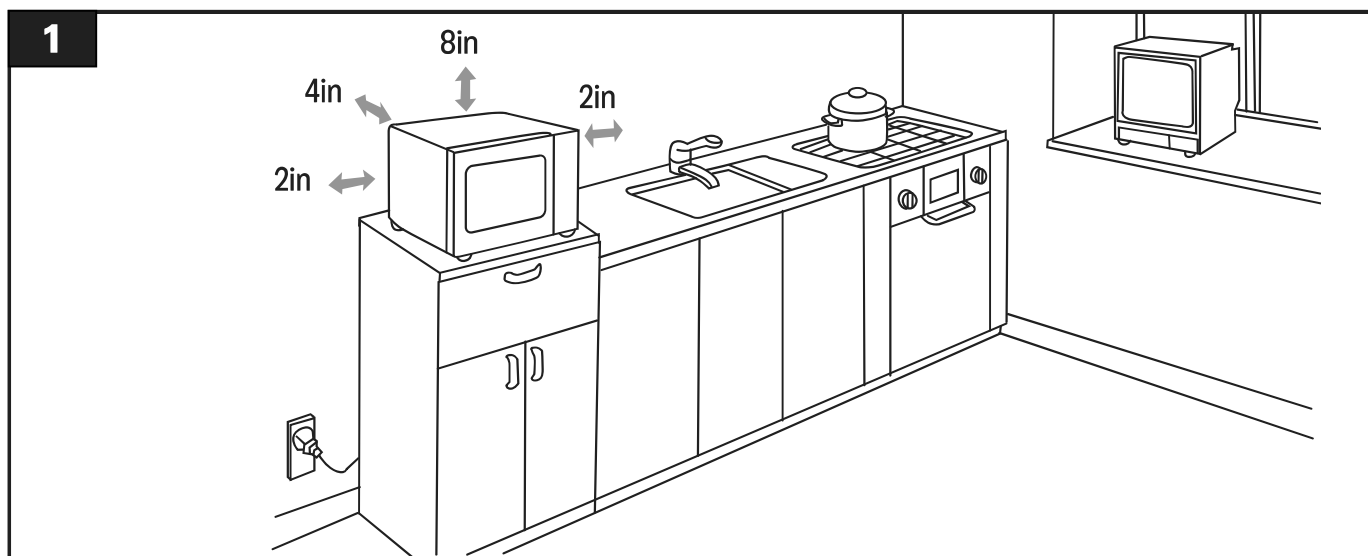


6. Colocación del aparato

- ▶ Elige un lugar donde los niños no puedan tocar las superficies calientes.
- ▶ Selecciona una superficie plana, horizontal y resistente al calor que sea lo suficientemente estable como para soportar el peso del aparato y los alimentos más pesados que puedan cocinarse en él. Debe haber suficiente espacio libre para las aberturas de ventilación de entrada y salida.
- ▶ Si es necesario, coloca una alfombrilla protectora debajo del aparato para proteger la encimera.
- ▶ Coloca el aparato cerca de una toma de corriente adecuada.
- ▶ No retires las patas de la parte inferior del aparato.
- ▶ No extraigas el espaciador (F) del aparato por la fuerza. De esta forma, se garantiza que haya suficiente espacio para doblar el cable de alimentación (G).
- ▶ Asegúrate de que haya suficiente ventilación al colocar el aparato. Mantén una distancia mínima de 20,3cm (8in) hacia arriba, 10,2cm (4in) hacia atrás y 5,1cm (2in) a ambos lados del aparato. La parte posterior del aparato debe colocarse contra la pared (fig. 1).



- ▶ El funcionamiento del aparato puede provocar interferencias en la radio, el televisor o equipos similares. Coloca el aparato lo más alejado posible de dichos dispositivos para evitar interferencias en la recepción.

7. Consejos

7.1 Cómo funciona la cocción en microondas

AVISO Para evitar un funcionamiento prolongado a un nivel de potencia elevado, el aparato reduce automáticamente la potencia de microondas después de un cierto tiempo de funcionamiento. Niveles de potencia más bajos no indican un mal funcionamiento.

