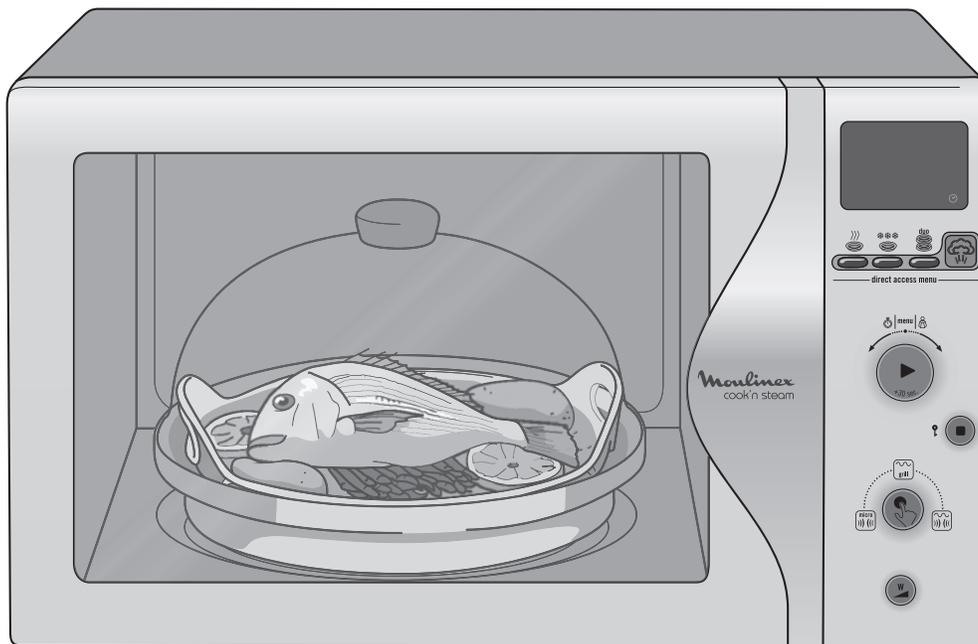




**MW 5110**  
**MW 5310**  
**MW 5330**

Français	.....	p.	2
English	.....	p.	21
Español	.....	p.	40
Italiano	.....	p.	59



\*

\* selon modèle  
\* depending on model  
\* según modelo  
\* Secondo i modelli

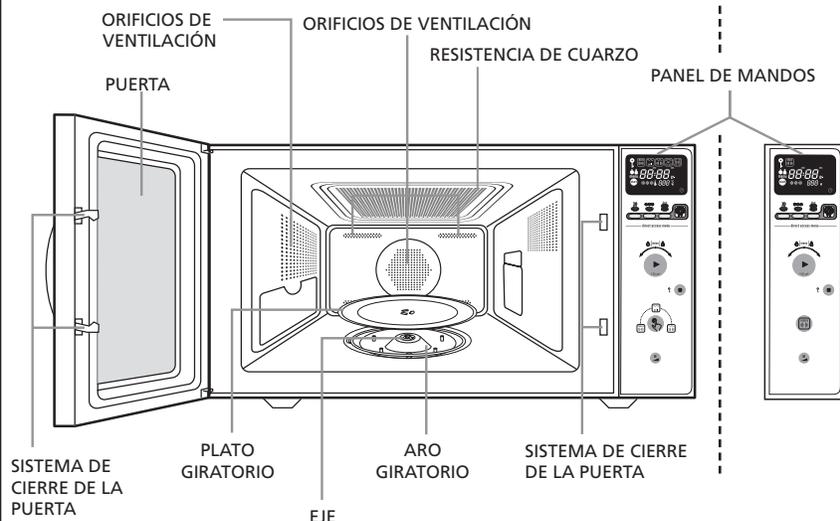
## Índice

Programas automáticos	40
Descripción del aparato	40
Pantalla	40
Panel de mandos	41
Accesorios	41
Instalación del aparato	42
Preparación	42
Conexión	42
Instalación	42
Instrucciones de seguridad importantes	42
Consejo de utilización	43
Los alimentos	43
Los recipientes y materiales	43
Tiempos de cocción	45
Tiempos de reposo	45
Puesta en hora	45
Ajuste del contador de minutos independiente	45
Utilización de los programas automáticos	45
Auto Cook	46
Auto Defrost	46
Duo	47
Auto steam	47
Función de limpieza automática	48
Función esterilizador biberones	48
Utilización de las funciones manuales	49
Modo "micro"	49
Modo "grill" *	50
Modo "micro grill" *	50
Utilización de la función Calentamiento Rápido	51
Ajuste de la duración de cocción	51
Parada del horno	52
Activación de la Seguridad Niños	52
Guía de cocción	52
La cocción en microondas	53
El calentamiento	54
La descongelación	54
Los modos "Grill" / "Micro Grill" *	55
Limpieza	56
Problemas técnicos	57
Consignas de eliminación de desechos	57
Datos para las pruebas de prestaciones	58
Características técnicas	58

