



# MICROONDAS/ GRILL/ HORNO DE CONVECCIÓN

## MANUAL DE USUARIO

LEA ESTE MANUAL DE USUARIO CON ATENCIÓN ANTES DE PONER EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO

**MC-8483NL**

P/ No: 3828W5A4135

# Precauciones

## Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a las microondas

El microondas no funcionará cuando esté abierta la puerta, ya que el interior de ésta dispone de elementos de bloqueo de seguridad con los que queda interrumpida toda cocción al abrir la puerta del microondas. De permanecer abierta supondría una exposición perjudicial ante las microondas. **Nunca trate de forzar los elementos de bloqueo de la puerta.**

No coloque objetos entre la parte frontal del microondas y la puerta. Cerciórese de que en las juntas de cierre no se acumulan residuos de comida ni de productos de limpieza.

No utilice el microondas si presenta algún daño. Es especialmente importante que la puerta del microondas cierre bien y que no existan daño alguno en: (1) el sistema de cierre de la puerta, (2) las bisagras y pestillos (ni rotos ni flojos), (3) las juntas y superficies de cierre de la puerta.

Su microondas únicamente ha de ser reparado o ajustado por personal técnico autorizado.

## Atención

**Asegúrese de ajustar bien los tiempos de cocción, ya que una cocción excesiva podría hacer que los ALIMENTOS se prendieran fuego, dañando por tanto el horno.**

Al calentar líquidos (sopas, salsas o bebidas) en su microondas, aunque no aprecien signos de ebullición, ésta puede darse de repente y de forma violenta, desbordándose el líquido en ebullición. Para evitar este riesgo, tenga en cuenta los siguientes puntos:

1. Evite utilizar recipientes de caras rectas y con cuellos estrechos.
2. No caliente en exceso los líquidos.
3. Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno, y vuelva a remover a la mitad del tiempo de calentamiento.
4. Tras calentar el líquido, espere unos momentos hasta abrir la puerta del horno, y al sacarlo remueva o agítelo bien (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños) y compruebe si está demasiado caliente para evitar así posibles quemaduras (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños). Maneje el recipiente con cuidado.

## Atención

**Tras la cocción de los alimentos, deje que reposen unos momentos y después compruebe si están demasiado calientes como para consumirlos, especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños**

## Principio de funcionamiento de los hornos microondas

Las microondas son un tipo de energía similar a las ondas de radio y televisión o a la luz solar. Generalmente, las microondas emitidas por el sol se difuminan en su paso por la atmósfera, hasta desaparecer sin efecto alguno, a diferencia de los hornos microondas, que al estar provistos de un dispositivo denominado "magnetron" permiten utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetron recibe la electricidad de la red, produciendo energía.

Las microondas acceden al espacio interior del microondas a través de pequeños orificios. Sobre el interior hay una base giratoria. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero sí pueden penetrar en materiales como el vidrio, porcelana o papel, de los que están contruidos los recipientes de utilización adecuada en hornos microondas.

Los utensilios habituales de cocina no resultan calentadas por las microondas, si bien los recipientes acaban calentándose por efecto de la comida ya caliente.

## Un aparato muy seguro

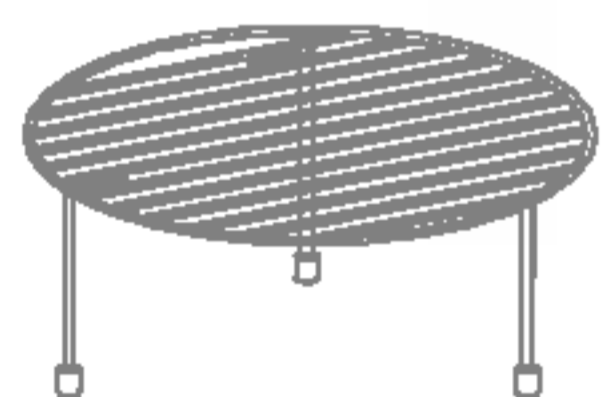
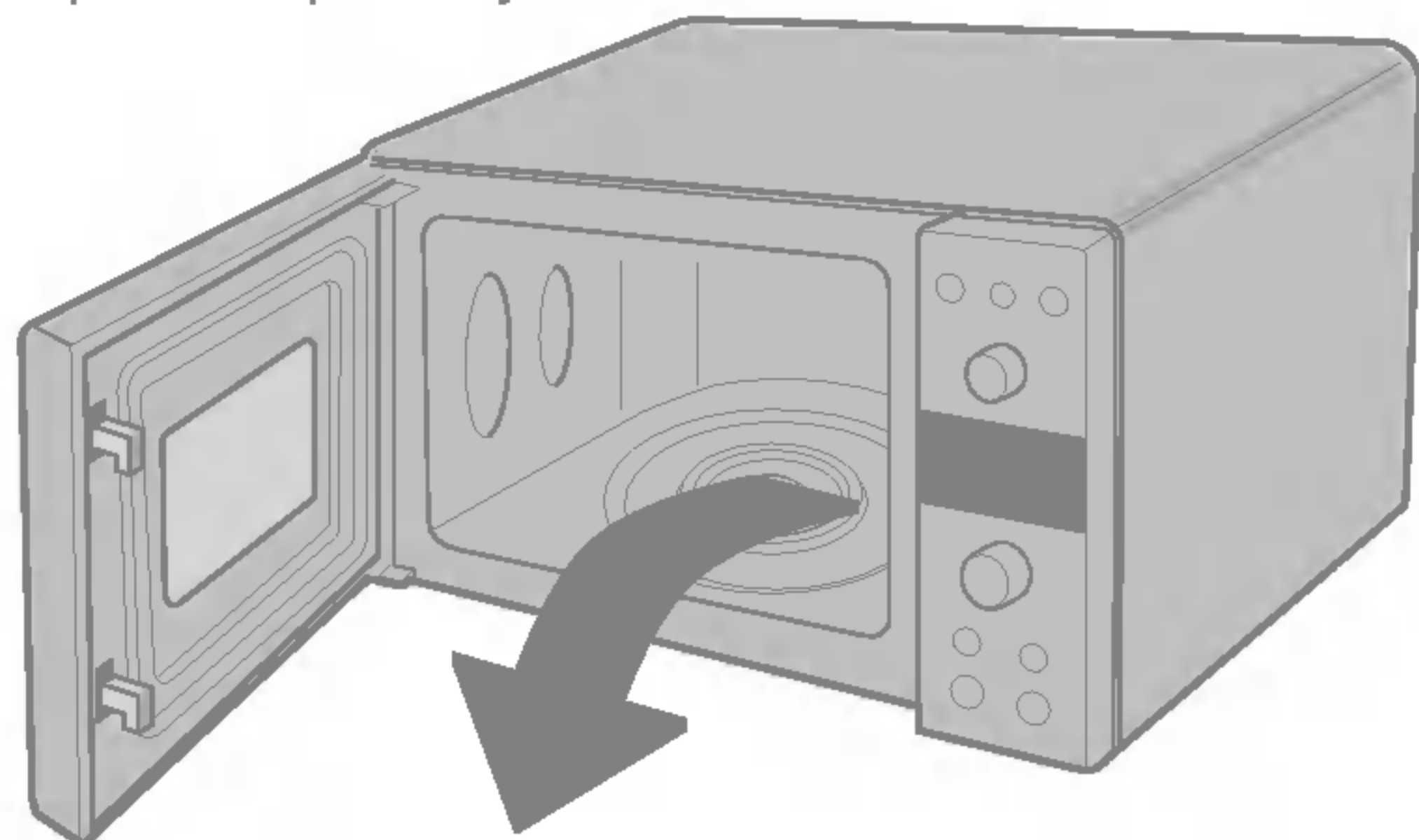
Su microondas es uno de los electrodomésticos más seguros de su hogar. Al abrir la puerta, el horno microondas deja automáticamente de producir energía. La energía de las microondas se transforma completamente en calor al entrar en contacto con los alimentos, no emitiendo "energía residual" que podría resultar perjudicial para el usuario.

Precauciones	2
Índice	3
Desembalaje e instalación	4 ~ 5
Método de uso de los accesorios de acuerdo con el modo	6
Ajuste del reloj	7
Bloqueo contra uso Infantil	8
Arranque rápido	9
Cocción con Micro Potencias	10
Nivel de micro potencia	11
Cocción en dos fases	12
Cocción con la Parrilla	13
Cocción Combinada	14
Vapor que mantiene caliente	15
Limpieza sencilla	16
Pre calentamiento a velocidad con aire caliente	17
Cocción a velocidad con aire caliente	18
Cocción por combinación de convección	19
Pre calentamiento por Convección	20
Cocción por Convección	21
Cocción Automática	22 ~ 27
Cocción Automática Rápida	28 ~ 30
Chef Vapor	31 ~ 35
Descongelación Automática	36 ~ 37
Guía de calentamiento o recalentamiento	38
Guía de verduras frescas	39
Descongelación Guía	40
Guía de cocina a la parrilla	41
Convección Guía de cocción	42 ~ 43
Bandeja metálica Guía de cocción	44 ~ 45
Guía de cocción a velocidad con aire caliente	46
Vapor Guía de cocción	47
Instrucciones de seguridad importantes	48 ~ 49
Utensilios utilizables en el microondas	50
Características de los alimentos y cocción en microondas	51 ~ 52
Dudas más frecuentes	53
IEC test manual	54
Conexión del horno microondas a la red / especificaciones técnicas	55

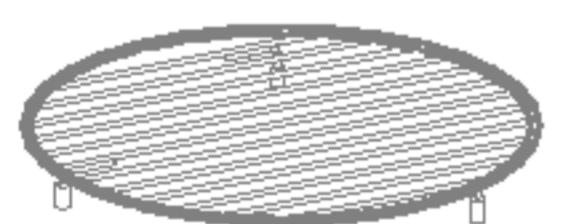
# Desembalaje e instalación

Al realizar las sencillas comprobaciones de estas dos páginas podrá saber enseguida si el horno microondas está listo para su utilización. Preste especial atención a las indicaciones sobre dónde instalar el horno. Al desembalarlo, asegúrese de sacar todos los accesorios y de retirar todo el material de embalaje. Compruebe si el aparato ha sufrido daños durante su transporte.

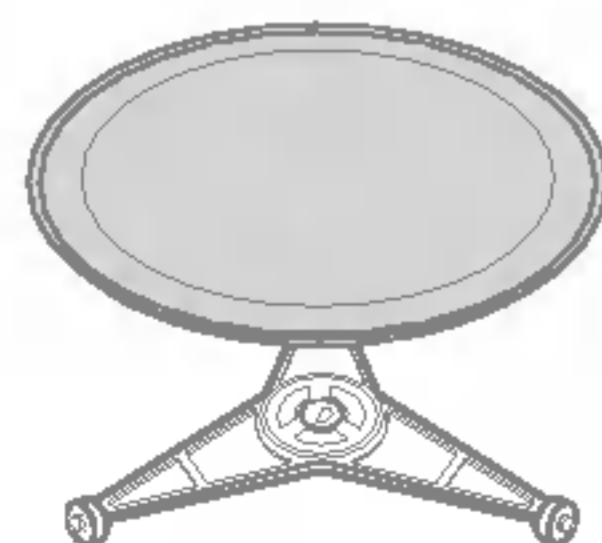
- 1** Saque el microondas del embalaje y colóquelo en una superficie plana y nivelada.



Rejilla alta



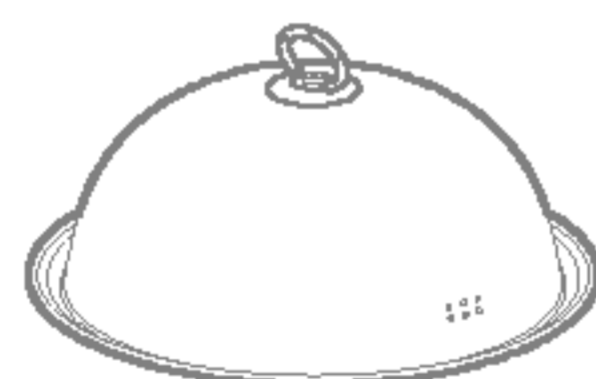
Rejilla baja



Base de vidrio

Soporte de giro

## VAPORIZADOR



CUBIERTA PARA VAPOR

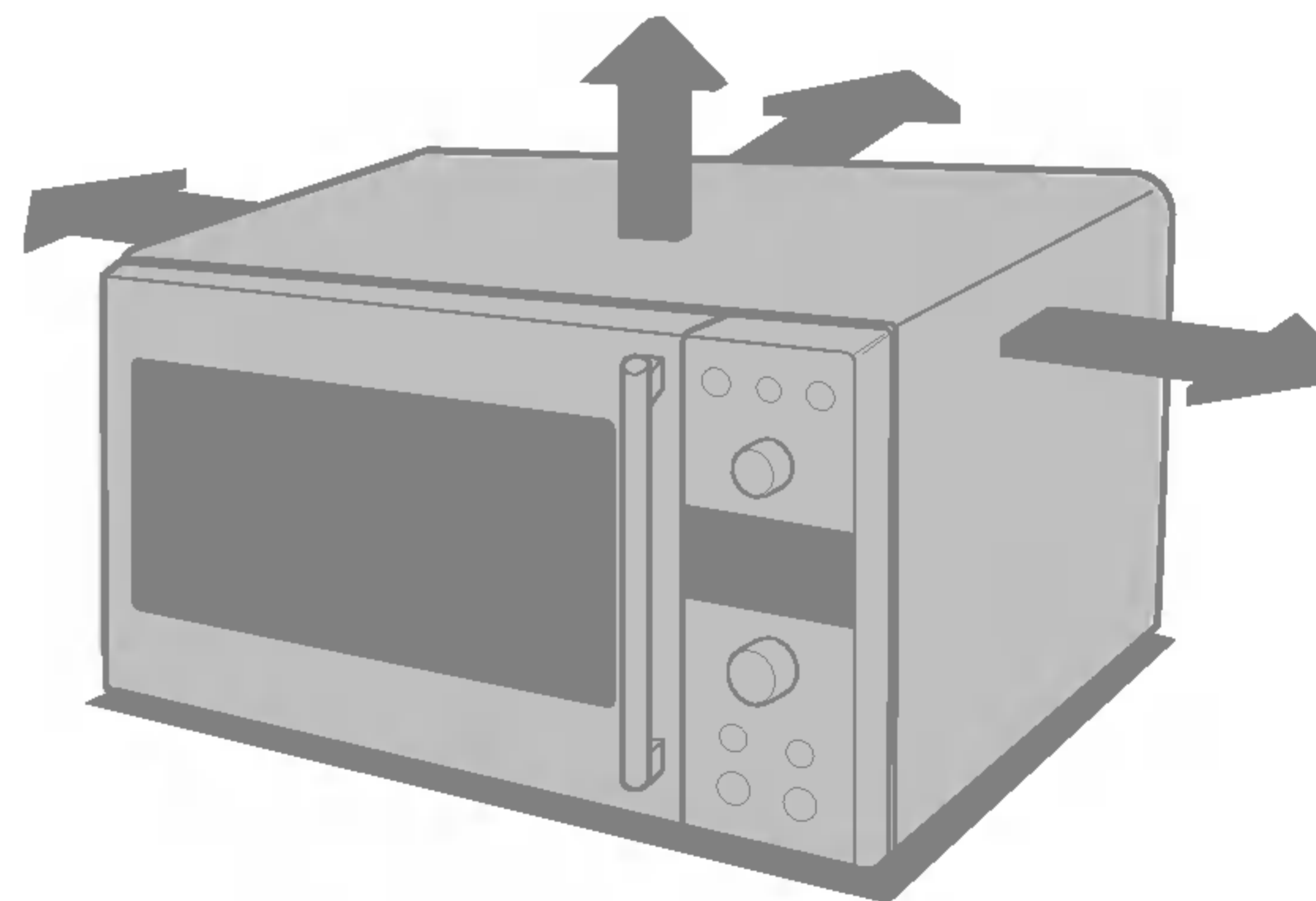


PLATO PARA VAPOR



AGUA PARA VAPOR BOL (BANDEJA METÁLICA)

- 2** Coloque el horno en el lugar nivelado que desee, a una altura superior a 85 cm sobre el suelo, y asegúrese de que sobre el horno queda un espacio libre de al menos 30 cm. y detrás del horno al menos 10 cm. para que su ventilación sea adecuada. Para evitar que el horno pueda caer al suelo, deje al menos 8 cm. entre la parte frontal del horno y el borde de la superficie de colocación. El horno tiene una salida de aire interior en su parte superior o en un costado, salida que ha de quedar libre o de lo contrario el aparato podría sufrir daños.

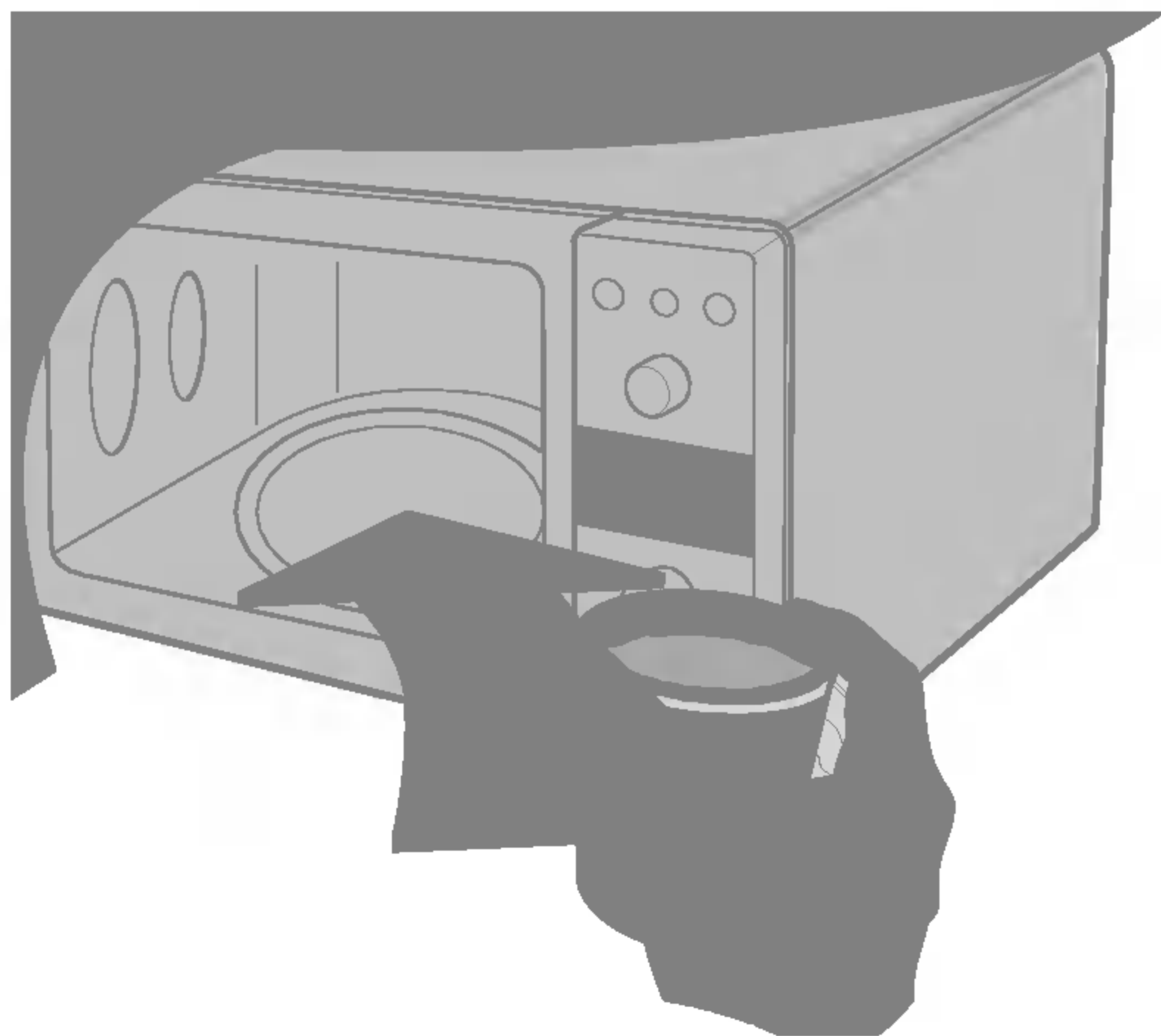


**ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS**

**3** Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que su horno es el único electrodoméstico conectado a ese enchufe. **Desenchufe su horno y vuelva a enchufarlo si no funcionara correctamente.**

**4** Abra la puerta de su horno estirando del **ASA DE LA PUERTA**. Coloque el **SOPORTE DE GIRO** dentro del horno y coloque la **BANDEJA DE VIDRIO** encima.