El magnetrón de un microondas produce microondas que se reflejan en el suelo metálico, las paredes, el plato y el techo y pasan a los alimentos a través de los utensilios de cocina adecuados. Los haces de microondas son atraídos y absorbidos por las moléculas de grasa, azúcar y agua de los alimentos, lo que hace que se muevan y produzcan la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

7.2 Pautas de cocción

Temperatura de los alimentos: los alimentos a temperatura ambiente se calientan más rápido que los refrigerados. Los alimentos refrigerados se calientan más rápido que los congelados.

Tamaño: los trozos pequeños de comida se cocinan más rápido que los grandes. Las piezas de tamaño y forma similares se cocinarán de manera más uniforme cuando se cocinen juntas. Para obtener resultados más uniformes, reduce los niveles de potencia al cocinar trozos grandes de comida.

Humedad natural: los alimentos muy húmedos se cocinan de manera más uniforme porque la energía de las microondas calienta las moléculas de agua de manera eficiente.

Cubierta: cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acorta el tiempo de cocción y reduce las salpicaduras. Utiliza una tapa adecuada para microondas. También puedes usar papel para hornear, papel de cocina o envoltorios de plástico aptos para microondas. El envoltorio de plástico debe doblarse hacia atrás en una esquina para permitir la salida del vapor. La condensación en las superficies de las puertas y los compartimentos es normal durante tiempos de cocción prolongados.

Remover y girar: remover y girar redistribuye el calor de manera uniforme para evitar que se cocinen demasiado los bordes exteriores de los alimentos. Remueve desde el exterior hacia el centro. Si es posible, gira los alimentos de abajo hacia arriba.

Colocación: si se calientan alimentos de formas irregulares o tamaños diferentes, las partes más finas y los tamaños más pequeños deben colocarse hacia el centro. Si vas a cocinar varias piezas del mismo tamaño y forma, colócalas en forma de anillo, dejando el centro del anillo vacío.

Perforar: antes de calentar, utiliza un tenedor o un cuchillo pequeño para perforar o pinchar los alimentos que tengan piel o membrana, como patatas, yemas de huevo, hígados de pollo y salchichas. Pincha en varios lugares para permitir que salga el vapor.

Tiempo de reposo: los alimentos seguirán cocinándose por la conducción natural del calor incluso después de que finalice el ciclo de microondas. El tiempo de reposo depende del volumen y la densidad del alimento.

Envolver en papel de cocina o papel para hornear: envuelve los sándwiches y otros alimentos que contengan pan precocido para evitar que se sequen mientras se calientan.

Cantidad de comida: cuantos más alimentos se calienten de una vez, mayor será el tiempo de cocción. Comprueba el punto de cocción e incrementa el tiempo si es necesario.

Composición y densidad: los alimentos con alto contenido de grasa y azúcar alcanzarán una temperatura más alta y se calentarán más rápido que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y las patatas, requieren un tiempo de cocción más largo que un producto ligero y poroso del mismo tamaño, como un pastel.

Descongelar: revisa los alimentos durante el proceso de descongelación. Reorganiza o mueve los alimentos para evitar que se cocinen demasiado. Coloca la carne picada o las piezas pequeñas en una sola capa. Cubre solo las zonas más finas o grasas de la carne con una capa de papel de aluminio para evitar que se cocine demasiado. Deja reposar las porciones grandes de carne o pollo entero durante al menos 1 hora para que se descongelen por completo.

7.3 Platos y utensilios de cocina apropiados

- ▶ Si es posible, usa platos transparentes para que los haces de microondas pasen con más facilidad. Esto provoca que los alimentos se calienten de manera uniforme.
- ▶ Los platos redondos y ovalados son más adecuados que los angulosos, porque la comida de las esquinas podría recalentarse y hervir.
- ▶ Se recomienda cubrir las zonas sensibles con tiras estrechas de papel de aluminio para evitar el sobrecalentamiento. Mantén una distancia mínima de aproximadamente 2,5cm (1in) entre el papel de aluminio y los laterales.
- ▶ Consulta las instrucciones del fabricante en el plato o utensilio para asegurarte de que es apto para microondas.

Platos y utensilios de cocina no aptos

- ▶ No utilices platos hechos de papel reciclado, ya que contienen cantidades bajas de metal. Esta combinación puede provocar chispas o dañar el aparato.
- ▶ No utilices platos con decoración dorada o plateada. Esto podría dañar el aparato.
- ▶ No utilices recipientes metálicos. Esto puede provocar chispas y dañar el aparato. Los recipientes con asas de metal, alambres o adornos metálicos no suelen ser adecuados. Retira los cables o artículos similares de los recipientes antes de colocarlos en el aparato.
- ▶ No utilices recipientes con aberturas pequeñas, como biberones.
- ▶ No utilices termómetros para carne que no estén marcados explícitamente por el fabricante como aptos para microondas.