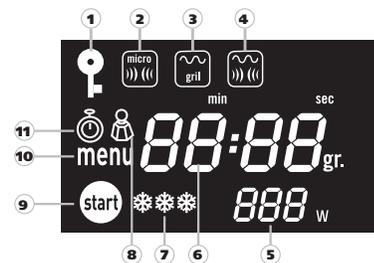
## Descripción del aparato

Modelo: MW 5310 et MW 5330

Modelo: MW 5110

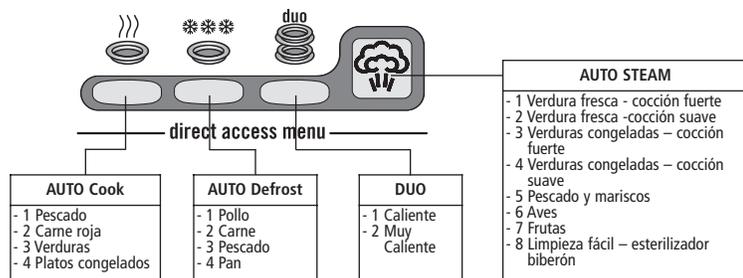


## Pantalla



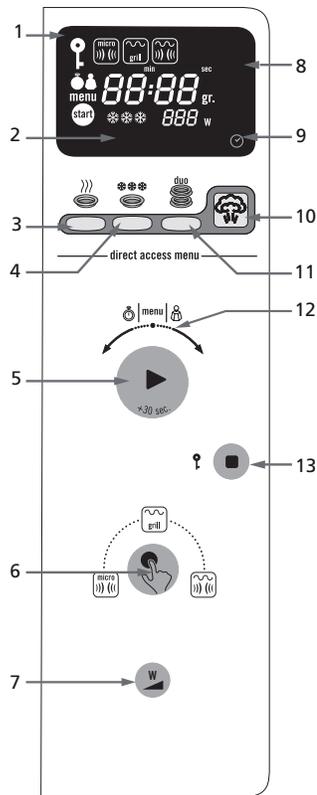
- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| ① Símbolo Seguridad niño                          | ⑦ Símbolo Modo Descongelación   |
| ② Símbolo modo Micro (Microondas)                 | ⑧ Símbolo Peso (Gramos)         |
| ③ Símbolo modo Grill                              | ⑨ Símbolo Inicio                |
| ④ Símbolo modo Micro – Grill (Microondas + Grill) | ⑩ Símbolo Programas automáticos |
| ⑤ Visualización Potencia en Vatios                | ⑪ Símbolo Tiempos programados   |
| ⑥ Visualización tiempos de cocción                |                                 |

## Programas automáticos \*



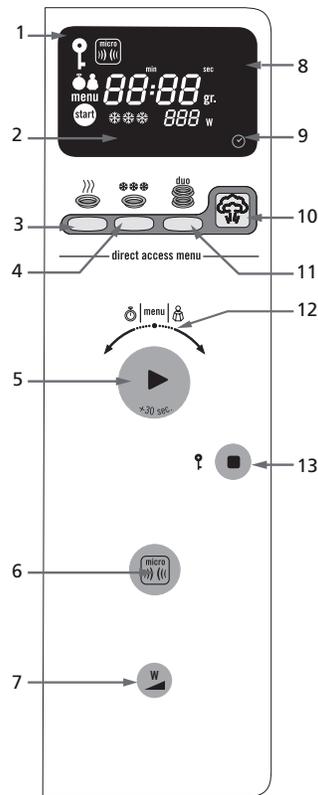
## Panel de mandos \*

Modelo: MW 5310 / MW 5330



- 1 - Pantalla
- 2 - Parte baja de la pantalla
- 3 - Tecla Auto Cook (programa automático de cocción)
- 4 - Tecla Auto Defrost (programa automático de descongelación)
- 5 - Tecla Inicio y calentamiento rápido (+30 segundos)
- 6 - Botón Modo Selección de modos de cocción manuales: micro – grill – micro-grill
- 7 - Tecla de ajuste de la potencia
- 8 - Parte alta de la pantalla
- 9 - Tecla Reloj y Contador de minutos independiente
- 10 - Tecla Auto Steam (programa automático de cocción al vapor)
- 11 - Tecla Dúo – Función de calentamiento en 2 niveles
- 12 - Botón rotativo de ajuste del peso y de la potencia
- 13 - Tecla Parada – Anulación + Activación Seguridad niños

Modelo: MW 5110



- 1 - Pantalla
- 2 - Parte baja de la pantalla
- 3 - Tecla Auto Cook (programa automático de cocción)
- 4 - Tecla Auto Defrost (programa automático de descongelación)
- 5 - Tecla Inicio y calentamiento rápido (+30 segundos)
- 6 - Botón Modo Selección de modos de cocción manuales: micro – grill – micro-grill
- 7 - Tecla de ajuste de la potencia
- 8 - Parte alta de la pantalla
- 9 - Tecla Reloj y Contador de minutos independiente
- 10 - Tecla Auto Steam (programa automático de cocción al vapor)
- 11 - Tecla Dúo – Función de calentamiento en 2 niveles
- 12 - Botón rotativo de ajuste del peso y de la potencia
- 13 - Tecla Parada – Anulación + Activación Seguridad niños

## 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.



**!** No poner un platos cocinados congelados sobre el plato de cristal caliente. Utilizar la rejilla inferior.

### 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.



### Depósito vapor

Llénelo con agua.

**!** No exceder el nivel de agua indicado (200 ml).

### Cesto vapor

Deposite en el mismo los alimentos a cocer, con o sin plato.

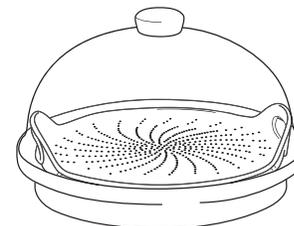


### Campana para vapor

Cubra los alimentos con esta campana para obtener una nube de vapor necesaria para la cocción de los alimentos.



**!** ¡Este accesorio debe utilizarse únicamente en modo Micro \*!



## Instalación

### Preparación

Desembale los accesorios, lávelos y séquelos cuidadosamente. Ponga el accionador, la corona y el plato giratorio en el centro del horno.

