

SUPREMECHEF

For model MWSC 833 and MWSC 933

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادختسالا تامي لعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ÍNDICE

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN-----	3
------------------	---

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES-----	4
GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS-----	5
PRECAUCIONES-----	6

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

ACCESORIOS-----	7
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA-----	8

PANEL DE MANDOS

PANEL DE MANDOS-----	9
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA-----	11

USO GENERAL

MODO DE ESPERA-----	12
PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/SEGURIDAD INFANTIL-----	12
PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN-----	12
AÑADIR / REMOVER / DARLE LA VUELTA AL ALIMENTO-----	12
DETENER EL PLATO GIRATORIO-----	13
CLOCK (RELOJ)-----	14

FUNCIONES DE COCCIÓN

JET START (INICIO RÁPIDO)-----	15
MICROWAVE (MICROONDAS)-----	16
GRILL-----	17
FORCED AIR (AIRE FORZADO)-----	18
DUAL CRISP(DOUBLE CRUJIENTE)-----	19
JET DEFROST (DESCONGELACIÓN RÁPIDA)-----	23
6TH SENSE JET REHEAT (CALENTAR RÁPIDO)-----	24
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (COMBINADO (MICROONDAS + GRILL))-----	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINADO (MICROONDAS + AIRE FORZADO))-----	26
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)-----	27
6TH SENSE DUAL STEAM (COCCIÓN AL VAPOR)-----	28
DUAL CRISP FRY (FITURA DOBLE CRUJIENTE)-----	32
CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF)-----	34
6TH SENSE CHEF MENU (6TH SENSE MENÚ DEL CHEF)-----	39
AUTO CLEAN(LIMPIEZA AUTOMÁTICA)-----	44
SPECIAL MENU (MENÚ ESPECIAL)-----	45

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE-----	47
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS-----	48

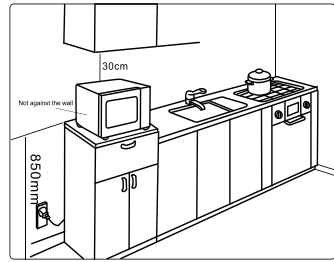
INSTALACIÓN

Antes de conectar el horno

Coloque el horno microondas a una distancia suficiente del resto de fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, deje un espacio de al menos 30 cm por encima del horno microondas.

El microondas no se debe colocar dentro de un armario. Este horno microondas no está concebido para colocarlo o usarlo en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.

¡NO coloque el lado izquierdo (vista frontal) del horno microondas contra la pared!



- * No extraiga las placas de protección interiores del microondas que están situadas en el lado de la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.
- * Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.
- * Instale el horno microondas en una superficie horizontal uniforme y estable que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno microondas y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátelo con cuidado.
- * Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire.
- * Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que la puerta del horno microondas cierra perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno microondas y limpie su interior con un paño suave humedecido.
- * No utilice este aparato si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.
- * No utilice un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un tomacorriente cerca del dispositivo.

⚠ ADVERTENCIA:

- * La utilización incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede derivar en una descarga eléctrica.
- * Consulte a un electricista o persona calificada si no comprendió por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el horno microondas está conectado a tierra de forma correcta.

ⓘ NOTA:

Antes de utilizar el microondas por primera vez, es recomendable quitar la película protectora del panel de control y la brida del cable de alimentación.

Después de conectar el horno

- * El horno microondas solo funciona si la puerta está correctamente cerrada.
- * Tanto una recepción insuficiente de televisión como las interferencias de las ondas de radio son síntomas de que el horno microondas está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.
- * La conexión a tierra del aparato está estipulada por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad respecto a las lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.
- * Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño que tenga su causa en la no observación de las instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Léalas atentamente y guárdelas para consultarlas más adelante si es necesario

- * Si los materiales internos/externos del horno microondas se inflaman o desprenden humo, mantenga cerrada la puerta del horno microondas y apáguelo. Desconecte la fuente de alimentación o inhabilite la red de suministro eléctrico retirando el fusible o a través del cuadro de interruptores.
- * No deje el horno microondas sin vigilancia, en particular si en el cocinado intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

ADVERTENCIA:

- * En caso de que la puerta o las juntas se encuentran dañadas, no utilice el horno microondas hasta que una persona calificada lo repare.

ADVERTENCIA:

- * Es peligroso que cualquier otra persona no preparada realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de una cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.

ADVERTENCIA:

- * No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, puesto que estos podrían explotar.

ADVERTENCIA:

- * Cuando el electrodoméstico se encuentre en modo combinado será necesario que un adulto supervise su uso por parte de niños, ya que el horno microondas puede generar altas temperaturas.

ADVERTENCIA:

- * El aparato y las piezas a las que el usuario tiene acceso se calientan durante el uso. Extreme la precaución para evitar el contacto con los elementos calefactores que contiene el horno microondas.
- * Las piezas que están accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a menos que una persona responsable se haga cargo de su vigilancia continua.
- * El horno se ha diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, calcetines, esponjas, ropa húmeda o artículos similares podría acarrear el riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- * Este aparato es apto para el uso por niños mayores de 8 años, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre y cuando una persona responsable se haga cargo de su vigilancia o reciban instrucciones en relación con el uso del aparato de un modo seguro y comprendan los riesgos que de él se derivan.
- * Se prohíbe la limpieza y el mantenimiento del aparato a los niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y una persona responsable se haga cargo de su vigilancia. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- * No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.

ADVERTENCIA:

- * No utilice el horno microondas para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.

ADVERTENCIA:

- * Las juntas de la puerta y sus alrededores deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debe utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

NOTA:

Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- * No deje el horno microondas desatendido si utiliza grandes cantidades de grasa o aceite, ya que podría recalentarse y provocar un incendio.
- * No caliente ni utilice materiales inflamables en el horno microondas ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.
- * No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.
- * No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.
- * No cuelgue ni coloque objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno microondas. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.

GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

NOTA:

Si el horno microondas no funciona, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- * El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- * El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- * La puerta está cerrada correctamente..
- * Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica..
- * Compruebe que el horno microondas dispone de ventilación.
- * Espere 10 minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- * Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo nuevamente.

Estas comprobaciones evitan llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el número de modelo del horno microondas (vea la etiqueta de servicio).

Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.

Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable solo debe sustituirlo un técnico cualificado.

ADVERTENCIA:

- * No extraiga ninguna de las cubiertas del horno.
- * La asistencia técnica solo debe llevarla a cabo un técnico cualificado. Es peligroso que

cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

PRECAUCIONES

GENERALES

Este dispositivo se ha diseñado para uso en hogares y otras aplicaciones similares, como por ejemplo:

- * cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- * fincas;
- * hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso por parte de clientes;
- * hospederías.

No deberá utilizar el horno microondas con ninguna otra finalidad (por ejemplo, para calentar una habitación).

! NOTA:

- * No ponga en marcha el aparato con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.
- * Las aberturas de ventilación del horno microondas no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno microondas y afectar al cocinado.
- * Cuando pruebe el funcionamiento del horno microondas, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el electrodoméstico no se estropeará.
- * No almacene ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.
- * No lo utilice cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.
- * No utilice su interior como despensa.
- * Retire las cintas de cierre de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno microondas.
- * No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.
- * Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemaduras al tocar los recipientes, los componentes del horno microondas y la olla tras cocinar.

LÍQUIDOS

• **Por ejemplo, bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a una temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y esto podría provocar un repentino desbordamiento de líquido caliente.**

Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

- * Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
- * Agite el líquido antes de colocar el recipiente en el horno microondas.
- * Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno microondas.

CUIDADO

Cuando caliente alimentos infantiles en biberones o tarros, no olvide revolverlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegurará la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.








No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón!



ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

ACCESORIOS

- * En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.
- * Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.
- * Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del electrodoméstico.
- * Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas. Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con las paredes internas del horno microondas mientras está funcionando, se producirán chispas y el electrodoméstico se estropeará.
- * No se puede usar recipientes metálicos de comida y bebida durante el cocinado en el microondas.
- * Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar bien, introduzca un recipiente más pequeño o pare la función del plato giratorio (ver grandes recipientes).

Accesorio para alimento		Consejo
	Soporte del plato giratorio	Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio. Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.
	Plato giratorio de cristal	Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocinado. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno. Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.
 <small>TAPA REJILLA SUPERIOR RECIPIENTE CENTRAL REJILLA INFERIOR PARTE INFERIOR</small>	Vaporera doble (solo para el modelo MWSC 933)	Doble cocinado de comida al vapor con control mediante sensor. Siempre coloque la vaporera en el plato giratorio de cristal.
 	Rejilla Alta Rejilla Baja	Utilice la Rejilla Alta cuando cocine con la función Grill Combi (Microwave + Grill) (Grill combinado (Microondas + Grill)). Utilice la Rejilla Baja cuando cocine con la función Forced Air (Aire forzado) o Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas + Aire forzado)).
	Plato para freír	Coloque los alimentos directamente sobre el plato Crisp. El plato Crisp se puede precalentar antes de su uso (máx. 3 min.). Utilice siempre el plato giratorio de cristal como soporte cuando se utiliza el plato Crisp. No coloque los utensilios en el plato Crisp ya que se calienta rápidamente y es probable que causen daños a los utensilios.
	Asa para freír	Utilice las Mango para Plato Crisp para quitar el Plato crisp del horno.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- * Si no mantiene limpio el horno microondas se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.
- * No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno microondas. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.
- * De forma periódica, especialmente si se han derramado líquidos, retire el plato giratorio, el soporte del plato giratorio y limpie la base del horno.
- * Utilice un paño suave humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.
- * No utilice aparatos de limpieza por vapor en el horno de microondas.
- * Es preciso limpiar el horno periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.
- * La limpieza es la única operación de mantenimiento requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.
- * Nunca pulverice directamente sobre el horno microondas.
- * El horno está diseñado para funcionar con el plato giratorio.
- * No lo utilice si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.
- * No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta. Para quitar manchas difíciles, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.
- * Los olores del interior del horno pueden eliminarse si se añade zumo de limón a una taza de agua y se deja hervir en el plato giratorio unos minutos.
- * El Grill no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido con detergente suave.
- * Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

NOTA:

- * Podría ocurrir algo de evaporación/condensación durante los ciclos de cocinado. Esto no afectará a los resultados del cocinado ya que no depende de cuestión de calidad/destreza.