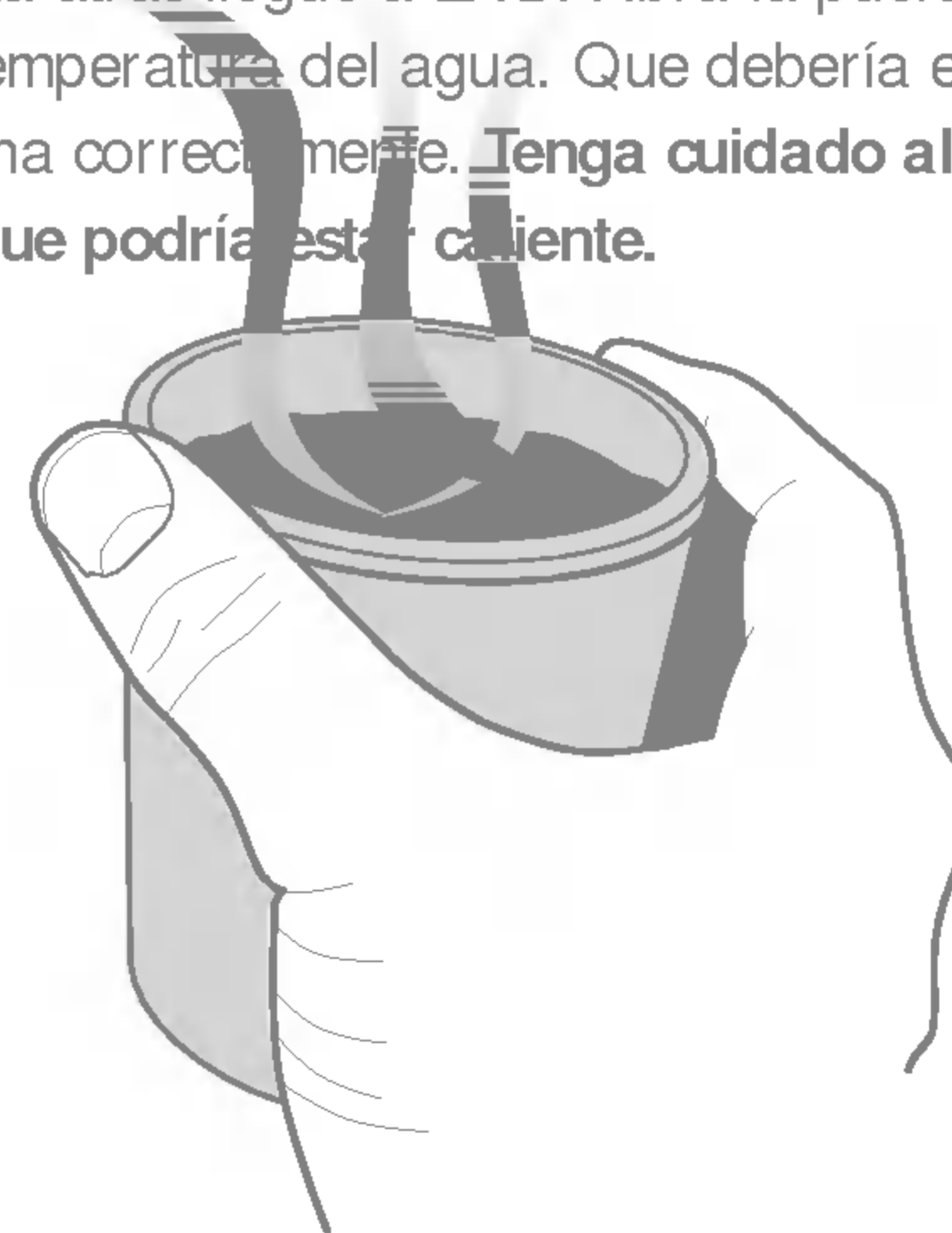
**5** Ponga 300 ml de agua en un **recipiente adecuado para microondas**. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Consulte la página 50 si tuviera duda alguna sobre qué tipo de recipiente utilizar.



**6** Pulse el botón de **STOP/ CLEAR** y pulse el botón "**START**" una vez para seleccionar 30 segundos de tiempo de cocción.



**7** La **PANTALLA** mostrará una cuenta atrás desde 30 segundos. El horno emitirá tres **SEÑALES ACUSTICAS** cuando la cuenta atrás llegue a **END**. Abra la puerta del horno y compruebe la temperatura del agua. Que debería estar caliente si su horno funciona correctamente. **Tenga cuidado al sacar el recipiente, ya que podría estar caliente.**





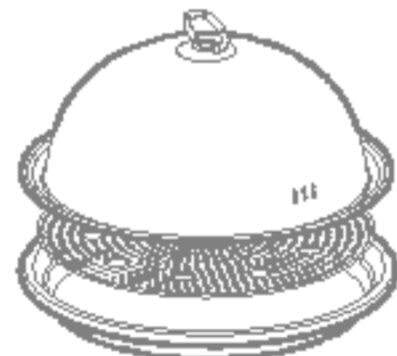
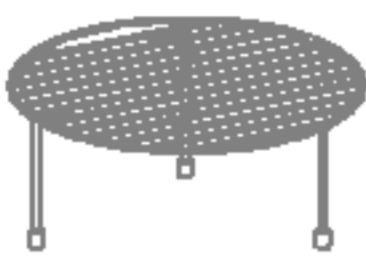
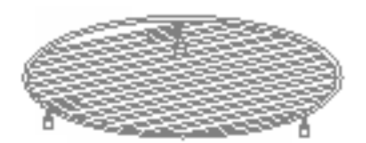



**SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN**

**8** El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.



# Método de uso de los accesorios de acuerdo con el modo

		MICROONDAS	GRILL	CONVECCIÓN	VAPOR QUE MANTIENE CALENTE	VELOCIDAD CON AIRE CALENTE	COMBINADA
CUBIERTA PARA VAPOR		X	X	X	X	X	X
PLATO PARA VAPOR		X	X	X	X	X	X
AGUA PARA VAPOR BOL		○	○	X	X	○	○
PLATO PARA VAPOR + AGUA PARA VAPOR BOL		X	X	X	X	X	X
VAPORIZADOR		○	X	X	○	X	X
REJILLA ALTA		X	○	X	X	X	○
REJILLA BAJA		X	X	○	X	○	○
ANILLO GIRATORIO		○	○	○	○	○	○

Precaución: Asegúrese de usar los accesorios. Consulte la guía de cocción.

○ : Aceptable  
X : No Aceptable

# Ajuste del reloj

Puede ajustar el reloj al horario de 12 horas o al de 24 horas.

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo ajustar la hora para las 14:35 cuando utilice el reloj de 24 horas.

Asegúrese de que ha quitado todo el embalaje del horno.



Cuando se conecte el horno por primera vez o cuando se reanude la corriente después de un corte del suministro eléctrico, aparecerá en la pantalla de visualización un '88:88' tendrá que volver a ajustar el reloj.

Si su reloj (o pantalla de visualización) muestra algún símbolo de aspecto extraño, desconecte el horno de la toma de corriente, vuelva a conectarlo y ajuste de nuevo el reloj.

## Tabla de funciones del juego personalizado

No.	Función	Selecciones	Por defecto
1	Clock (Reloj)	Encendido (12H, 24H)	Off
2	Velocidad de desplazamiento	Muy lento, lento, normal, rápido, muy rápido	Normal
3	seleccionar idioma	GB/ DE/ FR/ ES/ IT/ RU/ NL	ES

Asegúrese de que ha instalado correctamente el horno tal como se ha descrito al principio de este manual.

Pulse **STOP/ CLEAR**.



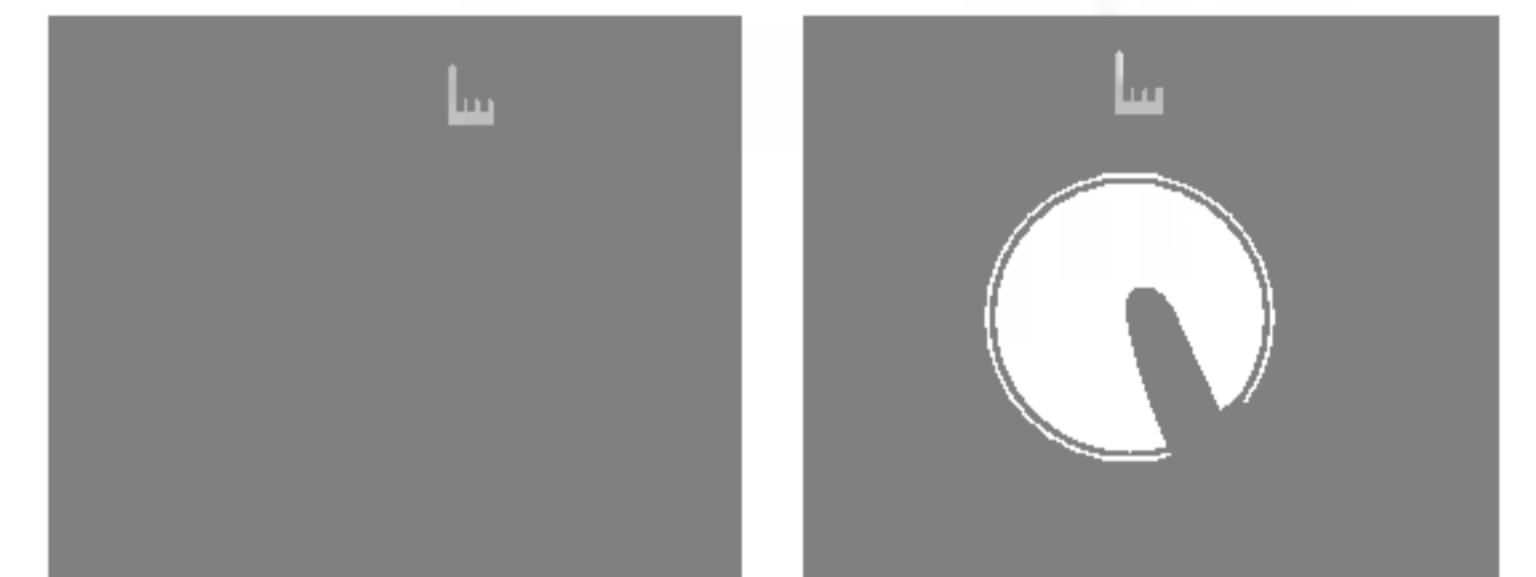
Pulse **CUSTOM SET** una vez.

Gire el **DIAL** para seleccionar el ajuste del reloj. Pulse **DIAL** (la pantalla mostrará Gire dial para seleccionar 12-Horas o 24-horas).



Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "24H".

Pulse **DIAL** para confirmación de la hora.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "14:00".

Pulse **DIAL** para confirmación de la hora.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "14:35".

Pulse **DIAL**. El reloj empieza a contar.



# Bloqueo

## contra uso Infantil



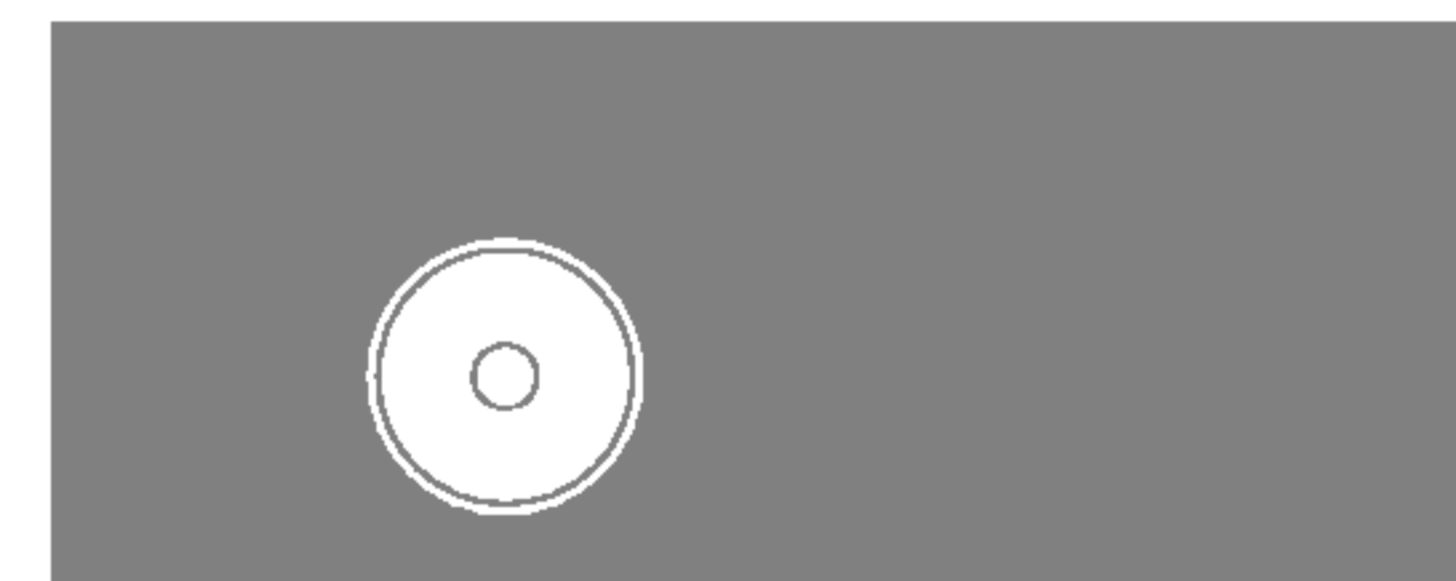
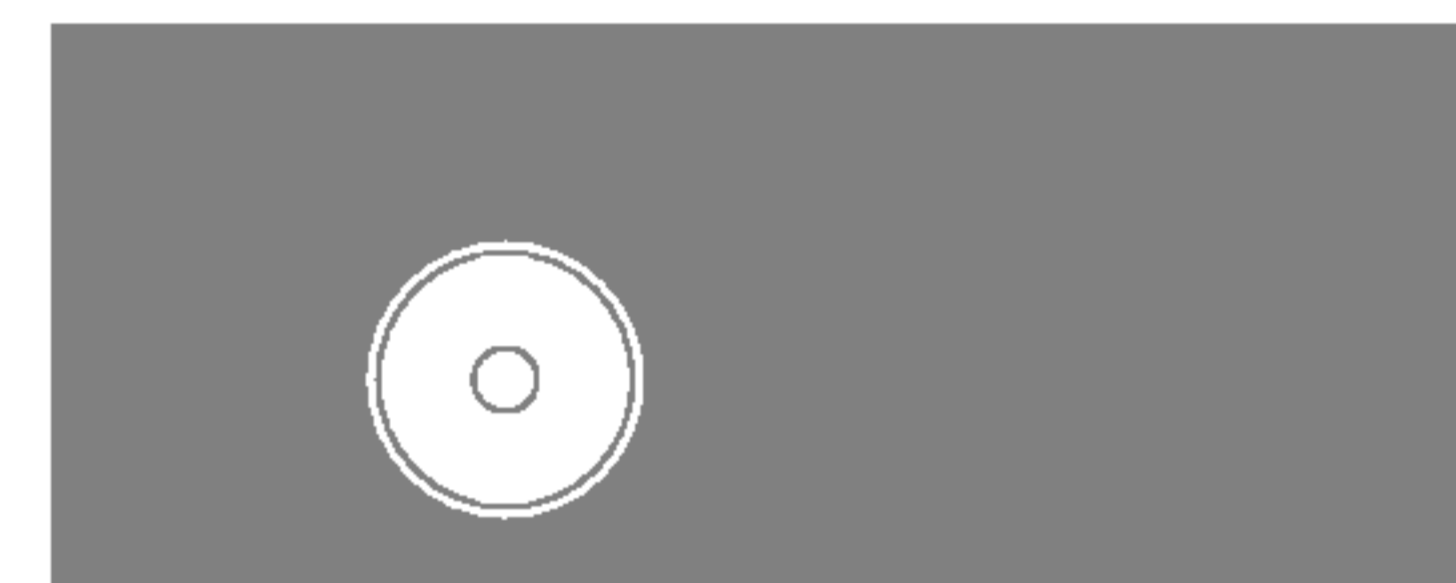
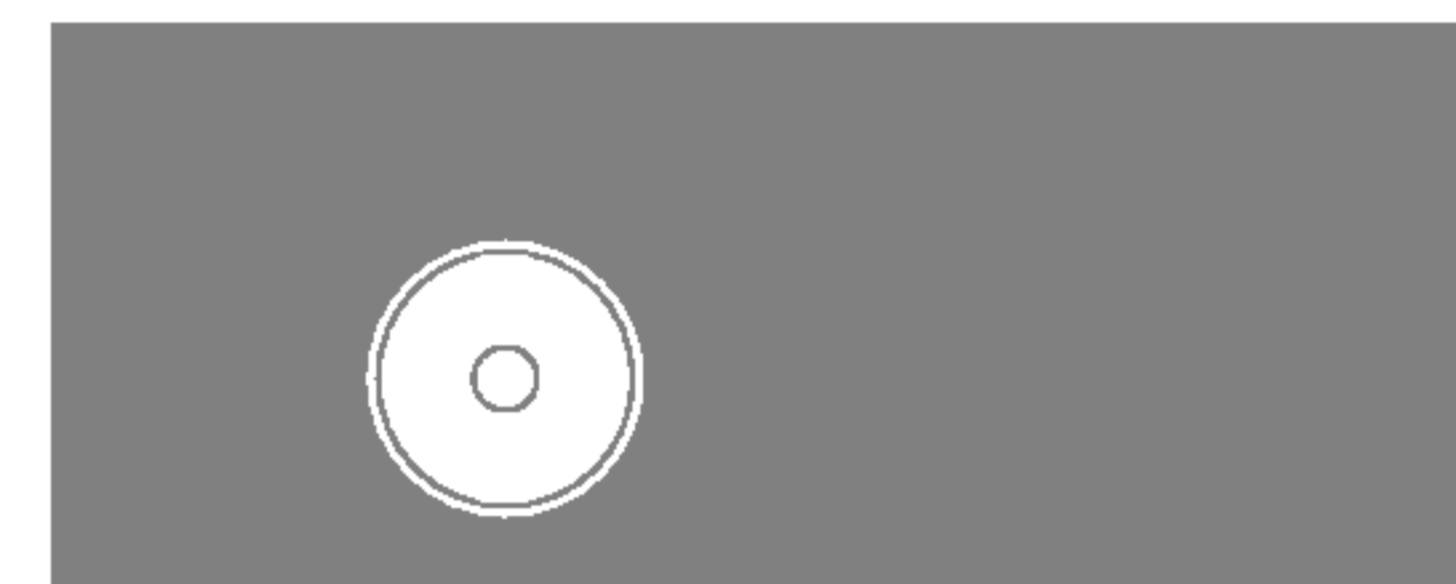
Su horno tiene un dispositivo de seguridad que evita ponerlo en marcha accidentalmente. Una vez que esté ajustado el bloqueo contra uso infantil, no podrá utilizar ninguna de las funciones y no se podrá cocinar nada. Sin embargo, su hijo aún puede abrir la puerta del horno.