**ⓘ El plato giratorio debe estar bien ajustado sobre el accionador.**

### Conexión

Verifique que la tensión de alimentación de su aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica (ver la etiqueta del fabricante pegada en la parte trasera del aparato: la misma indica su tensión nominal: ej: 220-230V).

Cerciórese de que el amperaje indicado en su contador eléctrico y en su disyuntor sea como mínimo 16 amperios.

Por último, para una buena seguridad, debe conectar obligatoriamente su aparato en una toma de corriente que posea una toma de tierra correspondiente a las normas eléctricas.

Ponga su aparato de forma tal que la toma sea accesible en cualquier momento para poder desconectarlo con facilidad.

También verifique que puede acceder a su disyuntor.

**ⓘ Se deben respetar estrictamente las recomendaciones concernientes a la alimentación eléctrica.**

### Instalación

Puede poner el aparato:

• **Sobre un plano de trabajo:** Póngalo sobre una superficie plana y estable que pueda soportar el horno, su contenido y resistir una temperatura superior a 90°C. El horno debe manipularse con precaución. El lado del horno en el que se encuentra el panel de mando es más pesado.

• **Sobre un encastre:** El encastre debe estar como mínimo a 85 cm del suelo. Centre el aparato en su alojamiento para que no toque las paredes del encastre.

**ⓘ El calor debe poder evacuarse libremente: deje un espacio mínimo de 20 cm por encima del horno, de 10 cm en los lados y de 10 cm en la parte trasera.**

Instale el aparato suficientemente lejos de toda fuente de calor (ej: horno tradicional y radiador), ya que está diseñado y probado para una utilización a una temperatura ambiente de 35°C como máximo.

**ⓘ Cuidar por no obstruir los orificios de aireación del aparato.**

## Instrucciones de seguridad importantes

Leer con atención y conservar para de futuras utilizaciones.

1. Su aparato es para un uso doméstico. Está exclusivamente destinado a la cocción, al calentamiento o a la descongelación de los alimentos o de las bebidas. Sólo utilícelo para este efecto.

2. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o por las personas carentes de experiencia o de conocimiento, salvo si han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previstas concernientes a la utilización del aparato.

3. Conviene supervisar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato. Autorice a los niños a utilizar el horno sin supervisión sólo si se les han dado instrucciones apropiadas que permitan al niño utilizar el horno de forma segura y comprender los peligros de una utilización incorrecta.

**ⓘ Atención a los riesgos de quemaduras.**

**Las partes accesibles pueden hacerse calientes durante la utilización. Se recomienda alejar a los niños pequeños.**

4. Durante su utilización, el aparato se pone caliente. Preste atención a no tocar los elementos calentadores situados en el interior del horno. La misma precaución se debe tomar para las superficies que han podido calentarse: la puerta, la resistencia del grill \*, las paredes de la cavidad y el capó.

**ⓘ Para evitar los riesgos de quemadura al sacar los recipientes y accesorios del horno, utilice siempre guantes aislantes.**

5. Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un contador de minutos exterior o por un sistema de mando a distancia separado.

6. No haga funcionar su aparato en vacío. Corre el riesgo de deteriorarlo. Si se ejercita en la programación, ponga un vaso de agua en el interior: las ondas así serán absorbidas y su horno no se dañará.

7. La puerta se debe cerrar libremente:

No intercale objetos entre la puerta y la fachada (pañó, guantes de cocina, plato demasiado grande...). Si la puerta de su aparato no se cierra correctamente, un sistema de seguridad impide su puesta en marcha.

8. En las cocciones en modo grill \*, las proyecciones de grasa sobre la resistencia del grill pueden inflamarse. Las llamas se pagarán por sí solas no habrá ninguna consecuencia si a su aparato se le da mantenimiento con regularidad.

## Consejo de utilización

Su aparato le permite le permite descongelar, calentar y cocer los alimentos mucho más rápidamente que con un medio de cocción tradicional.

### Los alimentos

#### *Alimentos prohibidos*

Si escoge un modo de cocción utilizando las microondas, nunca debe:

- Freír alimentos, ya que no es posible controlar la temperatura del aceite ni de las materias grasas (riesgo de inflamación).
- Calentar huevos en su cascarón, huevos duros enteros o los caracoles ya que pueden explotar, incluso después del fin de cocción.
- Cocer alimentos con cascarón (castañas) o que tengan una piel dura (tomates, patatas o salchichas). Siempre piense en hacer una entalladura.

#### *Temperatura de los alimentos*

- ❗ **Gracias a las propiedades de las microondas, sólo los alimentos se calientan. Por lo tanto, el recipiente puede mantenerse frío o tibio mientras que el alimento que contienen esté hirviendo.**

El contenido de los biberones y de los potes de alimentos para bebé debe removerse o agitarse y se debe agitar la temperatura antes del consumo, para evitar las quemaduras.

Agite bien los biberones y vierta algunas gotas de líquido sobre el dorso de su mano para verificar su temperatura.

Haga lo mismo con todos los platos cocinados en microondas.

#### *Preparación de los alimentos*

Antes del calentamiento de los biberones y de los pequeños potes, retire las tetinas y las tapas.

Piense en cubrir los alimentos para:

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

#### *Calentamiento de los líquidos*

El calentamiento de las bebidas por microondas puede provocar un brote brusco y diferido de líquido en ebullición, por lo que se deben tomar precauciones al manipular el recipiente.