7.4 Materiales que se pueden usar en el modo microondas

Utensilios	Observaciones
Tiras de papel de aluminio	Tiras estrechas solo para protección. Se pueden usar trozos pequeños y lisos para cubrir partes finas de carne o aves para evitar que se cocinen demasiado. Pueden producirse arcos eléctricos si el aluminio está demasiado cerca de las paredes interiores. El aluminio debe estar al menos a 2,5cm (1in) de distancia de las paredes del aparato.
Plato para dorar	Sigue las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar al menos 0,5cm (0,2in) por encima del plato giratorio. Un uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo apta para microondas. Sigue las instrucciones del fabricante. No utilices platos rotos o astillados.
Frascos de cristal	Quita siempre las tapas. Usa solo para calentar los alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería para horno resistente al calor. Asegúrate de que no haya molduras metálicas. No utilices platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar al horno	Sigue las instrucciones del fabricante. No utilices cierres metálicos. Haz rendijas para que salga el vapor.
Platos y vasos de papel	Usa solo para tiempos de cocción cortos o para calentar. No dejes el aparato desatendido mientras esté en uso.
Papel de cocina	Cubre los alimentos para recalentar y absorber el aceite. Usa con supervisión solo para tiempos de cocción cortos.
Papel para hornear	Cubre los alimentos para evitar salpicaduras o envuélvelos para que se cocinen al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Sigue las instrucciones del fabricante. Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que la comida del interior se calienta. Las bolsas para hervir y las bolsas de plástico bien cerradas deben rajarse, perforarse o ventilarse según las instrucciones del envase.
Envoltorio de plástico	Solo apto para microondas. Cubre los alimentos para evitar salpicaduras y retener la humedad. No dejes que el envoltorio de plástico entre en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solo aptos para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel encerado	Cubre los alimentos para evitar salpicaduras y retener la humedad.

7.5 Materiales que se deben evitar en el modo microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar arcos eléctricos. Cambia los alimentos a un plato apto para microondas.
Envase de cartón para alimentos con asa metálica	Puede provocar arcos eléctricos. Cambia los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios metálicos o con molduras metálicas	El metal protege los alimentos de la energía de las microondas. Las molduras metálicas pueden provocar arcos eléctricos.
Cierres metálicos	Pueden provocar arcos eléctricos y generar un incendio en el microondas.
Bolsas de papel	Pueden provocar un incendio en el microondas.
Espuma plástica	Los recipientes de espuma plástica pueden derretirse o contaminar los alimentos o líquidos de su interior cuando se exponen a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca y puede partirse o agrietarse.

7.6 Materiales para el modo de horneado, el modo freidora de aire, el modo de asado y los modos combinados

Utensilios	Modo de horneado	Modo freidora de aire	Modo de asado	Modo combinado
Cristalería para horno resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Cristal no resistente al calor	✗	✗	✗	✗
Cerámica para horno resistente al calor	✓	✓	✓	✓
Vajilla de plástico apta para microondas	✗	✗	✗	✗
Papel de cocina	✗	✗	✗	✗
Bandejas metálicas y bandeja para hornear (I)	✓	✓	✓	✗
Rejilla metálica	✓	✓	✓	✗
Papel de aluminio y envases de aluminio	✓	✓	✓	✗

8. Funcionamiento

8.1 Instalación del plato giratorio

AVISO No utilices el aparato sin el eje del plato giratorio (M), el anillo giratorio (L) y el plato de cristal (K) instalados.

- No instales el plato de cristal (K) boca abajo. No restrinjas la rotación del plato de cristal (K).
- Tanto el plato de cristal (K) como el anillo giratorio (L) se deben utilizar siempre durante la cocción.
- Coloca siempre todos los alimentos y los recipientes de alimentos en el plato de cristal (K) para cocinar.

- Si el plato de cristal (K) o el anillo giratorio (L) se agrietan o se rompen, no uses el aparato. Ponte en contacto con un centro de reparación profesional.