Pulse y mantenga pulsado **STOP/ CLEAR** hasta que aparezca "**BLOQUEO CONTRA USO INFANTIL**" en la pantalla de visualización y suene un PITIDO.

El **CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS** ya está ajustado.

Para cancelar el **CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS** pulse y mantenga pulsado **STOP/ CLEAR** hasta que desaparezca "**BLOQUEO CONTRA USO INFANTIL**". Oirá un pitido al soltarlo.





# Arranque rápido

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo ajustar 2 minutos de cocción a potencia alta.

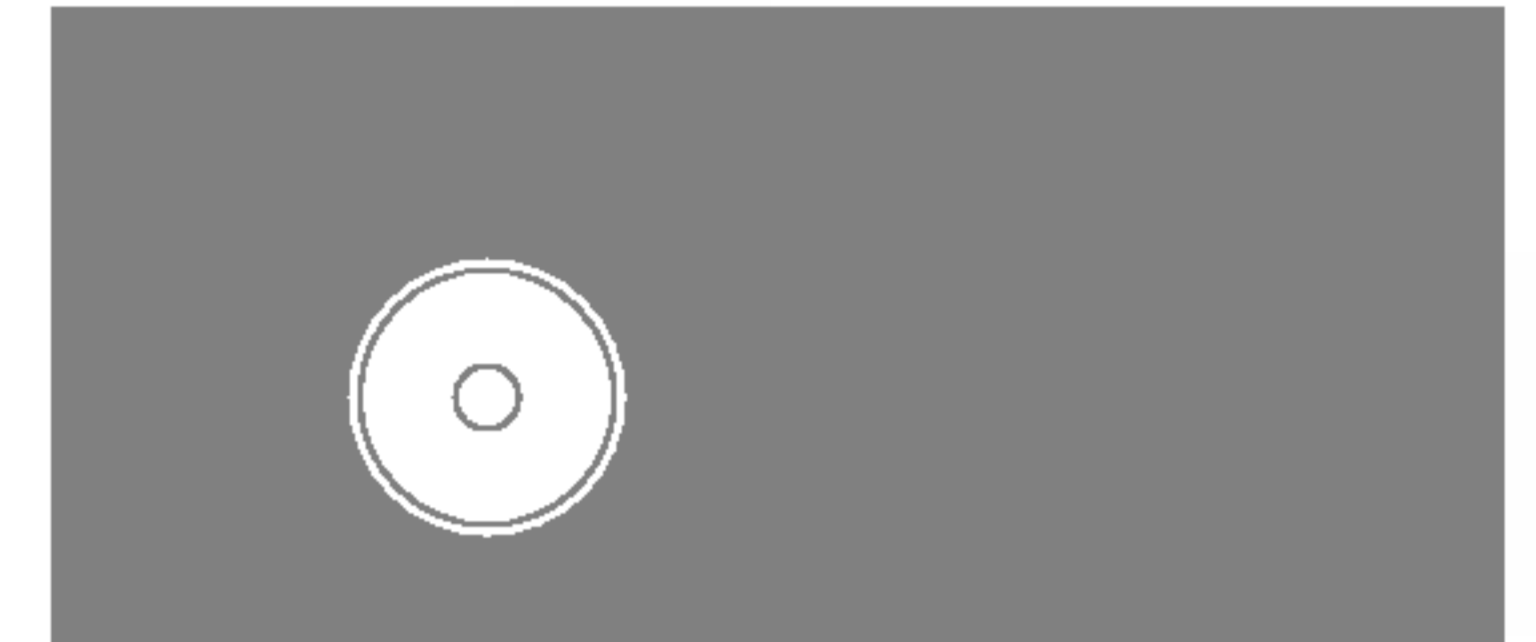


El dispositivo **ARRANQUE RÁPIDO** (Arranque Rápido) le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de ALTA potencia con un toque del botón **QUICK START**.



Pulse **QUICK START** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a potencia ALTA.

El horno **estará** en marcha antes de que usted haya terminado de pulsar por cuarta vez.



Durante la cocción con **ARRANQUE RÁPIDO**, puede extender el tiempo de cocción hasta 10 minutos pulsando repetidamente el botón **QUICK START** y hasta 100 minutos usando el **DIAL**.

# Cocción con Micro Potencias

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar algunos alimentos a 800W (80%) de potencia durante 5 minutos y 30 segundos.



El horno tiene cinco ajustes de Potencia de microondas.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DE POTENCIA
10	1000W(Max.)
9	900W
8	800W
7	700W
6	600W
5	500W
4	400W
3	300W( ** )
2	200W
1	100W

### Precaución:

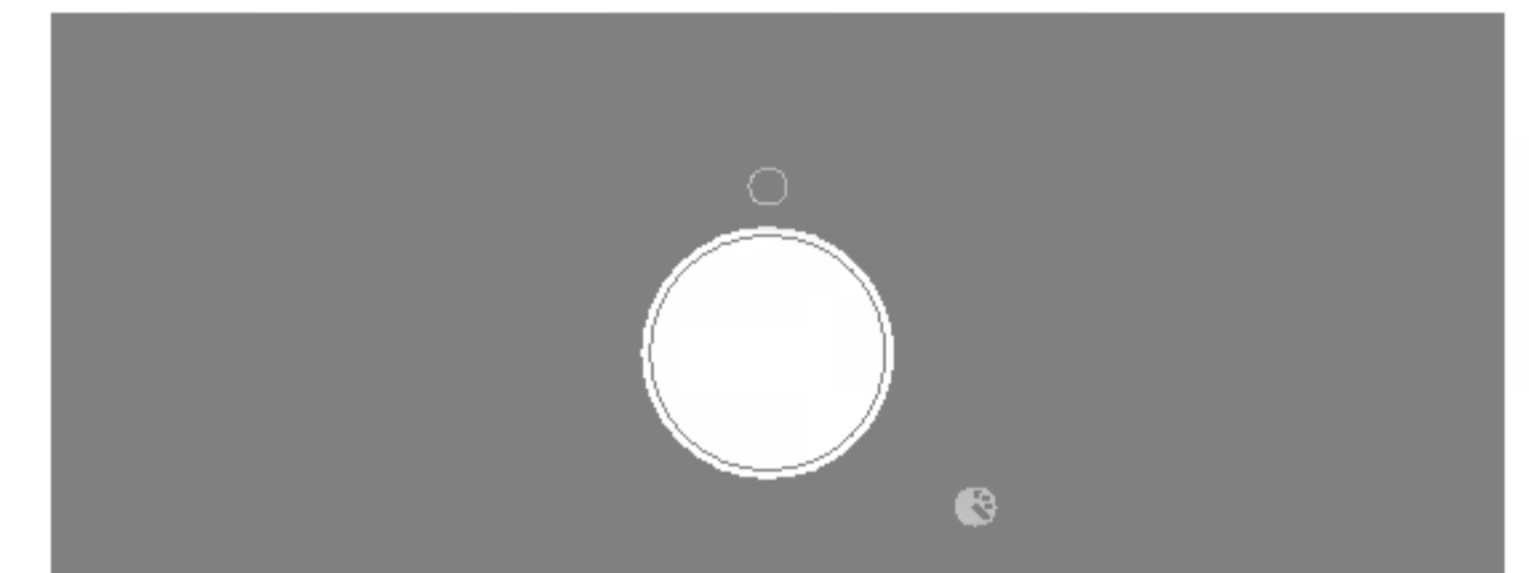
Nunca use la superficie alta, la superficie baja, la cubierta para vapor, el bol de agua para vapor y la placa de vapor solas en el modo microondas

Asegúrese de que ha instalado correctamente el horno tal como se ha descrito al comienzo de este manual.

Pulse **STOP/ CLEAR**.



Gire el botón del **DIAL** para seleccionar el **MICRO**.

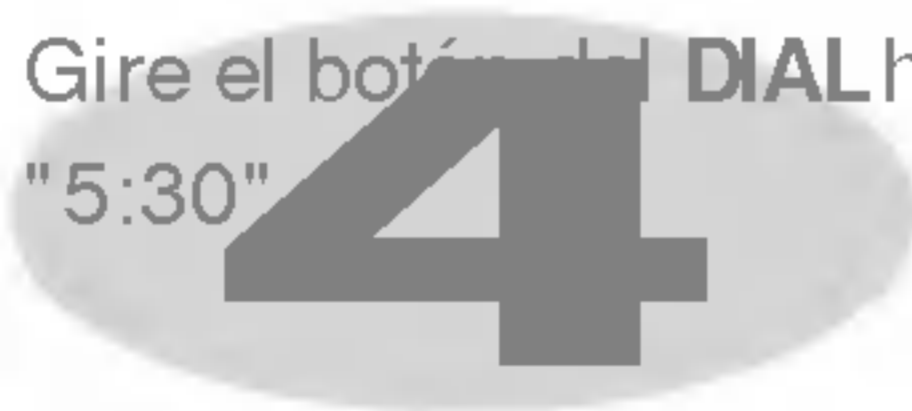


Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla muestre "800W".

Pulse **DE** para confirmación de la potencia.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "5:30".



Pulse **STOP/ CLEAR**.

Cuando se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**.



# Nivel de micro potencia

Su horno microondas está equipado con 10 niveles de potencia que le dan una máxima flexibilidad y control en la cocción. La tabla siguiente muestra los ejemplos de alimentos y sus niveles de potencia de cocción recomendados para usar con el horno microondas.

NIVEL DE POTENCIA	UTILIZACIÓN	SAIDA DE POTENCIA
10 (Alto)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervir agua.</li><li>• Hacer dulces.</li><li>• Cocinar piezas de ave, pescado y verduras.</li><li>• Cocinar cortes de carne tiernos.</li><li>• Aves enteras.</li></ul>	1000W (Máx.)
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar arroz, pasta y verduras.</li></ul>	900W
8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar rápidamente alimentos preparados.</li><li>• Recalentar sandwiches.</li></ul>	800W
7	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar huevos, leche y platos con queso.</li><li>• Cocinar tartas y panes.</li><li>• Fundir chocolate.</li></ul>	700W
6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar ternera.</li><li>• Cocinar pescado entero.</li><li>• Cocinar puddings y natillas.</li></ul>	600W
5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar jamón, aves enteras y cordero.</li><li>• Cocinar costillas asadas, solomillo.</li></ul>	500W
4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar cortes de carne no muy tiernos.</li><li>• Cocinar chuletas de cerdo, asar.</li></ul>	400W
3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar carne, aves y marisco.</li></ul>	300W ( ** )
2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentar fruta.</li><li>• Reblandecer mantequilla.</li></ul>	200W
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantener calientes guisos y platos principales.</li><li>• Reblandecer mantequilla y queso cremoso.</li></ul>	100W



# Cocción en dos fases

En el ejemplo siguiente le enseñaré cómo cocinar algunos alimentos en dos fases. La primera fase cocinará el alimento durante 5 minutos a temperatura Alto y la segunda cocinará durante 35 minutos a 400W (40%).



Durante la cocción en dos fases se puede abrir la puerta del horno y comprobar el alimento. Cierre la puerta del horno y pulse **START** y la fase de cocción continuará.

Al final de la fase 1, se oye un PITIDO y comienza la fase 2.

En caso de que desee cancelar el programa pulse dos veces **STOP/ CLEAR**.

En caso de cocción con Descongelación Automática, se puede programar el horno para cocinar hasta en tres fases.

(Descongelación automática + Fase 1 + Fase 2)  
Por lo tanto puede Descongelar Automáticamente un alimento y cocinarlo sin tener que volver a ajustar el horno después de cada fase.

Ajuste la potencia y el tiempo de cocción para la fase 1.

**1**  
Pulse **STOP/ CLEAR**.



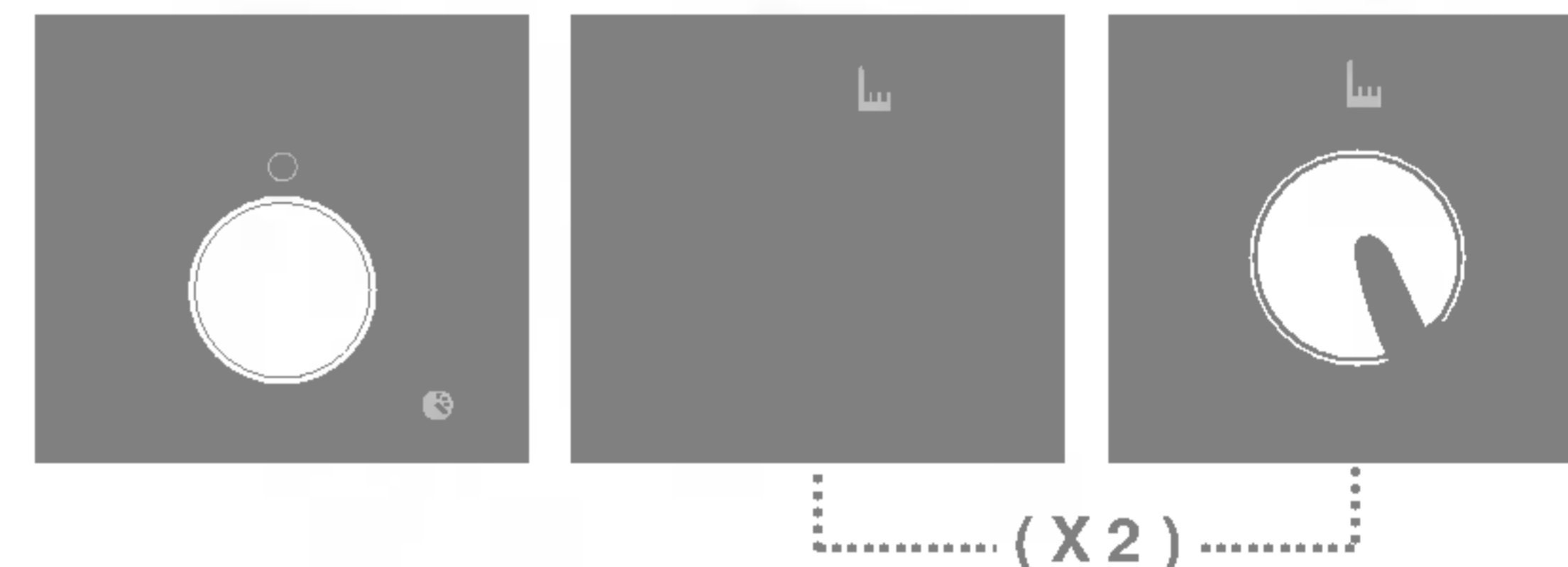
Gire el botón del **MODE DIAL** para seleccionar el **MICRO**.

Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla muestre "1000W".

Pulse **DIAL** para confirmación de la potencia.

Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla muestre "5:00".

Pulse **DIAL**.



Ajuste la potencia y el tiempo de cocción para la fase 2.

**3**

Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla muestre "400W".

Pulse **DIAL** para confirmación de la potencia.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique

**4**

"35:00".

Pulse **START**.



# Cocción

## con la Parrilla

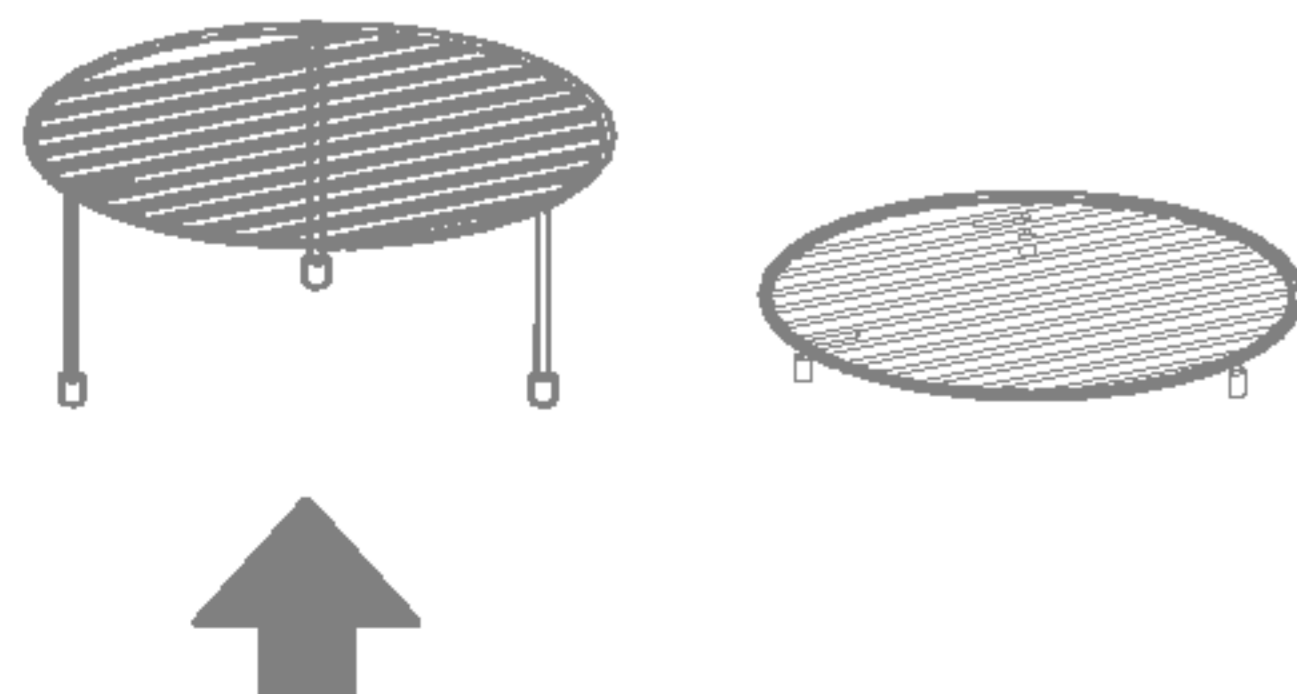
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo usar el Parrilla para cocinar algunos alimentos durante 12 minutos y 30 segundos



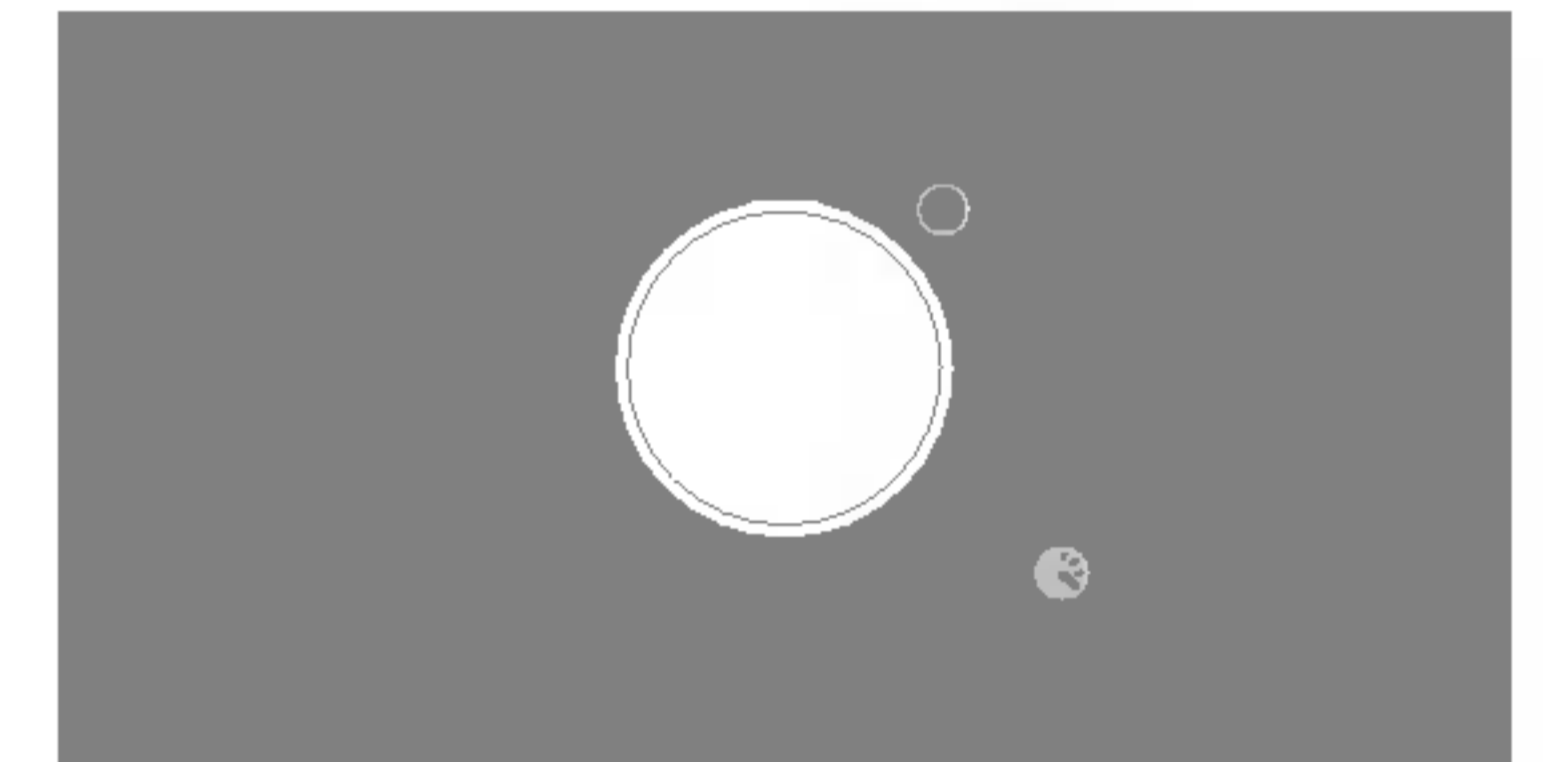
Esta característica le permitirá dorar y tostar ligeramente la comida de manera rápida.