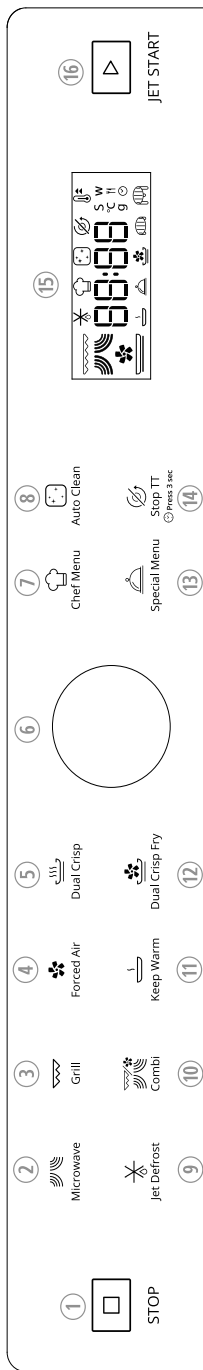
LIMPIEZA CUIDADOSA:

- * El plato Crisp debe limpiarse en agua templada con detergente. Las áreas muy sucias se pueden limpiar con un paño y un limpiador suave.
- * Deje siempre que el plato Crisp se enfríe antes de limpiarlo.
- * No sumerja o enjuague con agua, mientras que el plato Crisp este caliente. El enfriamiento rápido puede dañarlo.
- * No utilice estropajos de acero. Esto rayaría la superficie.

APTO PARA LAVAVAJILLAS :

- Soporte del plato giratorio
- Plato giratorio de cristal
- Rejilla
- Accesorio para la cocción al vapor (Bol de vapor)
- Mango para Plato Crisp

PANEL DE CONTROL (MWSC 833)



1 Botón Stop (Detener)

Pulse este botón para detener o restablecer cualquiera de las funciones del horno microondas.

2 Botón Microwave (Microondas)

Se usa para seleccionar la función Microwave (Microondas).

3 Botón Grill (Grill)

Se usa para seleccionar la función Grill.

4 Botón Forced Air (Aire forzado)

Se usa para seleccionar la función Forced Air (Aire forzado) (con precalentamiento).

5 Botón Dual Crisp (Dual Crisp)

Se usa para seleccionar la función Dual Crisp (Dual Crisp).

6 Botón Confirmation (Confirmación) o mando giratorio

Se usa para confirmar la selección o ajustar el valor.

7 Botón Chef Menu (Menú del Chef)

Se usa para acceder a recetas automáticas.

8 Botón Auto Clean (Limpieza automática)

Se usa para seleccionar la función Auto Clean (Limpieza automática).

9 Botón Jet Defrost (Descongelación rápida)

Se usa para seleccionar la función Auto Defrost (Descongelación automática).

10 Botón Microwave + Grill) (Combinado (Microondas + Grill)) / Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas + Aire forzado))

Se usa para seleccionar la función Combi (Microwave + Grill) (Combinado (Microondas + Grill)) o la función Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas + Aire forzado)).

11 Botón Keep Warm (Mantener caliente)

Se usa para seleccionar la función Keep Warm (Mantener caliente).

12 Botón Dual Crisp Fry (Fritura Dual Crisp)

Se usa para seleccionar la función Dual Crisp Fry (Fritura doble crujiente).

13 Botón Special Menu (Menú especial)

Se usa para acceder a las funciones especiales prácticas.

14 Botón Stop Turntable (Detener plato giratorio)

* Utilice esta función cuando sea necesario utilizar recipientes muy grandes que no podrían girar libremente en el horno microondas. Solo está disponible con las siguientes funciones de cocinado:

- Forced Air (Aire forzado)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas+ Aire forzado))
- * Pulse sin soltar este botón durante 3 segundos para acceder al modo de configuración del reloj.

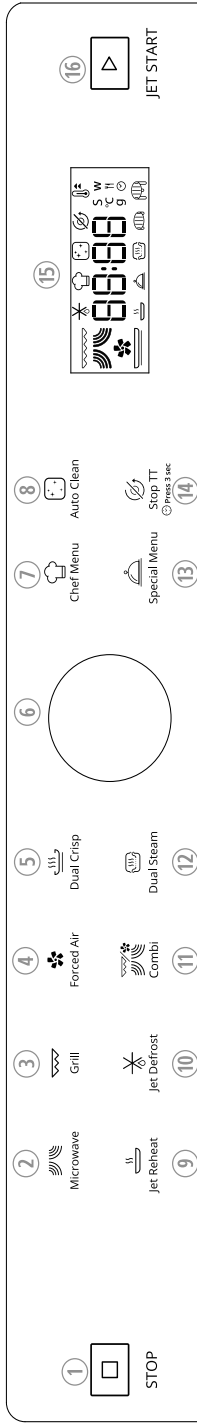
15 Pantalla

La pantalla mostrará la información de la operación.

16 Botón Jet Start (Inicio rápido)

Se usa para seleccionar la función Microwave (Microondas) con potencia máxima rápidamente.

PANEL DE CONTROL (MWSC 933)



1 Botón Stop (Detener)

Pulse este botón para detener o restablecer cualquiera de las funciones del horno microondas.

2 Botón Microwave (Microondas)

Se usa para seleccionar la función Microwave (Microondas).

3 Botón Grill (Grill)

Se usa para seleccionar la función Grill.

4 Botón Forced Air (Aire forzado)

Se usa para seleccionar la función Forced Air (Aire forzado) (con precalentamiento).

5 Botón Dual Crisp (Dual Crisp)

Se usa para seleccionar las funciones Dual Crisp (Dual Crisp) y Auto Crisp Fry (Fritura crujiente automática).

6 Botón Confirmation (Confirmación) /Knob(o mando giratorio)

Se usa para confirmar la selección o ajustar el valor.

7 Botón Chef Menu (Menú del Chef)

Se usa para acceder a recetas automáticas.

8 Botón Auto Clean (Limpieza automática)

Se usa para seleccionar la función Auto Clean (Limpieza automática).

9 Botón Jet Reheat (Calentar rápido)

Se usa para seleccionar la Sensor Reheat (Recalentado del sensor).

10 Botón Jet Defrost (Descongelación rápida)

Se usa para seleccionar la función Auto Defrost (Descongelación automática).

11 Combi (Microwave + Grill) (Combinado (Microondas + Grill)) / Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas + Aire forzado))

Se usa para seleccionar la función Combi (Microwave + Grill) (Combinado (Microondas + Grill)) o la función Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas + Aire forzado)).

12 Botón Dual Steam (Cocción al vapor)

Se usa para seleccionar la función Dual Steam (Cocción al vapor).

13 Botón Special Menu (Menú especial)

Se usa para acceder a las funciones especiales prácticas.

14 Botón Stop Turntable (Detener plato giratorio)

* Utilice esta función cuando sea necesario utilizar recipientes muy grandes que no podrían girar libremente en el horno microondas. Solo está disponible con las siguientes funciones de cocinado:

- Forced Air (Aire forzado)

- Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas+ Aire forzado))

- * Pulse sin soltar este botón durante 3 segundos para acceder al modo de configuración del reloj.

15 Pantalla

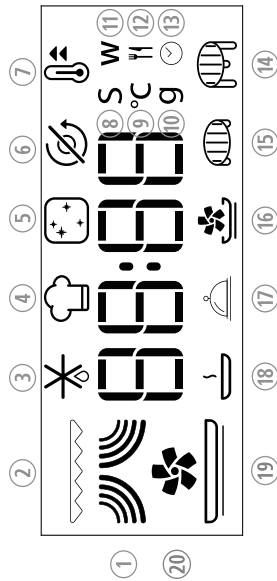
La pantalla mostrará la información de la operación.

16 Botón Jet Start (Inicio rápido)

Se usa para seleccionar la función Microwave (Microondas) con potencia máxima rápidamente.

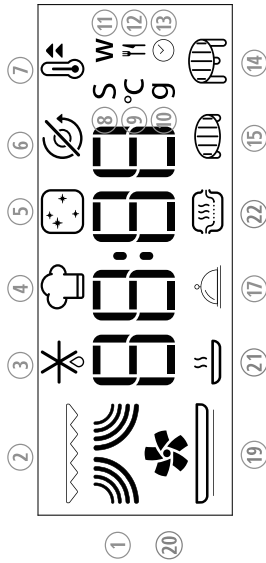
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

MWSC 833



- ① Función Microwave (Microondas)
- ② Función Grill
- ③ Función Descongelación rápida
- ④ Función Menú del Chef
- ⑤ Función Limpieza automática
- ⑥ Función del plato giratorio
- ⑦ Función Pre calentamiento
- ⑧ Icono de segundos
- ⑨ Icono de Celsius
- ⑩ Icono de Gramos
- ⑪ Icono de vatios
- ⑫ Icono de categorías de comida Selección

MWSC 933



- ⑬ Duración del ciclo de cocinado
- ⑭ Icono rejilla Alta
- ⑮ Icono rejilla Baja
- ⑯ Fritura Dual Crisp
- ⑰ Función Menú especial
- ⑱ Función Mantener caliente
- ⑲ Función Doble crujiente
- ⑳ Función Aire forzado
- ㉑ Función Recalentado rápido
- ㉒ Función Cocción al Vapor



MODO DE ESPERA

- * Si el usuario no interactúa con el producto durante 15 minutos, el horno microondas entrará en el modo de espera. Presione cualquier botón para salir.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/SEGURIDAD INFANTIL

- * Esta función de seguridad automática se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al "modo de espera".
- * Cuando la función de seguridad esté activa la puerta debe abrirse y cerrarse para comenzar el cocinado. De lo contrario, la pantalla mostrará:

door



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Para detener el proceso de cocinado:

- Si desea comprobar, dar la vuelta o remover la comida, así como añadir alimentos, puede interrumpir el proceso de cocinado abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 5 minutos.

Para continuar cocinando:

- Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). El proceso de cocinado continuará desde donde se interrumpió.

Si no desea continuar cocinando, puede:

- Retirar el alimento, cerrar la puerta y pulsar el botón de Stop (Detener).

Cuando finalice de cocinar:

- Cuando finalice de cocinar, el electrodoméstico emitirá un sonido una vez por minuto y durante 10 minutos. Este aviso es normal y está diseñado para enfriar el producto.
- Dependiendo del producto, uno o todos los elementos siguientes pueden continuar funcionando durante este ciclo de enfriamiento: ventilador, lámpara interna y plato giratorio. Si lo desea, simplemente pulse el botón Stop (Detener) o abra la puerta para interrumpir la señal de aviso y cancelar el tiempo de enfriado.
- Reducir o detener el ciclo de enfriado programado no tendrá ningún impacto negativo en el funcionamiento del producto.



AÑADIR / REMOVER / DARLE LA VUELTA AL ALIMENTO

- Según la función seleccionada, podría necesitarse añadir/remover/darle la vuelta a los alimentos durante el cocinado. En estos casos, el horno hará una pausa en el cocinado y le pedirá realizar la acción necesaria.
- Cuando se le solicite, deberá:
 - * Abrir la puerta.
 - * Añadir, remover o darle la vuelta al alimento (según sea la acción solicitada).
 - * Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para reiniciar el proceso.

Notas:

- Si la puerta no se abre a los 2 minutos desde que se solicite remover, dar vueltas o añadir alimentos, el horno microondas continuará el proceso de cocinado (en este caso, es posible que el resultado final no sea óptimo).
- Si la puerta no se abre en el plazo de 2 minutos desde la solicitud de añadir alimentos, el horno y pasará al modo de espera.