8.2 Conexión a la alimentación

- Conecta el enchufe (G) a una toma de corriente adecuada. El aparato emite un pitido y pasa al modo de espera. La hora predeterminada del reloj  aparece en la pantalla (P).
- Cuando termines de utilizar el aparato, desconecta el enchufe (G) de la toma de corriente.

8.3 Función de bloqueo de seguridad

8.3.1 Desactivación/activación de la función de bloqueo de seguridad

AVISO

- En la primera puesta en marcha, la función de bloqueo de seguridad está activada por defecto.
- El aparato debe estar en modo de espera para desactivar o activar la función de bloqueo de seguridad.
- Si se produce un corte de energía, el aparato conserva la configuración utilizada anteriormente.
- Si el aparato permanece inactivo durante 10 segundos mientras cambias la configuración de la función de bloqueo de seguridad, vuelve a la configuración anterior y pasa al modo de espera.

Modo de espera:

Desactivación

- Mantén pulsado el botón  (AF) durante 2 segundos para comprobar la configuración actual de la función de bloqueo de seguridad.  aparece en la pantalla (P).
- Pulsa el botón  (AF). Pulsa el botón 7 y, a continuación, el botón 9 del teclado numérico (AC).  aparece en la pantalla (P).
- El aparato pasa al modo de espera después de 1 segundo. La función de bloqueo de seguridad está desactivada.
- Cuando la función de bloqueo de seguridad está desactivada, el botón  (AF) se desactiva. Si se pulsa, el aparato emite un pitido.

Activación

- Mantén pulsado el botón  (AF) durante 2 segundos para comprobar la configuración actual de la función de bloqueo de seguridad.  aparece en la pantalla (P).
- Pulsa el botón 7 y, a continuación, el botón 9 del teclado numérico (AC).  aparece en la pantalla (P).
- El aparato pasa al modo de espera después de 1 segundo. La función de bloqueo de seguridad está activada.
- Cuando la función de bloqueo de seguridad esté activada y la puerta (A) esté cerrada, pulsa el botón  (AF) para bloquear manualmente la puerta (A).

8.3.2 Modo de espera

En el modo de espera, la puerta (A) está desbloqueada y se puede abrir y cerrar.

8.3.3 Durante un proceso de cocción

- La puerta (A) se bloquea automáticamente durante la cocción.
- Pulsa el botón  (AF) o el botón **STOP/CANCEL** (AH) para abrir la puerta (A) y pausar el proceso de cocción. Si la puerta (A) no se abre en 10 segundos, se bloquea automáticamente. Si la puerta (A) no se abre después de 30 minutos, se desbloquea automáticamente.
- Pulsa el botón  (AF) o el botón **STOP/CANCEL** (AH) para abrir la puerta (A) y pausar el proceso de cocción. Abre la puerta (A) inmediatamente. La puerta (A) permanece desbloqueada hasta que comience el siguiente proceso de cocción.

8.3.4 Después de terminar la cocción

- Cuando finaliza la cocción, el aparato emite cuatro pitidos cada 2 minutos hasta que la puerta (A) se abre.  se alternan en la pantalla (P) cada 5 segundos.

- ▶ Pulsa el botón  (AF) para abrir la puerta (A). Si la puerta (A) no se abre en 10 segundos, se bloquea automáticamente. Si la puerta (A) no se abre después de 30 minutos, se desbloquea automáticamente.
- ▶ Pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH) para desbloquear la puerta (A). La hora del reloj aparece en la pantalla (P). Si la puerta (A) no se abre en 10 segundos, se cierra automáticamente y  aparece en la pantalla (P). Si la puerta (A) se abre una vez o en 30 minutos, la hora del reloj aparece en la pantalla (P) y el aparato pasa al modo de espera.
- ▶ Pulsa el botón  (AF) para abrir la puerta (A). Abre la puerta (A) inmediatamente. La puerta (A) permanece desbloqueada hasta que comience el siguiente proceso de cocción.
- ▶ Si el aparato permanece inactivo durante 30 segundos mientras se ajusta un programa de cocción, la puerta (A) se cierra automáticamente.  aparece en la pantalla (P).