En efecto, cuando se alcanza el grado de ebullición, las burbujas quedan aprisionadas en el fondo del recipiente hasta al momento en que usted lo mueve.

Para evitar este fenómeno físico y todo riesgo de quemadura, siempre ponga una cuchara de plástico en el recipiente a calentar.

### Los recipientes y materiales

- ❗ **Utilice sólo utensilios apropiados al uso en los hornos microondas.**

- ❗ **Para evitar las proyecciones de grasa, en particular al cocer carnes o aves, utilice bandejas de tierra esmaltadas. Siempre deje al menos 2 cm entre la resistencia del grill y los alimentos.**

9. Nunca obstruya las bocas de aireación: el horno pudiera sobrecalentarse. En este caso, su aparato se parará automáticamente y entonces será inoperante hasta que se haya enfriado suficientemente.

10. Precauciones para evitar posibles exposiciones a las microondas:

- ❗ **Es peligroso para cualquier otra persona que no sea una competente efectuar las operaciones de mantenimiento o de reparación que ocasionan la retirada de una tapa que protege de la exposición a la energía del microondas.**

- No trate de hacer funcionar su aparato cuando la puerta está abierta, tocar el sistema de bloqueo de seguridad de la puerta o insertar cualquier cosa en este sistema.
- Nunca ponga ningún objeto que pueda obstruir la abertura o el cierre de la puerta.
- Nunca deje que se acumule ningún residuo de alimento o de producto de limpieza en las juntas de la puerta. Cerciórese de que la puerta y sus juntas siempre estén limpias. Después de su utilización, frótelas con un paño húmedo y séquelas cuidadosamente.
- Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no tenga ningún defecto a nivel de:
  - La puerta, de las juntas, de las bisagras,
  - Del cordón de alimentación.

- ❗ **Si la puerta o la junta de puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento antes de haber sido reparado por una persona competente.**

- ❗ **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personas de calificación similar para evitar peligro.**

11. Para su seguridad, este aparato está conforme con las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, entorno...).

- ❗ **No utilice nunca su horno si está dañado.**

- ❗ **En ningún caso su horno debe ser ajustado o reparado por otra persona que no sea un técnico calificado del servicio microondas y formado por el fabricante.**

Las siguientes recomendaciones le ayudarán a utilizar su horno de manera óptima, léalas atentamente.

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

#### Modo "micro" (microondas)

Utilice recipientes apropiados para la cocción en microondas.

Para verificar la "transparencia" de un recipiente para microondas, existe una prueba fácil de realizar.

Ponga el recipiente vacío sobre el plato giratorio de su aparato, así como un vaso lleno de agua y arranque el horno durante 1 minuto a potencia máxima.

Después de 1 minuto:

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

*No utilice nunca recipientes herméticamente cerrados.*

Los líquidos y otros alimentos no se deben calentar en recipientes herméticamente cerrados ya que corren el riesgo de explosionar.

Piense en retirar las tapas y tapones de los biberones, bicales, botellas y recipientes de plástico.

#### Recipientes desechables

Durante el calentamiento de productos alimentarios en contenidos de plástico o en papel, mantenga a la vista el horno debido a la posibilidad de inflamación.

Si aparece humo, pare o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para apagar las posibles llamas.

#### Recipientes metálicos

Nunca utilice recipientes ni materiales metálicos en modo micro. Sin embargo, puede utilizar su aparato para calentar o descongelar algunas preparaciones en barquilla metálica, a condición de que esta barquilla no tenga una altura superior a 4 cm sin la tapa. En lo que se refiere a la tapa, siga las instrucciones indicadas en el embalaje. Según los casos, hay retirarlo o dejarlo en su lugar. Si no hay indicaciones, retírelo por precaución.

Centre la o las barquillas sobre el plato giratorio y deje al menos 1 cm entre las paredes de la cavidad y la barquilla. Si hay varias barquillas, espácielas al menos a 2 cm.

#### Modo "grill" \*

Estos modos de cocción no necesitan recipientes particulares. Utilice los mismos recipientes que los que utilizaría en un horno tradicional, es decir, los recipientes resistentes al calor.

❶ **Nunca utilice vajilla de plástico (riesgo de que se derrita) o de papel/cartón (riesgo de inflamación).**

❶ **Aleje al menos 2 cm los alimentos de la resistencia del grill.**

#### Modo "micro grill" \*

Los recipientes prohibidos en modo "micro" también lo son en modo "micro grill".

Los recipientes prohibidos en modo "grill" también lo son en modo "micro grill".

### 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.

- ⓘ No programe más tiempo del necesario. Así evitará que los alimentos se cocinen en exceso o que se prendan 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 5 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 rotativo.



Pulse la tecla "START".

- La cuenta atrás comienza.



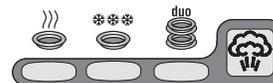
Cuando llega a ".0" :

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



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

## Utilización de los programas automáticos



Gracias a los programas automáticos, todo se calcula automáticamente. Sencillamente debe precisar el tipo de alimento y su peso, y el horno adopta automáticamente el modo de cocción, la potencia y la duración la más adaptada.

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

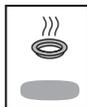
- AUTO COOK para la cocción
- AUTO DEFROST para la descongelación
- DÚO para calentar 2 platos al mismo tiempo
- AUTO STEAM para la cocción al vapor

- ⓘ Cuando utilice un programa automático, no puede modificar la potencia ni la duración del programa.**

- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y ":0" centellea 4 veces en la pantalla. A continuación reaparece la hora en la pantalla.
- Si no abre el horno al final del programa, éste emite una señal sonora de recordatorio cada minuto.

