

CANDY

CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

MICROONDAHORNOS

INSTRUCCIONES DE USO

ES

HORNEADO A MICROONDAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ÉL



Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

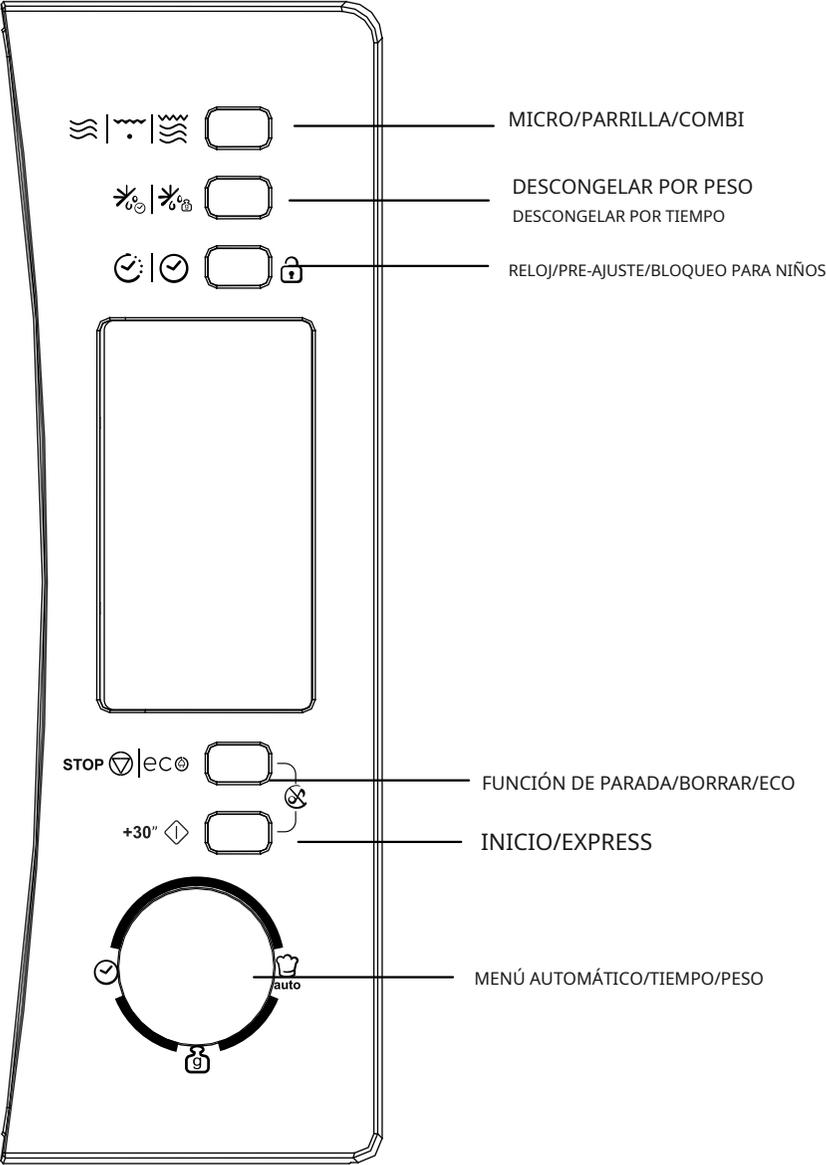
MODELO:CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno microondas y consérvelas en un lugar seguro.

Si sigue las instrucciones, su horno le brindará muchos años de buen servicio.

GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Al colocar el CE () marcado en este producto, Declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento a todos los requisitos europeos de seguridad, salud y medio ambiente establecidos en la legislación para este producto



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

(a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición nociva a la energía de las microondas. Es importante no romper ni manipular los dispositivos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

APÉNDICE

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar la vida útil del aparato y dar lugar a una situación peligrosa.

Presupuesto

Modelo:	CMXG20DR/CMXG20DS/CMXG20DW
Voltaje nominal:	230 V ~ 50 Hz
Potencia de entrada nominal (microondas):	1050 W
Potencia de salida nominal (microondas):	700 vatios
Potencia nominal de entrada (parrilla):	1000 vatios
Capacidad del horno:	20 litros
Diámetro del plato giratorio:	Ø 255 mm
Dimensiones externas (LxAnxAI):	440 x 357,5 x 259 mm
Peso neto:	11,0 kilogramos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición excesiva a la energía del horno microondas al utilizar su aparato, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Advertencia: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
2. Advertencia: Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente realizar cualquier operación de servicio o reparación que implique la extracción de una cubierta que brinda protección contra la exposición a la energía de microondas.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.
6. El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los restos de comida.
7. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS".
8. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

9. Si se emite humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas. 10. No cocine demasiado los alimentos.
11. No utilice el interior del horno para almacenar alimentos. No guarde alimentos como pan, galletas, etc. en el interior del horno.
12. Retire los alambres de amarre y las asas metálicas de los recipientes o bolsas de papel o plástico antes de colocarlos en el horno.
13. Instale o ubique este horno únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
14. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento en microondas haya terminado. 15. Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - casas de campo;
 - entornos tipo bed and breakfast.
16. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
17. No guarde ni utilice este aparato al aire libre.
18. No utilice este horno cerca del agua, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes y no cubra ninguna de las rejillas de ventilación del horno.

20. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.

21. No mantener el horno en buenas condiciones de limpieza podría provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente generar una situación peligrosa.

22. El contenido de los biberones y tarritos de comida para bebés deberá ser removido o agitado y se deberá verificar la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.

23. El calentamiento de bebidas por microondas puede provocar un retraso en la ebullición, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.

24. El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

25. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.

26. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

27. Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Se recomienda mantener alejados a los niños pequeños.

28. No se debe utilizar limpiador a vapor.

29. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

30. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (para hornos provistos de una función para utilizar una sonda de detección de temperatura).

31. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión constante.

32. El horno microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta. (para hornos con puerta decorativa). 33. La superficie trasera del aparato debe colocarse contra una pared.

34. El horno microondas no se debe colocar dentro de un armario a menos que haya sido probado en un armario.

LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS
CONSULTAS

Para reducir el riesgo de lesiones a personas Instalación de puesta a tierra

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica
Tocar algunos de los componentes internos puede causar graves daños personales lesiones o muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica: El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.
No enchufe el aparato a un tomacorriente hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica.
riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de puesta a tierra con
Un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe estar enchufado a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

Consulte a un profesional cualificado

electricista o técnico si las instrucciones de conexión a tierra no están completamente entendido o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice sólo uno de 3 hilos.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
 2. Si se utiliza un juego de cables o un cable de extensión largo:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del cable.
 - 3) El cable largo debe estar dispuesto de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde pueda ser jalado.
- aparato.
por los niños o tropezar sin querer.

LIMPIEZA

Asegúrese de desenchufar el aparato de la fuente de alimentación.

1. Limpie la cavidad del horno después de usarlo con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios de la forma habitual con agua y jabón.
3. El marco de la puerta, la junta y las piezas adyacentes deben limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo cuando estén sucios.
4. No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
5. Consejo de limpieza: para limpiar con mayor facilidad las paredes de la cavidad que pueden tocar los alimentos cocinados: coloque medio limón en un recipiente, agregue 300 ml (1/2 pinta) de agua y caliéntelo en el microondas al 100 % de potencia durante 10 minutos. Limpie el horno con un paño suave y seco.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones personales
Es peligroso para

cualquier persona que no sea una persona competente realizar cualquier servicio o reparación que implique la remoción de una cubierta que proporciona protección contra exposición a microondas energía.

Consulte las instrucciones sobre "Materiales que se pueden utilizar en el horno microondas y que se deben evitar en el horno microondas". Es posible que haya determinados utensilios no metálicos que no sean seguros para su uso en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Prueba de utensilio:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en microondas.
4. **No exceda 1 minuto de tiempo de cocción.**

Materiales que puedes utilizar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Lámina de aluminio	Solo protección. Se pueden utilizar trozos pequeños y lisos para cubrir partes delgadas de carne o aves y evitar que se cocinen demasiado. Se pueden producir chispas si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel de aluminio debe estar al menos a 2,5 cm (1 pulgada) de distancia de las paredes del horno.
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La base del plato para dorar debe estar al menos 3/16 pulgadas (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede provocar que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos agrietados o desportillados.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Utilícelo únicamente para calentar alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Utilice únicamente cristalería resistente al calor. Asegúrese de que no tenga bordes metálicos. No utilice platos agrietados o desportillados.
Cocinar al horno bolsas	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con bridas metálicas. Haga cortes para permitir que escape el vapor.
Platos de papel y tazas	Utilícelo únicamente para cocinar o calentar alimentos a corto plazo. No deje el horno sin supervisión mientras cocina.
Toallas de papel	Utilícelo para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Utilícelos bajo supervisión solo para cocciones de corta duración.
Pergamino papel	Úselo como tapa para evitar salpicaduras o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe tener una etiqueta que diga "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando la comida que contienen se calienta. Las "bolsas para hervir" y las bolsas de plástico bien cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Utilícelo para cubrir los alimentos durante la cocción y conservar la humedad. No permita que el film plástico entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Apto únicamente para microondas (termómetros para carnes y dulces).
Papel encerado	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

Materiales que deben evitarse en el horno microondas

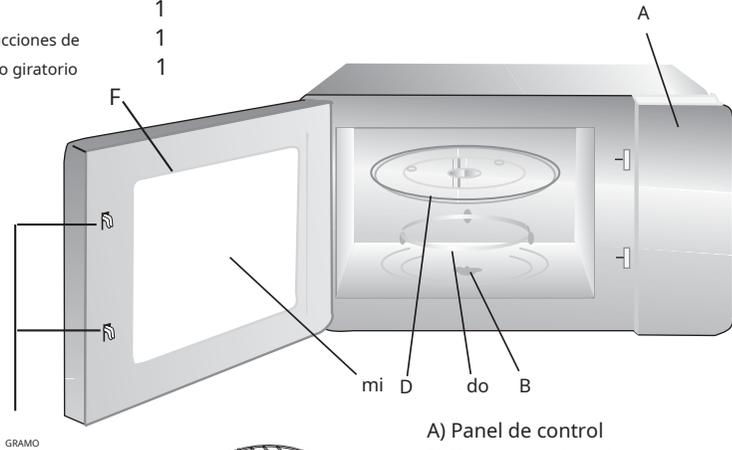
Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar chispas. Transfiera los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Cartón de alimentos con Mango de metal	Puede provocar chispas. Transfiera los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Metal o metal-utensilios recortados	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Los adornos de metal pueden provocar arcos eléctricos.
Bridas metálicas	Puede provocar una formación de arco eléctrico y provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido en su interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se use en el horno microondas y puede quebrarse o agrietarse.