La bandeja de metal está situada entre una bandeja de vidrio y una rejilla de grill en el modo de Parrilla.

**Debe utilizarse la rejilla de grill (la rejilla superior) durante la cocción al Parrilla.**



Gire el botón del **DIAL** para seleccionar el **GRILL**



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "12:30".



Pulse **START**



Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**





# Cocción Combinada

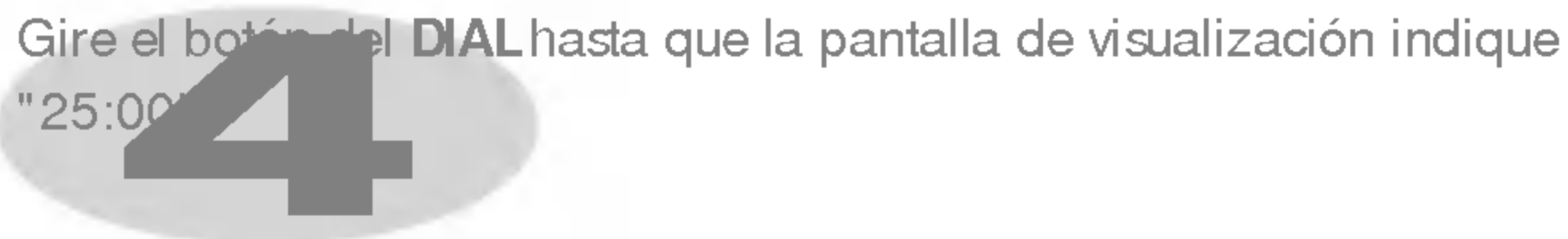
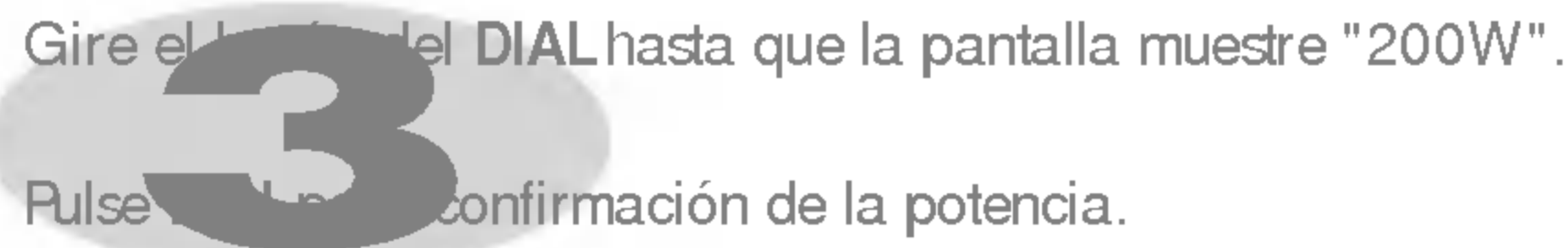
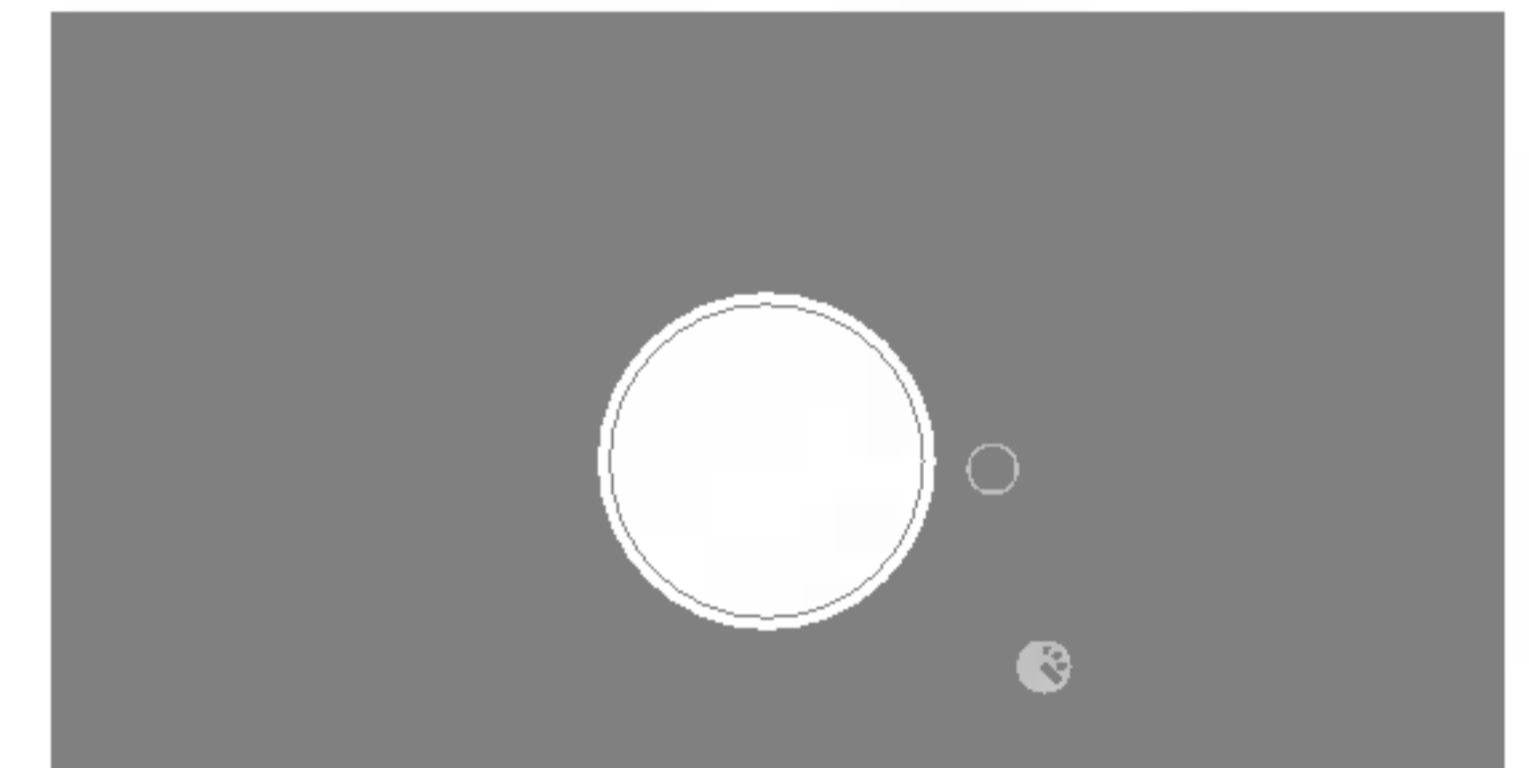
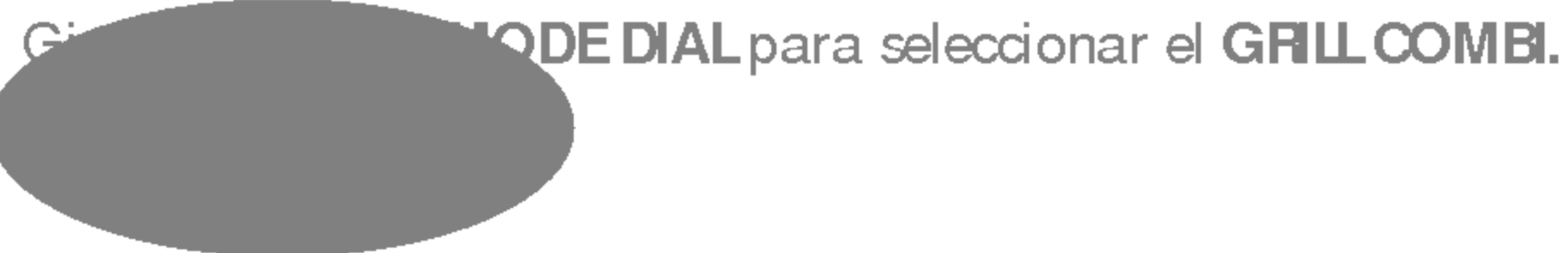
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con micro potencia 200W (20%) y Parrilla para un tiempo de cocción de 25 minutos.



Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con **calentador** y **microondas** al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

Puede ajustar tres tipos de nivel de micro potencia (20%, 40% y 60%) en modo combi.

Categoría	Potencia Microondas (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60



**¡Tenga cuidado al sacar la comida porque el recipiente estará caliente!**

# Vapor que mantiene caliente

En el ejemplo siguiente, le mostraré cómo mantener caliente la comida con el modo CALIENTE-ALTO durante 30 minutos.

Esta función le permite mantener caliente la comida después de cocinar con la opción de Chef Vapor. Hay dos modos en la función de mantener caliente: CALIENTE-ALTO y CALIENTE-BAJO.

## GUÍA DE COCCIÓN CON VAPOR PARA MANTENER CALIENTE

Verter 500ml de agua corriente en el bol de agua para vapor. Coloque el plato de vapor y coloque la comida en el plato de vapor. A continuación, cúbralo con la tapa de vapor.

Coloque el bol de agua para vapor en el centro de la bandeja de cristal cuidadosamente.

¡Mantenga nivelado!. Comida en platos, sopas, salsas, estofados, etc.

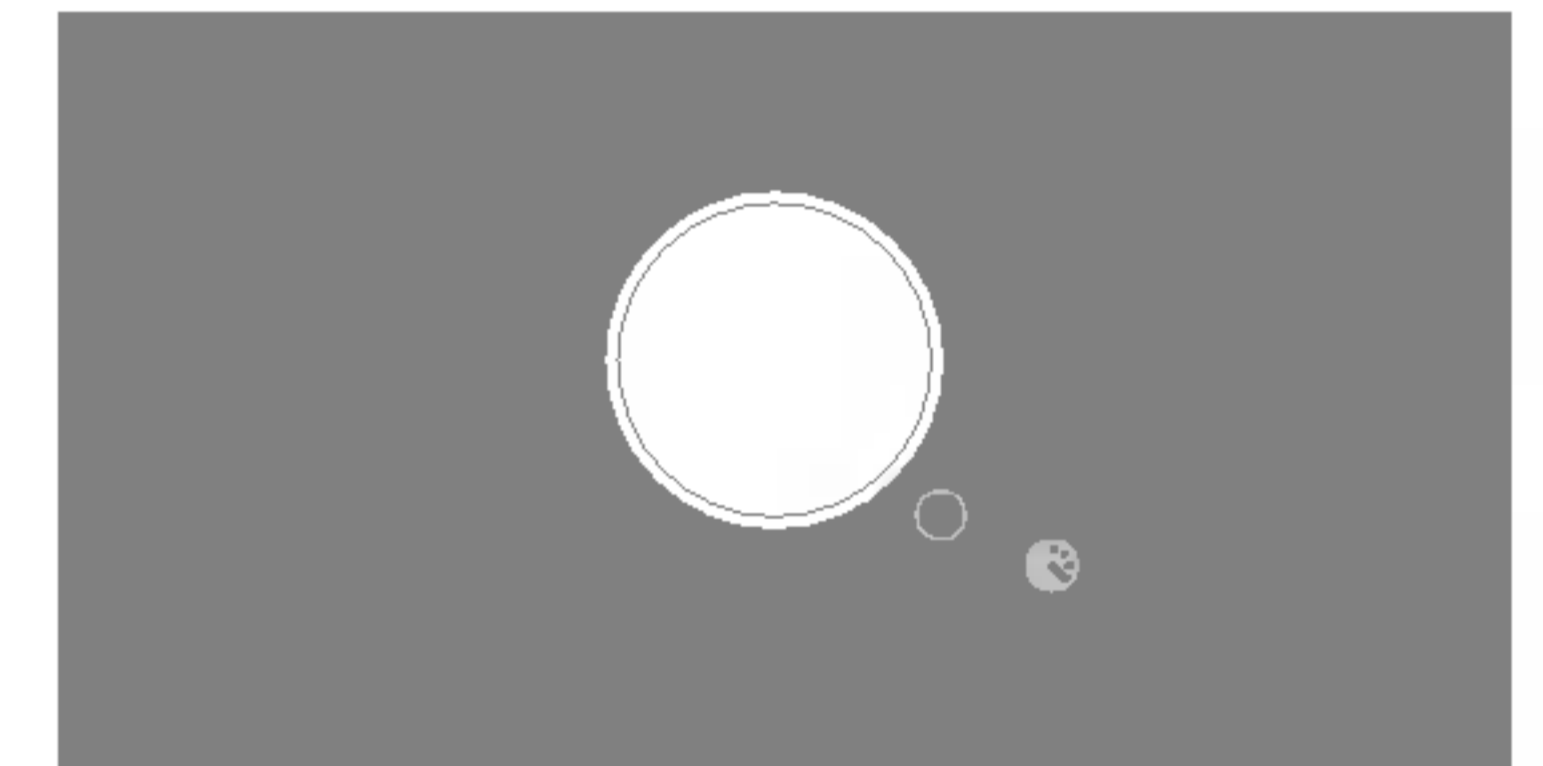
### PRECAUCIÓN:

1. Asegúrese de que su comida se encuentra en el vaporizador en el modo mantener caliente con vapor.
2. Use guantes de horno al sacar el VAPORIZADOR del horno. Es un lugar muy caliente.
3. no coloque un VAPORIZADOR caliente sobre una mesa de cristal o lugar que pudiese derretirse con facilidad. Recuerde en todo momento usar una esterilla o bandeja.
4. Asegúrese de poner agua antes de usar cuando cocine con la ayuda del VAPORIZADOR
5. Tenga cuidado cuando mueva el VAPORIZADOR con agua
6. Cuando use el VAPORIZADOR, la cubierta de vapor y el bol de agua para vapor deberían estar ajustados a la derecha perfectamente. Los huevos o castañas podrían explotar si no se pusiese la cubierta de vapor y bol de agua para vapor.

Pulse **START**



Gire el botón del **MODE DIAL** para seleccionar el **STEAM KEEP WARM**.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique **"CAIENTE-ALTO"**



Pulse **DIAL**



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique **"30:00"**



Pulse **START**



Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**



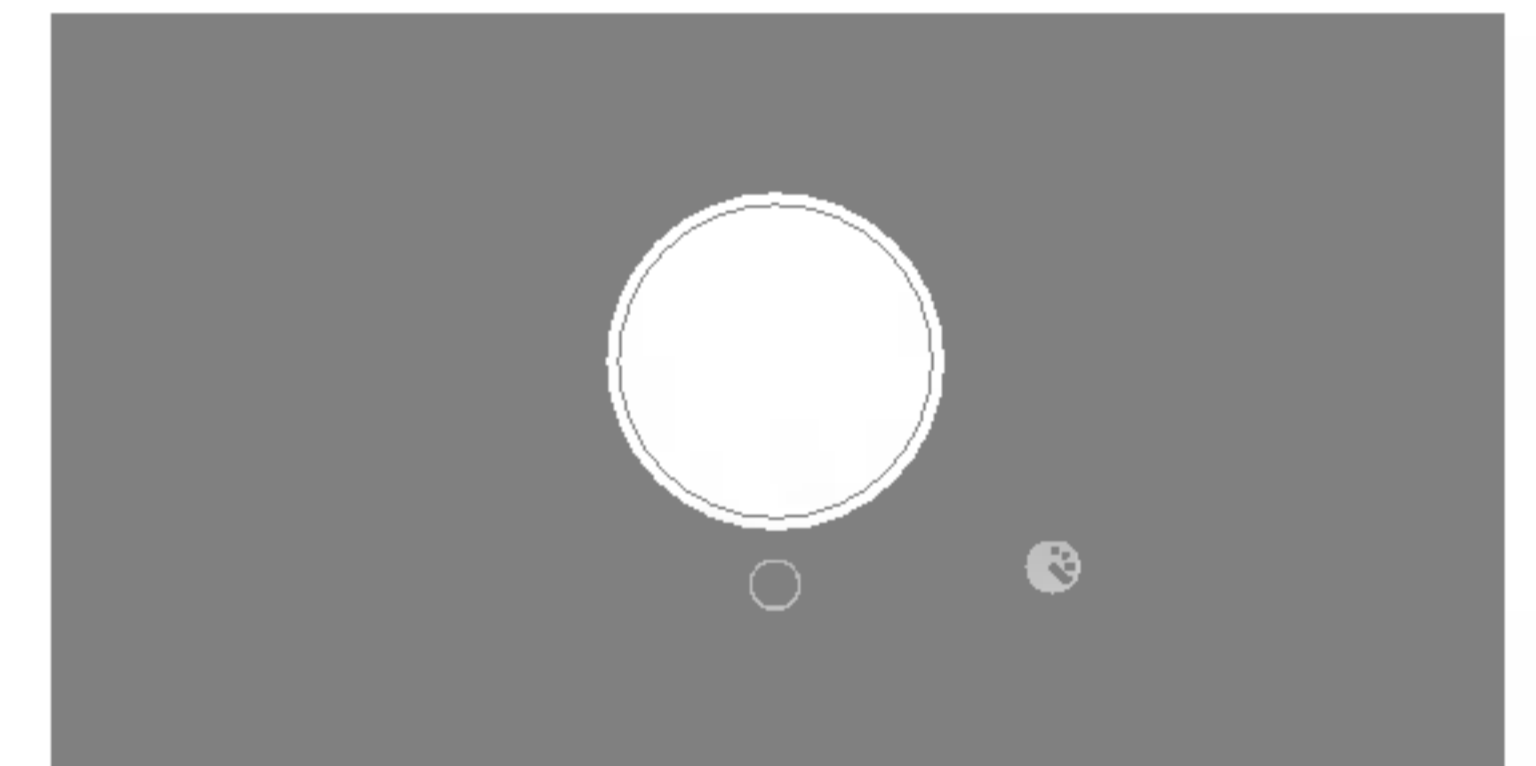
# Limpieza sencilla

En el ejemplo siguiente, le mostraré como eliminar el olor del horno.