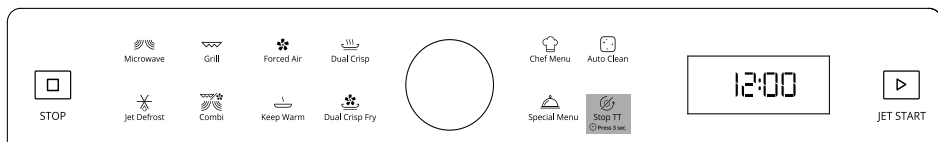


DETENER EL PLATO GIRATORIO

- Para obtener los mejores resultados posibles, el plato giratorio de cristal tiene que girar mientras se cocina.
- De cualquier manera, en caso de tener que utilizar recipientes muy grandes y que no pueda girar libremente en el horno, es posible detener la rotación del plato giratorio de cristal usando la función de parada del plato giratorio.
- Esta función solo funciona con las siguientes funciones de cocinado:
 - * Forced Air (Aire forzado)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas+ Aire forzado))



CLOCK (RELOJ)



La primera vez que el aparato se conecte (o después de un fallo en el suministro de energía), o se pulse sin soltar el botón Stop TT (Detener TT) durante 3 segundos, el producto pasará al modo de configuración del reloj.

- 1 Gire el mando giratorio para establecer las horas.
- 2 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Los números de los minutos comenzarán a parpadear.
- 3 Gire el mando giratorio para ajustar los minutos.
- 4 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Reloj establecido.

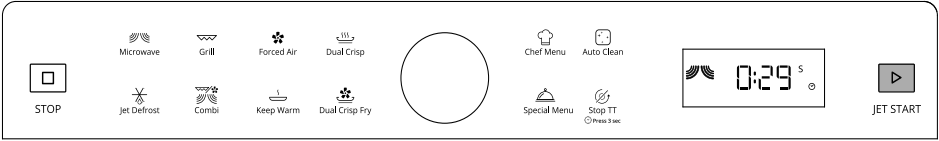
Consejos y sugerencias:

- Si cuando configura el reloj pulsa el botón Stop (Detener) o si no se completa la configuración después de transcurrir un tiempo prolongado, el horno saldrá del modo de configuración y la configuración no será válida, la pantalla mostrará "12:00".



JET START (INICIO RÁPIDO)

Esta función sirve para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.



① Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido).

- * Al pulsar el botón Jet Start (Inicio rápido), la función Microwave (Microondas) se iniciará a potencia máxima durante 30 segundos y cada pulsación adicional de dicho botón aumentará el tiempo de cocinado de 30 segundos.
- * Después de haberse iniciado la función, también puede girar el mando giratorio para aumentar o reducir el tiempo de cocinado.

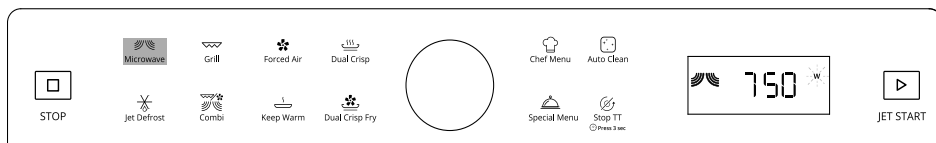
Consejos y sugerencias:

- Con el horno en el modo de espera, es posible utilizar la función Jet Start (Inicio rápido) así como girar el mando giratorio para establecer la duración de dicha función y pulsar el botón Confirmation (Confirmación) para iniciar la mencionada función.



MICROWAVE (MICROONDAS)

Función Microwave (Microondas) que permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas.



- 1 Pulse el botón Microwave (Microondas). 750 W se mostrará en la pantalla y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- 2 Gire el mando giratorio para ajustar el valor de potencia y, a continuación, pulse el botón Confirmation (Confirmación).
- 3 La pantalla mostrará el tiempo de cocinado predeterminado (30 segundos). Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocinado.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

NIVEL DE	USO RECOMENDADO
900 W	Recalentar bebidas, agua, sopas, café, té o cualquier otro alimento con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o crema elija un nivel de potencia más bajo.
750 W	Cocinado de pescado, carne, verduras, etc.
650 W	Cocinado de platos, no se puede remover.
500 W	Cocinado más delicado, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
350 W	Cocinado lento de guisos, fundir mantequilla
160 W	Descongelación.
90 W	Ablandar helado, mantequilla y quesos.

Consejos y sugerencias:

- Para utilizar la función Microwave (Microondas) a máxima potencia, se proporciona al producto la función Jet Start (Inicio rápido). Puede iniciar fácilmente la función Microwave (Microondas) a potencia máxima simplemente pulsando el botón Jet Start (Inicio rápido). Cada vez que se toca el botón Jet Start (Inicio rápido), la duración de la función aumentará de 30 segundos. Para obtener más detalles, consulte la función Jet Start (Inicio rápido) en la página 15.
- Es posible cambiar el nivel de potencia y el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado. Para ajustar la potencia simplemente pulse el botón Microwave (Microondas) y a continuación gire el mando giratorio para ajustar el valor. Para cambiar el tiempo de duración, gire el mando giratorio o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de duración en 30 segundos.



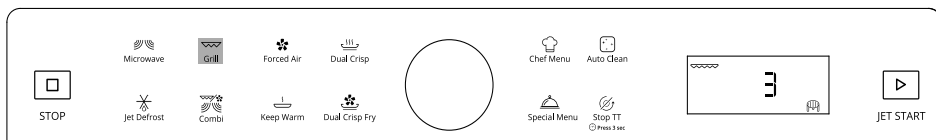
GRILL

Esta función usa un poderoso tubo metálico para dorar los alimentos, creando un efecto de grill o gratinado. La función Grill permite dorar alimentos como queso, emparedados, croquetas de patatas, salchichas y verduras.

Accesorio dedicado:



Rejilla Alta



- 1 Pulse el botón Grill.
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar el nivel de potencia (consulte la tabla siguiente) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 3 Gire el mando giratorio para establecer el tiempo de cocinado y pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para comenzar el ciclo de cocinado.

	NIVEL DE POTENCIA
1	Bajo
2	Medio
3	Alto

Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos como queso, tostadas, filetes y salchichas en la Rejilla Alta.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior por debajo del grill.
- Es posible cambiar el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado.
- Para cambiar el tiempo de duración, gire el mando giratorio o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de duración de 30 segundos.



FORCED AIR (AIRE FORZADO)

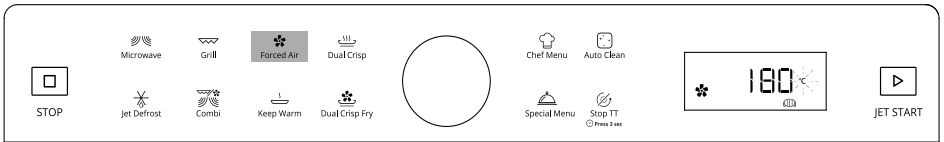
Esta función le permite obtener platos horneados. El uso de un potente elemento de calor y el ventilador, el ciclo de cocinado es igual que el de un horno tradicional. Utilice esta función para cocinar merengues, pasteles, tartas, suflés, aves y carnes asadas.

El proceso de cocción debe ser precedido por una fase de precalentado del horno con el fin de conseguir los mejores resultados posibles.

Accesorios
dedicados:



Rejilla Baja



- 1 Pulse el botón de Aire forzado.
- 2 Gire el mando giratorio para establecer la temperatura de precalentamiento y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección. Antes de alcanzar la temperatura, la temperatura de precalentamiento puede ser ajustada a entre 40 y 200°C pulsando el botón Aire Forzado y girando el mando giratorio. Cuando se haya alcanzado la temperatura, un pitido indicará que se añade alimento para el siguiente ciclo de cocinado.
- 3 Después de añadir los alimentos, gire el mando giratorio para establecer el tiempo.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado. .

! NOTA:

Una vez iniciado el proceso de cocinado:

* Para aumentar o reducir el tiempo de cocinado: gire el mando giratorio o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de cocinado de 30 segundos.

i Consejos y sugerencias:

- Utilice la Rejilla Baja para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a alrededor de la comida.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son aptos para horno antes de utilizarlos con esta función.
- Puede utilizar plato Crisp como una plato de Cocción cuando se hornea pequeños artículos como galletas y panecillos. Coloque el plato sobre la Rejilla Baja.



DUAL CRISP(DUAL CRISP) (SOLO PARA EL MODELO MWSC 833)

Esta función exclusiva de Whirlpool permite resultados perfectamente dorados tanto en las superficies superior e inferior del alimento. Cuando tanto la función Microwave (Microondas) como la función Grill utilicen el cocinado, el plato para freír alcanzará rápidamente la temperatura adecuada y empezará a dorar y freír el alimento.

Los siguientes accesorios se deben utilizar con la función Dual Crisp (Dual Crisp):

* El plato Crisp

* El asa para freír para manipular el plato Crisp caliente

Utilice esta función para calentar y cocinar pizzas, quiches, y otros alimentos a base de masa. También es apto para freír huevos con beicon, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes, etc., sin añadir aceite (o mediante la adición de solo una cantidad muy limitada de aceite).

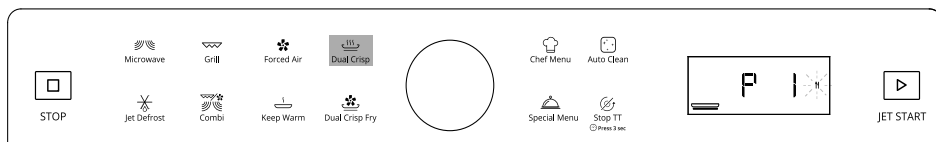
Accesorios
dedicados:



Plato Crisp



Mango para
Plato Crisp



Para la función Dual Crisp (Dual Crisp):

- 1 Pulse el botón Dual Crisp (Dual Crisp) y, a continuación, pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 2 Gire el mando giratorio para establecer el tiempo de cocinado.
- 3 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

Para descongelación de pan doble crujiente:

- 1 Pulse el botón Dual Crisp (Dual Crisp).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar P2 para la función Dual Crisp Bread Defrost (Descongelación de pan Dual Crisp) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 3 Gire el mando giratorio para ajustar el peso.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.
- 5 Cuando ha terminado de precalentar, el horno le indicará que añada comida. Encienda cuando el horno se lo indique.

! NOTA:

Utilice el plato Crisp dedicado. Los demás platos para freír en el mercado no dan el resultado correcto al utilizar esta función.

i Consejos y sugerencias:

- Asegúrese que el plato Crisp está colocado correctamente en el centro del plato giratorio de cristal.
- El horno y el plato para freír llegan a ponerse muy caliente cuando se utiliza esta función.
- No coloque el plato Crisp caliente en cualquier superficie susceptible al calor.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior por debajo el grill.
- Use guantes de cocina o el asa para freír al retirar el plato Crisp caliente.
- Antes de cocinar alimentos que no requieren un largo tiempo de cocción (pizza, pasteles...), se recomienda precalentar con antelación el plato para freír 2-3 minutos.