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Nombres de piezas y accesorios del horno

Saque el horno y todos los materiales de la caja y de la cavidad del horno. El horno viene con los siguientes accesorios:

Bandeja de cristal	1
Manual de instrucciones de montaje del anillo giratorio	1
	1



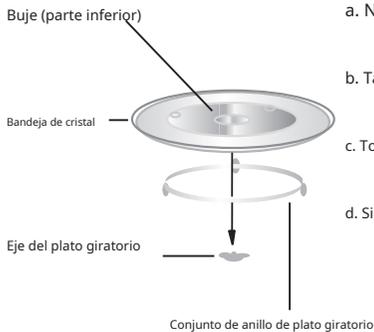
Parrilla para parrilla (solo para la serie Grill)

- A) Panel de control
- B) Eje del plato giratorio
- C) Conjunto de anillo giratorio
- D) Bandeja de vidrio
- E) Ventana de observación
- F) Montaje de la puerta
- G) Sistema de enclavamiento de seguridad

Advertencia: ¡No utilice la rejilla de la parrilla en el modo microondas! ¡Retírela siempre cuando utilice el microondas!

Apague el horno si se abre la puerta durante el funcionamiento.

Instalación de plato giratorio



- a. Nunca coloque la bandeja de vidrio boca abajo. La bandeja de vidrio nunca debe quedar obstruida.
- b. Tanto la bandeja de vidrio como el conjunto de anillo giratorio deben utilizarse siempre durante la cocción.
- c. Todos los alimentos y recipientes con alimentos se colocan siempre sobre la bandeja de cristal para cocinarlos.
- d. Si la bandeja de vidrio o el conjunto del anillo giratorio se agrietan o se rompen, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

Instalación de encimeras

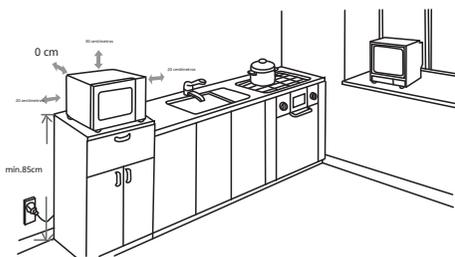
Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Examine el horno para detectar posibles daños, como abolladuras o una puerta rota. No lo instale si el horno está dañado.

Gabinete: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie del gabinete del horno microondas.

No retire la cubierta de mica de color marrón claro que está adherida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de entrada y/o salida.



(1) La altura mínima de instalación es de 85 cm.

(2) La superficie trasera del aparato deberá colocarse contra una pared.

Deje un espacio libre mínimo de 30 cm por encima del horno; se requiere un espacio libre mínimo de 20 cm entre el horno y cualquier pared adyacente.

(3) No retire las patas de la parte inferior del horno.

(4) Bloquear las aberturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.

(5) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de radio o TV.

2. Enchufe el horno a una toma de corriente doméstica estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia coincidan con los que figuran en la etiqueta de clasificación.

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una estufa u otro aparato que produzca calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía quedaría anulada.

El accesible

La superficie puede ser

caliente durante el funcionamiento.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Este horno microondas utiliza un control electrónico moderno para ajustar los parámetros de cocción para satisfacer mejor sus necesidades de cocción.

1. Ajuste del reloj

Cuando el horno microondas esté electrificado, mostrará "0:00" y el timbre sonará una vez.

1) Presione "  |  ", las cifras de la hora parpadearán.



2) Girar "  "Para ajustar las cifras de la hora, la hora de entrada debe estar dentro de 0--23.



3) Presione "  |  ", las cifras de los minutos parpadearán.



4) Girar "  "Para ajustar las cifras de los minutos, el tiempo de entrada debe estar dentro de 0--59.



5) Presione "  |  " para finalizar la configuración del reloj, ":" parpadeará.



Nota:1) Si el reloj no está configurado, no funcionará cuando se encienda.

2) Durante el proceso de configuración del reloj, si presiona " en **STOP**  " o ninguna operación un minuto, el horno saldrá de la configuración.

2. Cocción en microondas

Presiona "  "Una vez, aparece "P100". Luego, gire "  " para seleccionar la función" para que quieras. Presiona " + 30"  " para confirmar el [encendido]. Gire "  " ajustar el tiempo de cocción.

Presiona " + 30"  " para empezar a cocinar.

Ejemplo: Si desea utilizar el 80% de potencia para cocinar durante 20 minutos, puede Utilice el horno siguiendo los pasos siguientes.

1) Presione "  " una vez, el LED mostrará "P100", "  se iluminará el indicador.



2) Girar "  "Para elegir el 80% de potencia, el LED mostrará "P80".
Presiona " + 30"  " para confirmar el poder.



3) Girar "  " para ajustar el tiempo de cocción hasta que el horno muestre "20:00"



(El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.)

4) Presione " + 30"  "para empezar a cocinar,": se encenderá y el

El  " parpadeará (el zumbador sonará cinco veces después de finalizar). **NOTA:** Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son las siguientes:

0---1 mín.	: 5 segundos	10---30 minutos	: 1 minuto
1---5 mín.	: 10 segundos	30---95 minutos	: 5 minutos
5---10 minutos	: 30 segundos		

Tabla de potencia de microondas

Potencia de microondas	100%	80%	50%	30%	10%
------------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Cocinar a la parrilla

- 1) Pulse el botón    " tecla dos veces, aparece "G" y la parrilla
La función está seleccionada. Presione " + 30"  " para confirmar el poder.



- 2) Girar "  " para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.

- 3) Pulse el botón " + 30"  " tecla para iniciar la cocción. El  parpadeará, ":" se iluminará.

4. Cocina combinada

- 1) Pulse el botón    Presione la tecla dos veces y aparecerá "G".



- 2) Girar "  " para seleccionar "C-1" o "C-2". Pulse " + 30"  " para confirmar el poder.

- 3) Girar "  " para ajustar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos).

- 4) Presione " + 30"  " Tecla para iniciar la cocción. Los indicadores de cocción se iluminarán.
parpadeará y ":" se iluminará.

Nota: Instrucciones de combinación

Instrucciones	Pantalla LED	Potencia de microondas	Potencia de la parrilla
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Cocina rápida

- 1). Cuando el horno esté en estado de espera, presione " + 30"  "clave para empezar a cocinar con potencia máxima de microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción se incrementará en 30 segundos cada vez que presione " + 30"  " tecla, y el tiempo máximo de configuración es de 95 minutos.

Nota: El tiempo se puede aumentar presionando " + 30"  " botón excepto descongelación de peso y programa de menú automático.

- 2). En estado de espera, gire "  " queda para elegir el tiempo de cocción directamente y luego presione " + 30"  " clave para cocinar con el 100% de potencia del microondas.

Este programa se puede configurar como el primero de un programa de varias etapas.

6. Descongelar por tiempo

- 1) Presione "  |  Presione la tecla " una vez y el LED mostrará "dEF1".



- 2) Girar "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Al mismo tiempo, "  " y "  " se iluminará. El ajuste de hora es de 00:05 a 95:00.



El nivel de potencia predeterminado es P30 y no se puede ajustar.

- 3) Presione " + 30"  " Tecla para iniciar la descongelación.
"  "  " Los indicadores parpadearán.

7. Descongelar por peso

1) Presione "  |  " Presione el botón dos veces y el LED mostrará "dEF2".

dEF2

2) Gire "  para seleccionar el peso del alimento. Al mismo tiempo, se iluminará "g". El peso debe ser de 100 a 2000 g.

8800

3) Presione " **+ 30**"  " tecla para iniciar la descongelación.
"  "  Los indicadores " parpadearán y el indicador "g" se apagará.

8. Menú automático

1). En los estados de espera, gire "  " de "A-01" a "A-10" para elegir el menú que necesita. se mostrará en orden.

2) Presione " **+ 30**"  " para confirmar el menú principal seleccionado.

2) Girar "  " para seleccionar el menú de b-1 a b-4.

3) Presione " **+ 30**"  " para empezar a cocinar.

Al finalizar la cocción, sonará un timbre cinco veces. Si el reloj se ha configurado anteriormente, se mostrará la hora actual; de lo contrario, se mostrará 0:00.

Por ejemplo: cocinar la pasta.

1) Girar "  " hasta que aparezca "A-07" y se seleccione el menú de pasta.
"  " y "  " El indicador se iluminará.

2) Presione " **+ 30**"  " para confirmar el menú principal seleccionado.

3) Deje de girar "  " cuando se muestra "b-4".

3) Presione " **+ 30**"  " para empezar a cocinar.

Cuando termine la cocción, el timbre sonará cinco veces. Luego, volverá al estado de espera.

9. Cocción en varias etapas

Se pueden configurar dos etapas de cocción como máximo. Si una etapa es la descongelación, se colocará automáticamente en la primera etapa. El timbre sonará una vez después de cada etapa y comenzará la siguiente etapa.

Nota: El menú automático no se puede configurar como uno de los de varias etapas.

Ejemplo: si desea descongelar el alimento de 500g + 80% de potencia de microondas durante 5 minutos.

Los pasos son los siguientes: 1)

Pulse "  |  " dos veces, aparece "dEF2";

dEF2

2) Girar "  " para ajustar el peso de los alimentos. Deje de girar cuando aparezca "500";

3) Presione "  |  |  " una vez, gire "  " elija 80% de potencia de microondas;

88:00

Presione " **+ 30**"  " para confirmar el poder;

4) Girar "  " para ajustar el tiempo de cocción de 5 minutos;

85:00

5) Presione " **+ 30**"  " para empezar a cocinar.

Nota: Cuando finaliza la primera etapa, suena un timbre y luego comienza la segunda etapa. Cuando todas terminan, suena el timbre cinco veces y la unidad vuelve al estado de espera.

10. Función preestablecida

- 1) Primero configure el reloj. (Consulte las instrucciones de configuración del reloj).
 2) Introduzca el programa de cocción. Se pueden configurar dos etapas como máximo. No se debe configurar la descongelación aquí.

3) Presione "  |  ". Se muestra el reloj actual. La cifra de la hora parpadea;

4) Girar "  "Para ajustar las cifras de la hora, la hora de entrada debe estar dentro de 0--23.



5) Presione "  |  ", las cifras de los minutos parpadearán.



6) Girar "  "Para ajustar las cifras de los minutos, la hora de entrada debe estar entre 0--59.



7) Presione " **+ 30**"  " para finalizar la configuración. : " se encenderá, sonará el timbre
 Suena dos veces cuando llega la hora y luego la cocción comenzará automáticamente.

Nota: 1) Primero se debe configurar el reloj. De lo contrario, la función de configuración previa no funcionará.