El horno tiene una función especial para eliminar el olor del horno con un solo toque.

Puede utilizar la función Limpieza Fácil sin comida en el horno.

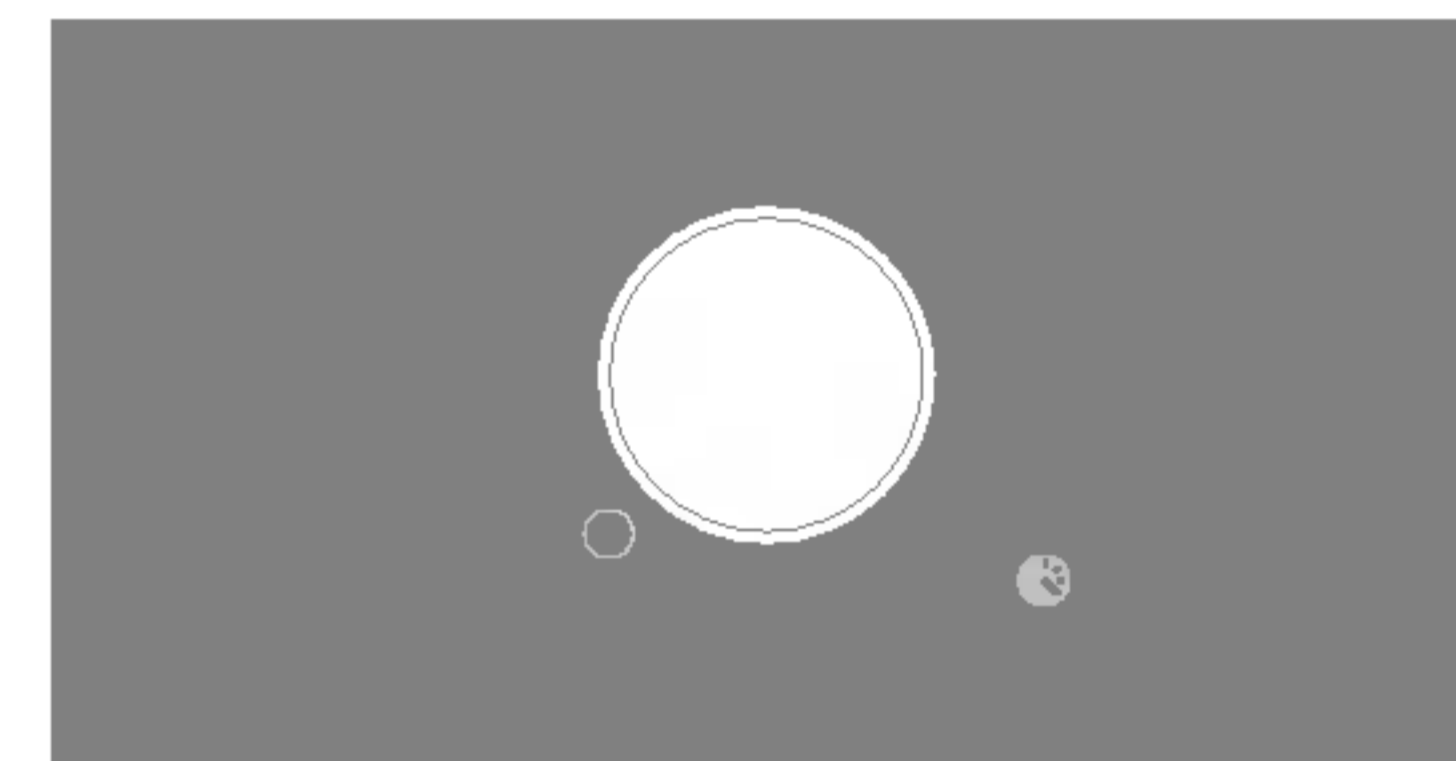
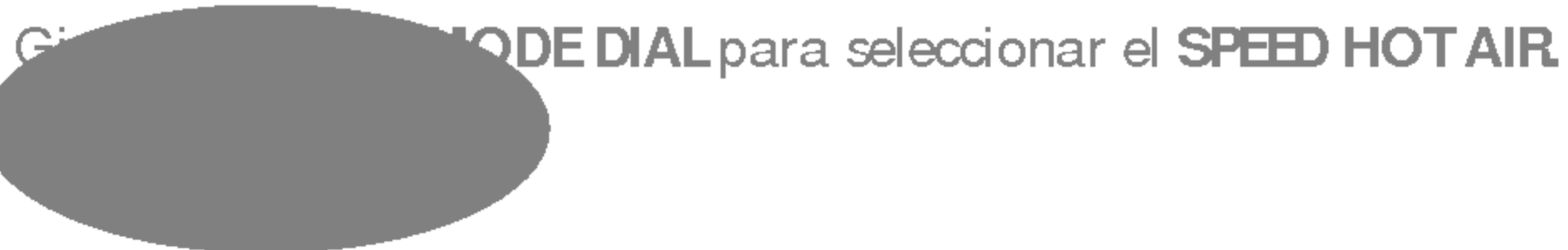


En el ejemplo siguiente le mostraré como precalentar el horno a una temperatura de 230 °C.

# Precalentamiento a velocidad con aire caliente



El horno cuenta con un rango de temperatura de 100 °C ~ 250 °C. (180 °C disponible automáticamente cuando se selecciona el modo de convección).



El precalentamiento comenzará cuando se muestre "PRECALENTAR".



# Cocción a velocidad con aire caliente

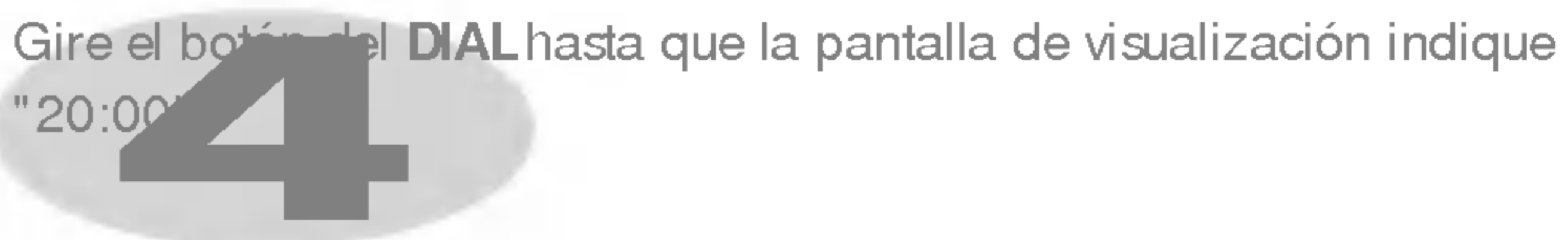
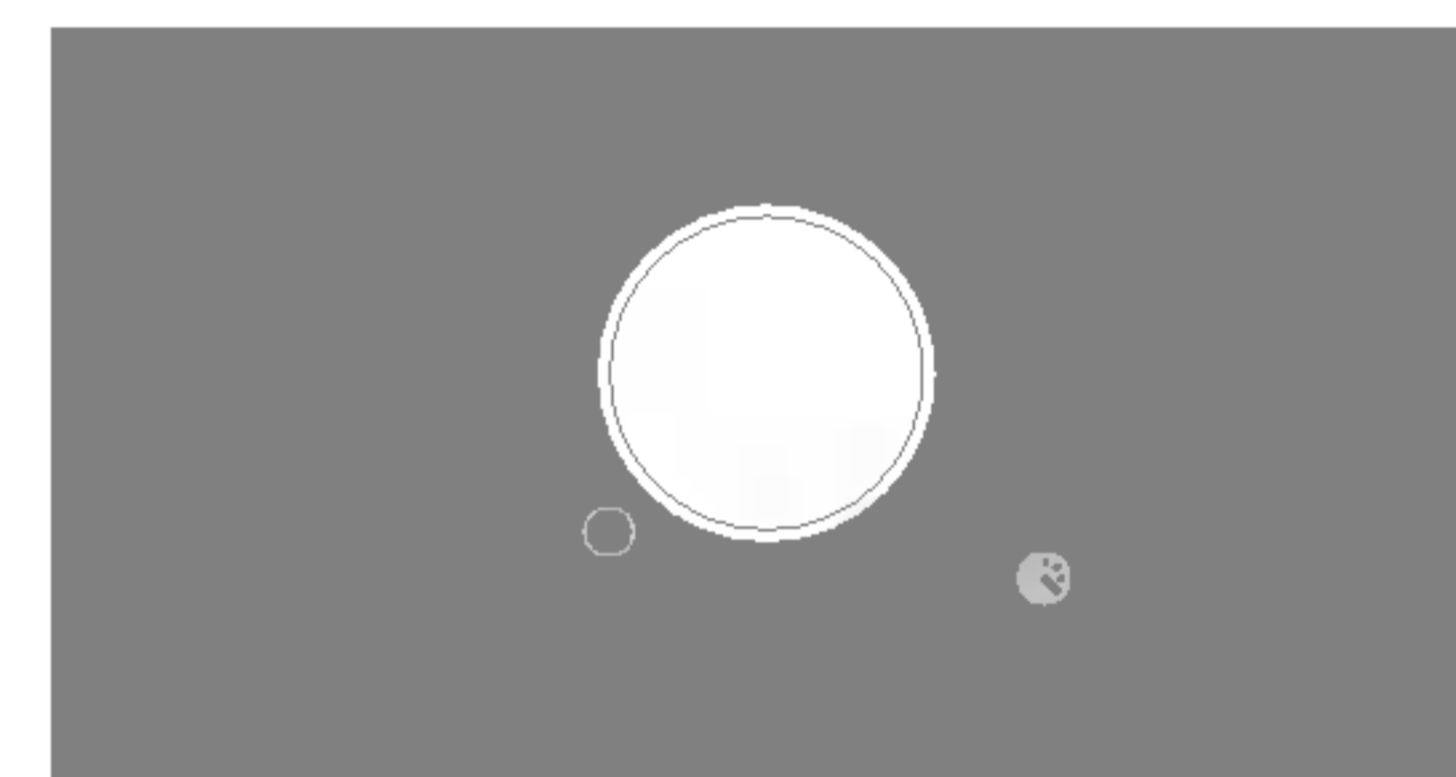
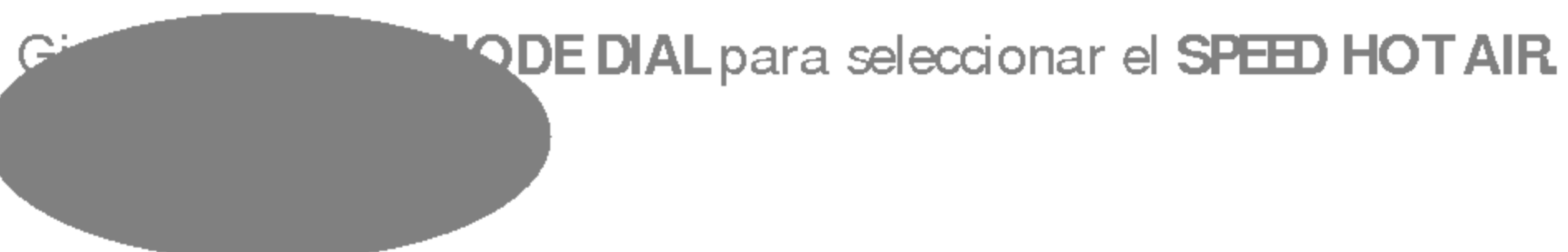
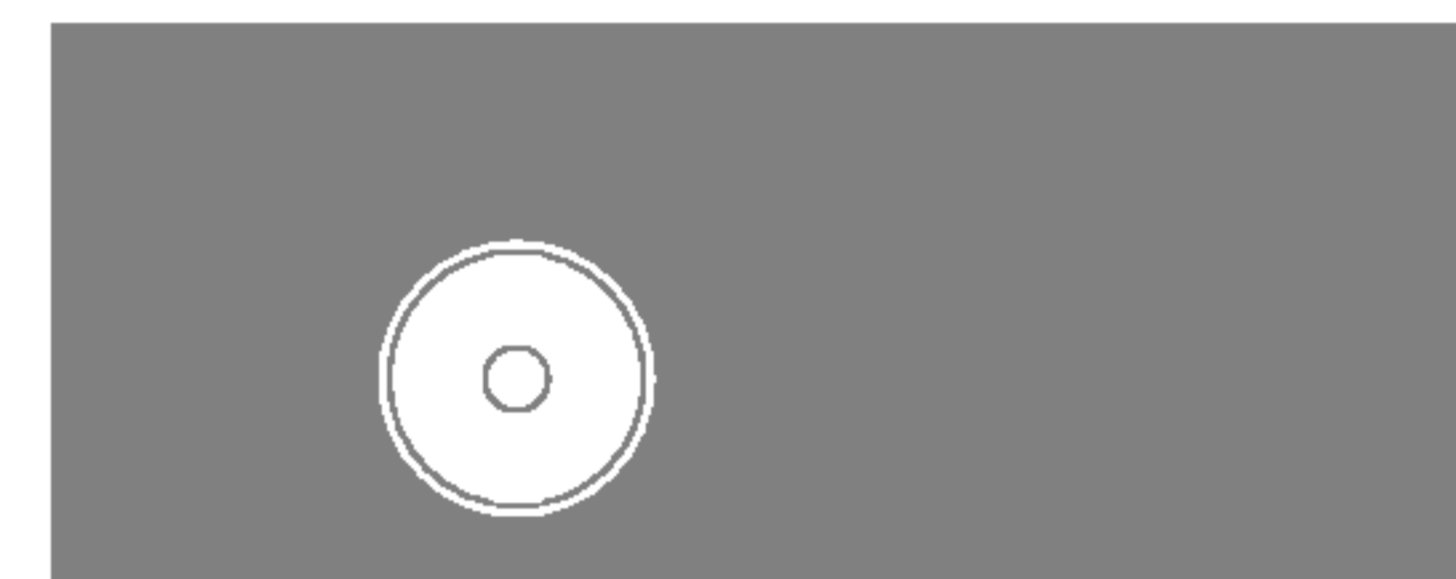
En el ejemplo siguiente le mostraré como programar su horno con aire caliente rápido a 230 °C durante 20 minutos.



El horno cuenta con un rango de temperatura de 100 °C ~ 250 °C. (180 °C disponible automáticamente cuando se selecciona el modo de convección).

Esta función le permitirá combinar el funcionamiento con convección con la parrilla.

Reducirá el tiempo de cocción.





En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con: - micro potencia 600W(60%) y a una temperatura de convección de 200 °C para un tiempo de cocción de 25 minutos.