8.4 Configuración del reloj

AVISO

- ▶ Si se introduce una hora no válida al pulsar el botón  (AJ), el aparato emite un pitido y la pantalla (P) se queda en blanco.
 - ▶ Para comprobar la hora del reloj durante el proceso de cocción, pulsa el botón  (AD).
1. Mantén pulsado el botón  (AD) para seleccionar el formato de visualización de 12 o 24 horas.  aparece en la pantalla (P).
 2. Vuelve a pulsar el botón  (AD) para seleccionar el formato de visualización de 24 horas.  aparece en la pantalla (P).
 3. Introduce la hora actual con los botones del teclado numérico (AC).
 4. Para confirmar la hora, pulsa el botón  (AD) o el botón **START/+30 SEC.** (AG).

8.5 Configuración del temporizador

AVISO

- ▶ El temporizador se puede configurar en el modo de espera o durante la cocción.
 - ▶ El tiempo máximo de cuenta atrás es de 99 minutos y 99 segundos.
 - ▶ El tiempo de cuenta atrás desaparece de la pantalla (P) después de 5 segundos. Para comprobar el tiempo de cuenta atrás durante el proceso de cocción, pulsa el botón  (AD).
1. Pulsa el botón  (AD).
 2. Introduce el tiempo de cuenta atrás deseado con los botones del teclado numérico (AC).
 3. Para confirmar el tiempo de cuenta atrás, pulsa el botón  (AD) o el botón **START/+30 SEC.** (AG).
 4. La función de temporizador finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a . El aparato emite un pitido largo.
 5. Para finalizar manualmente la función de temporizador, pulsa el botón  (AD) y, a continuación, pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH).

8.6 Uso del modo ECO

- ▶ En el modo de espera, pulsa el botón **ECO** (AE) para apagar la pantalla (P) cuando el aparato no esté en uso. Esto reduce el consumo de energía del aparato. El aparato emite un pitido. La pantalla (P) se apaga. El dispositivo entra en un estado de ahorro de energía.
- ▶ Para salir del modo Eco y entrar en el modo de espera, abre y cierra la puerta (A) o pulsa cualquier botón. El aparato emite un pitido. La pantalla (P) se ilumina y aparece la hora del reloj.

8.7 Cocinar y calentar alimentos

PRECAUCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

Los alimentos y sus recipientes pueden calentarse durante el proceso de cocción. Usa siempre guantes resistentes al calor o guantes de cocina cuando saques alimentos y recipientes calientes del aparato.

AVISO

- El tiempo máximo programable de cocción o descongelación es de 99 minutos y 99 segundos.
- Controla el progreso de los alimentos a través de la ventana de visualización (B).
- Si el aparato permanece inactivo durante 30 segundos mientras se configura un programa de cocción, el aparato pasa al modo de espera.

8.7.1 Modo microondas: cocción rápida**AVISO**

- La función de cocción rápida utiliza el modo microondas al 100% de potencia. El nivel de potencia no es ajustable.
- El botón **START/+30 SEC.** (AG) aumenta el tiempo de cocción en 30 segundos.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
5. Como alternativa, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción automáticamente.
6. Si utilizas el teclado numérico (AC), pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 99:59. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).
9. Deja reposar la comida durante al menos 1-3 minutos para que el calor se distribuya uniformemente en la comida.

8.7.2 Modo microondas: configuración personalizada

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón **MICRO.** (T). El nivel de potencia predeterminado P100 aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 99:59. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).
9. Deja reposar la comida durante al menos 1-3 minutos para que el calor se distribuya uniformemente en la comida.

Guía de potencia de cocción

Selección de potencia	Nivel de intensidad	Potencia de cocción
P100	100%	1000W
P-90	90%	900W
P-80	80%	800W
P-70	70%	700W
P-60	60%	600W
P-50	50%	500W
P-40	40%	400W

Selección de potencia	Nivel de intensidad	Potencia de cocción
P-30	30%	300W
P-20	20%	200W
P-10	10%	100W
P-00	0%	0W

8.7.3 Modo convección

AVISO El eje del plato giratorio (M) gira durante el modo de convección.

Solo para cocinar

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Si lo deseas, coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **CONV.** (U). La temperatura de cocción predeterminada 350°F aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa una vez cualquier botón del 1 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
7. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a $9:59$. El aparato emite un pitido. E_{nd} aparece en la pantalla (P).