- 2) Si se ha configurado el programa preestablecido sin el programa de cocción, toda la configuración se utilizará como despertador. Esto significa que cuando llegue la hora preestablecida, el timbre sonará solo cinco veces.

11. Función ECO

En estado de espera, presione " **STOP**  | **ECO** " una vez o si no se realiza ninguna operación en 1 minuto, la pantalla se apagará. En este momento, presione cualquier botón para encender la pantalla.

Nota: 1). El horno no puede ingresar al modo ECO si la puerta está abierta.

- 2). Presione cualquier botón o abra la puerta para encender la pantalla en modo ECO.
 3) Si ingresa al modo ECO bajo el estado de bloqueo para niños, recupere el estado de bloqueo para niños.

12. Modo silencioso

En estados de espera, presione " **STOP**  | **ECO** " , y luego presione " **+ 30**"  "simultáneamente en 3 segundos para entrar en modo silencioso. Todos los botones y timbres dejarán de sonar en modo silencioso.

Para activar el sonido: en estado de espera, presione " **STOP**  | **ECO** " , y luego presione " **+ 30**"  " simultáneamente durante 3 segundos para salir del modo silencioso.

13. Función de indagación

(1) En el estado de cocción, presione  |  |  ", la potencia actual de microondas mostrará durante 3 segundos.

(2) En el estado preestablecido, presione "  |  " para consultar el tiempo de inicio diferido de la cocción.

El tiempo preestablecido parpadeará durante 3 segundos, luego el horno volverá a la pantalla del reloj.

(3) Durante el estado de cocción, presione "  |  " para comprobar la hora actual. Se mostrará durante 3 segundos.

14. Función de bloqueo para niños

Bloquear: En estado de espera, presione "  |  "Durante 3 segundos, se escuchará un "bip" largo que indica entrando en el estado de bloqueo para niños y el LED mostrará "  " y "  " se iluminarán.

Salir del bloqueo: En estado bloqueado, presione "  |  "Durante 3 segundos se escuchará un pitido largo" indicando que el bloqueo está liberado y el LED volverá al estado del reloj, "  " saldrá.

15. Protección del ventilador

Cuando el microondas o la cocción combinada funcionan durante más de 5 minutos, deja de funcionar en los últimos 15 segundos y solo funciona el ventilador.

16. Función de protección del tubo de control del magnetrón

Cuando la unidad funciona durante 30 minutos con un nivel de potencia alto, se ajustará al 80 % de potencia de microondas para proteger el tubo de control del magnetrón.

Esta función funciona en etapas múltiples y en otros estados.

17. Especificación

- (1) El zumbador sonará una vez al girar la perilla al principio;
- (2) " + 30"  " se debe presionar para continuar cocinando si se abre la puerta durante la cocción;
- (3) Una vez configurado el programa de cocción, " + 30"  " no se presiona
En 1 minuto se mostrará la hora actual. Se cancelará la configuración.
- (4) El zumbador suena una vez con una presión eficiente, con una presión ineficiente no habrá respuesta.

Gráfico del menú automático

Menú	Mostrar	Peso (g)	Fuerza
A-01 PANADERÍA	b-1 Recalentar pizza	200	P100
	b-2 Recalentar pan	200	P100
	b-3 Pastel salado	400	P80+P0+P80
	b-4 Masa	500	P30
A-02 PAPAS	b-1 Vapor	400	P100
	b-2 Al horno	500	C-1
	b-3 Gratinado	500	C-1
	b-4 papas fritas	200	P100
A-03 CARNE	b-1 Pollo	800	P100
	b-2 Turquía	800	P100
	b-3 Cerdo	450	P100
	b-4 Carne roja	800	C-1
A-04 PEZ	b-1 Mejillones	200	P80
	b-2 Salmón (Pez)	350	P80
	b-3 Filete de atún	350	P80
	b-4 Lubina	350	P80
A-05 VERDURAS	b-1 Brócoli	400	P100
	b-2 Espinaca	400	P100
	b-3 Zanahorias	400	P100
	b-4 Hinojo	200-400	P80+P0
A-06 BEBIDA CALIENTE	b-1 Leche (1 taza/240 ml)	1 taza	P100
	Café b-2 (1 taza/120 ml)	1 taza	P100
	Té b-3	1 taza	P100
	b-4 Chocolate caliente	200	P70
A-07 PASTA-ARROZ	b-1 Paquetes de pasta	450	P80
	b-2 Arroz	1 taza	P100+P50
	Sopa b-3 (recalentar sopa de verduras)	250	P100
	b-4 Pasta	50 (agregar agua 500 ml)	P80

Gráfico del menú automático

Menú	Peso (g)	Mostrar	Fuerza
A-08 PASTELERÍA	b-1 Galletas	200	P80+P0+P80
	b-2 Pastel	1 taza	P80
	Mermelada b-3	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 SALUDABLE	b-1 Alimentos secos	100	P80+P0
	b-2 Yogur casero	1 litro	P30
	b-3 Pasta integral	150 (añadir agua 500l)	P100
	b-4 Legumbres	500	P100
A-10 BEBÉ	b-1 Comida para bebés en puré	150	P80+P0
	b-2 Caldo	200	P100+P0
	b-3 Esterilización	1 parte inferior	P100
	b-4 Leche para bebés	100 ml	P30

Solución de problemas

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	Está prohibido hacer funcionar el aparato sin alimentos en su interior. Es muy peligroso.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE

Sino puede identificar la causa de la anomalía de funcionamiento: apague el aparato (no lo someta a tratos bruscos) y contacte con el Servicio de Asistencia.

NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde puedo lo encuentro?

Es importante que tú informas al Servicio de Asistencia de su Código del producto y su número de serie (un código de 16 caracteres que comienza con el número 3); este se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato.

Él ayudará a evitar viajes inútiles a los técnicos, Con ello (y lo más importante) se ahorran los costes de llamadas correspondientes.



Este aparato está marcado según la directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían producirse por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo que aparece en el producto indica que este producto no puede desecharse como residuo doméstico, sino que debe entregarse al centro de reciclaje.

Punto de recogida aplicable para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe realizarse de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su oficina local de la ciudad o con su servicio de eliminación de residuos domésticos, o la tienda donde compró el producto.

Guía de cocina

MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

COCINANDO

Utensilios de cocina para cocinar en microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de las microondas pase a través de ellos para obtener el máximo rendimiento. Eficiencia. Las microondas pueden atravesar cerámica, vidrio, porcelana y plástico, así como papel y madera, pero son reflejadas por metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre. Por lo tanto, nunca se deben cocinar alimentos en recipientes metálicos.

Alimentos aptos para cocinar en microondas:

Hay muchos tipos de alimentos que son aptos para cocinar en microondas, entre ellos, verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne. Las salsas, las natillas, las sopas, los pudines al vapor, las conservas y los chutneys también se pueden cocinar en un horno microondas. En términos generales, cocinar en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía en una placa de cocina.

Cubriendo durante la cocción

Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada asciende en forma de vapor y contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa de plástico o un film transparente apto para microondas.

Tiempos de permanencia

Una vez finalizada la cocción de los alimentos, el tiempo de reposo es importante para permitir que la temperatura se equilibre dentro de ellos.

Guía de cocina

Guía de cocina para verduras congeladas

Utilice un recipiente de vidrio Pyrex adecuado con tapa. Cocine tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Continúe cocinando hasta obtener el resultado que prefiera.

Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Parte	Fuerza	Tiempo (mín.)	De pie Tiempo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150 gramos	P80	5-6	2-3	Añade 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300 gramos	P80	8-9	2-3	Añade 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Guisantes	300 gramos	P80	7-8	2-3	Añade 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Judías verdes	300 gramos	P80	7½-8½	2-3	Añade 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Mezclado Verduras (zanahorias/guisantes/ maíz)	300 gramos	P80	7-8	2-3	Añade 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Mezclado Verduras (Estilo chino)	300 gramos	P80	7½-8½	2-3	Añade 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

Guía de cocina

Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un recipiente de vidrio Pyrex adecuado con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Continúe cocinando hasta obtener el resultado que prefiera. Revuelva una vez durante la cocción y otra después de ella. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Pista: Corte las verduras frescas en trozos de tamaño uniforme. Cuanto más pequeños, más rápido se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la máxima potencia del microondas (P100).

Alimento	Parte	Tiempo (mín.)	De pie Tiempo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 gramos 500 gramos	3½-4 6-7	3	Prepare floretes de tamaño uniforme. Coloque los tallos en el centro.
Bruselas Brotos	250 gramos	5-5½	3	Añade 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 gramos	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño uniforme.
Coliflor	250 gramos 500 gramos	4-4½ 6½-7½	3	Prepare floretes de tamaño uniforme. Corte los floretes grandes en mitades. Coloque los tallos en el centro.
Calabacines	250 gramos	3-3½	3	Cortar los calabacines en rodajas. Añadir 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos.
Plantas de berenjena	250 gramos	2½-3	3	Cortar las berenjenas en rodajas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250 gramos	3-3½	3	Cortar los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125 gramos 250 gramos	1-1½ 2-2½	3	Preparar los champiñones pequeños enteros o en rodajas. No añadir agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir.
Cebollas	250 gramos	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue sólo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimienta	250 gramos	3½-4	3	Cortar el pimienta en rodajas pequeñas.
Papas	250 gramos 500 gramos	3-4 6-7	3	Pesa las patatas peladas y córtalas en mitades o cuartos de tamaño similar.
Nabo Repollo	250 gramos	4½-5	3	Corte la col nabo en cubos pequeños.

Guía de cocina

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Utilice un recipiente grande de vidrio Pyrex con tapa: el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocine tapado.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo y agregue sal o hierbas y mantequilla.

Observación: es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pastas: Utilice un recipiente grande de vidrio Pyrex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine sin tapan.

Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Alimento	Parte	Fuerza	Tiempo (mín.)	De pie Tiempo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (parbolizado)	250 gramos 375 gramos	P100	15-16 17½- 18½	5	Añade 500 ml de agua fría. Añade 750 ml de agua fría.
Arroz integral (parbolizado)	250 gramos 375 gramos	P100	20-21 22-23	5	Añade 500 ml de agua fría. Añade 750 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + silvestre arroz)	250 gramos	P100	16-17	5	Añade 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + grano)	250 gramos	P100	17-18	5	Añade 400 ml de agua fría.
Pastas	250 gramos	P100	10-11	5	Añade 1000 ml de agua caliente.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornos convencionales.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla consideran líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20 °C o un alimento refrigerado con una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Arreglando y cubriendo

Evite recalentar piezas grandes, como un trozo de carne, ya que tienden a cocinarse demasiado y secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, obtendrá mejores resultados.

Niveles de potencia y agitación

Algunos alimentos se pueden recalentar usando máxima potencia mientras que otros deberían tenerlo recalentado usando menor potencia.