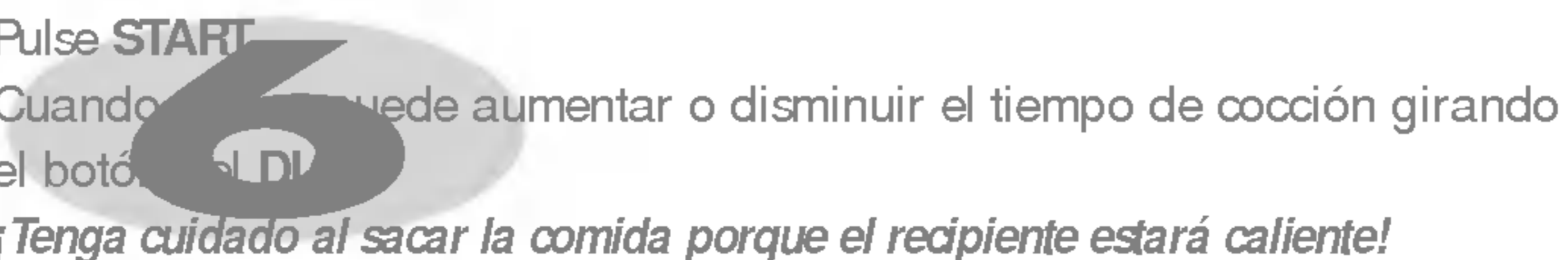
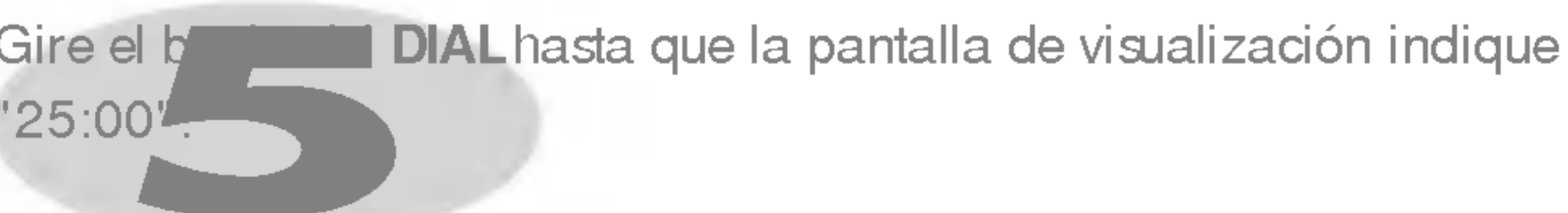
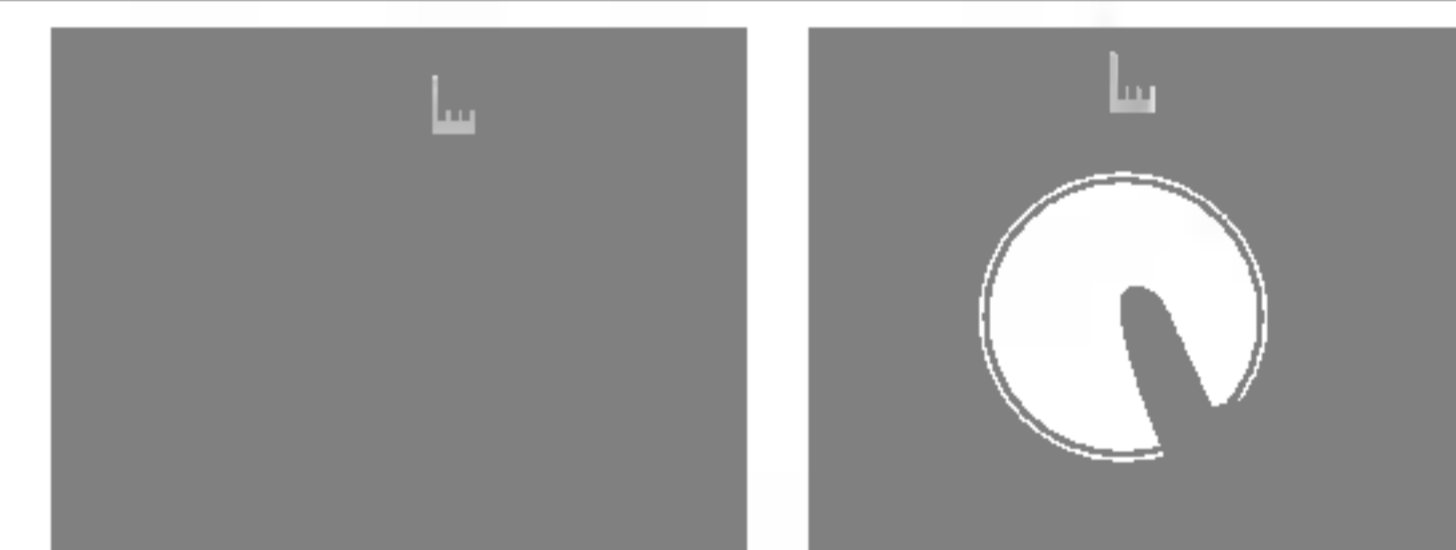
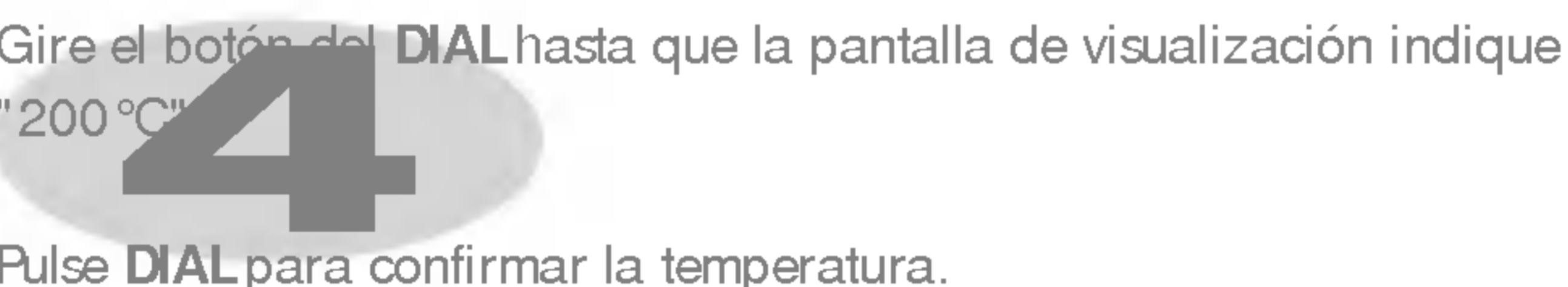
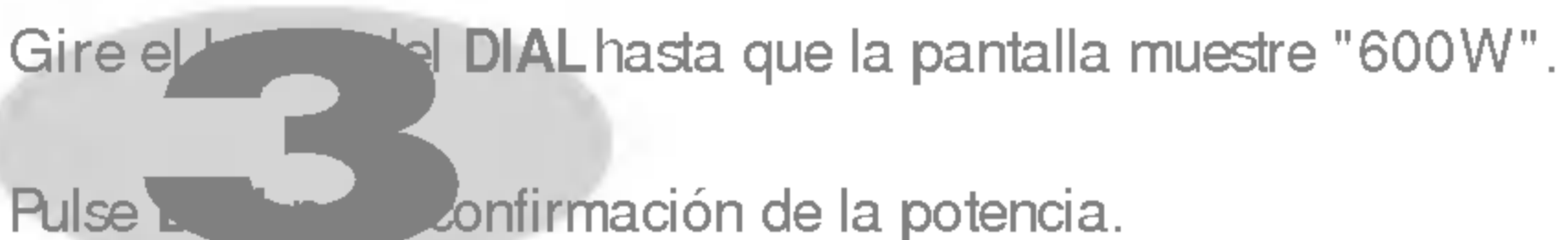
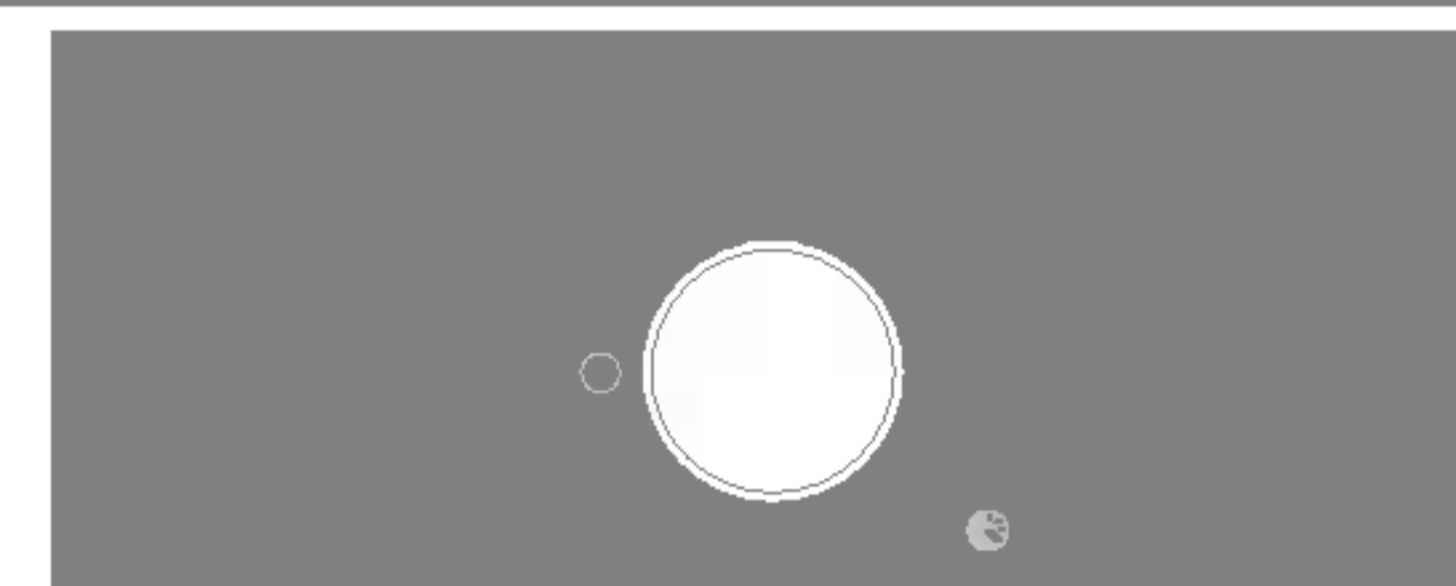
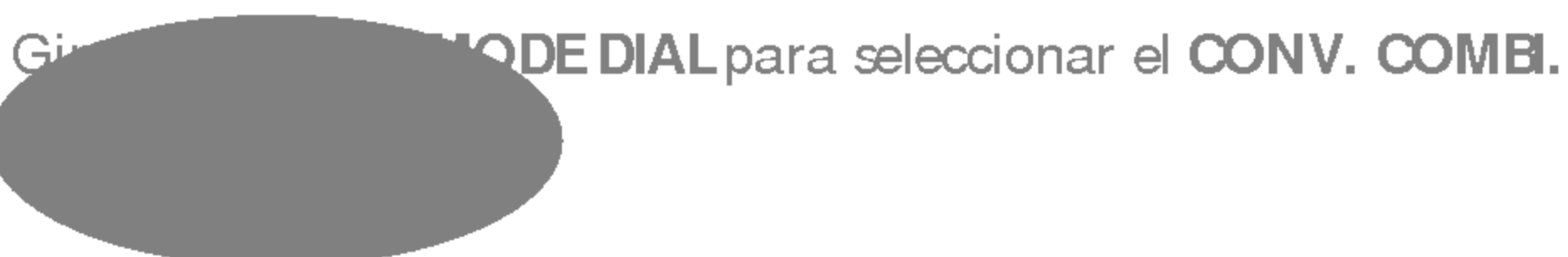
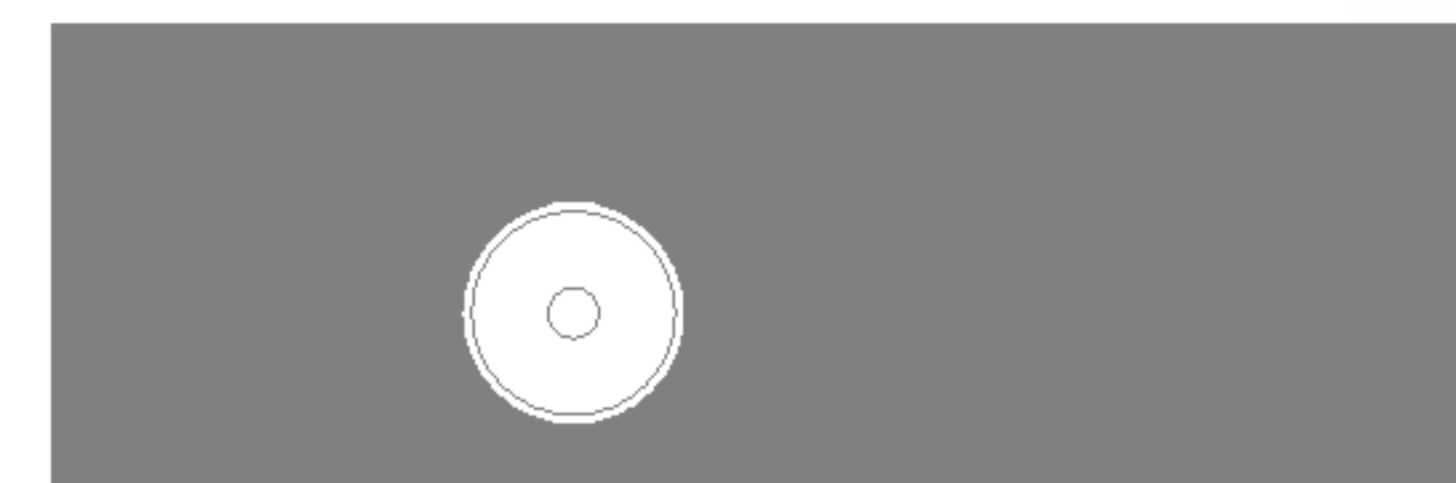
# Cocción por combinación de convección



Su horno de convección tiene un margen de temperaturas de 100 °C-250 °C (180 °C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de COMBINADA CON CONVECCIÓN).

Puede ajustar tres tipos de nivel de micro potencia (20%, 40% y 60%) en modo combi.

Categoría	Potencia Microondas (%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60



**¡Tenga cuidado al sacar la comida porque el recipiente estará caliente!**

# Pre calentamiento por Convección

En el ejemplo siguiente le mostraré como precalentar el horno a una temperatura de 230 °C.



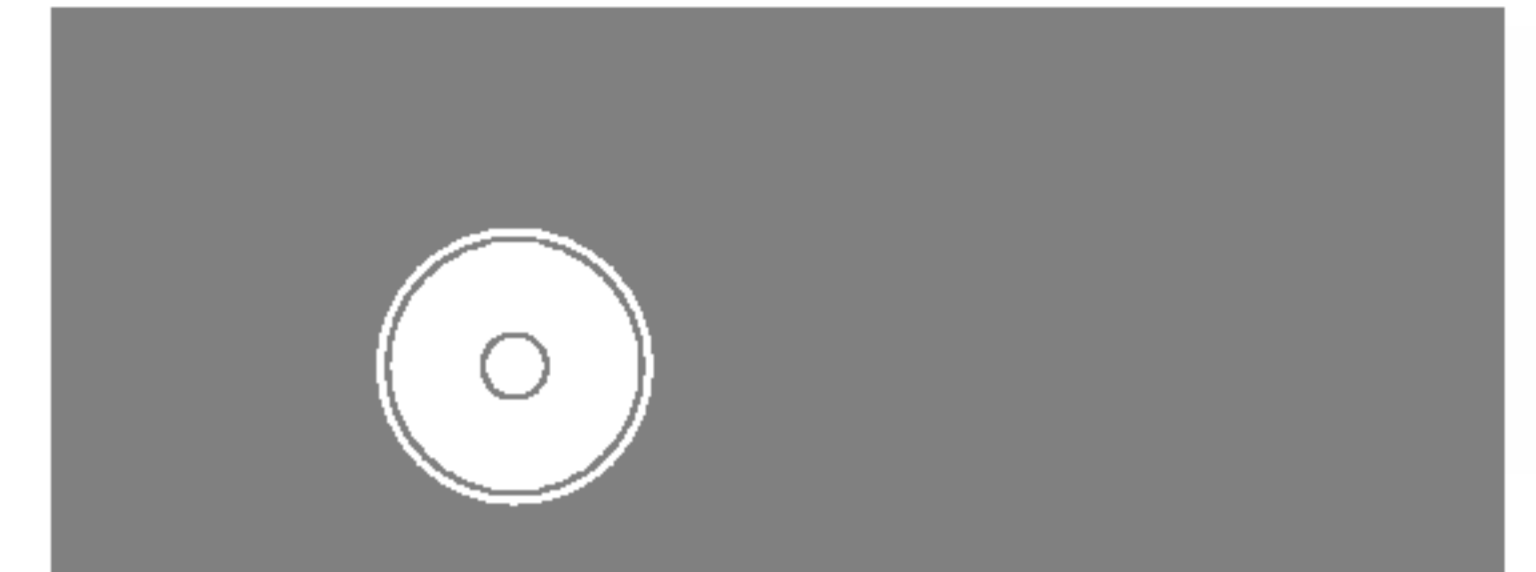
Su horno de convección tiene un margen de temperaturas de 30 °C~250 °C (180 °C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de convección).

\* Su horno tiene una función de fermentado a la temperatura de 40 °C. Puede esperar hasta que el horno esté frío porque no puede usar una función de fermentado si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Cuando utilice esta función, si la temperatura del horno es superior a 70 °C, aparecerá el código de error "E-05"

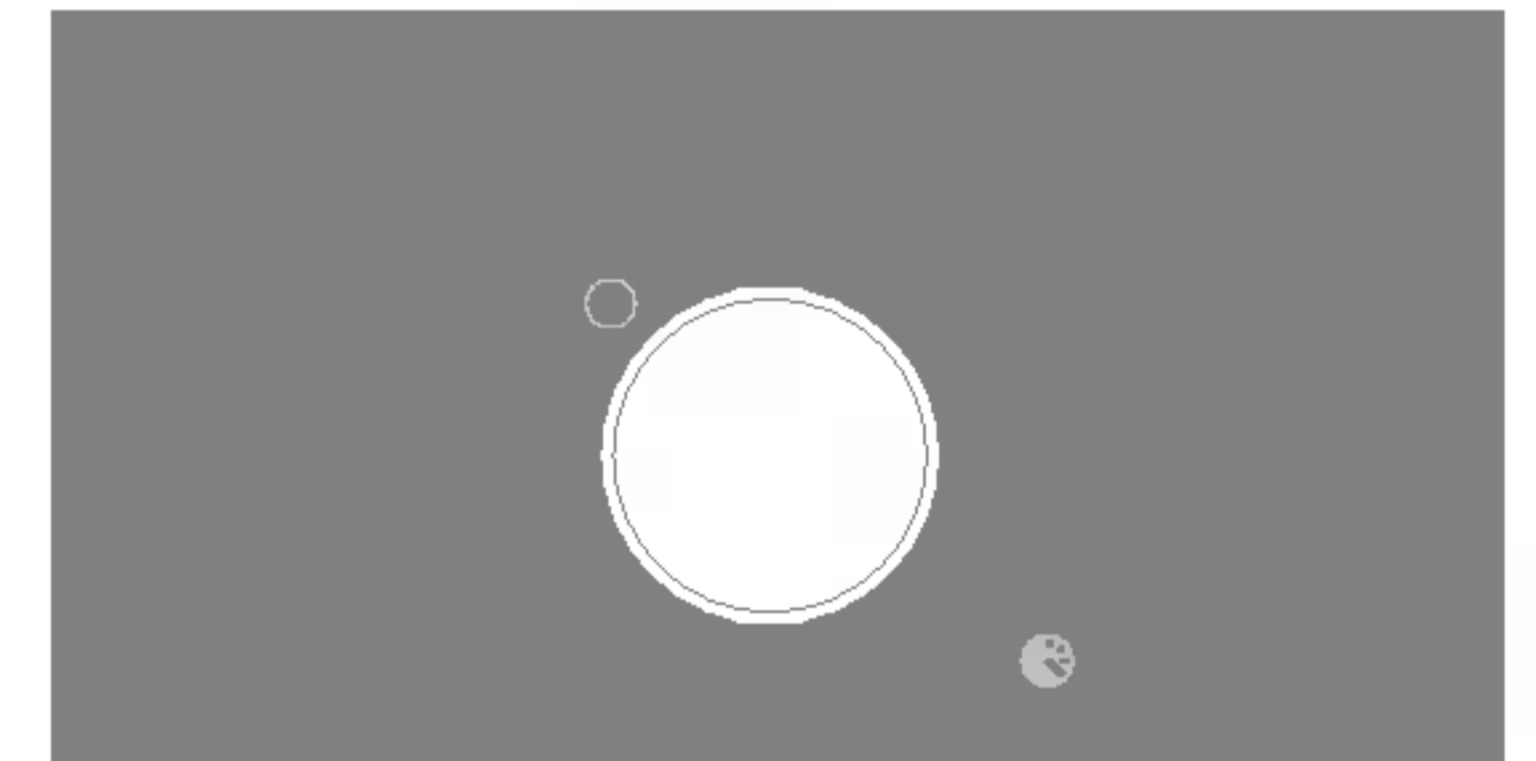
Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez que haya alcanzado la temperatura correcta, el horno emitirá un PITIDO para hacerle saber que ha alcanzado la temperatura correcta. Coloque entonces la comida en el horno; a continuación indíquele al horno que empiece a cocinar.

Pulse **START**



Gire el **MODE DIAL** para seleccionar el **CONV.**



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "230 °C".



Pulse **START**



El precalentamiento comenzará cuando se muestre "PRECALENTAR".