## AUTO COOK

Programa de Cocción Automático



Se le proponen 4 programas:

1. Pescado – de 300 a 900 g  
Cocción en modo "micro aire"
2. Carne roja (vaca, cordero) – de 1000 g a 1500 g  
Cocción en modo "micro aire"
3. Verduras frescas – de 200 a 700 g  
Cocción en modo microondas
4. Plato cocinado congelado – de 300 a 500 g  
Cocción en modo microondas

**El horno debe conocer el tipo de alimento y su peso exacto.**

### Utilización

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

Pulse la tecla Cook, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado y del peso de los alimentos.

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

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo modo de cocción utilizado para cada programa.



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón "Start/Select" para validar su elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocer con el botón rotativo.

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



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar la cocción.

Pulse la tecla "START".



- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada a su preparación indicada en la pantalla.

- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:



**Para los programas 1 y 2, a la mitad de la duración, el horno emite una señal sonora y se pone en pausa para permitirle voltear los alimentos y así obtener una cocción perfectamente homogénea. Retire los alimentos y pulse "START" para reiniciar el ciclo de cocción.**

## AUTO DEFROST

Programa de Descongelación Automático



se le proponen 4 programas:

1. Aves - de 200 g a 2000 g
2. Carne roja (vaca, cordero) – de 200 g a 2000 g
3. Pescado – de 200 g a 2000 g
4. Pan – de 125 g a 1000 g

**El horno debe conocer el tipo de alimento y su peso exacto.**

### Utilización

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

Pulse la tecla Defrost, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado y del peso de los alimentos.

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

- El número del programa aparece en la pantalla, así como el símbolo modo de cocción.



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón "Start/Select" para validar su elección de programa.

Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocer con el botón rotativo.

- El peso aparece en la pantalla, así como el símbolo "gr"



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar la descongelación.

Pulse la tecla "START".



- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada a su preparación indicada en la pantalla.

- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:

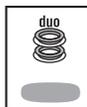


**Para los programas 1 y 3, a la mitad de la duración, el horno emite una señal sonora y se pone en pausa para permitirle voltear los alimentos y obtener así como una descongelación perfectamente homogénea. Retire los alimentos y pulse "START" para reiniciar el ciclo de descongelación.**

**Al final de la cocción, el horno se para algunos minutos antes del final de la duración de cocción programada para una descongelación perfectamente homogénea.**

## DUO

Función de calentamiento en 2 niveles



- ❗ **A utilizar únicamente con la rejilla DÚO (ver detalle de los accesorios p. 41)**

Esta función le permite calentar 2 platos en mismo tiempos. (Funciona en modo microondas).

Se le proponen 2 programas según el resultado deseado:

1. Resultado caliente
2. Resultado muy caliente

- ❗ **No es necesario seleccionar el tipo de preparación ni su peso.**

El tiempo se calculará automáticamente sobre la base de 2 platos de 300 g aproximadamente cada uno.

- ❗ **Cerciórese de que los 2 platos tengan el mismo peso y el mismo tipo de alimento.**

### Utilización

Ponga el primer plato en el centro del plato giratorio. Ponga la rejilla DÚO alrededor de este plato y deposite el segundo plato en la rejilla DÚO.

Pulse la tecla DÚO, la misma queda encendida durante toda la programación y la cocción. Seleccione el resultado de calentamiento con el botón rotativo (1 ó 2 según el grado de calentamiento deseado).

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

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar el calentamiento.

Pulse la tecla "START".



- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada al calentamiento de sus 2 platos.

## AUTO STEAM

Programa Cocción Vapor

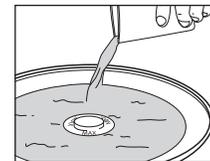


Se le proponen 8 programas:

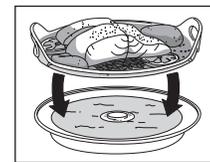
- 1 - Verduras frescas – Cocción fuerte
- 2 - Verduras frescas – Cocción suave
- 3 - Verduras congeladas – Cocción fuerte
- 4 - Verduras congeladas – Cocción suave
- 5 - Pescado y mariscos
- 6 - Aves
- 7 - Frutas
- 8 - Limpieza fácil - Esterilizador de biberones

### Utilización

1. Llene el depósito de agua hasta al punto máximo MÁX.

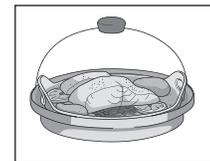


2. Ponga un plato de alimentos o los alimentos directamente en el cesto.



- ❗ **Repartir los alimentos de manera homogénea sobre toda la superficie del cesto.**

Vuelva a poner este cesto en el depósito de agua.



3. Cúbralo todo con la campana.

Inserte el accesorio para vapor en el interior de la cavidad y póngalo directamente sobre el plato giratorio.

Pulse la tecla Steam, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado y del peso de los alimentos.

Gire el botón rotativo hasta al número correspondiente a la receta preparada.

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

Una vez seleccionado el programa, pulse el botón Start para validar su elección de programa.



Seleccione el peso correspondiente al alimento listo para cocer con el botón rotativo.

Para cada receta, son posibles 6 elecciones: 100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g y 600 g.

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

Una vez seleccionado el peso, pulse el botón Start para validar su elección.



- Se visualiza el tiempo total de cocción, así como los símbolos "micro" y "reloj".



Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar la cocción.

Pulse la tecla "START".