Precalentamiento y cocción

AVISO

- El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos. El tiempo de precalentamiento no se puede ajustar.
- Si la puerta (A) no se abre durante 30 minutos, el aparato pasa al modo de espera.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Pulsa el botón **CONV.** (U). La temperatura de cocción predeterminada 350°F aparece en la pantalla (P).
3. Pulsa una vez cualquier botón del 1 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
4. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de precalentamiento. La luz (E) se enciende. La temperatura de cocción parpadea en la pantalla (P).
5. Cuando se alcanza la temperatura establecida, el aparato emite un pitido.
6. Abre la puerta (A) con la manija (O) o pulsa el botón **STOP/CANCEL** (AH).
7. Si lo deseas, coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
8. Coloca los alimentos dentro del aparato.
9. Cierra la puerta (A).
10. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
11. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
12. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
13. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a $9:59$. El aparato emite un pitido. E_{nd} aparece en la pantalla (P).

8.7.4 Modo combinado microondas/convección

AVISO

- ▶ Durante el proceso de cocción, pulsa el botón **MICRO.+CONV** (V) para comprobar la temperatura de cocción.
- ▶ Las temperaturas de cocción programables son 177°C (350°F) → 163°C (325°F) → 204°C (400°F) → 191°C (375°F).

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón **MICRO.+CONV** (V). La temperatura de cocción predeterminada 350°F aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que la temperatura de cocción deseada aparezca en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

8.7.5 Modo de horneado

Horneado manual

1. Pulsa el botón **BAKE** (Q). La temperatura de cocción predeterminada 350°F aparece en la pantalla (P).
2. Pulsa una vez cualquier botón del 5 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
3. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
4. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el precalentamiento. La luz (E) se enciende.
5. Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.
6. Abre la puerta (A) con la manija (O).
7. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
8. Coloca los alimentos dentro del aparato.
9. Cierra la puerta (A).
10. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción aparece en la pantalla (P).
11. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
12. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Preajuste para hornear

1. Pulsa el botón **BAKE** (Q) dos veces. El preajuste predeterminado 177°C aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el preajuste deseado en la pantalla (P).
2. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el precalentamiento. La luz (E) se enciende.
3. Cuando finaliza el precalentamiento, el aparato emite un pitido.
4. Abre la puerta (A) con la manija (O).
5. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
6. Coloca los alimentos dentro del aparato.
7. Cierra la puerta (A).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción aparece en la pantalla (P).
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Cantidad/peso	Tiempo	Temperatura
Ab-1	Galletas	7 piezas	13 minutos	177°C (350°F)

Selección de menú	Alimento	Cantidad/peso	Tiempo	Temperatura
Ab-3	Pastel	Sartén redonda de 22,9cm (9in)	20 minutos	177°C (350°F)

8.7.6 Modo freidora de aire

Freír con aire manualmente

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para freír con aire (J) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **AIR FRY** (R). La temperatura de cocción predeterminada 400°F aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa una vez cualquier botón del 7 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Preajuste para freír con aire

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para freír con aire (J) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **AIR FRY** (R) dos veces. El preajuste predeterminado 275°F aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el preajuste deseado en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa el botón **AIR FRY** (R) varias veces para seleccionar el peso preestablecido del alimento.
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
9. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a 0:00. El aparato emite un pitido. End aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
AF-1	Aros de cebolla	227ml (8oz), 341ml (12oz)	18 minutos, 21 minutos	204°C (400°F)
AF-2	Muslos de pollo	227ml (8oz), 455ml (16oz), 681ml (24oz), 909ml (32oz), 1137ml (40oz)	27 minutos, 30 minutos, 33 minutos, 36 minutos, 40 minutos	204°C (400°F)
AF-3	Alitas de pollo	227ml (8oz), 455ml (16oz), 681ml (24oz), 909ml (32oz)	27 minutos, 30 minutos, 33 minutos, 36 minutos	204°C (400°F)
AF-4	Nuggets de pollo	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz), 568ml (20oz)	17 minutos, 18 minutos, 19 minutos, 21 minutos, 23 minutos	204°C (400°F)