Consulte las tablas para obtener orientación. En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia más bajo si son alimentos delicados, si se cocinan en grandes cantidades o si es probable que se calienten muy rápido (por ejemplo, tartas de carne picada).

Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva nuevamente antes de servir.

Guía de cocina

Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan de golpe y se escalden, remuévalos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos introducir una cuchara de plástico o un palito de vidrio en los líquidos. Evite sobrecalentar (y por lo tanto estropear) los alimentos.

Es preferible subestimar el tiempo de cocción y agregar tiempo de calentamiento adicional, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Al recalentar alimentos por primera vez, es útil anotar el tiempo empleado para tener referencia futura.

Asegúrese siempre de que la comida recalentada esté bien caliente en todo momento.

Deje reposar los alimentos durante un breve período después de recalentarlos para que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado después de recalentarlos es de 2 a 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos y alimentos para bebés. Consulte también el capítulo de precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje reposar siempre el horno al menos 20 segundos después de apagarlo para que la temperatura se equilibre. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que hierva de golpe y se produzcan quemaduras, debe introducir una cuchara o un palito de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:

Vacíe en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de recalentar! Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura de servicio recomendada: entre 30 y 40 °C.

LECHE PARA BEBÉ:

Vierta la leche en un biberón de vidrio esterilizado. Vuelva a calentarlos sin tapar. Nunca caliente el biberón con la tetina puesta, ya que el biberón puede explotar si se calienta demasiado. Agítelo bien antes de dejarlo reposar y vuelva a agitarlo antes de servirlo. Compruebe siempre con atención la temperatura de la leche o el alimento para bebés antes de dárselo al bebé. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:

Los alimentos para bebés en particular deben revisarse cuidadosamente antes de servirlos para evitar quemaduras.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como guía para recalentar.

Guía de cocina

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como guía para recalentar.

Alimento	Parte	Fuerza	Tiempo (mín.)	De pie Tiempo (mín.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, té, agua con habitación temperatura)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y vuelva a calentar sin tapar. Coloque 1 taza en el centro, 2 opuestos entre sí y 3 o 4 en un círculo. Revuelva Con cuidado antes y después del tiempo de reposo, tenga cuidado al sacarlos del horno.
Sopa (enfriado)	250 gramos 350 gramos 450 gramos 550 gramos	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica o en un recipiente hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guiso (enfriado)	350 gramos	P80	4½-5½	2-3	Coloque el guiso en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva de vez en cuando mientras recalienta y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (enfriado)	350 gramos	P80	3½-4½	3	Coloque la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato de cerámica plano. Cúbralo con film transparente apto para microondas. Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (enfriado)	350 gramos	P80	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, raviolos, tortellini) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva de vez en cuando mientras recalienta y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Comida en plato (enfriado)	350 gramos 450 gramos 550 gramos	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Colocar en un plato de cerámica un plato de 2 o 3 ingredientes fríos y cubrir con film transparente apto para microondas.

Guía de cocina

Cómo recalentar alimentos y leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como guía para recalentar.

Alimento	Parte	Fuerza	Tiempo	De pie Tiempo (mín.)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 gramos	P80	30 segundos.	2-3	Vaciar en un plato hondo de cerámica. Cocinar tapado. Revolver una vez transcurrido el tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, revolver bien y controlar la temperatura con cuidado.
Bebé papilla (grano + leche + fruta)	190 gramos	P80	20 segundos.	2-3	Vaciar en un plato hondo de cerámica. Cocinar tapado. Revolver una vez transcurrido el tiempo de cocción. Dejar reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, revolver bien y controlar la temperatura con cuidado.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	P30	30-40 segundo. 1 minuto. a 1 minuto. 10 segundos.	2-3	Remueva o agite bien y vierta en una botella de vidrio esterilizada. Coloque en el centro de un plato giratorio. Cocine sin tapar. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y controle la temperatura con cuidado.

Guía de cocina

GRAMORACHUELO

El elemento calefactor de la parrilla se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está girando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de manera más uniforme. Precalentar la parrilla durante 4 minutos hará que los alimentos se doren más rápidamente.

Utensilios de cocina para asar a la parrilla:

Debe ser ignífugo y puede contener metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que pueden derretirse.

Alimentos aptos para asar:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonjas de bacon y jamón, finas raciones de pescado, bocadillos y todo tipo de tostadas con aderezos.

NOTA IMPORTANTE:

Recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla alta, a menos que se recomiende otra instrucción.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que sale de la parrilla con la velocidad de cocción del microondas. Funciona únicamente cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está girando.

Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme.

Batería de cocina para cocinar con microondas + grill

Por favor utilice utensilios de cocina que puedan atravesar las microondas. Los utensilios de cocina deben ser ignífugos. No utilice utensilios de cocina de metal con el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que pueden derretirse.

Alimentos aptos para cocinar en microondas + grill:

Los alimentos aptos para el modo de cocción combinado incluyen todo tipo de alimentos cocinados que necesitan recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior del alimento. Además, este modo se puede utilizar para porciones de alimentos gruesos que se benefician de una superficie dorada y crujiente (por ejemplo, trozos de pollo, dándoles la vuelta a mitad de la cocción). Consulte la tabla de parrilla para obtener más detalles.

Para dorar los alimentos por ambos lados es necesario darles la vuelta.

Guía de cocina

Guía de parrillas para alimentos frescos

Precalentar la parrilla con la función grill durante 4 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como guía para asar.

Comida fresca	Parte	Fuerza	1. Lado Tiempo (minuto)	2. Lado Tiempo (minuto)	Instrucciones
Rebanadas de pan tostado	4 piezas (cada 25g)	Parrilla solo	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre la rejilla.
Panecillos (ya horneado)	2-4 piezas	Parrilla solo	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba formando un círculo directamente sobre el plato giratorio.
Asado a la parrilla Tomates	200 gramos (2 piezas) 400 gramos (4 piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Cortar los tomates en mitades. Poner un poco de queso encima. Colocar en un círculo en una fuente de vidrio pyrex plana. Colocar sobre la rejilla.
Tomate-Queso Tostada	4 piezas (300 gramos)	C2	4-5	-	Tuesta primero las rebanadas de pechuga. Coloca las tostadas con la cobertura sobre la rejilla. Deja reposar durante 2-3 minutos.
Tostada Hawaii (piña, jamón, queso rebanadas)	2 piezas (300 gramos) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tuesta primero las rebanadas de pan. Coloca la tostada con la cobertura sobre la rejilla. Coloca 2 tostadas opuestas directamente sobre la rejilla. Deja reposar durante 2-3 minutos.
Horneado Papas	250 gramos 500 gramos	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades. Colóquelas en forma de círculo sobre la rejilla con el lado cortado hacia la parrilla.
Gratinado Papas/verduras (enfriado)	500 gramos	C1	9-11	-	Coloque el gratinado fresco en una fuente de vidrio para parrilla pequeña de pyrex. Coloque la fuente sobre la rejilla. Después de la cocción, déjela reposar durante 2-3 minutos.
Pollo Piezas	450 gramos (2 piezas) 650 gramos (2-3 piezas) 850 gramos (4 piezas)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en un círculo con los huesos hacia el medio. Coloque un trozo de pollo que no esté en el centro de la parrilla. Deja reposar durante 2 o 3 minutos.
Asar Pollo	900 gramos 1100 gramos	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele el pollo con aceite y especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y el otro lado con la pechuga hacia arriba directamente sobre la bandeja giratoria. Déjelo reposar durante 5 minutos después de asarlo.

Guía de cocina

Guía de parrillas para alimentos frescos

Comida fresca	Parte	Fuerza	1. Lado	2. Lado	Instrucciones
			Tiempo (minuto)	Tiempo (minuto)	
Chuletas de cordero (medio)	400 gramos (4 piezas)	Parrilla solo	10-12	8-9	Pincele las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla. dejar asar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 gramos (2 piezas)	MW+	C2	(Parrilla solo)	Pincele los filetes de cerdo con aceite y especias. Colóquelos en círculo sobre la rejilla. Después de asarlos, déjelos reposar durante 2 o 3 minutos.
	500 gramos (4 piezas)	Parrilla	6-7 8-10	5-6 7-8	
Pescado asado	450 gramos 650 gramos	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Pincele la piel del pescado entero con aceite, hierbas y especias. Coloque los pescados uno al lado del otro (de la cabeza a la cola) sobre una rejilla.
Horneado Manzanas	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	C2	6-7 10-12	-	Quita el corazón a las manzanas y rellénalas con pasas y mermelada. Coloca algunas láminas de almendras encima. Coloca las manzanas en una fuente de vidrio pyrex plana. Coloca la fuente directamente sobre el plato giratorio.

Guía de cocina

Guía de parrillas para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como guía para asar.

Comida fresca	Parte	Fuerza	1. Lado	2. Lado	Instrucciones
			Tiempo (minuto)	Tiempo (minuto)	
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	MW+ Parrilla	C2 1½-2 2½-3	Parrilla solo 2-3 2-3	Coloque los panecillos en un círculo con la parte inferior hacia arriba directamente sobre el plato giratorio. Ase el otro lado de los panecillos hasta que quede del tono crocante que prefiera. Deje reposar durante 2 a 5 minutos.
Baguettes/ Pan de ajo	200-250 gramos (1 pieza)	MW+ Parrilla	C1 3½-4	Parrilla solo 2-3	Poner la baguette congelada en diagonal sobre la hornada papel sobre la rejilla. Después de asar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o papas)	400 gramos	C1	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una fuente de vidrio Pyrex pequeña. Coloque la fuente sobre la rejilla. Después de la cocción, déjela reposar durante 2 o 3 minutos.
Pastas (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400 gramos	C1	14-16	-	Coloque la pasta congelada en un recipiente pequeño, plano y rectangular. Plato de vidrio pyrex. Coloque el plato directamente sobre el Plato giratorio. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 gramos	C1	16-18	-	Coloque el pescado congelado gratinado en una fuente de vidrio Pyrex rectangular pequeña y plana. Coloque la fuente directamente sobre la Plato giratorio. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.