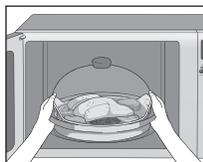
- El horno arranca para una duración perfectamente adaptada a su preparación indicada en la pantalla.
- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:



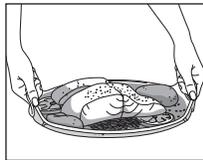
Si desea anular el programa, pulse el botón Stop.



Una vez terminada la cocción, retire el accesorio del aparato tomándolo por sus lados.



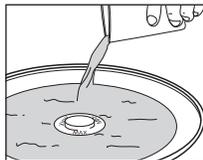
Utilice las asas del cesto que han quedado frías para servir su preparación sin ningún riesgo de quemadura.



## FUNCIÓN DE LIMPIEZA FÁCIL

### Utilización

1. Llene el depósito de agua hasta al punto máximo MÁX.
2. Inserte este depósito de agua sin campana ni cesto vapor en el interior de la cavidad y póngalo directamente sobre el plato giratorio.
3. Pulse la tecla Steam, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado.



Gire el botón rotativo hasta al número 8 correspondiente a la función Limpieza fácil.

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



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón Start para validar su elección de programa.



Se visualiza el tiempo necesario para una limpieza eficaz del microondas, así como los símbolos "micro" y "reloj".

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centillea en la pantalla para invitarlo a iniciar la limpieza del microondas.

Pulse la tecla Start para iniciar la limpieza de inmediato.



- El horno arranca para una duración necesaria a una limpieza óptima.
- Al final de la limpieza, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:



Si desea anular el programa, pulse el botón Stop.



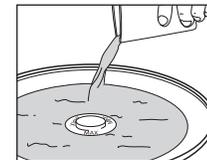
Una vez terminado el programa, retire el depósito de agua. Seguidamente limpie el interior de su microondas con una esponja y seque.

**ⓘ No utilice ningún producto abrasivo o solvente.**

## FUNCIÓN ESTERILIZADOR BIBERONES

### Utilización (con el accesorio para vapor)

1. Llene el depósito de agua hasta al punto máximo MÁX (200 ml).
2. Cubra el depósito lleno de agua del cesto vapor.
3. Ponga los elementos a esterilizar.
4. Cierre con la campana.
5. Inserte el accesorio para vapor en el interior de la cavidad y póngalo directamente sobre el plato giratorio.



6. Pulse la tecla Steam, la misma queda encendida durante la selección del programa deseado.

Gire el botón rotativo hasta al número 8 correspondiente a la función Limpieza fácil – Esterilizador.

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



Una vez seleccionado el programa, pulse el botón Start para validar su elección de programa.



Se visualiza el tiempo necesario para una esterilización óptima, así como los símbolos “micro” y “reloj”.

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo “START” centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar la esterilización de los elementos depositados.

Pulse la tecla Start para iniciar la esterilización de inmediato.



- El horno arranca para una duración necesaria a una esterilización óptima.

- Al final de la esterilización, el horno emite 4 señales sonoras y la pantalla indica:



Si desea anular el programa, pulse el botón Stop.



**ⓘ Siempre esterilizar POR SEPARADO sus biberones de vidrio y sus biberones de plástico.**

Para sus biberones de vidrio, cerciórese previamente de su compatibilidad con el uso del microondas para evitar todo riesgo de daño.

Para ello, efectúe la prueba siguiente:

- Ponga el biberón de vidrio al lado de un vaso de agua en su microondas.
- Ponga en marcha su microondas durante 1 minuto a potencia máxima.
- Verifique el biberón: su pared debe quedar tibia. Pero cuidado. Puede estar muy caliente y, en este caso, no se puede esterilizar en el horno microondas.

## Observaciones

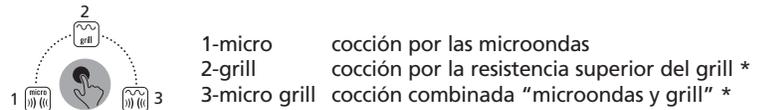
- Limpie perfectamente tetinas, accesorios y biberones.
- Para obtener una buena esterilización, es indispensable separar la tetina del anillo.
- Se pueden esterilizar otros utensilios de plástico como cucharas, dosificador de medicamentos, sacaleche, a condición de que soporten una temperatura de 100°C y no tengan partes metálicas.
- Si el agua utilizada es demasiado calcárea, se forma un depósito blanco en los biberones y en el depósito de agua. Prefiera las aguas de baja dureza (baja en calcio y magnesio).
- Al final de la esterilización queda agua en la cuba, esto es normal.

## Utilización de las funciones manuales

Las funciones manuales le permiten cocer, calentar o descongelar todo tipo de alimentos. Contrariamente a los programas automáticos, usted mismo debe seleccionar el modo de cocción, la duración y la potencia. Si no conoce elementos, consulte la guía de cocción situada en la página 52.

Se le proponen 3 modos de cocción.

La selección entre los diferentes modos de cocción se hace con el botón “MODO”.



**ⓘ El modo de cocción no se puede modificar en curso de cocción.**

- Al final de la cocción, el horno emite 4 señales sonoras y “End” centellea 4 veces en la pantalla. Seguidamente reaparece la hora en la pantalla.
- Si no abre el horno al final de la cocción, éste emitirá una señal sonora de recordatorio cada minuto durante 5 minutos.



### MODO MICRO (microondas solo)

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

Este modo de cocción es el modo utilizado por su horno por defecto. Por lo tanto, usted no tiene necesidad de seleccionar con la tecla “MODO”.