DUAL CRISP(DUAL CRISP) (PARA EL MODELO MWSC 933)

Esta función exclusiva de Whirlpool permite resultados perfectamente dorados tanto en las superficies superior e inferior del alimento. Cuando tanto la función Microwave (Microondas) como la función Grill utilicen el cocinado, el plato para freír alcanzará rápidamente la temperatura adecuada y empezará a dorar y freír el alimento.

Los siguientes accesorios se deben utilizar con la función Dual Crisp (Dual Crisp):

* El plato Crisp

* “El mango para manipular el plato Crisp caliente

* La Rejilla Alta (cuando se cocina con la función Dual Crisp Fry)

Utilice esta función para calentar y cocinar pizzas, quiches, y otros alimentos a base de masa. También es apto para freír huevos con beicon, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes, etc., sin añadir aceite (o mediante la adición de solo una cantidad muy limitada de aceite).

Accesorios
dedicados:



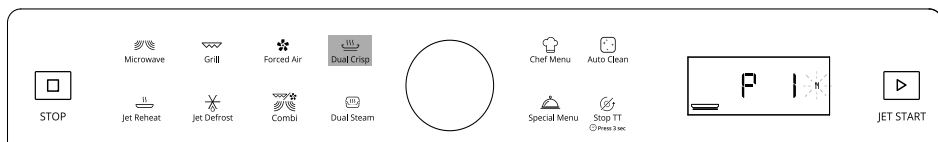
Plato Crisp



Mango para Pla-
to Crisp



Rejilla Alta (solamente
disponible con la receta
de Dual Crisp Fry)



Para la función Dual Crisp (Dual Crisp):

- 1 Pulse el botón Dual Crisp (Dual Crisp) y, a continuación, pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 2 Gire el mando giratorio para establecer el tiempo de cocinado.
- 3 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

Para descongelación de pan doble crujiente:

- 1 Pulse el botón Dual Crisp (Dual Crisp).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar P2 para la función Dual Crisp Bread Defrost (Descongelación de pan doble crujiente) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 3 Gire el mando giratorio para ajustar el peso.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.
- 5 Cuando ha terminado de precalentar, el horno le indicará que añada comida. Encienda cuando el horno se lo indique.

Para fritura de doble crujiente:

- 1 Pulse el botón Dual Crisp (Dual Crisp).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar las recetas de fritura de doble crujiente y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 3 Gire el mando giratorio para ajustar el peso.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.








! NOTA:

Utilice el plato Crisp dedicado. Los demás platos para freír en el mercado no dan el resultado correcto al utilizar esta función.

Consejos y sugerencias:



- Asegúrese que el plato Crisp está colocado correctamente en el centro del plato giratorio de cristal o la Rejilla Alta.
- El horno y el plato Crisp llegan a ponerse muy caliente cuando se utiliza esta función.
- No coloque el plato Crisp caliente en cualquier superficie susceptible al calor.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior por debajo el grill.
- Use guantes de cocina o el asa para freír al retirar el plato Crisp caliente.
- Antes de cocinar alimentos que no requieren un largo tiempo de cocinado (pizza, pasteles...), se recomienda precalentar con antelación el plato Crisp 2-3 minutos.

Guías P1-P9:

CATEGORÍA DE COMIDA	MÉTODO DE COCINADO	PESO O TIEMPO	CONSEJO
P1  Dual Crisp manual	Dual Crisp	Duración establecida	Vuelva a calentar y a cocinar la comida que desee como pizza, quiches y otros alimentos basados en masa.
P2  Descongelación de pan Dual Crisp	Dual Crisp	50 - 500 g	Descongele y caliente panecillos, baguettes y croissants congelados. El horno seleccionará automáticamente el método de cocción, el tiempo y la potencia necesarios.
P3  Patatas fritas	Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry)	300 - 600 g	Engrase ligeramente el plato Crisp. Esparza sal antes de cocinar. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P4  Nuggets de pollo	Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry)	200 - 600 g	Engrase ligeramente el plato Crisp. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P5  Pescado empanizado	Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry)	250 - 600 g	Engrase ligeramente el plato Crisp. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P6  Alitas de pollo	Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry)	200 - 600 g	Aderece las alitas de pollo. Engrase el plato Crisp. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P7  Cuñas de patata	Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry)	300 - 800 g	Pele y corte patatas con un grosor de 1,5 cm aproximadamente y aderece con sal y aceite. Engrase ligeramente el plato para freír y añada las cuñas de patata. Remueva cuando el horno se lo indique.



DUAL CRISP (DUAL CRISP)

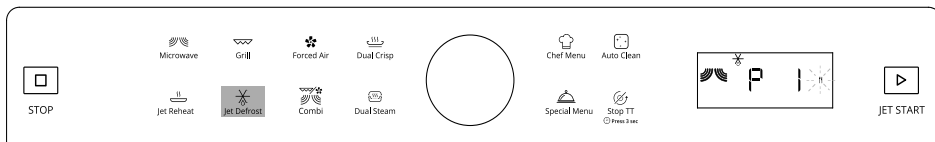
CATEGORÍA DE COMIDA		MÉTODO DE COCINADO	PESO O TIEMPO	CONSEJO
<i>P8</i>	 Falafel	Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry)	4 porciones	Mezcle los garbanzos con perejil, sal, pimienta, comino molido y semillas de cilantro; déjelo reposar en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente, mezcle la harina con un poco de agua para crear una mezcla similar a una masa, forme las hamburguesas y métalas primero en el pan rallado la masa de la harina y luego en el pan rallado; por último, póngalo en el plato Crisp previamente rociado con aceite de oliva virgen extra (2 cucharadas).
<i>P9</i>	 Bacalao empanado condimentado	Dual Crisp Fry	4 porciones	En un recipiente, mezcle pan rallado, paprika, ajo en polvo, cúrcuma, sal y pimienta con la albúmina, cubra los filetes de bacalao con el pan rallado y aderezado y presiónelos con las manos. Por último, coloque los filetes en el plato Crisp.








JET DEFROST (DESCONGELACIÓN RÁPIDA)

Esta función le permite descongelar alimentos automáticamente.

Esta función sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras o pan.



- 1 Pulse el botón Jet Defrost (Descongelación rápida).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar la categoría de comida (consulte la tabla siguiente).
- 3 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección y gire el mando giratorio para ajustar el valor del peso.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocción.

CLASES DE COMIDA	PESO	CONSEJO
P1  * Carne	100 - 2000 g	Carne picada, chuletas, filetes o estofados. Después de la cocción, deje que repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados.
P2  * Pollo	100 - 2000 g	Pollo entero, en piezas o filetes Después de la cocción, deje que repose entre 5 y 10 minutos.
P3  * Pescado	100 - 1500 g	Pescado entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, deje que repose durante 5 minutos.
P4  * Verduras	100 - 1500 g	Verduras mezcladas, coliflor y zanahorias. Después de la cocción, deje que repose durante 5 minutos.
P5  * Pan	50 - 550 g	Panecillos congelados, baguettes y croissants. Después de la cocción, deje que repose durante 3 minutos.

Consejos y sugerencias:

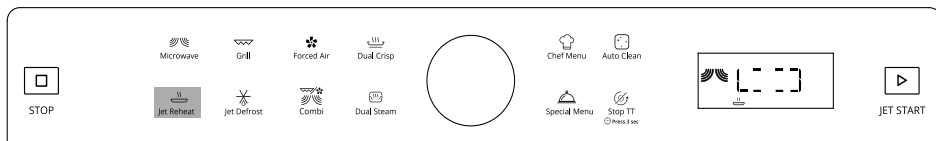
- Para obtener el mejor resultado, le recomendamos realizar la descongelación directamente en la bandeja giratoria de cristal. De ser necesario, puede usarse un recipiente de plástico ligero apto para microondas.
- Los alimentos hervidos, los guisos y las salsas se descongelan mejor si se remueven durante el proceso de descongelación.
- Separe las porciones a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.
- Gire y remueva los trozos grandes de comida a mitad del proceso de descongelación.

6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE Calentar rápido) (solo disponible en MWSC 933)



Esta función le permite recalentar sus platos automáticamente. El microondas calculará automáticamente el nivel de potencia de microondas necesario y el tiempo para obtener el mejor resultado posible en el menor tiempo. Utilice esta función para recalentar alimentos ya preparados, ya sea congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.

Coloque los alimentos en una bandeja o plato apto para microondas y horno.



- 1 Pulse el botón 6th Sense Jet Reheat (Calentar rápido).
- 2 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

i Consejos y sugerencias:

- El peso neto debe mantenerse entre 250 y 600 g cuando se utiliza esta función.
- Asegúrese de que el horno esté a temperatura ambiente antes de utilizar esta función para obtener el mejor resultado.
- Coloque los alimentos más espesos o más densos en el exterior del plato y los menos espesos o menos densos en el centro.
- Las lonchas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
- Las rebanadas más gruesas tales como pastel de carne y salchichas tienen que colocarse cerca unas de otras.
- Una espera de 1 a 2 minutos antes de servir los alimentos mejora los resultados, especialmente de los alimentos congelados.
- El papel debe perforarse con un tenedor para liberar la presión y que no reviente a medida que se genera el vapor durante el cocinado.



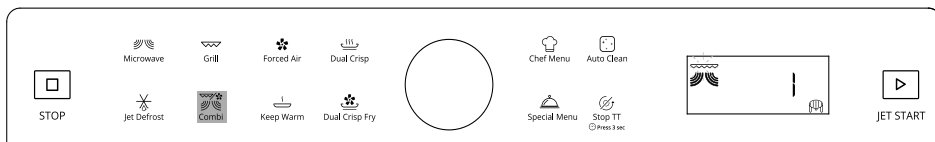
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (COMBINADO (MICROONDAS + GRILL))

Esta función combina microondas y calentamiento del grill, lo que le permite cocinar y gratinar en menos tiempo.

Accesorio dedicado:



Rejilla Alta



- 1 Pulse el botón Combi (Combinado).
- 2 La pantalla mostrará "1". Pulse el botón Confirmation (Confirmación) para entrar en el modo de configuración de grill combinado.
- 3 Gire el mando giratorio para ajustar el valor de potencia (consulte la tabla siguiente) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 4 Gire el mando giratorio para establecer el tiempo de Cocción.
- 5 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

! NOTA:

Una vez iniciado el proceso de cocinado:

para aumentar o reducir el tiempo de cocinado: gire el mando giratorio o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar la duración del tiempo de duración de 30 segundos.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO
650 W	Verduras
500 W	Lasaña
350 W	Aves y pescados
160 W	Carne
90 W	Fruta gratinada

i Consejos y sugerencias:

- No deje la puerta del horno abierta durante largos periodos cuando el Grill está en funcionamiento, ya que esto provocará un descenso de la temperatura.
- Si cocina grandes gratinados que requieren parar la rotación de la plataforma, después de girar el plato aproximadamente la mitad del tiempo de cocinado. Esto es necesario para conseguir color en toda la superficie superior.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son aptos para microondas y horno y resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior por debajo el grill.



COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINADO (MICROONDAS + AIRE FORZADO))

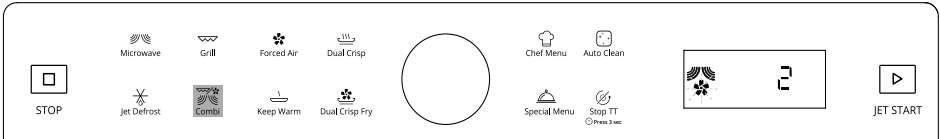
Esta función combina el cocinado con las funciones Microwave (Microondas) y Forced Air (Aire forzado), lo que permite preparar platos al horno en menos tiempo.

La función Combi (Microwave + Forced air) (Combinado (Microondas + Aire forzado)) permite cocinar platos como carne asada, pollo, patatas asadas, alimentos congelados precocinados, pescado, tortas y pasteles.

Accesorio dedicado:



Rejilla Baja



- ① Pulse el botón Combi (Combinado).
- ② Gire el mando giratorio para ver el número "2" y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para entrar en el modo de configuración Combi Forced Air (Aire forzado combinado).
- ③ Gire el mando giratorio para establecer la temperatura y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- ④ Gire el mando giratorio para ajustar el valor de potencia (consulte la tabla siguiente) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- ⑤ Gire el mando giratorio para establecer el tiempo.
- ⑥ Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

! NOTA:

Una vez iniciado el proceso de Cocción:

para aumentar o reducir el tiempo de Cocción: gire el mando giratorio o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar la duración del tiempo de duración de 30 segundos.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO
350 W	Aves, patatas asadas, lasaña, pescado y carne asada
160 W	Tartas de frutas
90 W	Tartas y pasteles

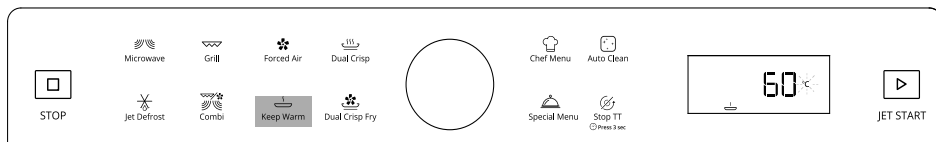
i Consejos y sugerencias:

- Utilice la Rejilla Baja para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a alrededor de la comida.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son aptos para microondas y horno antes de utilizarlos con esta función.



KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) (botón dedicado en MWSC 833)

Esta función le permitirá mantener caliente la comida fresca cocinada.



- ① Pulse el botón Keep Warm (Mantener caliente) (para el modelo MWSC 933, pulse el botón Special Menu (Menú especial) para seleccionar la función Keep Warm (Mantener caliente); consulte el capítulo "Menú especial" para más detalles).
- ② Gire el mando giratorio para ajustar el intervalo de temperatura de 60 °C a 80 °C y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección (consulte la tabla siguiente para las recetas recomendadas).
- ③ El ciclo de Cocción se iniciará con una cuenta atrás de 30 minutos. Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para comenzar el ciclo de cocinado.

! NOTA:

Una vez iniciado el proceso de mantenimiento del calor:

- * Abra la puerta para pausar el ciclo de mantenimiento del calor y cierre dicha puerta para continuar el ciclo durante el tiempo restante.
- * Pulse el botón Stop (Detener) para detener todo el ciclo de mantenimiento del calor.

CATEGORÍA DE COMIDA	PESO	TEMP	TIEMPO	RECIPIENTE
Pizza	300 - 800 g	80 °C	30 min	para freír
Carne asada	800 - 1500 g	80 °C	30 min	Plato apto para horno
Pan	100 - 500 g	60 °C	30 min	Plato para freír
Magdalena	336 g (28 g*12 unidades)	60 °C	30 min	Plato para freír
Placas	220-620 g	70 °C	30 min	Plato apto para horno
Platos de cerámica	250-850 g	70 °C	30 min	Plato apto para horno



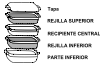
6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE Cocción al vapor) (solo disponible en MWSC 933)

Esta función le permite cocinar platos sanos y con un sabor natural con vapor. Utilice esta función para cocer con vapor alimentos como pasta, arroz, verduras y pescado.

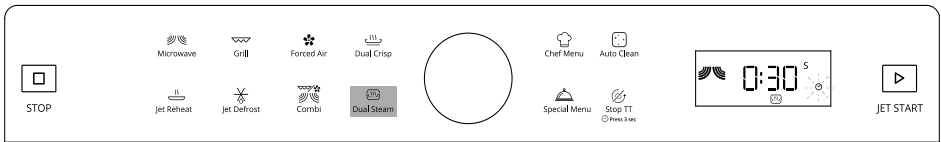
Esta función solamente está disponible en 2 fases.

- * La primera fase pone a hervir el agua rápidamente. El tiempo de cocinado se calcula mediante un sensor.
- * La segunda fase ajusta automáticamente la temperatura para realizar un hervido a fuego lento y evitar así un hervido excesivo. La pantalla mostrará el tiempo de cocinado al vapor establecido por el consumidor antes del cocinado y la cuenta atrás en este paso.

Accesorios
dedicados:



Vaporera doble
(vaporera de dos recipientes)



- 1 Pulse el botón 6th Sense Dual Steam (6th Sense Cocción al vapor).
- 2 Gire el mando giratorio para establecer el tiempo de cocinado.
- 3 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

Consejos y sugerencias:

- ¡La vaporera solo está diseñada para utilizar en este microondas!
- Siempre se debe utilizar la vaporera dedicada con esta función.
- La vaporera doble se puede utilizar en los modos de limpieza automática, microondas y Cocción al vapor. El uso de la vaporera con cualquier otra función podría provocar daños.
- Siempre coloque la vaporera en el plato giratorio de cristal.
- La temperatura inicial del agua se encuentra entre 3 y 27 °C; siempre deje que repose al menos 5 minutos antes de servir.

Guía del usuario de la vaporera doble (vaporera dos recipientes):

! NOTA:

* Con la vaporera doble (vaporera dos recipientes), puede cocinar dos alimentos al mismo tiempo. Para un mejor rendimiento, seleccione alimentos que tengan un tiempo de Cocción similar.

* Todas las recetas siguientes se cocinan con la vaporera doble proporcionada, siempre cubierta con la tapa.

Rejilla Alta	RECIPIENTE CENTRAL	Rejilla Baja	PARTE INFERIOR	DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y PASOS	DESCRIPCIÓN
Sepia (170 g)	Agua (100 ml)	Guisantes y tomates cherry (350 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 2 min.	Sepia al vapor con guisantes, tomates frescos y albahaca.
Lubina (250 g)	Agua (100 ml)	Patatas troceadas y calabacines (200 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 10 min.	Servido con vinagreta (mezcla de zumo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta).
Pechuga de pollo (120 g)	Agua (100 ml)	Judías verdes (220 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 4 min.	Ensalada de pollo al estilo César (añadir cuscurros de pan).
Cuscurros (400 g) y pimientos	Agua (100 ml)	ND	Espeleta (100 g) y agua (200 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 2 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 18 min.	Ensalada de espeleta con aliño de salsa pesto.
ND	Verduras mixtas congeladas (200 g) y agua (30 ml)	ND	Quinoa (100 g) y agua (200 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 2 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 15 min.	Quinoa con aliño de pisto con aceite y semillas de hinojo.

Rejilla Alta	RECIPIENTE CENTRAL	Rejilla Baja	PARTE INFERIOR	DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y PASOS	DESCRIPCIÓN
Muslos de pollo (250 g)	Agua (100 ml)	ND	Arroz basmati (200 g) con limoncillo y trozos de jengibre y agua (400 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min; Paso 2: Microondas a 350 W durante 30 min.	Cuando esté listo, mezcle y espolvoree con yogur y especias de tajine.
Zanahorias cortadas en trozos y cordero (200 g)	Agua (100 ml)	ND	Alforfón (100 g) y agua (200 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 2 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 15 min.	Cuando esté listo, aderece con la salsa de tomate y espolvoree con polvo de comino.
Pimientos morrones rellenos de carne (500 g)	Agua (100 ml)	ND	Arroz de grano largo (200 g) y agua (300 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min; Paso 2: Microondas a 350 W durante 30 min.	Servir con aceite.
Filetes de salmón (200 g)	Agua (100 ml)	Coles de Bruselas (300 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 6 min.	Servir con aceite y eneldo fresco.
Gambas (peladas) (250 g)	Agua (100 ml)	ND	Trigo bulgur (100 g) y agua (200 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 2 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 15 min.	Servir con aceite y cilantro fresco.
Albóndigas (250 g)	Agua (100 ml)	ND	Arroz blanco (200 g) y agua (300 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min; Paso 2: Microondas a 350 W durante 30 min.	Servir con salsa de tomate o la salsa que le guste.
Bolas de pescado (200 g)	Agua (100 ml)	Patatas ralladas (300 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 8 min.	Cuando esté listo, aplaste las patatas con un tenedor, añada la leche y queso rallado.

Rejilla Alta	RECIPIENTE CENTRAL	Rejilla Baja	PARTE INFERIOR	DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y PASOS	DESCRIPCIÓN
Brochetas de pescado (350 g)	Agua (100 ml)	Hongos (champiñones) (350 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 8 min.	Servir con aceite, sal y pimienta.
Vieiras (170 g)	Agua (100 ml)	Espárragos (300 g)	Agua (100 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 4 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 1 min y 15 s.	Servir con aliño de aceite y vinagre.
Zanahorias en rodajas (250 g)	Agua (100 ml)	ND	Cubos de mijo (100 g) y tofu (100 g) y agua (200 ml)	Paso 1: Microondas a 900 W durante 2 min y 30 s; Paso 2: Microondas a 350 W durante 15 min.	Servir con aliño de aceite y soja.



DUAL CRISP FRY (DUAL CRISP FRY) (botón dedicado en MWSC 833)

Esta función consigue una capa crujiente perfecta tanto en las superficies superior como inferior del alimento, manteniendo tiernas

las partes internas de la comida. Cuando utilice el microondas, el grill y el cocinado FC, coloque siempre el plato para freír en la Rejilla Alta.

Los siguientes accesorios se deben utilizar con esta función:

- * El plato Crisp
- * El asa para freír para manipular el plato para freír caliente
- * La Rejilla Alta

Accesorios dedicados:



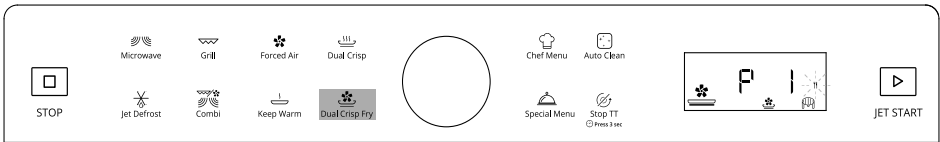
Plato Crisp



Mango para Plato Crisp



Rejilla Alta



Coloque el plato para freír vacío en la Rejilla Alta del horno.