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
AF-5	Pollo rebozado	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz), 568ml (20oz)	18 minutos, 19 minutos, 20 minutos, 22 minutos, 25 minutos	204°C (400°F)
AF-6	Palitos de mozzarella	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 398ml (14oz), 455ml (16oz), 511ml (18oz)	9 minutos, 10 minutos, 11 minutos, 12 minutos, 13 minutos, 15 minutos	204°C (400°F)
AF-7	Patatas fritas	227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 398ml (14oz)	22 minutos, 24 minutos, 26 minutos, 28 minutos	204°C (400°F)

8.7.7 Modo de asado

Asado manual

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **ROAST** (S). La temperatura de cocción predeterminada 350°F aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa una vez cualquier botón del 5 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar la temperatura de cocción deseada. La temperatura correspondiente aparece en la pantalla (P).
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de cocción deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende.
9. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
10. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a $9:59$. El aparato emite un pitido. E_{nd} aparece en la pantalla (P).

Preajuste para asar a la parrilla

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca la bandeja para hornear (I) dentro del aparato.
3. Coloca los alimentos dentro del aparato.
4. Cierra la puerta (A).
5. Pulsa el botón **ROAST** (S) dos veces. El preajuste predeterminado 475°F aparece en la pantalla (P). Pulsa varias veces hasta que aparezca el preajuste deseado en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) y, a continuación, pulsa el botón **ROAST** (S) varias veces para seleccionar el peso preestablecido del alimento.
7. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de cocción. La luz (E) se enciende. El tiempo de cocción correspondiente aparece en la pantalla (P).
8. Para añadir más tiempo de cocción, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
9. El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a $9:59$. El aparato emite un pitido. E_{nd} aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
Ar-1	Filete de salmón	114ml (4oz), 227ml (8oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz), 568ml (20oz)	21 minutos, 24 minutos, 27 minutos, 30 minutos, 33 minutos	204°C (400°F)

Selección de menú	Alimento	Peso	Tiempo	Temperatura
Ar-2	Lomo de cerdo	909ml (32oz), 1364ml (48oz)	35 minutos, 45 minutos	204°C (400°F) (microondas y convección)
Ar-3	Solomillo de cerdo	455ml (16oz), 909ml (32oz)	25 minutos, 35 minutos	204°C (400°F) (microondas y convección)
Ar-4	Patatas asadas	114ml (4oz), 170ml (6oz), 227ml (8oz), 284ml (10oz), 341ml (12oz), 455ml (16oz)	26 minutos, 28 minutos, 30 minutos, 32 minutos, 34 minutos, 38 minutos	204°C (400°F)

8.7.8 Función de descongelación por tiempo

AVISO El aparato se detiene a la mitad y emite tres pitidos para indicar al usuario que cambie la posición de los alimentos. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para reanudar el proceso de descongelación.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón **DEFROST TIME/WEIGHT** (AB) una vez. **DEF** aparece en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el tiempo de descongelación deseado. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de descongelación. La luz (E) se enciende.
7. Para añadir más tiempo de descongelación, pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) según sea necesario.
8. El proceso de descongelación finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a **0:00**. El aparato emite un pitido. **END** aparece en la pantalla (P).

8.7.9 Función de descongelación por peso

AVISO

- El aparato ajusta automáticamente el tiempo de descongelación y el nivel de potencia en función del preajuste.
- El aparato se detiene a la mitad y emite tres pitidos para indicar al usuario que cambie la posición de los alimentos. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para reanudar el proceso de descongelación.

1. Abre la puerta (A) con la manija (O).
2. Coloca los alimentos dentro del aparato.
3. Cierra la puerta (A).
4. Pulsa el botón **DEFROST TIME/WEIGHT** (AB) dos veces. El preajuste predeterminado **DEF** aparece en la pantalla (P).
5. Pulsa cualquier botón del 1 al 3 del teclado numérico (AC) para seleccionar otro preajuste.
6. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para confirmar la selección del menú.
7. Pulsa cualquier botón del 0 al 9 del teclado numérico (AC) para configurar el peso del alimento en onzas.
8. Pulsa el botón **START/+30 SEC.** (AG) para iniciar el proceso de descongelación. La luz (E) se enciende. La hora correspondiente aparece en la pantalla (P).
9. El proceso de descongelación finaliza automáticamente cuando el temporizador llega a **0:00**. El aparato emite 3 pitidos. **END** aparece en la pantalla (P).

Selección de menú	Alimento	Peso máximo
DEF 1	Carne	2273ml (80oz)
DEF 2	Aves	2273ml (80oz)