# Cocción por Convección

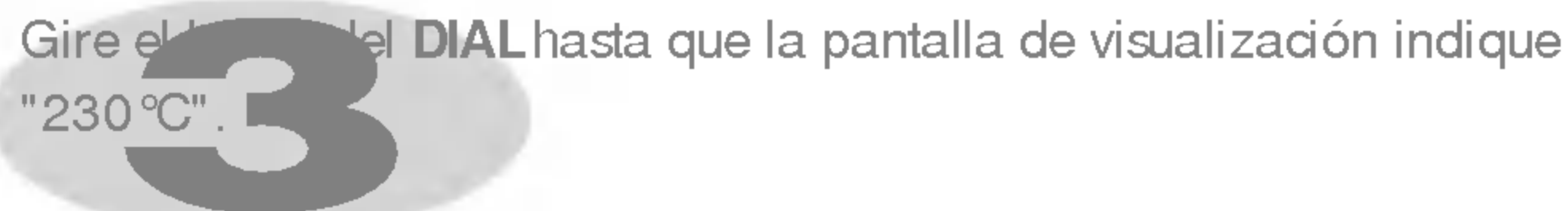
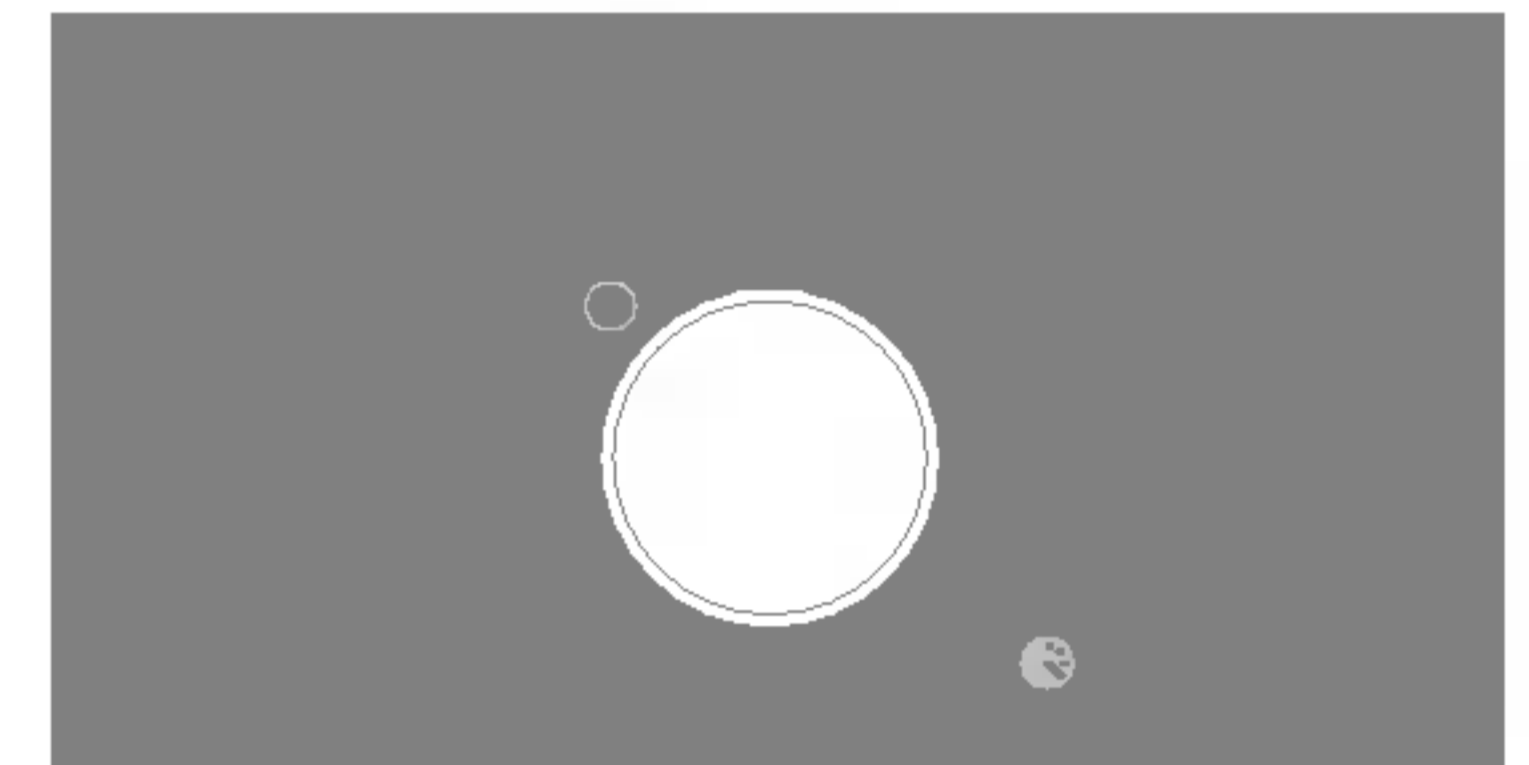
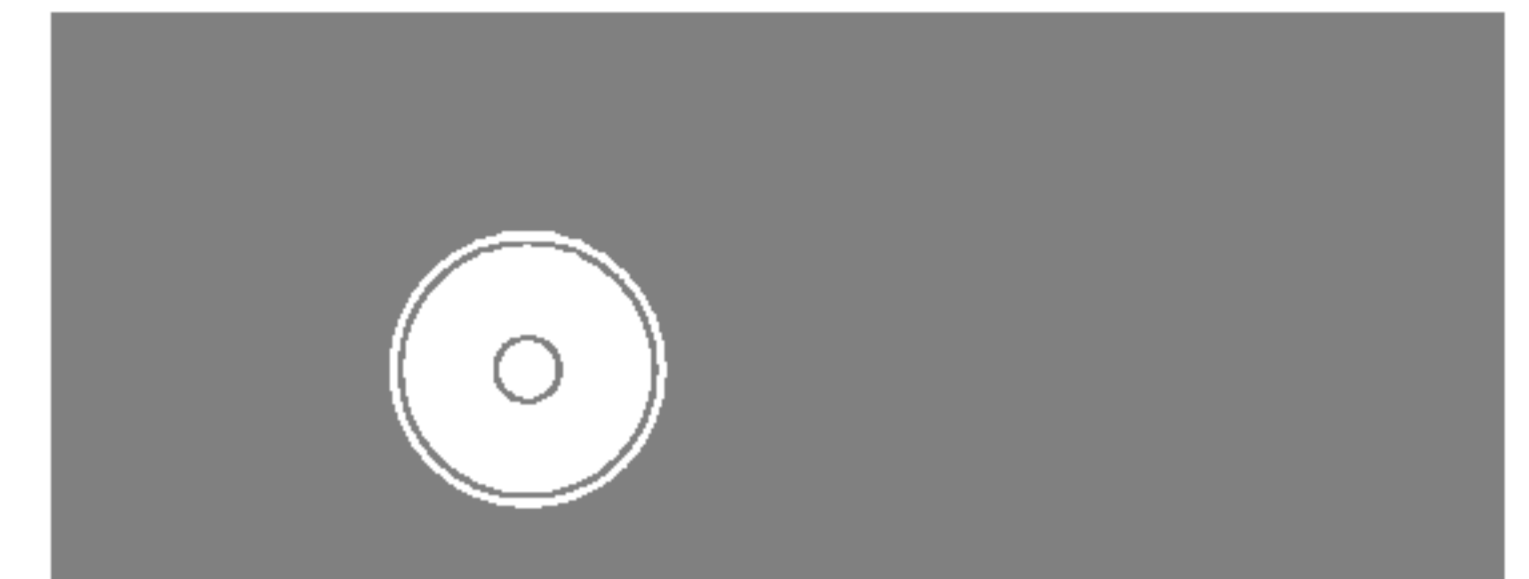
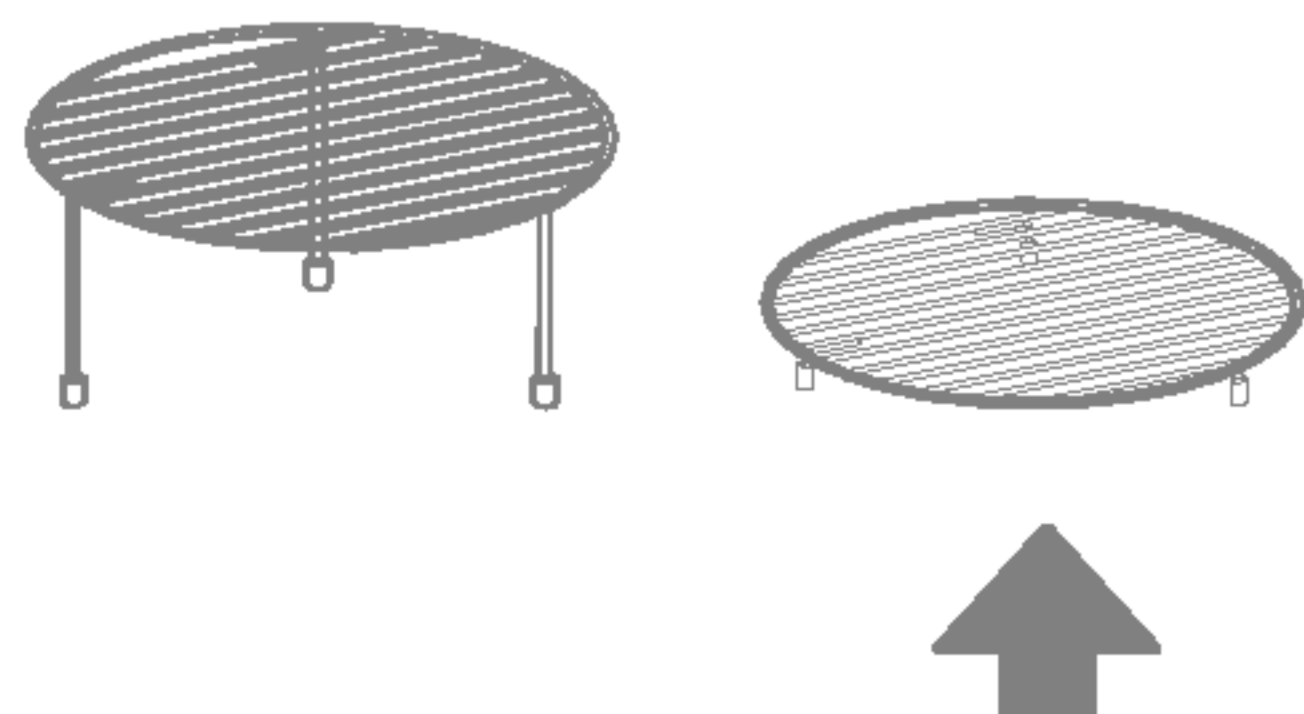
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo precalentar el horno primero y luego cocinar algunos alimentos a una temperatura de 230 °C durante 50 minutos.



u horno de convección tiene un margen de temperaturas de 30 °C~250 °C (180 °C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de convección).

Si no ajusta una temperatura, el horno seleccionará automáticamente 180 °C; la temperatura de cocción se puede cambiar girando el botón del DIAL

**Debe utilizarse la rejilla de convección (rejilla inferior) durante la cocción por convección.**



Pulse **DIAL** para confirmar la temperatura..



Cuando puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**



# Cocción Automática

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de patata asada con piel.



La **Cocción Automática** le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos seleccionando fácilmente el tipo de alimento e introduciendo el peso de alimento.

Category	Auto cook
PATATA ASADA CON PIEL	Ac 1
VERDURA FRESCA	Ac 2
VERDURA CONGELADA	Ac 3
ARROZ/ PASTA	Ac 4
PESCADO FRESCO	Ac 5
SOPA/ SALSAS	Ac 6
COMIDA REFRIGERADA	Ac 7
PIZZA REFRIGERADA	Ac 8
GRATINAR	Ac 9
PIZZA	Ac 10
PASTEL	Ac 11
PAN	Ac 12



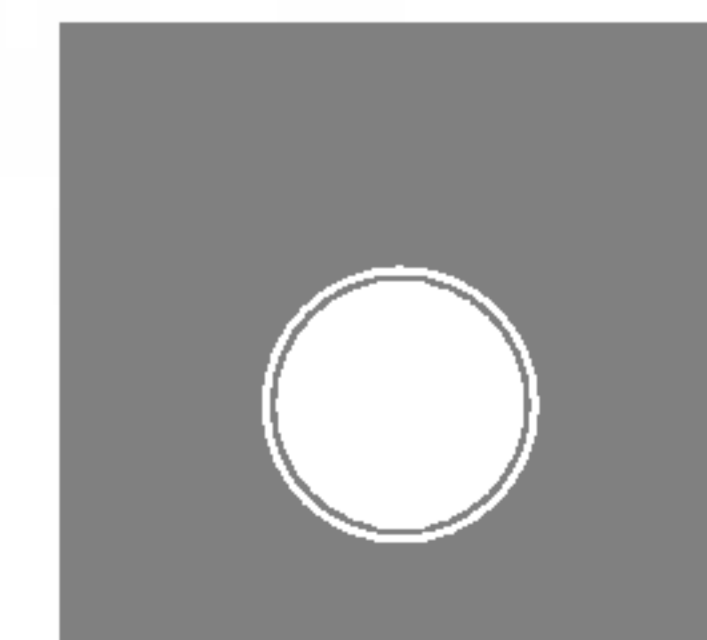
Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "Ac 1".

Pulse **START** para confirmar la categoría.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "0.6kg".

Pulse **START**.



## Guía de cocción automática

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilios	Temp. alimentos	Instrucciones														
Cocción Automática	PATATA ASADA CON PIEL (Ac 1)	0.1 ~ 1.0kg	En la bandeja de cristal	Ambiente	<p>Elija patatas de tamaño medio de 200-220g. Lave y seque las patatas. Pinche las patatas varias veces con un tenedor. Ponga las patatas en la bandeja metálica. Ajuste el peso y pulse START. Después de cocinar, retire las patatas del horno. Déjelas reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.</p> <p><b>ADVERTENCIA: El grill y el horno circundante se pondrán muy CAIENTES. Utilice guantes para horno.</b></p>														
	VERDURA FRESCA (Ac 2)	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	<p>Ponga las verduras en un bol apto para microondas. Añada agua. Cúbralas con un envoltorio. Después de cocinar, remuévalas y déjelas reposar 2 minutos. Añada agua según la cantidad.</p> <p>**0.2 kg – 0.4 kg: 2 cucharadas **0.5 – 0.8 kg: 4 cucharadas</p>														
	VERDURA CONGELADA (Ac 3)	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente apto para microondas	Congelada	<p>Ponga las verduras en un bol apto para microondas. Añada agua. Cúbralas con un envoltorio. Después de cocinar, remuévalas y déjelas reposar 2 m. Añada agua según la cantidad.</p> <p>**0.2 kg – 0.4 kg: 2 cucharadas **0.5 – 0.8 kg: 4 cucharadas</p>														
	ARROZ / PASTA (Ac 4)	0.1 ~ 0.3kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	<p>Lave el arroz y déjelo en remojo durante 30 minutos. Ponga el arroz y agua hirviendo con sal (una cucharada pequeña o 1/4 de cucharada) en un bol grande y profundo.</p> <table border="1" data-bbox="1448 1486 2576 1682"> <thead> <tr> <th>Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cubrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arroz</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Sí/ Esquina de ventilación</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Arroz - Después de la cocción, déjelo reposar cubierto durante 5 minutos o hasta que se haya absorbido el agua. ** Pasta - Durante la cocción, remueva varias veces. Después de la cocción, déjela reposar 1 o 2 minutos. Enjuague la pasta con agua fría.</p>	Peso	100g	200g	300g	Cubrir	Arroz	200ml	400ml	600ml	Sí/ Esquina de ventilación	Pasta	400ml	700ml	1000ml
Peso	100g	200g	300g	Cubrir															
Arroz	200ml	400ml	600ml	Sí/ Esquina de ventilación															
Pasta	400ml	700ml	1000ml	No															



<i>Función</i>	<i>Categoría</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>Cocción Automática</b>	<b>PESCADO FRESCO</b> (Ac 5)	0.1 ~ 0.6kg	En la bandeja de cristal	Refrigerada	<p>Pescado entero, filetes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pescado graso: salmón, caballa</li> <li>- Pescado blanco: bacalao, abadejo</li> </ul> <p>Colóquelo en una sola capa en un plato llano grande apto para microondas. Cubra el plato con un envoltorio de plástico bien ajustado y agujérela en varios lugares.</p> <p>Póngalo sobre el plato giratorio de vidrio. Ajuste el peso y pulse START. Después de cocinar, retire el plato del horno. Déjelo reposar durante 3 minutos antes de servir.</p>
	<b>SOPA / SALSAS</b> (Ac 6)	0.2 ~ 0.6kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	<p>Verter la sopa/ salsas en un cuenco para microondas. Cubrir con una tapa o un plástico.</p> <p>Remover después de que se haya calentado. Dejar reposar durante 2 minutos con la tapa puesta. A continuación remover de nuevo.</p>
	<b>COMIDA REFRIGERADA</b> (Ac 7)	0.3 ~ 0.6kg	Bandeja en la guía inferior	Refrigerada	<p><b>RETIRE EL CARTÓN Y LA PELÍCULA PROTECTORA DE LOS ALIMENTOS.</b></p> <p>Coloque en la bandeja de cristal en la guía inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 1 ~ 2 minutos antes de servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew, etc. Para conseguir un calentamiento uniforme, remueva una vez durante la cocción.</li> <li>- Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie, etc.</li> </ul>
	<b>PIZZA REFRIGERADA</b> (Ac 8)	0.1 ~ 0.4kg	Guía inferior	Refrigerada	<p>Esta función se utiliza para recalentar los restos de pizza refrigerada. Coloque la pizza fresca en la guía inferior. saque la pizza inmediatamente. Espere entre 1 y 2 minutos.</p>

<i>Función</i>	<i>Categoría</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>Cocción Automática</b>	<b>GRATINAR (Ac 9)</b>	0.5 ~ 1.2kg	Plato apto para microondas en la guía inferior	Ambiente	<p>Utilice esta tecla para cocinar Gratinados caseros.</p> <p><b>*Patatas gratinadas*</b></p> <p><b>Ingredientes</b>  400 g de patatas  100 g de cebollas (cortadas en rodajas finas)  2/ 3 de cucharada de mantequilla  3 lonchas de bacon  350 g de bechamel  80 g de mozzarella en tiras  Sal, pimienta negra</p> <p><b>(Bechamel)</b>  3 cucharadas soperas de mantequilla, 5 cucharadas soperas de harina, 2 tazas y media de leche  Ponga la mantequilla en un bol grande. Póngala en el microondas en HIGH hasta que la mantequilla se funda.  Añada la harina y póngala en el microondas durante dos minutos en HIGH.  Añada la leche, la sal y la pimienta negra. Póngala en el microondas en HIGH durante 15 minutos.  (Durante la cocción, remueva varias veces)</p> <p><b>Método</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ase las patatas unos 7-8 minutos con el microondas en modo alto. Luego pélelas y córtelas en rodajas finas. Añada sal y pimienta.</li> <li>2. Mezcle las cebollas y la mantequilla en un bol. Póngalas en el microondas en HIGH durante 2 minutos.</li> <li>3. Ponga un tercio de la bechamel en un plato de gratinar. Añada las patatas, las cebollas y el bacon. Cubra con el resto de la bechamel.</li> <li>4. Espolvoree con queso. Póngalas en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, déjelas reposar durante 2-3 minutos.</li> </ol>

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilios	Temp. alimentos	Instrucciones					
Cocción Automática	PIZZA (Ac 10)	0.7 ~ 1.0kg	Bandeja metálica en la guía inferior	Ambiente	<b>Pizza de tomate</b>					
					Masa	1.0 kg	0.7 kg	Otros	1.0 kg	0.7 kg
					Levadura seca(g)	6	4	Salsa de tomate (cucharada sopera)	4	3
					Harina de trigo(g)	280	200	Tomate en conserva(g)	250	180
					Agua, tibia(ml)	140	100	Salchichas a rodajas(g)	40	30
					Azúcar(g)	5	5	Jamón, precocinado(g)	70	50
					Sal(g)	3	3	Queso mozzarella rallado (g)	150	100
					Aceite vegetal (cucharada sopera)	2	1 <sup>1/2</sup>			
					<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezcle la harina, levadura, azúcar, sal y el agua tibia.</li> <li>2. Añada aceite y amase bien la masa. Deje reposar durante 15 ~ 25 minutos a 40°C en Convección. Al finalizar, amase de nuevo.</li> <li>3. Retire el jugo de los tomates en conserva.</li> <li>4. Unte de aceite la bandeja metálica. Extienda la masa en la bandeja metálica. Pinche la superficie de la masa con un tenedor.</li> <li>5. Añada la salsa de tomate y los tomates en conserva.</li> <li>6. Añada el resto de ingredientes sobre la masa.</li> <li>7. Espolvoree el queso mozzarella rallado sobre la pizza.</li> <li>8. Seleccione el menú y pulse inicio sin introducir los alimentos.</li> <li>9. El horno emitirá un pitido al finalizar el periodo de precalentamiento. Abra la puerta y coloque los alimentos preparados en el plato giratorio de cristal en la guía inferior. Pulse inicio para continuar la cocción.</li> <li>10. Después de la cocción, saque del horno y sirva.</li> </ol>					