- ① Pulse el botón Dual Crisp Fry (Dual Crisp Fry).
- ② Gire el mando giratorio para seleccionar la categoría de comida y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- ③ Gire el mando giratorio para ajustar el peso.
- ④ Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.








Consejos y sugerencias:

- Asegúrese que el plato para freír está colocado en la Rejilla Alta del horno.
- La Rejilla Alta y el plato para freír adquieren una temperatura muy alta cuando se utiliza esta función.
- No coloque el plato Crisp caliente en cualquier superficie susceptible al calor.
- Use guantes de cocina o el Mango para Plato Crisp al retirar el plato Crisp caliente.
- Con esta función, utilice solamente el plato para freír dedicado. Los demás platos para freír en el mercado no dan el resultado correcto al utilizar esta función.
- Si necesita más detalles para añadir/revolver /darles la vuelta a los alimentos, véase la tabla en la página 12.



DUAL CRISP FRY (DUAL CRISP FRY)

Guía de categorías de comida:

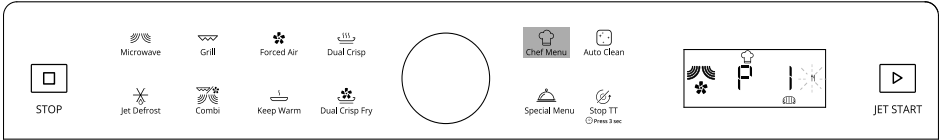
	CATEGORÍA DE COMIDA	PESO	CONSEJO
P1	 Patatas fritas	300-600 g	Engrase ligeramente el plato para freír. Esparza sal antes de cocinar. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P2	 Nuggets de pollo	200-600 g	Engrase ligeramente el plato para freír. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P3	 Pescado empanizado	250-600 g	Engrase ligeramente el plato para freír. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
P4	 Alitas de pollo	200-600 g	Aderece las alitas de pollo. Engrase el plato para freír. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P5	 Cuñas de patata	300-800 g	Pele y corte patatas con un grosor de 1,5 cm aproximadamente y aderece con sal y aceite. Engrase ligeramente el plato para freír y añada las cuñas de patata. Remueva cuando el horno se lo indique.
P6	 Falafel	4 porciones	Mezcle los garbanzos con perejil, sal, pimienta, comino molido y semillas de cilantro; déjelo reposar en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente, mezcle la harina con un poco de agua para crear una mezcla similar a una masa, forme las hamburguesas y métalas primero en el pan rallado la masa de la harina y luego en el pan rallado; por último, póngalo en el plato para freír previamente rociado con aceite de oliva virgen extra (2 cucharadas).
P7	 Bacalao empanado condimentado	4 porciones	En un recipiente, mezcle pan rallado, paprika, ajo en polvo, cúrcuma, sal y pimienta con la albúmina, cubra los filetes de bacalao con el pan rallado y aderezado y presiónelos con las manos. Por último, coloque los filetes en el plato para freír.



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF)

Chef Menu (Menú del Chef) es una sencilla e intuitiva guía que ofrece recetas automáticas que garantizan resultados perfectos en todo momento.

Utilice este menú para preparar los platos enumerados en las tablas siguientes. Simplemente seleccione una receta y siga las instrucciones que aparezcan en la pantalla: Chef Menu (Menú del Chef) ajustará automáticamente los parámetros de cocinado para obtener los mejores resultados.



- ① Pulse el botón Chef Menu (Menú del Chef).
- ② Gire el mando giratorio para seleccionar la categoría de comida (consulte la tabla siguiente).
- ③ Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para ratificar la selección.
- ④ Gire el mando giratorio para seleccionar la receta y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- ⑤ Gire el mando giratorio para ajustar el valor del peso y pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para comenzar el ciclo de cocinado.

Consejos y sugerencias:

- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio. Siempre recomendamos verificar el grado de cocinado interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de la cocción para lograr que se cueza lo necesario.
- Si necesita más detalles para añadir/revolver /darles la vuelta a los alimentos, véase la tabla en la página 12.
- Para las recetas de cocina al vapor en el menú del chef, utilice un solo vapor (cubierta, Rejilla Baja y parte inferior). Para el arroz, la pasta, la espelta y la quinoa (utilice la vaporera) solo con la tapa y la parte inferior).


















NOTA:

- Podría ocurrir algo de evaporación/condensación durante los ciclos de cocinado. Esto no afectará a los resultados del cocinado ya que no depende de cuestión de calidad/destreza.

ACCESSORIES				
Plato apto para microondas	Plato apto para microondas y horno	Mango para Plato Crisp y Plato Crisp	Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)	Vaporera (parte inferior y tapa)
Rejilla baja	Rejilla alta			



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF) (MWSC 833)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN
1-VERDURAS				
P1	 Patatas rellenas	200g-1000g	5,5-21,5min 	Corte las patatas en mitades, a lo largo del lado más largo. Añada queso en la superficie de la patata cuando el horno se lo indique.
P2	 Patatas	200g-1000g	6,5-18,5min 	Adecuado para patatas: 200-300 g cada una. Lavar y perforar. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P3	 Tomates	300g-800g	12-16min 	Corte en mitades, aderece y esparza queso en la parte superior.
2-POLLO				
P1	 Filetes de pollo	200g-1000g	14,1-24,6min 	Engrase ligeramente el plato para freír. Aderece y añada filetes cuando el plato para freír esté precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
P2	 Muslitos de pollo	400g-1000g	14,5-26,5min 	Aderece los muslitos de pollo. Engrase el plato para freír. Añada las alitas una vez precalentado el plato para freír y deles la vuelta cuando el horno se lo indique.
P3	 Pollo empanado fino crujiente	4 porciones	14min 	Prepare 4 pechugas de pollo (100 g cada una), 100 g de pan rallado, 20 g de harina, 1 huevo, 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Sumerja el pollo en la harina cubriendo ambos lados de la pechuga, remoje las pechugas enharinadas en el huevo y, a continuación, cúbralas con pan rallado y póngalas en el plato Crisp.
P4	 Huevos revueltos	1-4 unidades	1-5min 	Quite las cáscaras de los huevos, pinche la yema utilizando un mondadientes y viértala en un plato de seguridad del microondas.
3-CARNE				
P1	 Carne	800g-1500g	24,9-41min  	Saque la carne del refrigerador 30' antes de cocinarla; aderece con aceite, sal y pimienta, y colóquela en el microondas en un recipiente para horno; a continuación póngala en el horno frío. Gire el asado cuando el horno se lo indique Cuando ya terminado de cocinarse, deje reposar la carne cubierta en papel de aluminio durante unos 15 minutos antes de servir.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)





























Rejilla Baja



Rejilla Alta



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF) (MWSC 833)

RECETAS DE COMIDA	CANTI- DAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN
3-CARNE				
P2	 Cordero	1000g- 1500g	32-40min	  Saque la carne del refrigerador 30' antes de cocinarla; aderece con aceite, sal y pimienta, y colóquela en el microondas en un recipiente para horno; a continuación póngala en el horno frío. Gire el asado cuando el horno se lo indique Cuando ya terminado de cocinarse, deje reposar la carne cubierta en papel de aluminio durante unos 15 minutos antes de servir.
P3	 Entrecot	150g- 600g	14,9-25min	 Aderece el entrecot y dele la vuelta cuando el horno se lo indique.
P4	 Beicon	50g- 150g	6-9min	  Añada las carnes una vez precalentado el plato para freír y deles la vuelta cuando el horno se lo indique.
P5	 Albóndigas	200- 400g	13-19min	  Rejilla Baja de plato apto para microondas. Utilice albóndigas frescas del mercado o hechas según su recetas favoritas, 15 g cada una y delas la vuelta cuando el horno se lo indique.
4-PESCADO/MARISCO				
P1	 Filetes reboza- dos congelados	200g- 600g	13-23min	  Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír esté precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
P2	 Gambas empanadas	200g- 600g	9,5-18,5min	  Use gambas grandes y empanadas. Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír esté precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
5-PIZZA/QUICHE				
P1	 Pizza casera	850g	14min	  Prepare una masa con 150 ml de agua, 15 g de levadura fresca, 200-225 g de harina, una cucharadita de sal y 10 ml de aceite. Deje que suba durante al menos 2 horas a temperatura ambiente cubriéndola con un paño. Extiéndala en un plato para freír engrasado y pinchela. Prepare el condimento con 150 g de salsa de tomate, 10 ml de aceite de oliva y sal, y extiéndalo sobre la masa. Añada 100 g de mozzarella cortada.
P2	 Quiche Lorraine	900g	16min	  Desenrolle el hojaldre ya preparado en el plato para freír junto con el papel de horno y pinchelo. Mezcle 4 huevos, 150 ml de nata de cocinar y 130 g de queso rallado (estilo Gruyere). Añada 100 g de bacon en taquitos en el hojaldre y cúbralo con nata. Aderece con pimienta y nuez moscada.
P3	 Pizza de masa casera	300g- 700g	9-12,5min	  Retirela del paquete y ponga la comida en el plato para freír.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)















Rejilla Baja



Rejilla Alta



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF) (MWSC 833)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN
5-PIZZA/QUICHE				
<i>P4</i>	 Pisa con masa fina	250g-400g	9-11min	 Retírela del paquete y ponga la comida en el plato para freír.
<i>P5</i>	 Pizza fresca	900g	19min	 Prepare una masa con 150 ml de agua, 15 g de levadura fresca, 200-225 g de harina, una cucharadita de sal y 10 ml de aceite. Deje que suba durante al menos 2 horas a temperatura ambiente cubriéndola con un paño. Extiéndala en un plato para freír engrasado y pinchela. Prepare el condimento con 150 g de salsa de tomate, 10 ml de aceite de oliva y sal, y extiéndalo sobre la masa. Añada 100 g de mozzarella cortada. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato para freír en la rejilla baja del microondas.
6-PASTA/LASAÑA				
<i>P1</i>	 Lasaña fresca	1200g	28min	 Preparar según su receta favorita. Empiece por extender un poco de bechamel sobre el fondo del plato, y a continuación coloque una capa de hojas de lasagna. Cubra con bechamel y después con salsa de carne. Repita este proceso tres veces. Cubre la última capa con bechamel y esparza queso rallado para conseguir un dorado perfecto.
<i>P2</i>	 Lasaña congelada	300g - 1000g	22-44min	 Retire todo el papel de aluminio.
7-POSTRES/PASTELES				
<i>P1</i>	 Pastel de fruta casero	1200g	24min	 Alinee el plato para freír con pasta quebradiza, pinchela y esparza migas de pan en el fondo para que absorban los jugos de la fruta. Rellenar con manzana cortada y mezclada con azúcar y canela.
<i>P2</i>	 Bollitos untados en mantequilla	560g	13,5min	 Mezcle bien entre 275 y 300 g de harina fuerte, 10 g de levadura química, 4 g de sal, 50 g de margarina fundida, 200 ml de leche, forme una pieza de 20 cm de diámetro en el plato para freír engrasado.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)






