Horno de microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

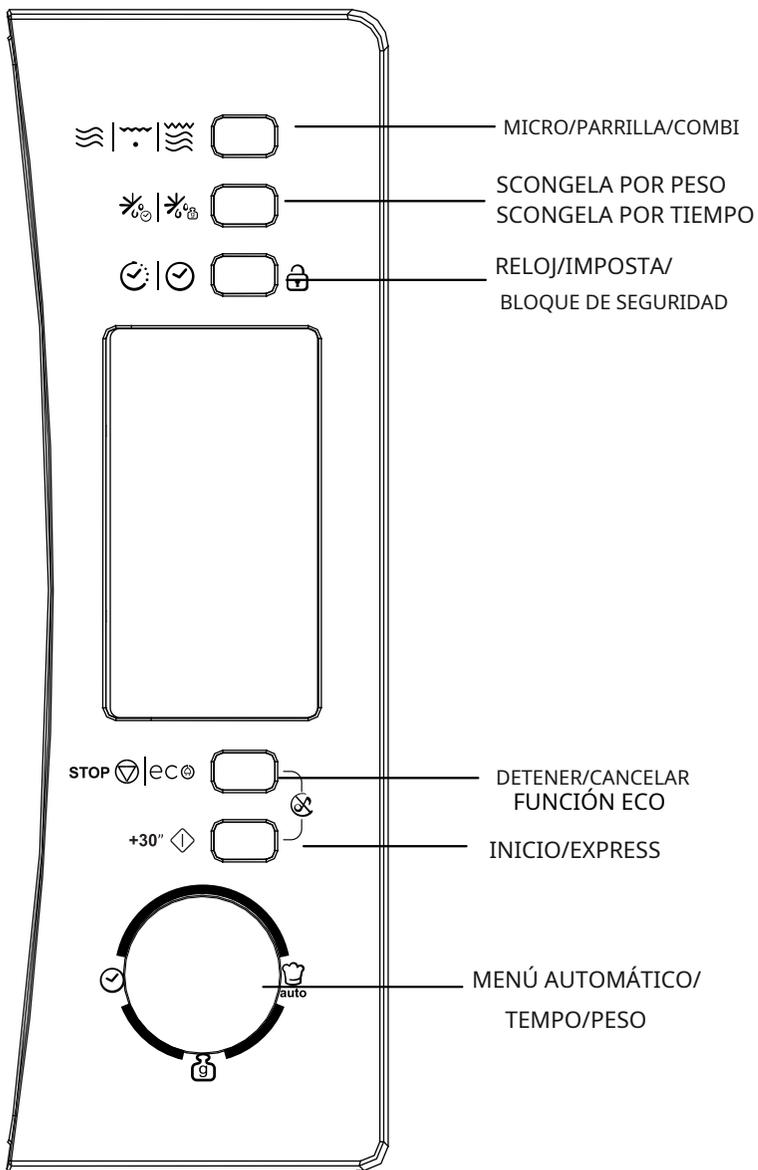
MODELOS:CMXG20DR
CMXG20DS
CMXG20DW

Lea atentamente estas instrucciones primero del uso del horno en microondas y consérvelas con cuidado.

Si sigue las instrucciones que contiene, su horno le garantiza un servicio excelente durante muchos años.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

Insertar la marca CE() de este producto, si dichiara , bajo nuestra responsabilidad, la conformidad con todos los requisitos de su seguridad europea, su salud y su ambiente estable según la legislación para este producto.



PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ENERGIA ECCESSIVA DEL MICROONDE

(a) Non utilizzare il forno a microonde quando lo sportello è aperto perché ciò potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno stesso, con il conseguente rischio di danni per la salute. Non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra il lato anteriore del forno e lo sportello e rimuovere sempre tutto lo sporco e i residui di soluzioni detergenti dalle superfici di tenuta.

(c) **AVVERTENZA:** se lo sportello è aperto o le tenute sono danneggiate, non utilizzare il forno a microonde e farlo riparare da una persona competente.

AGREGADO

La mancata pulizia del forno a microonde potrebbe deteriorare le sue superfici, ridurre la vita utile del forno stesso e dar luogo a situazioni pericolose.

Técnicas específicas

Modelos	CMXG20DR/CMXG20DS/CMXG20DW
Tensión nominal	230 V ~ 50 Hz
Potencia nominal en ingreso (Microonda)	1050 W
Potencia nominal en salida (Microonda)	700 vatios
Potencia nominal en entrada (Parrilla)	1000W
Capacidad del horno	20 litros
Diámetro de la plataforma giratoria	Ø255 mm
Dimensiones del este (LxPxH)	440 x 357,5 x 259 mm
Peso neto	11,0 kilogramos

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Para limitar el riesgo de quemaduras eléctricas, lesiones personales o exposición a una energía excesiva del microondas, tenga en cuenta todas las siguientes precauciones de base durante el uso del horno:

1. Avvertenza: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi poiché potrebbero esplodere.
2. Avvertenza: la copertura che protegge dall'esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde deve essere rimossa solo da persone competenti.
3. Avvertenza: non permettere ai bambini di usare il forno sin la supervisione di un adulto se non sono state fornite loro istruzioni adeguate in modo che sappiano come use in modo sicuro e siano consapevoli dei possibili rischi risultanti da un uso improprio.
4. Avvertenza: in modalità Combi, el uso del horno è consentito ai bambini solo bajo la supervisión de un adulto a causa delle Temperature alte prodotte in esta modalità (solo per i modelli muniti di grill).
5. Utilice solo utensilios compatibles con hornos de microondas.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i depositi di cibo.
7. Leggere e attenersi a quanto indicato nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DEL MICROONDE".
8. Durante el calentamiento de alimentos contenidos en vasijas de plástico o carta, controle el horno encendido y es posible que el contenido se incendie.

9. Si nota la presencia de humo, abra el horno o recolectelo dall'alimentazione elettrica y chiudere lo sportello para evitar todas las llamas de propagación.
10. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti.
11. No utilice la cavidad para conservar los alimentos. Non conservare alimenti come pane, biscotti, etc., all'interno del forno.
12. Rimuovere sempre i laccetti di chiusura e le impugnature in metallo dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
13. Instale y coloque el horno solo de conformidad con las indicaciones de las instrucciones de instalación.
14. Non riscaldare uova racchiuse nel guscio o bollite per lunghi periodi di tempo nel microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo il termine della cottura.
15. Utilice el horno solo según el uso previsto y conforme a lo indicado en este manual. Non usare sostanze chimiche o vapori che potrebbero corrodere il forno. Este horno está expresamente preparado para el riesgo de calentamiento de los alimentos. No es indicativo de que se utilicen aplicaciones industriales o de laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante o da una persona con analoga qualifica per evitare danni.
17. Non conservare o utilizzare il forno in ambienti aperti.
18. Non utilizzare il forno in presenza di acqua, in cantine umide o vicino a piscine.
19. La temperatura delle superfici esterne potrebbe raggiungere valori molti alti quando il forno è in use. Le superfici si riscaldano durante el uso. Tenere o cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire nessuna delle open di ventilazione.

20. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
21. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre la vita utile del forno e causare situazioni pericolose.
22. Para evitar posibles usos, mezcolare y agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati.
23. Il riscaldamento di bibite con il forno a microonde potrebbe provocare un'ebollizione ritardata. Manipolare il contenitore con estrema cautela.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conocimiento de suo utilizzo, a menos che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro seguridad o siano state date istruzioni relativo al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con la piastra.
26. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante el uso de un temporizador externo o un telecomando dedicado.
27. AVVERTENZA: per evitare possibili scosse elettriche, verificae che l'unità sia gastada prima di restituire la lampadina.
28. Le parti accessibili potrebbe riscaldarsi durante el uso. Evitare che i bambini possano avvicinarsi. No utilice sistemas de limpieza a vapor.
29. No utilice detergentes agresivos o rasguños en metales para limpiar el vehículo deportivo y poder pintar la superficie y limpiar el vehículo.
30. Il forno si riscalda durante el uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

31. Utilice solo la sonda de temperatura adecuada para este horno (para los modelos de sonda de variación de temperatura).

32. Posicione la superficie posterior controlando el muro.

33. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali o con poca esperienza che siano stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in sicurezza e che siano consapevoli dei relativi rischi. Los niños no deben jugar con el aparato sin supervisión de un adulto.

34. Tenere el aparato y el cavo fuori dalla portata di bambini al di sotto degli 8 años.

35. En caso de emisión de humo, desactive o scollegare l'apparecchio e tengae la porta chiusa al fine di fermare eventuali fiamme

36. L'apparecchio è destinato all'uso domestico e trova le seguenti applicazioni:

- personale di cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;

- clientes de hotel, motel y otros ambientes abitativos;

- Agroturismos;

- alojamiento y desayuno.

37. **ATENCIÓN:** l'apparecchio e le sue parti visibili si surriscaldano durante l'uso. Evite con precisión tocar los elementos incandescentes. Evitar el uso de parte de niños al di sotto degli 8 años se non sotto la supervisión continua de parte de un adulto.

38. durante l'uso del forno a microonde lo sportello decorativo deve restare aperto (per modelli con uno sportello decorativo.)

39. Non pulire con l'uso del vapore.

40. No use detergentes abrasivos ácidos o esponjas abrasivas de metal para pulir los accesorios del vehículo del horno, ya que es posible que se dañen la superficie y se guarden todas las aberturas del vehículo.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone Collegamento del forno a microonde a terra

PERICOLO

Pericolo di scariche elettriche
El contacto con alcuni

Los componentes internos pueden
causare lesioni personali
gravi o la morte. Non
smontare l'unità.

AVISO

Rischio di scosse elettriche
Un uso improprio del
collegamento di terra può
causare scosse elettriche.
Collegare l'unità alla presa
elettrica solo dopo che è
stata installata e
correttamente collegata a
terra.

PULIZIA

Coloque siempre la unidad de
alimentación eléctrica. 1. Pulire el
interior del horno a microondas
después del uso con un panno
leggermente inumidito. 2. Pulir
los accesorios
siguiendo la normalidad
procedura e utilizzando
acqua e sapone.

3. Pulir al fondo la tela del
deporte y los componentes
vecinos con un panno inumidito
se sporchi.

La unidad debe ser dotada di
messa a terra. En caso de
cortocircuito, la mesa a tierra
limita el riesgo de electricidad
escocesa puede provocar un
impacto por la disipación de la
corriente eléctrica. Este horno
viene fornito con un cavo
dotato di un filo e una espina di
messa a terra. Deve essere
collegato a una presa a muro
correctamente installata e
dotata di idonea messa a terra.
Rivolgersi a onu

Elettricista oa un tecnico
qualificato se le istruzioni per la
messa a terra non sono chiare o
se si sospetta che l'unità non sia
stata correttamente collegata a
terra. Se si rende necessario
utilizar un cavo di prolunga,
utilizzare solo con un cavo con 3
fili.

1. Insieme all'unità viene fornito solo un cavo di alimentazione corto per limitare al minimo il rischio di rimanere intrappolati o di inciampare.
2. En el caso si utiliza un cavo de alimentación largo o un cavo de prolunga:
 - 1) Verificare che le caratteristiche elettriche del set di cavi o del cavo di prolunga corrispondano o siano superiori a quelle dell'unità.
 - 2) Verificare che il cavo di prolunga sia un cavo di messa a terra con 3 fili.
 - 3) Disporre il cavo lungo in modo che non penda dal bancone o dal tavolo e possa quindi essere tirato da bambini o sia accidentalmente di intralcio.