## Utilización

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

- ❗ **La potencia y la duración de cocción se pueden ajustar en el orden en que lo desee. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, incluso en curso de cocción.**

### Ajuste de la potencia

El horno funciona por defecto a potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima no es necesario seleccionar la potencia.

En cambio, 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, así como el símbolo "W" y el símbolo del modo de cocción en microondas.

Después de 3 segundos sin acción de su parte, la potencia desaparece de la pantalla y aparece ":0" para invitarlo a ajustar la duración.

### Ajuste de la duración

Seleccione la duración con el botón rotativo.

- La duración aparece en la pantalla



- ❗ **La duración máxima del contador de minutos en modo microondas es de 99 minutos.**

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centillea en la pantalla para invitarlo a iniciar la cocción.

### Inicio

Pulse la tecla "START".

El horno arranca por la duración seleccionada.



### Descongelación

Si desea descongelar alimentos sin recurrir al programa automático Auto Defrost, ajuste la potencia en 180W (ver con antelación el detalle de las manipulaciones).

- En este caso, el símbolo descongelación aparece en la pantalla además del símbolo del modo de cocción en microondas.



## MODO GRILL \*



- ❗ **A utilizar de preferencia con la rejilla DÚO (ver detalle de los accesorios p. 41)**

Utilice este modo para dorar alimentos como gratinados o carnes gracias a la resistencia del grill de su horno.

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

### Utilización

#### 1º etapa: precalentamiento del grill

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

- El símbolo "Grill" aparece en la pantalla, así como ":0".

Seleccione la duración de precalentamiento con el botón rotativo (3-4 minutos aproximadamente).

- En la pantalla aparece la duración

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centillea en la pantalla para invitarlo a iniciar el precalentamiento.

Pulse la tecla "START".

- El horno arranca por la duración de precalentamiento.

#### 2º etapa: Cocción en modo grill

Ponga los alimentos en la rejilla DÚO y ponga la misma en el centro del plato giratorio.

- ❗ **Utilice siempre guantes aislantes para manipular los platos y accesorios en modo "grill". Riesgo de quemadura.**

Nuevamente seleccione el modo "grill" con la tecla "MODO" y ajuste la duración de dorado y pulse la tecla "START" para iniciar el dorado.

- ❗ **La duración máxima del contador de minutos en modo "grill" es de 60 minutos.**

- ❗ **La resistencia del grill puede encenderse y apagarse en curso de cocción. Este fenómeno completamente normal permite evitar los sobrecalentamientos.**

## MODO MICRO GRILL (Microondas + Grill) \*



- ❗ **A utilizar de preferencia con la rejilla DÚO (ver detalle de los accesorios p. 41)**

Utilice este modo para cocer o calentar rápidamente de los alimentos

gracias a las microondas, teniendo al mismo tiempo un aspecto dorado gracias a la resistencia del grill de su horno.

- ① **Utilice únicamente recipientes resistentes a la vez a las microondas y al calor.**

#### Utilización

- ① **Se aconseja precalentar el grill en modo "micro grill".**

Ponga los alimentos en la rejilla DÚO y ponga la misma en el centro del plato giratorio.

- ① **Utilice siempre guantes aislantes para manipular los platos y accesorios en modo "micro grill". Riesgo de quemadura**

Seleccione el modo "micro grill" pulsando 3 veces en la tecla "MODO"



El símbolo "micro grill" aparece en la pantalla, así como ":0".



- ① **La potencia y la duración de cocción pueden ajustarse en el orden en que lo desee. Pueden modificarse en todo momento y en cualquier orden, incluso en curso de cocción.**

#### Ajuste de la potencia



Por defecto el horno funciona a potencia máxima. Por lo tanto, si desea utilizar la potencia máxima no es necesario seleccionar la potencia. En cambio, si desea utilizar una potencia inferior, selecciónela pulsando varias veces la tecla "W".

600W    450W    300W

- ① **En modo "micro grill", la potencia máxima autorizada es de 600W.**

- La potencia aparece en la pantalla, así como el símbolo "W".



Después de 3 segundos sin acción de su parte, la potencia desaparece de la pantalla y aparece ":0" para invitarlo a ajustar la duración de cocción.

#### Ajuste de la duración

Seleccione la duración con el botón rotativo.



- La duración aparece en la pantalla.

- ① **La duración máxima del contador de minutos en modo "micro grill" es de 60 minutos.**

Después de 3 segundos sin acción de su parte, el símbolo "START" centellea en la pantalla para invitarlo a iniciar el precalentamiento.

#### Inicio

Pulse la tecla "START".



- El horno arranca por la duración seleccionada.



- ① **La resistencia del grill puede encenderse y apagarse en curso de cocción. Este fenómeno completamente normal permite evitar los sobrecalentamientos.**

## 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.

- ① **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 52) 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 Microondas 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.

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

**i 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

#### • 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. Escurre.

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	900 W	19 - 20	5	Primero lave el arroz Añada 500 ml de agua fría Añada 750 ml de agua fría
	375 g		21 - 22		
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.

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	900 W	6 - 7	3	Coloque los tronquitos hacia el centro.
	500 g		9 - 10		
Zanahorias	250 g	900 W	5 - 6	3	Corte las zanahorias en rodajitas iguales.
Coliflor	250 g	900 W	6 - 7	3	Corte las cabezas más grandes en 2. Coloque los tronquitos hacia el centro.
	500 g		9 - 10		
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	900 W	1 1/2 - 2	3	Prepare los champiñones enteros (pequeños) o en rodajas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurre antes de servir.
	250 g		2 1/2 - 3		
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	900 W	5 - 6	3	Pele las patatas y córtelas en 2 o en 3 trozos del mismo tamaño.
	500 g		8 - 9		

## 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)	190 g	450 W	1 ' 30	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.
- refrigerado - a temperatura ambiente			1	2 - 3	

- ⓘ **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 tajar. 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.

