas	1550W
Grill	1100W
Calor circulante	2500W
Potencia restituida	900 W
Frecuencia	2450 MHz
Dimensiones (L x P x H) mm	
Exteriores	520 x 510 x 330
Interiores	332 x 343 x 226
Peso	
Bruto	22 kg
Neto	19,5 kg