Rejilla Baja



Rejilla Alta



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF) (MWSC 833)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN	
7-POSTRES/PASTELES					
P3	 Tarta	600g	10min		En un bol de mezclar, añada 170 g de azúcar y 2 huevos grandes; a continuación mézclelos a gran velocidad. Después reduzca la velocidad y añada 50 g de margarina previamente derretida, 170 g de harina blanca, 10 g de levadura en polvo y 100 ml de leche. Engrase el plato para freír y esparza migas de pan. Vierta la mezcla en el plato para freír.
P4	 Frutos secos asados	50g-200g	5,7-7,5min		Añada nueves cuando el Plato Crisp este precalentado. Remueva cuando el horno se lo indique.
P5	 Bizcocho esponjoso (ligero)	900g	46min	 	Mezcle bien 250 g de harina, 15 g de levadura química, 250 g de azúcar, 75 g de margarina fundida, 150 ml de frío agua, 185 g de huevos s sin cáscara, y vierta todo en la bandeja para hornear.
P6	 Magdalenas	350g	23min	 	Batir juntos 170 g de margarina y 170 g de azúcar hasta la mezcla se ablande y tenga un color claro. Bata 3 huevos, uno por uno. Con cuidado, incorpore 225 g de harina tamizada con 7 g de levadura en polvo y 0,25 g de sal. Pese 28 g de la mezcla en moldes de papel y colóquelos uniformemente en el plato para freír. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato para freír en el microondas en la Rejilla Baja.
P7	 Galletas	250g	18,5min	 	Mezcle 250 g de harina, 100 g de azúcar y 1,5 g de sal. Mezcle 125 g de margarina deshaciéndola con los dedos. Bata 1 huevo y añadalo a la mezcla. Mezcle todos los ingredientes, 20 g de peso por cada uno, mézclelo en una bola y, a continuación, utilice el tenedor para pulsar dicha bola dos veces. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato apto para microondas y horno en el microondas en la Rejilla Baja.
P8	 Merengues	100g	39,5min	 	Bata 2 claras de huevo y 80g de azúcar. Aderece con vainilla y esencia de almendra. Forme 10-12 piezas en el plato para freír. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato apto para microondas y horno en el microondas en la Rejilla Baja.
P9	 Yogur	600g (150g*4)	6 h	 	Ponga 62 g de yogur en cuatro 4 tazas de cerámica (15,5 g cada una), añada 125 ml de leche en cada taza (utilice leche de larga duración, a temperatura ambiente y con un 3,5 % de grasa), tape el recipiente con película adherente para microondas y coloque todo dentro formando un círculo en el palto giratorio.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)
























Rejilla Baja



Rejilla Alta



6TH SENSE CHEF MENU (6TH SENSE MENÚ DEL CHEF) (MWSC 933)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN
1-VERDURAS				
P1	 Patatas	200g-1000g	6,5-18,5min	 Adecuado para patatas: 200-300 g cada una. Lavar y perforar. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P2	 Tomates	300g-800g	12-16min	 Corte en mitades, aderece y esparza queso en la parte superior.
P3	 Zanahorias	150g-500g	Sensor	 Colocar en la rejilla de la vaporera y añadir 100 ml de agua en la parte inferior. Cubrir con la tapa.
P4	 Brócoli	150g-500g	Sensor	 Colocar en la rejilla de la vaporera y añadir 100 ml de agua en la parte inferior. Cubrir con la tapa.
P5	 Patatas	150g-500g	Sensor	 Colóquelo en la rejilla de la vaporera y añada 100 ml de agua en el fondo. Cúbralo con la tapa.
P6	 Verduras congeladas	150g-500g	Sensor	 Colóquelo en la rejilla de la vaporera y añada 100 ml de agua en el fondo. Cúbralo con la tapa.
2-POLLO				
P1	 Filetes de pollo	200g-1000g	14,1-24,6min	 Engrase ligeramente el plato para freír. Aderece y añada filetes cuando el plato para freír esté precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
P2	 Muslitos de pollo	400g-1000g	14,5-26,5min	 Aderece los muslitos de pollo. Engrase el plato para freír. Añada las alitas una vez precalentado el plato para freír y deles la vuelta cuando el horno se lo indique.
P3	 Filete de pollo	150g-500g	Sensor	 Aderezar y colocar en la rejilla de la vaporera. Añada 100 ml de agua en el fondo y cúbralo con la tapa.
3-CARNE				
P1	 Carne	800g-1500g	24,9-41min	  Saque la carne del refrigerador 30' antes de cocinarla; aderece con aceite, sal y pimienta, y colóquela en el microondas en un recipiente para horno; a continuación póngala en el horno frío. Gire el asado cuando el horno se lo indique Cuando ya terminado de cocinarse, deje reposar la carne cubierta en papel de aluminio durante unos 15 minutos antes de servir.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)



















Rejilla Baja



Rejilla Alta



6TH SENSE CHEF MENU (6TH SENSE MENÚ DEL CHEF) (MWSC 933)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN
3-CARNE				
P2	 Cordero	1000g-1500g	32-40min	 Saque la carne del refrigerador 30' antes de cocinarla; aderece con aceite, sal y pimienta, y colóquela en el microondas en un recipiente para horno; a continuación póngala en el horno frío. Gire el asado cuando el horno se lo indique Cuando ya terminado de cocinarse, deje reposar la carne cubierta en papel de aluminio durante unos 15 minutos antes de servir.
P3	 Entrecot	150g-600g	14,9-25min	 Aderece el entrecot y dele la vuelta cuando el horno se lo indique.
P4	 Beicon	50g-150g	6-9min	 Añada las carnes una vez precalentado el plato para freír y deles la vuelta cuando el horno se lo indique.
4-PESCADO/MARISCO				
P1	 Filetes de pescado	150g-500g	Sensor	 Aderezar y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en la parte inferior y cubrir con la tapa.
P2	 Filetes rebizados congelados	200g-600g	13-23min	 Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P3	 Gambas	150g-500g	Sensor	 Colocar en la rejilla de la vaporera. Añada 100 ml de agua en la parte inferior y cubra con la tapa.
P4	 Gambas empanadas	200g-600g	9,5-18,5min	 Use gambas grandes y empanadas. Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
P5	 Escalopes de pescado	150g-500g	Sensor	 Aderezar y colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en el fondo y cúbralo con la tapa.
P6	 Vieiras	150g-500g	Sensor	 Colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en la parte inferior y cubrir con la tapa.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)

















Rejilla Baja



Rejilla Alta



6TH SENSE CHEF MENU (6TH SENSE MENÚ DEL CHEF) (MWSC 933)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN	
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Pizza casera	850g	14min		Prepare una masa con 150 ml de agua, 15 g de levadura fresca, 200-225 g de harina, una cucharadita de sal y 10 ml de aceite. Deje que suba durante al menos 2 horas a temperatura ambiente cubriéndola con un paño. Extiéndala en un plato para freír engrasado y pinchela. Prepare el condimento con 150 g de salsa de tomate, 10 ml de aceite de oliva y sal, y extiéndalo sobre la masa. Añada 100 g de mozzarella cortada.
P2	 Quiche Lorraine	900g	16min		Desenrolle el hojaldre ya preparado en el plato para freír junto con el papel de horno y pinchelo. Mezcle 4 huevos, 150 ml de nata de cocinar y 130 g de queso rallado (estilo Gruyere). Añada 100 g de bacon en taquitos en el hojaldre y cúbralo con nata. Aderece con pimienta y nuez moscada.
P3	 Pizza de masa casera	300g-700g	9-12,5min		Retírela del paquete y ponga la comida en el plato para freír.
P4	 Pisa con masa fina	250g-400g	9-11min		Retírela del paquete y ponga la comida en el plato para freír.
P5	 Pizza fresca	900g	19min		Prepare una masa con 150 ml de agua, 15 g de levadura fresca, 200-225 g de harina, una cucharadita de sal y 10 ml de aceite. Deje que suba durante al menos 2 horas a temperatura ambiente cubriéndola con un paño. Extiéndala en un plato para freír engrasado y pinchela. Prepare el condimento con 150 g de salsa de tomate, 10 ml de aceite de oliva y sal, y extiéndalo sobre la masa. Añada 100 g de mozzarella cortada. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato apto para microondas y horno en la rejilla baja del microondas.
6-PASTA/LASAÑA					
P1	 Lasaña fresca	1200g	28min		Preparar según su receta favorita. Empiece por extender un poco de bechamel sobre el fondo del plato, y a continuación coloque una capa de hojas de lasagna. Cubra con bechamel y después con salsa de carne. Repita este proceso tres veces. Cubre la última capa con bechamel y esparza queso rallado para conseguir un dorado perfecto.
P2	 Lasaña congelada	300g - 1000g	22-44min		Retire todo el papel de aluminio.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)









Rejilla Baja



Rejilla Alta



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF) (MWSC 933)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN
6-PASTA/LASAÑA				
P3	 Pasta	1 - 3 porciones	4-9 min + tiempo establecido 	Coloque de 1 a 3 porciones de pasta en la parte inferior (base) de la vaporera, considerando que cada porción corresponde a 70 g. Añada agua hasta el nivel apropiado que se indica en el interior de la vaporera, debajo del texto "Pasta + Water" (Pasta + Agua) (1 = 1 porción, 2 = 2 porciones, etc.). Cubra con la tapa de la vaporera. No utilice la rejilla central de la vaporera. Como se indica en la pantalla, seleccione el número de porciones que desea cocinar (L1 = 1 porción, L2 = 2 porciones, etc.). Seleccione el tiempo de cocinado manualmente conforme al paquete. Para obtener detalles, consulte el capítulo sobre el cocinado al vapor doble.
7-ARROZ/CEREALES				
P1	 Arroz	1 - 4 porciones	2,5-7 min + tiempo establecido 	Coloque de 1 a 4 porciones de arroz en la parte inferior (base) de la vaporera, considerando que cada porción corresponde a 100 g. Añada agua hasta el nivel apropiado que se indica en el interior de la vaporera, debajo del texto "Rice+ Water" (Arroz + Agua) (1 = 1 porción, 2 = 2 porciones, etc.). Cubra con la tapa de la vaporera. No utilice la rejilla central de la vaporera. Como se indica en la pantalla, seleccione el número de porciones que desea cocinar (L1 = 1 porción, L2 = 2 porciones, etc.). Seleccione el tiempo de cocinado manualmente conforme al paquete. Para obtener detalles, consulte el capítulo sobre la Cocción al vapor.
P2	 Espelta	100-400g	20,5-50,5min 	Coloque de 100 a 400 g de espelta en la (base) de la vaporera; cada 100 g añada 180 ml de agua y una pizca de sal, mezcle bien y cúbralo con la tapa de vaporera. No utilice la rejilla de la vaporera.
P3	 Quinoa	100-400g	22,5-42min 	Coloque de 100 a 400 g de quinoa en el fondo(base) de la vaporera; cada 100 g añada 200 ml de agua y una pizca de sal y 20 g de tomates deshidratados, mezcle bien y cúbralo con la tapa de la vaporera. No utilice la rejilla de la vaporera.
8-POSTRES/PASTELES				
P1	 Pastel de fruta casero	1200g	24min 	Alinee el plato para freír con pasta quebrada, pínchela y esparza migas de pan en el fondo para que absorban los jugos de la fruta. Rellenar con manzana cortada y mezclada con azúcar y canela.
P2	 Bollitos untados en mantequilla	560g	13,5min 	Mezcle bien entre 275 y 300 g de harina fuerte, 10 g de levadura química, 4 g de sal, 50 g de margarina fundida, 200 ml de leche, forme una pieza de 20 cm de diámetro en el plato para freír engrasado.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)