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

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción (minutos)	Tiempo de reposo (minutos)	Instrucciones
Carne : Picada Termera 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)	2 panes 4 panes	1 - 1 1/2 2 1/2 - 3	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.
Pan de molde	250 g	4 - 4 1/2		



### 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.

## 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.

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

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

## Limpieza

 **Se recomienda limpiar el horno con regularidad y retirar todo depósito alimentario.**

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 de su aparato
- La puerta y sus juntas
- El accionador, la corona y el plato

 **Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie pudiera degradarse y afectar de forma inexorable la duración de vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.**

 **Cerciórese de que la puerta cierre correctamente.**

 **No utilizar productos de limpieza abrasivos ni estropajos metálicos duros para limpiar la puerta de vidrio del horno, lo que pudiera rayar la superficie y ocasionar que el vidrio estallara.**

Limpie las superficies exteriores con un paño suave y agua jabonosa. Aclare y seque cuidadosamente.

Limpie todas las partículas o manchas se encuentran en el interior de su aparato o en la corona con un paño con agua jabonosa. Aclare y 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.

Cuide por nunca verter agua en las bocas de aireación.

No utilice ningún producto abrasivo ni solvente.

Limpe cuidadosamente las juntas de la puerta cerciorándose de que ninguna partícula:

- Se acumula.
- Impide que la puerta se cierre correctamente.

Limpe la cavidad de su aparato después de cada utilización con un detergente adaptado.

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

### Limpeza de los accesorios

- Plato de vidrio
- Rejilla DÚO
- Depósito vapor
- Cesto vapor
- Campana para vapor

Se pueden lavar en el lavavajillas.

## Problemas técnicos

Su aparato no se debe utilizar cuando la puerta o las juntas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Juntas deterioradas
- Cavidad deformada

Diríjase al servicio posventa para efectuar sus reparaciones (ver lista adjunta). Familiarizarse con su nuevo aparato siempre requiere un poco de tiempo. Si tiene uno de los problemas enumerados a continuación, trate de aplicar las soluciones propuestas.

• **Los siguientes fenómenos son perfectamente normales y no deben alarmar:**

- Condensación en el interior del horno
- Evacuación del aire alrededor de la puerta y de las paredes exteriores
- Reflexión de la luz alrededor de la puerta y sobre las paredes exteriores
- Vapor que se escapa de la puerta o de las bocas de aireación.

**i** *Es normal un ligero desprendimiento de humo u olores de nuevo cuando utiliza su aparato por primera vez, este fenómeno completamente normal desaparecerá rápidamente.*

• **Si observa que la comida no está cocida del todo:**

- Cerciórese de que ha programado correctamente el contador de minutos y pulsado el botón "Start + 30 s".
- Cerciórese de que la puerta está correctamente cerrada.
- Cerciórese de que no ha saltado el disyuntor o se ha fundido el fusible.

• **La comida está demasiado o insuficientemente cocida:**

- Cerciórese de que el tiempo de cocción programado está adaptado a su

preparación.

- Cerciórese de haber escogido el nivel de potencia apropiado.
- Cerciórese de que no ha olvidado retirar el papel de aluminio que recubre la barquilla de alimentos.
- Cerciórese de que el plato utilizado no es "absorbente".
- Cerciórese de que los orificios de aireación situados en la parte trasera del aparato no están obstruidos.

• **En el interior del horno aparecen chasquidos/chispas:**

- Cerciórese de que no ha utilizado una vajilla que tenga decoraciones metálicas.
- Cerciórese de que no ha dejado un tenedor o un utensilio metálico en el interior del horno.
- Cerciórese de que no ha puesto papel de aluminio demasiado cerca de las paredes interiores, de que ha mal centrado una barquilla metálica (o 2 barquillas una al lado de la otra demasiado cerca) u olvidado el cierre metálico en sus sobres de congelación.

• **Suena una señal sonora cuando usted pulsa cualquier tecla:**

- Cerciórese de que no está activada la seguridad niños. Si éste es caso, desactívela.

• **La iluminación interior no se enciende mientras que su horno funciona normalmente:**

- La bombilla está probablemente fundida. Su aparato sigue siendo utilizable.

**Si estas indicaciones no le han resuelto su problema, consiga los datos siguientes**

- El modelo y el número de serie que aparecen en la parte de atrás del horno
- Su ticket de compra o factura
- Una descripción clara de su problema

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor.

## Consignas de eliminación de los desechos



**¡Participemos en la protección del medio ambiente!**

- i** 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, dirijase 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.

E

## 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	MW 5110	MW 5310 / MW 5330
Tensión de alimentación	230V ~ 50 Hz AC	230V ~ 50 Hz AC
Consumo (potencia absorbida) :		
Potencia máxima	1450W	2450W
Microondas	1450W	1450W
Grill	1000W	1000W
Potencia restituida	900 W	900 W
Frecuencia	2450 MHz	2450 MHz
Dimensiones (L x P x H) mm		
Exteriores	485 x 415 x 295	485 x 415 x 295
Interiores	303 x 354 x 202	303 x 354 x 202
Peso		MW 5310 / MW 5330
Bruto	15 kg	15,8 kg / 16,1 kg
Neto	12,8 kg	13,6 kg / 13,9 kg