UTENSILIOS ATENCIÓN

Riesgo de lesión personal

Para limitar los riesgos mínimos, verificar siempre las operaciones de mantenimiento o desgarrar, controlar la energía del microondas, proteger solo el personal calificado.

Fare riferimento alle istruzioni al párrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde." Potrebbero esserci utensili non Metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. 'utensile in questione siguiendo la siguiente procedimiento.

Prueba de utensilios:

1. Retire un recipiente idoneo para utilizar el horno de microondas con una taza de agua fría (250 ml) y con el utensilio en cuestión.
2. Cuocere alla massima temperatura por 1 minuto.
3. Toccare cautamente el utensilio. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **No superar el tiempo de cocción de 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Película de aluminio	Solo por protección. Pequeños pedruzcos lisos pueden ser utilizados para cubrir partes delgadas de carne o pollo para prevenir una cocción excesiva. E' posible que si verifici la formación de arco si la película es demasiado cercana a las paredes del horno. La película debe estar colocada a una distancia mínima de 1 pulgada (2,5 cm) entre las paredes del horno.
Contenedores en terracota	Seguir las instrucciones del fabricante. El fondo de un contenedor de terracota debe estar en una posición mínima de 3/16 de pulgada (5 mm) sobre el piso giratorio. Un uso incorrecto podría causar la rotura del plato giratorio.
Platos de mesa	Solo aquellos idoneos para uso en hornos a microondas. Seguir las instrucciones del fabricante. No utilizar platos rotos o quebrados.
Vasos en vidrio	Remover siempre la tapa. Usar solo para calentar el alimento solo hasta que esté caliente. Muchos vasos de vidrio no son resistentes al calor y podrían romperse.
Productos en vidrio	Utilizar solo productos de vidrio resistentes al calor e idoneos para uso en horno. Asegurarse que no haya bordes de metal. No utilizar platos rotos o quebrados.
Bolsa por cocción en horno	Seguir las instrucciones del fabricante. No cerrar con cierres metálicos. Practicar los cortes para permitir la salida de vapor.
Tazas y platos de cartón	Utilizar solo por breves períodos únicamente para cocinar/calentar. No dejar el horno cerrado durante la cocción.

Tovaglioli de carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale Grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta de uso Pérgamo	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plástica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata "Idonea per microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola en Plástica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura para mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termómetro	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo for prevenire schizzi y mantenere l'umidità.

Materiales para evitar en hornos de microondas

Vasos de aluminio	Può causare la formación de arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenidos para alimentos en cartón con maniglie en metal.	Può causare la formación de arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensilios de metal o	Il metallo protegge il cibo dall'energia a microonde. El metal puede provocar la formación de arco.
Corte en metal	Può causare la formación de arco y potrebbe causare un incendio all'interno del horno.
Bolsas de papel	Potrebbe causare un incendio all'interno del horno.
Contenidos de poliestireno o poliuretano.	Los contenedores de residuos sucios pueden contaminar el líquido interno cuando se almacena a alta temperatura.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

INSTALAR SU HORNO

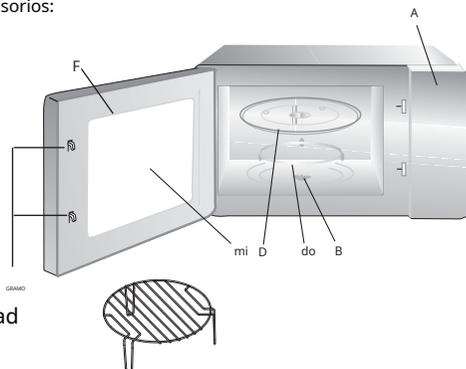
Nombres de los componentes y accesorios del horno

Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

El horno y el horno con los siguientes accesorios:

- 1 Piatto girevole in vetro
- 1 Insieme anello rotante
- Manual de instrucciones

- A) Panel de control
- B) Árbol del piso rotatorio
- C) Anillo de apoyo
- D) Plano en vidrio
- E) Finestra de osservazione
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad



Grill (Solo por la serie con Grill)

Atención: no utilice la parrilla metálica en el modelo de microondas. ¡Rimuoverla siempre quando si utilizza la funzione microonde!

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante el funcionamiento.

Instalación del piatto rotante



- a. Non posizionare mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
- b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
- do. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
- d. Si el piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, comuníquese con el centro de asistencia más cercano.

Instalación del piano de trabajo

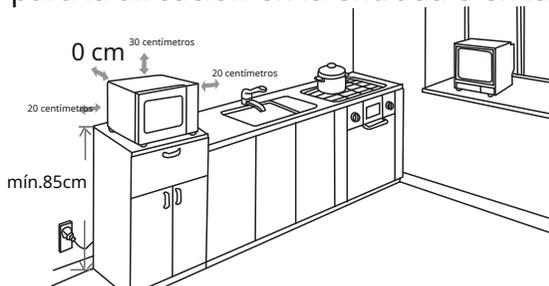
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.

Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Instalación

1. Seleccione una superficie plana que forne un espacio suficiente para la aireación en la entrada o en la salida.



Un espacio mínimo de 7,9 pulgadas (20 cm) es rico en el horno y en todas las paredes adyacentes.

- (1) Coloque un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm) sobre el horno.
- (2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
- (3) Il bloccaggio delle opening in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
- (4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio o televisión.

2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

ATENCIÓN: No instale el horno en una cocina ni otros electrodomésticos que produzcan calor. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accesible potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.



ISTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Este horno de microondas utiliza controles electrónicos modernos para regular los parámetros de cocción porque es más posible que usted elija.

1. Configuración del orario

Cuando el horno llega al microondas conectado a la presa de la corriente, el horno se visualiza "0:00", una señal acústica emite un sonido.

1) Estreno "  |  ", le cifre dell'ora lampeggeranno. 

2) Ruotare "  per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23. 

3) Estreno "  |  ", le cifre dei minuti lampeggeranno. 

4) Ruotare "  per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59. 

5) Estreno "  |  " per completare la impostazione dell'ora : "lámpara". 

Nota:1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " **STOP**  " o no se Effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.

2. Cocción en microondas

Estreno "  |  |  " una vez, gira "  " per selezionare la funzione desiderata.

Estreno " +30"  " Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. "

Estreno " +30"  per iniziare la cottura.

Ejemplo: si queremos utilizar una potencia del 80% por taza cada 20 minutos, debemos funcionar el horno siguiendo los siguientes pasos:

1) Estreno "  |  |  " una tensión, el visualizador LED "P100", el indicador "  " Tendrás acceso 

2) Ruotare "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, El visualizador LED "P80". Premere " +30"  ". 

3) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00" (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.) 

4) Estreno " +30"  " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e l'indicatore "  lampeggerà (una señal acústica emetterà cinque suoni al terminar della cottura).

NOTA: Vivo según la regulación del tiempo de programación sono y secuencial:

0---1	mín. :	5 segundos	10--30 minutos	:	1 minuto
1---5	mín. :	10 segundos	30--95 minutos	:	5 minutos
5---10	mín. :	30 segundos			

Tabella delle potenze del forno a microonde

Potencia del Microondas	100%	80%	50%	30%	10%
-------------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Cottura con Grill

1) Presiona el botón  " due volte; verrà visualizzato "G" e la funzione grill sarà selezionata. Premere " + 30"  ". 

2) Ruotare "  per regular el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.

3) Presiona el botón " + 30"  " para iniciar la cocción.

4. Cottura combinata

1) Presiona el botón  " due volte, verrà visualizzato " G ". Ruotare "  per selezionare "C-1", oppure "C-2" 

2) Presiona el botón " + 30"  " .

3) Premere "  per regolare il tempo di cottura. El tiempo de cocción máxima es de 95 minutos.)

4) Premere il tasto "  per avviare la cottura. Gli Indicatori di cottura " : " sarà acceso.

Nota: Istruzioni per la cottura combinata

Istruzioni	Pantalla de visualización	Potenza microonde	Parrilla Potenza
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Avvio rapido ed allungamento del tempo di cottura

1). Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto " + 30"  " por en Iziare la cottura alla maxima potenza microonde cada 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que verás premuto el sabor " + 30"  "; el tiempo Massimo di Impostazione è di 95 minutos.

Nota: La durata può essere aumentata premendo il tasto " + 30"  " transe por la programmazione di menu automatico e dello scongelamento a peso

2) In stato di attesa, girare "  " a sinistra per selezionare la durata di cottura Premendo directamente el sabor " + 30"  " per cuocere al 100% della potenza del "microondas".

Este programa debe ser impuesto como el primo de piúfasi.

6. Congelamiento en base al tiempo

1) Presiona el botón "  |  " un voltaje, el visualizador LED "dEF1".



2) Ruotare "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Al mismo tiempo, " " e "  " saranno accesi. El tiempo de impresión va de 00:05 a 95:00. El livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.



3) Premere il tasto "  " "  " "  " " per iniziare lo scongelamento. Gli Indicatori lampeggeranno  .

7. Congelamiento en base al peso

1) Estreno "  |  " due volta; el visualizador LED "dEF2".



2) Ruotare "  " para seleccionar el peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. El peso debe ser comprimido entre 100 y 2000 gr.



3) Presiona el botón "  + 30"  " " per iniziare lo scongelamento. Gli Indicatori "  " "  " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.

8. Menù Automatici di Cottura

1) In condizioni di attesa , o ruotare  a destra per scegliere il menu richiesto .saranno visualizzati in questo ordine.

2) Estreno "  + 30"  " "para confirmar el menú de selección principal.

3) Gira "  " "para seleccionar el menú de b-1 a b-4.

4) Estreno "  + 30"  " per iniziare la cottura. Al terminar della cottura, segnale acústico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; en caso contrario, verrà visualizzato 0:00.

Por ejemplo:cocinar la pasta

1)"Oh, ruela"  " , verrà visualizzato "A-07" e il menu per la pasta sarà selezionato. Indicators "  " "y"  " saranno acceso.

2) Estreno "  + 30"  " "para confirmar el menú de selección principal.

3) Smettere di girare quando viene visualizzato "b-4"

4) Estreno "  + 30"  " "para empezar a cocinar.

Al terminar la cottura, una señal acústica emite cinco segundos. Quindi, informare la manopola allo stato di attesa.

9. Costura en secuencia

E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo congelamento, esto passerà automaticamente al primo posto. Una señal acústica se repite después de cada programa y luego comienza el programa sucesivo.

Nota: Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza
Ejemplo: se volete scongelare 500 gr di cibo y cuocerlo con una potencia microonde del 80% por 5 minutos.