Rejilla Baja



Rejilla Alta



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF) (MWSC 933)

RECETAS DE COMIDA	CANTIDAD	DURACIÓN DEL COCINADO	ACCESORIOS	PREPARACIÓN	
8-POSTRES/PASTELES					
P3	 Tarta	600g	10min		En un bol de mezclar, añada 170 g de azúcar y 2 huevos grandes; a continuación mézclelos a gran velocidad. Después reduzca la velocidad y añada 50 g de margarina previamente derretida, 170 g de harina blanca, 10 g de levadura en polvo y 100 ml de leche. Engrase el plato para freír y esparza migas de pan. Vierta la mezcla en el plato para freír.
P4	 Frutos secos asados	50g-200g	5,7-7,5min		Añada nueves cuando el Plato Crisp este precalentado. Remueva cuando el horno se lo indique.
P5	 Obst	150g-500g	Sensor		Pelada y cortada en cuñas, colocar en la rejilla de la vaporera. Añadir 100 ml de agua en la parte inferior y cubrir con la tapa.
P6	 Bizcocho esponjoso (ligero)	900g	46min		Mezcle bien 250 g de harina, 15 g de levadura química, 250 g de azúcar, 75 g de margarina fundida, 150 ml de frío agua, 185 g de huevos s sin cáscara, y vierta todo en la bandeja para hornear..
P7	 Magdalenas	350g	23min		Batir juntos 170 g de margarina y 170 g de azúcar hasta la mezcla se ablande y tenga un color claro. Bata 3 huevos, uno por uno. Con cuidado, incorpore 225 g de harina tamizada con 7 g de levadura en polvo y 0,25 g de sal. Pese 28 g de la mezcla en moldes de papel y colóquelos uniformemente en el plato para freír. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato para freír en el microondas en la Rejilla Baja.
P8	 Galletas	250g	18,5min		Mezcle 250 g de harina, 100 g de azúcar y 1,5 g de sal. Mezcle 125 g de margarina deshaciéndola con los dedos. Bata 1 huevo y añádale a la mezcla. Mezcle todos los ingredientes, 20 g de peso por cada uno, mézclelo en una bola y, a continuación, utilice el tenedor para pulsar dicha bola dos veces. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato apto para microondas y horno en el microondas en la Rejilla Baja.
P9	 Merengues	100g	39,5min		Bata 2 claras de huevo y 80g de azúcar. Aderece con vainilla y esencia de almendra. Forme 10-12 piezas en el plato para freír. Cuando el precalentamiento del horno finalice, introduzca el plato apto para microondas y horno en el microondas en la Rejilla Baja.
P10	 Yogur	600g (150g*4)	6 h		Ponga 62 g de yogur en cuatro 4 tazas de cerámica (15,5 g cada una), añada 125 ml de leche en cada taza (utilice leche de larga duración, a temperatura ambiente y con un 3,5 % de grasa), tape el recipiente con película adherente para microondas y coloque todo dentro formando un círculo en el palto giratorio.



Plato apto para microondas



Plato apto para microondas y horno



Mango para Plato Crisp y Plato Crisp



Vaporera (fondo con rejilla baja y tapa)



Vaporera (parte inferior y tapa)



Rejilla Baja

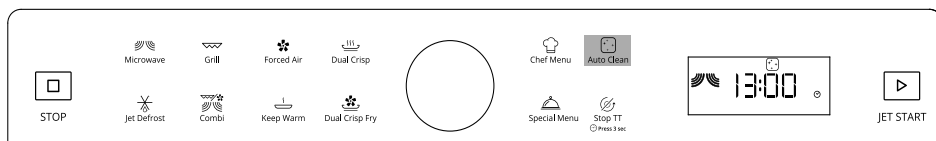


Rejilla Alta



AUTO CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA)

Este ciclo de limpieza automática le ayudará a limpiar el interior del horno de microondas y a eliminar los olores desagradables.



ANTES DE INICIAR EL CICLO:

- 1 Ponga 250 ml de agua a temperatura ambiente en el recipiente de seguridad del microondas (consulte nuestras recomendaciones que figuran en la sección siguiente "Consejos y sugerencias").
- 2 Coloque el recipiente directamente sobre el plato giratorio de cristal.

PARA INICIAR EL CICLO:

- 1 Pulse el botón Auto Clean (Limpieza automática). La duración del ciclo de limpieza se mostrará en la pantalla.
- 2 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la función.

CUANDO FINALICE LA LIMPIEZA:

- 1 Pulse el botón Stop (Detener).
- 2 Quite el recipiente.
- 3 Utilice un paño suave o una toalla de papel con detergente suave para limpiar las superficies interiores.



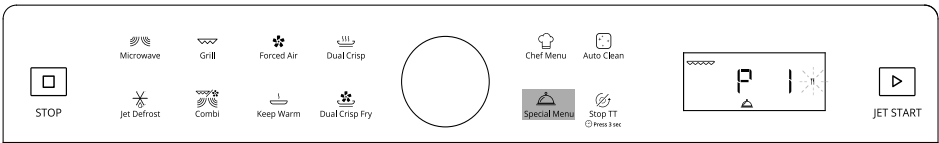
Consejos y sugerencias:

- Para mejorar el resultado de la limpieza, es recomendable utilizar un recipiente con un diámetro de 17-20 cm y una altura inferior a 6,5 cm. Para los modelos que tengan vaporera, simplemente utilice la parte inferior de la misma para iniciar esta función.
- Dado que el recipiente se calentará una vez completado el ciclo de limpieza, es recomendable utilizar guantes resistentes al calor cuando se quite dicho contenedor del microondas.
- Para mejorar el efecto de limpieza y eliminar los olores desagradables, añada zumo de limón al agua.
- El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido con detergente suave.






















SPECIAL MENU (MENÚ ESPECIAL)

Special menu (Menú especial) es un práctico botón que contiene diferentes funciones que admiten el proceso de cocinado. Le permite aumentar la masa, ablandar y fundir mantequilla, helados, queso de untar, etc.



- 1 Pulse el botón Special menu (Menú especial).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar la categoría de comida (consulte la tabla siguiente) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección.
- 3 Gire el mando giratorio para ajustar el peso.
- 4 Pulse el botón Confirmation (Confirmación) o el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

RECETAS DE COMIDA		MÉTODO	PESO	CONSEJOS
MWSC 833	MWSC 933			
 Aumentar masa	 Aumentar masa	Aumentar masa	250 - 500 g	Para masa para pizzas, mida agua a 37 °C directamente en el recipiente y disuelva la levadura en el agua, añada 250 g de harina, 2 cucharadas de aceite vegetal y 2 cucharaditas de sal. Por último, amase bien hasta que la masa quede firme. Es factible para otras de sus recetas de masa favoritas. No utilice recipientes de plástico.
/	 Mantener caliente	Mantener caliente	Consulte la tabla Mantener caliente.	Utilice esta función pulsando el botón dedicado del modelo MWSC 833 o el botón Special Menu (Menú especial) del modelo MWSC 933 . Consulte el capítulo "Mantener caliente" para obtener detalles.
 Mantequilla	 Mantequilla	Ablandar	50 - 500 g	Saque el producto directamente del frigorífico, retírelo de su envoltorio y colóquelo en un plato apto para microondas
 Helado	 Helado	Ablandar	100-1000 g	Saque el helado directamente del congelador y coloque el recipiente en el plato giratorio.
 Queso de untar	 Queso de untar	Ablandar	50 - 500 g	Saque el producto directamente del frigorífico, retírelo de su envoltorio y colóquelo en un plato apto para microondas

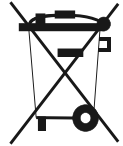
RECETAS DE COMIDA		MÉTODO	PESO	CONSEJOS
MWSC 833	MWSC 933			
 Zumo helado	 Zumo helado	Ablandar	250 g - 1000 g (aquí 1 ml equivale a 1 g)	Saque el zumo directamente del congelador y retire la tapa del recipiente.
 Mantequilla	 Mantequilla	Derretir	50 - 500 g	Saque el producto directamente del frigorífico, retírelo de su envoltorio y colóquelo en un plato apto para microondas. Remover a la señal.
 Pepitas de chocolate	 Pepitas de chocolate	Derretir	100-500g	A temperatura ambiente, colóquelo en un plato apto para microondas. Remover a la señal.
 Queso	 Queso	Derretir	50 - 500 g	Saque el producto directamente del frigorífico y colóquelo en un plato apto para microondas. Remover a la señal.
 Esponjitas	 Esponjitas	Derretir	100 - 500 g	A temperatura ambiente, colóquelo en un plato apto para microondas. El plato debe ser el doble de grande que las esponjitas, ya que estas se expanden durante el cocinado.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- * La caja del embalaje es 100 % reciclable, como lo enseña el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos. Mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- * Este aparato tiene la marca CE conforme a la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.



- * El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
- * Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.



- * Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.
- * Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.

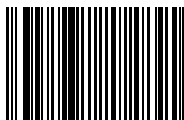
En conformidad con IEC 60705, Edición 4, 2010-04.

• La IEC (International Electrotechnical Commission) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

PRUEBA	CANTIDAD	APROX. TIEMPO	NIVEL DE POTENCIA	CENTRAL
12.3.1 (crema)	750 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (bizcocho esponjoso)	475 g	7 min y 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (pastel de carne)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Patatas gratinadas)	1200 g	23-26 min	Grill + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Pollo)	1200 g	37-38 min	Aire forzado a 200 °C + 90 W	Rejilla Baja
12.3.6 (Pastel de limón)	800 g	34 min	Aire forzado a 200 °C + 90 W	Plato de cristal Schott
13,3 (Descongelación manual)	500 g	15 min	160W	Colocar en el plato giratorio con un plato plástico con 3 mm de espesor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Descripción de los datos	MWSC 833	MWSC 933
Tensión del suministro eléctrico	220-230 V~50 Hz	220-230 V~50 Hz
Entrada de potencia de microondas	1650 W	1650 W
Entrada de potencia nominal	2000 W	2000 W
Grill	1150-1250 W	1150-1250 W
Forced Air (Aire forzado)	1650-1750 W	1650-1750 W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



B00002621