Paso a seguir sono i seguenti:

1) Estreno "  |  " due volte, verrà visualizzato "dEF2";

88:88

2) Ruotare "  para regular el peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3) Estreno "  |  |  " una tensión, el visualizador LED "P100", el indicador "  " Tendrás acceso

P1:00

4) Ruotare "  " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, El visualizador LED "P80". Premere " + 30"  ".

P8:00

5) Ruotare "  para regular el tiempo de textura de 5 minutos

85:00

6) Estreno " + 30"  " para iniciar la cocción.

Nota: al terminar el primo programa, il producto Emitirá un sseñal acústica Y aquí está el segundo programa. Al terminar di todos los programas, il producto emetterà cinque suoni y la unidad tornerà allo stato di attesa.

10. Costura con partenza diferenciada

1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relativo all'impostazione dell'orologio.)

2) Impostare il programma di cottura. Es posible imponer al máximo debido a los programas. Lo scongelamento non può essere impostato con esta función

3) Estreno "  |  ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lámpara,;

4) Ruotare "  per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.

02:00

5) Estreno "  |  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.

02:00

6) Ruotare "  per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.

02:05

7) Estreno " + 30"  " per terminare l'impostazione. " : " sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. En En caso contrario, la función de partenza difiere no funcional.

2) si el programa de partenza difiere y está impuesto sin definir el programa de costura, la entera impostación varía como pequeña. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

11. FUNCIÓN ECO

In caso di attesa, premere "lo STOP |ec^o" oppure non fare alcuna operazione per 1 minuto e schermo si spegnerà.

A este punto, premere un tasto qualsiasi per accendere lo schermo.

Nota:

- 1) Il forno non può entrare in modalità ECO se la porta è aperta.
- 2) Premere un tasto qualsiasi o aprire la porta per accendere lo schermo che è rimasto in modalità ECO.
- 3) Se entra in modalità ECO con el blocco "sicurezza bambino", rimane attivo il blocco "sicurezza bambino".

12. Funciones de verificación de imposiciones

- (1) Durante la cottura, premere " | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Tabella Menù Automatici di Cottura

Menù	Peso(gr)	Mostrar	Potencia
PANEL A-01	b-1 Pizza riscaldare	200	P100
	b-2 Panel de Riscaldare	200	P100
	b-3 Torta salada	400	P80+P0+P80
	b-4 Pasta	500	P30
A-02 PATATA	b-1 Vapor	400	P100
	b-2 Croquetas de patata	500	C-1
	b-3 Patatas de horno	500	C-1
	b-4 Tortilla de patatas	200	P100
A-03 CARNE	b-1 pollo	800	P100
	b-2 Tacchino	800	P100
	b-3 Maiale	450	P100
	b-4 Carne roja	800	C-1
A-04 PESCA	b-1 Cozze	200	P80
	b-2 Salmón	350	P80
	b-3 Filete de tonno	350	P80
	Espiga b-4	350	P80
A-05 VERDURA	b-1 Brócoli	400	P100
	b-2 Espinacas	400	P100
	b-3 caroteno	400	P100
	b-4 Finocchio	200-400	P80+P0
A-06 BIENVENIDO Caldera	b-1 Latte (1 taza/240 ml)	1 taza	P100
	Café b-2 (1 taza/120 ml)	1 taza	P100
	b-3 Te	1 taza	P100
	b-4 Ciclónica caliente	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Pasta repleta (es. Ravioli)	450	P80
	b-2 Riso	1 taza	P100+P50
	b-3 Zuppa (Riscaldare zuppa di verdure)	250	P100
	b-4 Pasta	50(agregar 500ml de agua)	P80
A-08 TORTA	B-1 Galletas	200	P80+P0+P80
	b-2 Torta	1 taza	P80
	b-3 Mermelada	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 LUZ	b-1 Cibi distraido	100	P80+P0
	b-2 Yogur hecho en casa	1 litro	P30
	b-3 Pasta integrada	150 (agregando 500 ml de agua)	P100
	b-4 Legumbres	500	P100
A-10 BEBÉ	b-1 Homogeneizados	150	P80+P0
	b-2 Brodo	200	P100+P0
	b-3 Esterización (por ejemplo, ciucció, biberón)	1 recipiente	P100
	b-4 Café con leche en polvo	100 ml	P30

Búsqueda de problemas

NORMAL	
Interferencia del horno a microonde con la arrozzione televisiva	Es posible que siano interfiera con la recepción de radio o televisión en el centro del funcionamiento del horno de microondas. Si se trata de un fenómeno similar a lo posible con otros pequeños elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si se trata de una condición normal.
Luz affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luz del horno puede affievolirsi. Si se trata de una condición normal.
Si se acumula el vapor en la porta, esce aria calda dalle abertura di sfiato	En el corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte de este vapor viene pulsado desde la apertura del sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del horno. Si se trata de una condición normal.
Il forno viene acceso accidental senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Esta condición, pero, dovrebbe essere evitata.

Problema	Posibile causa	Rimedio
El horno no está acentuar	El cavo de alimentación no está insertado correctamente en la presa de corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemas con la uscita	Verificar la conexión con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La porta non è chiusa correttamente	Cerrar bien la puerta
El piatto di vetro è rumoroso durante el funcionamiento del horno	Rulli sporchi y residuos en el fondo del horno	Fare riferimento al párrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2012/19/ EU per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, RAEE). Facendo in modo che este producto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenir potencialmente consecuencias negativas para el ambiente y la salud del hombre, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto.

El símbolo de su

questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico.

L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Para obtener más información sobre el tratamiento, el ritmo y el ciclo de este producto, consulte la autoridad comunitaria, el servicio para la recolección de los rifidos o la negociación del producto y el estado adquirido.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: ¿cosa tarifa? Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini informati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo de 24 meses decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in case di necessità, unitamente ad un document fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell' acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel sucesivo periodo diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimed Accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; En el caso de que el consumidor no fose en el grado de fornire detta prova, no es posible que se apliquen las condiciones de garantía previas y pertanto al Servicio de Asistencia Técnica Autorizada Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumidor todos los costos relativos.

ESTENZIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : ¿vienes? Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed Yo ricambi. Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ? Per qualsiasi necessità il centro Assistance autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Número Utíl" bajo indicato, sarà messo en contacto directo con él

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Atención, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite mensaje vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Paloma si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

De esta manera, podrá contribuir para evitar transferencias inútiles de la tecnología, reduciendo el gasto innecesario y relativo.

Guía para la cocción

MICROONDAS

El'adquisicióna, i Grassi ei carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un Processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rApido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina glos alimentos.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Las estufas devono permetten toda la energía del microonda de atravesar para obtener la máxima eficacia.

El microondas possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, coa mí También la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui glos alimentos no van mai cotti in contenitori di este genere.

Alimentos adaptados y essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, crema, minestre, budini, mermelada y salsa.

IEn general, si puede decir que la cocción con el microondas es ideal para cualquier alimento que se prepare en un plano de cocción normal.

Cobertura durante la cocción

Es muy importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore y contribuisce al proceso de cocción. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

Es importante asistir a un po' cuando avete terminar la textura de los alimentos en modo de permitir que la temperatura del alimento se equilibre.

Guía para la cocción

Guía de la Cocción della verdura congelada

Use una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, haciendo carareferencia a la tabla subsiguiente. Continúe la cocción hasta que otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cocción e una volta a fine cocción. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cocción. Coprite durante el tiempo de riposo.

Alimentos	Porciones	Potencia	Tempo (mín.)	Tiempo de Riposo (mín.)	Leestructuras
Espinacas	150 gramos	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cucchiaino da tavola) de agua fredda.
Brócoli	300 gramos	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cucchiainos da tavola.) de acqua fredda.
Piselli	300 gramos	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cucchiaino da tavola) de agua fredda.
Fagiolini Verdi	300 gramos	P80	7½-8½	2-3	Agregar 30 ml (2 cucchiainos da tavola.) de acqua fredda.
Verdura Error (zanahoria/ Piselli/ cereales)	300 gramos	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cucchiaino da tavola) de agua fredda.
Verdura Mista (alla chino)	300 gramos	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cucchiaino da tavola) de agua fredda.

Guía para la cocción (continuación)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Utilice una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Agregue 30-45 ml de agua fredda (2-3 cucchiari da tavola) por cada 250 g, si no se consume otra cantidad de agua: destino riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, cópera al tiempo mínimo aconsejado. Continuar cocinando fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura y una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante el tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Más pequeños sono, más rápidamente y cocinando.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimentos	Porciones	Tempo (mín.)	Tiempo de Reposo (mín.)	Instrucciones
Brócoli	250 gramos 500 gramos	3½-4 6-7	3	Preparar partidos uniformes. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini de Bruselas	250 gramos	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 cucchiari da tavola) de agua.
Zanahoria	250 gramos	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250 gramos 500 gramos	4-4½ 6½-7½	3	Preparar partes uniformes. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Calabacín	250 gramos	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Agregue 30 ml (2 cucchiari da tavola) de agua o una noche de burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzana	250 gramos	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiario da tavola di succo di limone.
Porri	250 gramos	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Hongos	125 gramos 250 gramos	1-1½ 2-2½	3	Prepare i funghi interi se sono piccoli oa fettine. No agregues agua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250 gramos	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine oa metà. Agregue solo 15 ml (1 cucchiario da tavola) de agua.

Guía para la cocción (continuación)

Alimentos	Porciones	Tempo (mín.)	Tempo de Riposo (mín.)	Instrucciones
Peperona	250 gramos	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patata	250 gramos 500 gramos	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Rapa de ciervo	250 gramos	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso: Use una pirofila de vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.

Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.

Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Utilice una pirofila de vetro capiente en forma de scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata rangerta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante el tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimentos	Porciones	Potencia	Tempo (mín.)	Tempo de Riposo (mín.)	Instrucciones
Riso (parbolizado)	250 gramos 375 gramos	P100	15-16 17½- 18½	5	Agregue 500 ml de agua fredda.
Risona (parbolizado)	250 gramos 375 gramos	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fredda.
Riso Mixto (risas cultivado y no)	250 gramos	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fredda.
Cereales Misti (risas + Fruto)	250 gramos	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fredda.
Pastas	250 gramos	P100	10-11	5	Añadir 1000 ml de agua caliente

Guía para la cocción (continuación)

RICALDAR ALIMENTOS

El horno a microonda calienta los alimentos en el tiempo que responde al cuanto se cocinan. Los tiempos de cocción varían según el tipo de alimento y el nivel de potencia.

Use los niveles de potencia y los tiempos de calentamiento indicados en el esquema siguiente que va a considerar como una guía.

Los tiempos del esquema consideran los líquidos y la temperatura ambiente alrededor de +18 / +20°C o alimentos fríos a una temperatura de alrededor de +5 / +7°C.

Sistematice los alimentos y cúbralos.

Evite calentar trozos grandes como trozos de carne, ya que se cocinan demasiado y se secan antes de que el centro esté bien caliente. Pequeños trozos se calentarán mejor y dará mejores resultados.

Niveles de potencia y mezcla

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la máxima potencia, pero otros deben ser calentados a una potencia inferior.

Consulte las tablas de referencia. Generalmente es mejor calentar los alimentos usando poca potencia, si los alimentos son delicados, en grandes cantidades o si se calientan rápidamente (pastas de carne tritadas, por ejemplo).

Mézclalos bien o revuélvalos los alimentos cuando los calienta para obtener mejores resultados. Si es posible, mézclalos antes de servir.

Preste especial atención cuando calienta líquidos y alimentos para niños. Para evitar accidentes, asegúrese de que los líquidos no hiervan, mézclalos antes, durante y después de haberlos calentado. Manténelos en el microondas durante el tiempo de reposo. Le recomendamos que ponga un cucharón de plástico o una bandeja de vidrio en los líquidos; de lo contrario, pueden sobrecalentarse (y así dañar) los alimentos. Es preferible reducir el tiempo de cocción y agregar otro tiempo al riesgo de riesgo.

Tiempos de calentamiento y de reposo

Cuando calienta los alimentos por primera vez, consulte el tiempo de calentamiento utilizado para un futuro uso.

Asegúrese siempre de que el alimento calentado esté bien caliente. Reduzca el tiempo de reposo de los alimentos por un tiempo breve después de haberlos calentado para permitir que se equilibren. El tiempo de reposo sugerido después del calentamiento es de 2-4 minutos, si en el esquema no se recomienda un tiempo diferente.

Preste especial atención cuando calienta líquidos y alimentos para niños. Consulte el tiempo de reposo en el capítulo de medidas de seguridad.

Guía para la cocción (continuación)

CALENTAR LÍQUIDOS

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato gastado permettere alla temperatura di equilibrarsi. mescolato SIEMPRE después de haberlos calentado.

Porevitare che i liquidi trabocchino, causandoeventuali scottature, mettete un cucchiaino o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTOS PARA NIÑOS:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, dooperaciónendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare cada 2-3 minutos antes de servir. Mescolate nuovamente y controla la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 y 40 °C.

CAFÉ CON LECHE PARA NIÑOS:

Versa el café con leche en un biberón de vidrio esterilizado. Va riscaldato alcancerto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

¡Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controlate sempre atentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura recomendada por servicio: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e atttentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la tabla siguientes como guía para calentar los alimentos.

Guía para la cocción (continuación)

Desechar líquidos y alimentos

Use i livelli di potenza ei tempi di esta tabella como linee guida per riscaldarli.

Alimentos	Porciones	Potencia	Tempo (mín.)	Tempo el Reposo (mín.)	Instrucciones
Bevande (café, café con leche, te, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazinas) 450 ml (3 tazinas) 600 ml (4 tazinas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateliscoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate atentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minarete (fredde)	250 gramos 350 gramos 450 gramos 550 gramos	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versátil en un piatto fondo di ceramica o en una scodella fonda di cerámica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Especiatiño (fredo)	350 gramos	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al Sugo (fredda)	350 gramos	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente por microonda. Mescolate prima di servire.

Guía para la cocción (continuación)

Alimentos	Porciones	Potencia	Tempo (mín.)	Tempo el Reposo (mín.)	Instrucciones
Pasta madura al azúcar (fredda)	350 gramos	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) en un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di Plástica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimentos Pronto (freddo)	350 gramos 450 gramos 550 gramos	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porciones sobre un plato de cerámica. Coprite con pellicola aderente per Microondas.

Guía para la cocción (continuación)

Riscaldare Alimenti y Latte per Bambini

Use i livelli di potenza ei tempi di esta tabella como linee guida per riscaldarli.

Alimentos	Porciones	Potencia	Tempo (mín.)	Tiempos Riposo (mín.)	Instrucciones
Alimentos por niños (verdura + carne)	190 gramos	P80	30 segundos.	2-3	Metteteli en un fondo de cerámica de piatto. Vanno cotti cubiertos. Mescolate al terminar el tempo di cottura. El destino responderá en 2-3 minutos. Antes de servir, mescolate bene e controle la temperatura con precisión.
Pappe por niños (fruto + café con leche + fruta)	190 gramos	P80	20 segundos.	2-3	Mettetele en un fondo de cerámica de piatto. Vanno cotte cubierto. Mescolato una vez terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare cada 2-3 minutos. Prima di servire, mescolate bene e controle la temperatura con precisión.
Café con leche por niños	100 ml 200 ml	P30	30-40 segundo. 1 minuto. - 1 minuto. 10 segundos.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Virginia calentado alcance. Agite bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controle la temperatura con precisión.

Guía para la cocción (continuación)

PARRILLA

El elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità funciona quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotación del pianorotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill por 4 Minutos, la doratura avverrà più rapidamente. **Stoviglie para la parrilla:**

Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non use nessuna stoviglia di plastica poichè potrebbe fondersi.

Alimentos adecuados para la parrilla:

Braciole, salsicce, bistecche, hamburguesa, fette di pancetta y prosciutto, piccole porzioni di pesce, sándwich e tutti i tipi di tostadas.

NOTA IMPORTANTE:

Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia, se non diversamente suggerito.

MICROONDAS + GRILL

Esta modalidad de cocción combina el calor radiante que proviene del horno con la velocidad de la cocción al microondas. Funciona solo quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

Las estufas devono permetten toda la energía del microonda de atravesar el devonoessere resistenti al calore. No usarStoviglie di metallo in modalità combinata.Non use nessuna stoviglia di plastica poichè potrebbe fondersi.

Alimentos adatti alla cottura con microondas + grill:

Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinato comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.

Además de esta moda, es posible utilizarla para grandes porciones de alimentos que traigan ventaja de una parte superior dorada y crujiente (por ejemplo, los peces de pollo giran en la cocina).

Destino riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

GRAMOli alimenti devono essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.

Guía para la cocción (continuación)

Guía al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como guía para la parrilla.

Alimentos Congelados	Porciones	Potencia	Tempo por 1. Lato (mín.)	Tempo por 2. Lato (mín.)	Instrucciones
Panini (cada uno ca. 50 gramos)	2 piezas 4 piezas	MW+ Parrilla	C2 1½-2 2½-3	Solo parrilla 2-3 2-3	Sistematize i panini in cerchio sulla griglia. Use la parrilla para la otra parte de los panini hasta colocarla crocanteza que Desidera. Lasciateli responder durante 2-5 minutos.
Junquillo/Bruschetta	200-250 gramos (1 pieza)	MW+ Parrilla	C1 3½-4	Solo parrilla 2-3	Ponle una baguette surja diagonalmente su carta da cucina sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minutos.
Patatas/verduras gratinar	400 gramos	C1	13-15	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro e posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 Minutos.
Pastas (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400 gramos	C1	14-16	-	Pon la pasta congelada en un piatto di vetro. Posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minutos.
Pescado gratinar	400 gramos	C1	16-18	-	Pesque el pescado congelado en el medio de un piatto liscio Rettangolare de vidrio. Posizionare sulla piatto rotante. lasciar Esperar 2-3 minutos.

Guía para la cocción (continuación)

Guida al grill per alimenti freschi

Precaliente el grill con la función grill durante 4 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como guía para la parrilla.

Alimentos frescos	Porciones	Potencia	Tempo por 1. Lato (mín.)	Tempo por 2. Lato (mín.)	Instrucciones
Tostada	4 piezas (cesar 25 gramos)	Solo parrilla	3½-4½	3-4	Mettete i brindis uno vicino all'altro sulla griglia.
Panini (hace cotti)	2-4 piezas	Parrilla solitaria	2½-3½	1½-2½	Mettete i panini con la parte inferiore rivolta verso l'alto in cerchio direttamente sul piatto rotante.
Pomodori En la parrilla	200 gramos (2 piezas) 400 gramos (4 piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistemate in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia
Tostada Formaggio/ Pomodori	4 piezas (300 gramos)	C2	4-5	-	Tostate le fette di pane. Mettete il roast con le guarnizioni sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 Minutos.
Tipo de tostada Hawai (piña, jamón, fettina de formaggio)	2 piezas (300 gramos) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tostate le fette di pane. Mettete il roast con le guarnizioni sulla griglia. Mettete 2 tostadas uno di fronte all'altro sulla griglia. Lasciate risponde 2-3 Minutos.
Patatas al horno	250 gramos 500 gramos	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliate le patate a metà. Mettetele in cerchio sulla griglia con la parte tagliata verso il grill.
Patatas/ verdura gratinar (fredde)	500 gramos	do1	9-11	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro. Mettete sulla Griglia. Lasciate riposare 2-3 minutos.

Guía para la cocción (continuación)

Alimentos frescos	Porciones	Potencia	Tempo por 1. Lato (mín.)	Tempo por 2. Lato (mín.)	Instrucciones
Pezzi de Pollo	450 gramos (2 piezas)	C2	7-8	7-8	Prepare los pezzi di pollo con aceite y spezie. Metteteli in cerchio con le ossa verso il mezzo. Mettete un pezzo di pollo ma non nel centro della griglia. lasciar Esperar 2-3 minutos
	650 gramos (2-3 piezas)		9-10	8-9	
	850 gramos (4 piezas)		11-12	9-10	
Arrosto de Pollo	900 gramos	C1	10-12	9-11	Spennellate con olio e spezie. Mettete il petto di pollo verso il basso per 1. lato e verso l'alto per 2. lato sul piatto rotante. Lasciate riposare 5 minutos.
	1100 gramos		12-14	11-13	
Brazalete de Agnello (medio)	400 gramos (4 piezas)	Solo parrilla	10-12	8-9	Spennellate le braciole di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Después de la cottura, lasciate riposare 2-3 minutos.
Bistec de <small>correo electrónico</small>	250 gramos (2 piezas)	MW+ Parrilla	C2	(Parrilla solo)	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Después de la cottura, lasciate riposare 2-3 minutos.
	500 gramos (4 piezas)		6-7	5-6	
			8-10	7-8	
Arrosto de pez	450 gramos 650 gramos	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellate con olio e spezie. Mettete testa - croce sulla griglia
Mele Cotte	2 meses (aprox. 400 g)	C2	6-7	-	Togliete il torsolo alle mele e riempitele con uvetta e marmellata. Mettetele sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionarse direttamente en el piatto rotante
	4 mela (aprox. 800 g)		10-12		

Número de pieza: 1617000A34185