<i>Función</i>	<i>Categoría</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instrucciones</i>
Cocción Automática	<b>PASTEL (Ac 11)</b>	0.5kg	Guía inferior (fuente 9x9x2 pulgadas)	Ambiente	<p><b><u>Sponge cake</u></b></p> <p>4 huevos 123g de azúcar 3g de sal 2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina, derretidas</p> <p>118g de harina de trigo 1 cucharada pequeña de vainilla</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Engrase la fuente de horno para tartas de 9x9x2 pulgadas. Deje aparte. Remueva la harina. Deje aparte.</li> <li>2. En un recipiente, bata los huevos con una batidora eléctrica a alta velocidad durante aproximadamente 4 minutos o hasta que espese. Añada gradualmente el azúcar, la sal y la mantequilla, batiendo de 4 a 5 minutos a media velocidad o hasta que quede ligera y esponjosa. Añada la mezcla seca y bata a baja velocidad hasta que se mezcle.</li> <li>3. Vierta la masa en la fuente preparada.</li> <li>4. Seleccione el menú y pulse inicio sin introducir los alimentos.</li> <li>5. El horno emitirá un pitido al finalizar el periodo de precalentamiento. Abra la puerta y coloque los alimentos preparados en el plato giratorio de cristal en la guía inferior. Pulse inicio para continuar la cocción.</li> <li>6. Después de la cocción, saque del horno y deje reposar.</li> </ol>
	<b>PAN (Ac 12)</b>	0.5kg	Guía inferior (bandeja 9x5 pulgadas)	Ambiente	<p><b><u>Pan blanco</u></b></p> <p>275g de harina fuerte 5g de levadura 30g de azúcar 1/2 clara de huevo 1/2 yema de huevo</p> <p>2g de sal 35g de agua tibia 95g de leche tibia 25g de mantequilla, sin derretir</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande. Amase la masa con una batidora eléctrica hasta que quede suave y esponjosa. Dele forma de bola. Coloque en un recipiente engrasado y cubra.</li> <li>2. La masa crece hasta el doble (aproximadamente, entre 30 y 60 minutos) con el horno a 40 °C en Convección</li> <li>3. Pínchela. Vuelva a amasar y dele forma ovalada.</li> <li>4. Coloque en una bandeja de pan para horno (9x5 pulgadas). Caliente como se indica anteriormente hasta que haya crecido por completo.</li> <li>5. Seleccione el menú y pulse inicio sin introducir los alimentos.</li> <li>6. El horno emitirá un pitido al finalizar el periodo de precalentamiento. Abra la puerta y coloque los alimentos preparados en el plato giratorio de cristal en la guía inferior. Pulse inicio para continuar la cocción.</li> <li>7. Después de la cocción, saque del horno y deje reposar.</li> </ol>

# Cocción Automática

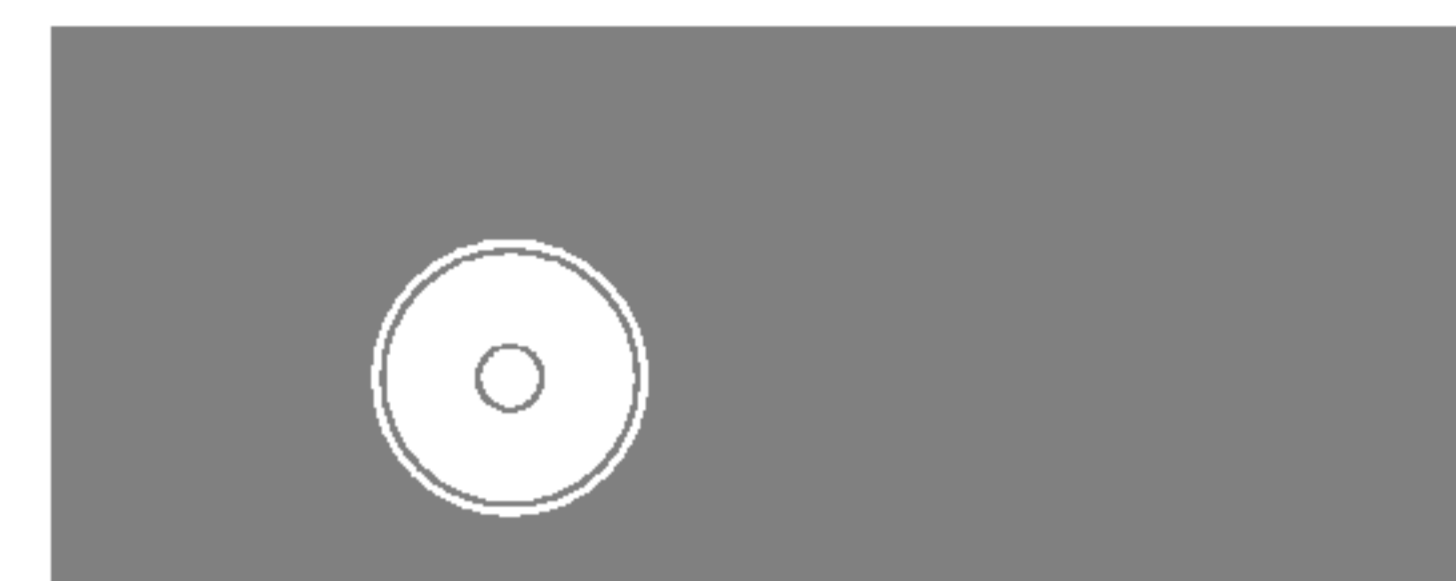
En el ejemplo siguiente le mostraré como cocinar 0.4 kg de pizza congelada.

## Rápida



Cocción Automática Rápida le permite cocinar la mayor parte de su comida favorita rápidamente seleccionando el tipo de comida y su peso.

Category	Cocción Automática Rápida
PIZZA CONGELADA	Sc 1
PATATAS FRITAS	Sc 2
SALCHICHA	Sc 3
BROCHETA	Sc 4
ROSBIF	Sc 5
CERDO ASADO	Sc 6
POLLO ENTERO	Sc 7
MUSLOS DE POLLO	Sc 8



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "Sc 1".



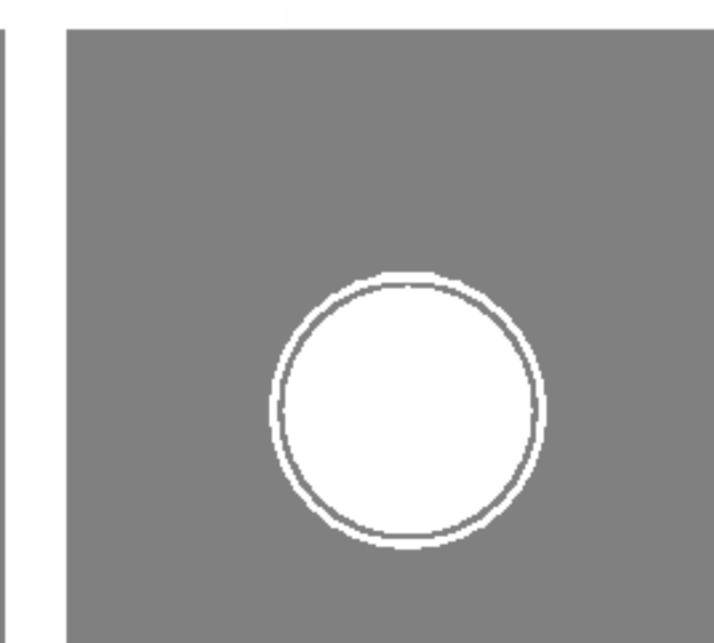
Pulse **START** para confirmar la categoría.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "0.4kg".



Pulse **START**.





## Cocción Automática Rápida

Función	Categoría	Límite de peso	Utensilios	Temp. alimentos	Instrucciones
Cocción Automática Rápida	PIZZA CONGELADA (Sc 1)	0.1 ~ 0.5kg	Guía inferior	Refrigerada	Esta función se utiliza para la cocción de pizza congelada. Retire los embalajes y colóquela en la guía inferior. Después de la cocción, deje reposar.
	PATATAS FRITAS (Sc 2)	0.2 ~ 0.4kg	Bandeja metálica En la guía superior	Refrigerada	Extienda las patatas congeladas en la bandeja metálica en la guía superior. Para obtener los mejores resultados de cocción, distribúyalas en una sola capa. Después de la cocción, saque del horno y deje reposar.
	SALCHICHA (Sc 3)	0.1 ~ 0.5kg	Guía superior	Refrigerada	Retire los embalajes. Haga unos pequeños cortes en la superficie. Coloque en la guía superior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, saque del horno. Y sirva.
	BROCHETA (Sc 4)	0.2 ~ 0.8kg	Guía superior	Refrigerada	<p><b>Kebab de carne</b></p> <p>600g de carne 2 cucharadas soperas de aceite de oliva</p> <p>1 cebolla grande Sal, pimienta</p> <p>Corte la carne en trozos pequeños e iguales. Palle la cebolla y separe el jugo. Mezcle el jugo de cebolla y el aceite de oliva. A continuación, unte los trozos de carne con el aceite de oliva y el jugo de la cebolla y deje reposar durante 3 ~ 4 horas. Coloque los trozos de carne en los pinchos de madera. Tenga en cuenta que los pinchos deben pasar por el centro de la carne. Coloque los pinchos en la guía superior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, saque del horno.</p> <p><b>Kebab de pollo</b></p> <p>600 g de pollo troceado 2 cucharadas de aceite de oliva Sal</p> <p>1 cebolla grande 2 cucharadas de azafrán</p> <p>Unte los trozos de pollo con el jugo de la cebolla, el azafrán, la sal y el aceite de oliva y deje reposar durante 3 ~ 4 horas. Coloque los trozos de pollo en los pinchos de madera. Tenga en cuenta que los pinchos deben pasar por el centro del pollo. Coloque los pinchos en la guía superior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, saque del horno.</p>

## Cocción Automática Rápida

<i>Función</i>	<i>Categoría</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>Cocción Automática Rápida</b>	<b>ROSBIF (Sc 5)</b>	0.5 ~ 1.5kg	Guía inferior En la bandeja metálica	Refrigerada	Unte la ternera con la mantequilla o margarina derretida. Coloque en la bandeja metálica en la guía inferior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, mantenga cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos antes de servir.
	<b>CERDO ASADO (Sc 6)</b>	0.5 ~ 1.5kg	Guía inferior En la bandeja metálica	Refrigerada	Quite la grasa del cerdo. Unte el cerdo con la mantequilla o margarina derretida. Coloque en la bandeja metálica en la guía inferior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, mantenga cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos antes de servir.
	<b>POLLO ENTERO (Sc 7)</b>	0.8 ~ 1.5kg	Guía inferior En la bandeja metálica	Refrigerada	Lave y seque la piel. Unte el pollo con la mantequilla o margarina derretida. Coloque la pechuga de pollo hacia abajo en la bandeja metálica en la guía inferior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, mantenga cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.
	<b>MUSLOS DE POLLO (Sc 8)</b>	0.2 ~ 0.8kg	Guía superior En la bandeja metálica	Refrigerada	Lave y seque la piel. Pinche la piel. Unte las patas del pollo con mantequilla o margarina derretida. Coloque en la bandeja metálica en la guía superior. Cuando el horno emita un pitido, dele la vuelta a los alimentos y pulse inicio para continuar. Después de la cocción, mantenga cubiertas con papel de aluminio durante 2 ~ 5 minutos.

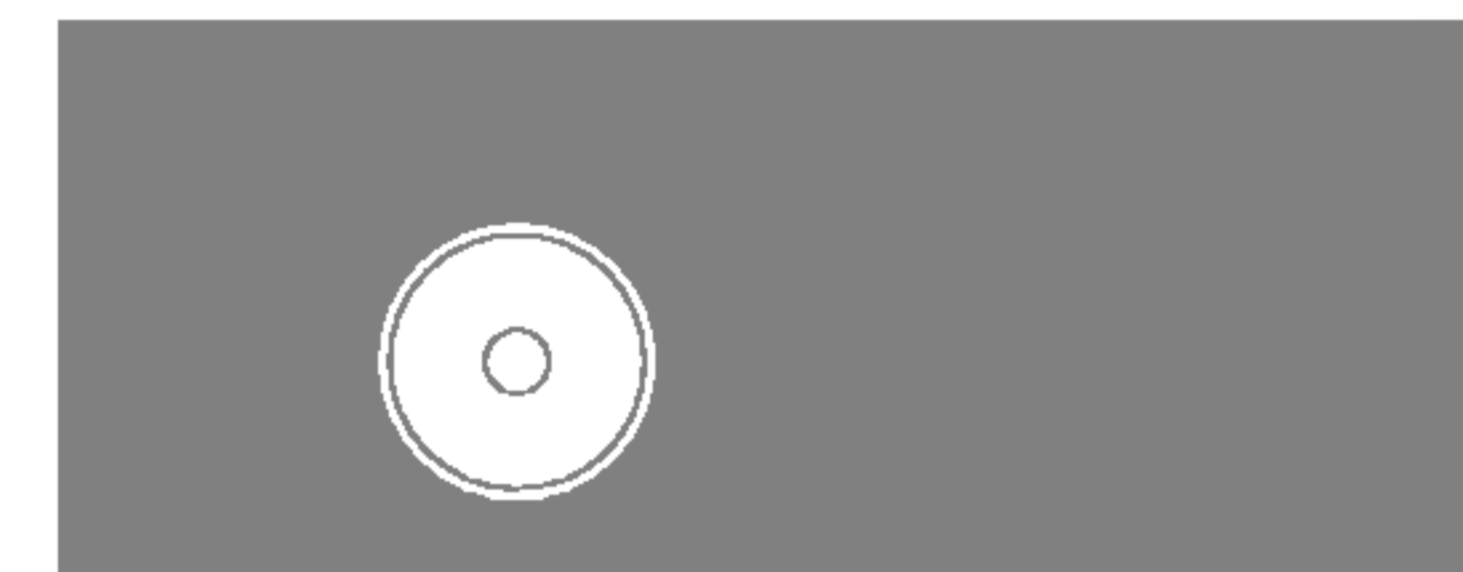
En el ejemplo siguiente le mostraré como cocinar 0.6 kg de marisco.

Esta característica le permitirá cocinar al vapor.

### PRECAUCIÓN

1. Use guantes de horno al sacar el VAPORIZADOR del horno. Es un lugar muy caliente.
2. no coloque un VAPORIZADOR caliente sobre una mesa de cristal o lugar que pudiese derretirse con facilidad. Recuerde en todo momento usar una esterilla o bandeja.
3. Cuando use este vapor, eche al menos 400ml de agua antes de usar. Si la cantidad de agua es inferior a 400ml, puede provocar una cocción incompleta o ser la causa de un fuego o daños fatales al producto
4. Tenga cuidado cuando mueva el VAPORIZADOR con agua
5. Cuando use el VAPORIZADOR, la cubierta de vapor y el bol de agua para vapor deberían estar ajustados a la derecha perfectamente. Los huevos o castañas podrían explotar si no se pusiese la cubierta de vapor y bol de agua para vapor.
6. Nunca use este vapor con un producto de un modelo diferente. Puede causar un incendio o un daño fatal al producto.

Category	Steam Chef
<b>MARISCO AL VAPOR</b>	<b>St 1</b>
<b>CARNE AL VAPOR</b>	<b>St 2</b>
<b>AVES AL VAPOR</b>	<b>St 3</b>
<b>VERDURAS AL VAPOR</b>	<b>St 4</b>
<b>FRUTAS AL VAPOR</b>	<b>St 5</b>



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "St 1".

Pulse **DIAL** para confirmar la categoría.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "1".

Pulse **DIAL** para confirmar la categoría.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "0.6kg".

Pulse **START**.



## GUÍA DEL CHEF DE COCINA AL VAPOR

<i>Categoría</i>	<i>Alimento</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos.</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>MARISCO AL VAPOR</b> (St 1)	<b>MARISCO</b>	0.1 ~ 1.0kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Limpie los alimentos. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados sobre la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje reposar durante 3 ~ 5 minutos en el horno. – gambas, cangrejos, almejas, vieiras, sepias. (longitud menor de 25cm)
	<b>PESCADO ENTERO</b>	0.1 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Igual que el anterior. – longitud menor de 25cm y 3cm de espesor
	<b>FILETE DE PESCADO</b>	0.1 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Igual que el anterior. Para obtener los mejores resultados de cocción, distribuya en una sola capa. - espesor menor de 2.5cm (1 pulgada)
	<b>RODAJA DE PESCADO</b>	0.2 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Igual que el anterior. Para obtener los mejores resultados de cocción, distribuya en una sola capa. – espesor menor de 2.5cm (1 pulgada)
<b>CARNE AL VAPOR</b> (St 2)	<b>SALCHICHA</b>	0.1 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Prepare los alimentos. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados sobre la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje reposar durante 3 ~ 5 minutos en el horno. – espesor menor de 2.5cm (1 pulgada).
	<b>JAMON</b>	0.1 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Igual que el anterior.
	<b>CARNE EN CONSERVA</b>	0.3 ~ 0.7kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Prepare la carne y corte por la mitad. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados sobre la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje reposar durante 5 ~ 10 minutos en el horno.

<i>Categoría</i>	<i>Alimento</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>AVES AL VAPOR (S3)</b>	<b>PECHUGA DE POLLO</b>	0.2 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Limpie los alimentos. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados sobre la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje reposar durante 3 ~ 5 minutos en el horno. – espesor menor de 2.5cm (1 pulgada)
	<b>MUSLOS DE POLLO</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Igual que el anterior.
	<b>POLLO ENTERO</b>	1.0 ~ 1.2kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:600ml Ambiente	Prepare el pollo entero. Ate las patas con un hilo de algodón. Vierta 600ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados sobre la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje reposar durante 5 ~ 10 minutos en el horno.
	<b>HUEVOS</b>	2 ~ 9 huevos	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua:400ml Ambiente	Prepare la carne y corte por la mitad. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los huevos sobre la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje reposar durante 5 ~ 10 minutos en el horno.



<i>Categoría</i>	<i>Alimento</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos.</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>VERDURAS AL VAPOR (St 4)</b>	<b>ZANAHORIA</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Limpie las verduras y corte en trozos del mismo tamaño. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados en la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje durante 3 ~ 5 minutos en el horno.
	<b>BROCOLI</b>	0.2 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Igual que el anterior.
	<b>COLIFLOR</b>	0.2 ~ 0.6kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Igual que el anterior.
	<b>CALABACIN</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Igual que el anterior. Corte en trozos del mismo tamaño.
	<b>REPOLLO</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Igual que el anterior. Corte en dados.
	<b>ESPINACAS</b>	0.1 ~ 0.3kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Igual que el anterior.
	<b>TOMATE</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400ml Ambiente	Igual que el anterior. - Tamaño pequeño o corte por la mitad.

<i>Categoría</i>	<i>Alimento</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilios</i>	<i>Temp. alimentos.</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>FRUTAS AL VAPOR (St 5)</b>	<b>MANZANA</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Refrigerada Agua: 400ml Ambiente	Lave, pele y quíteles el corazón. Si fuera necesario, retire los huesos y corte en finas rodajas. Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor. Coloque la rejilla para cocción al vapor sobre el recipiente. Coloque los alimentos preparados en la rejilla. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Coloque el recipiente de agua para cocción al vapor en el centro de la bandeja de cristal. Después de vaporizar, deje durante 3 ~ 5 minutos en el horno.
	<b>PERA</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente de agua para cocción al vapor Rejilla para cocción al vapor Tapa para cocción al vapor	Ambiente Agua: 400 ml Ambiente	Igual que el anterior.



# Descongelación Automática

La temperatura y densidad de los alimentos varía. Recomendaría que se comprobasen los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste atención especial a los trozos grandes de carne y de pollo; algunos alimentos no deberían descongelarse por completo antes de cocinarlos. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que a veces es mejor empezar a cocinar mientras aún está ligeramente congelado. El programa PAN es adecuado para descongelar piezas pequeñas como panecillos o una barra pequeña. Esto requerirá un tiempo de reposo que permita que el centro se descongele. En el ejemplo siguiente le mostraré cómo descongelar 1.4 kg de carne de ave congelada.

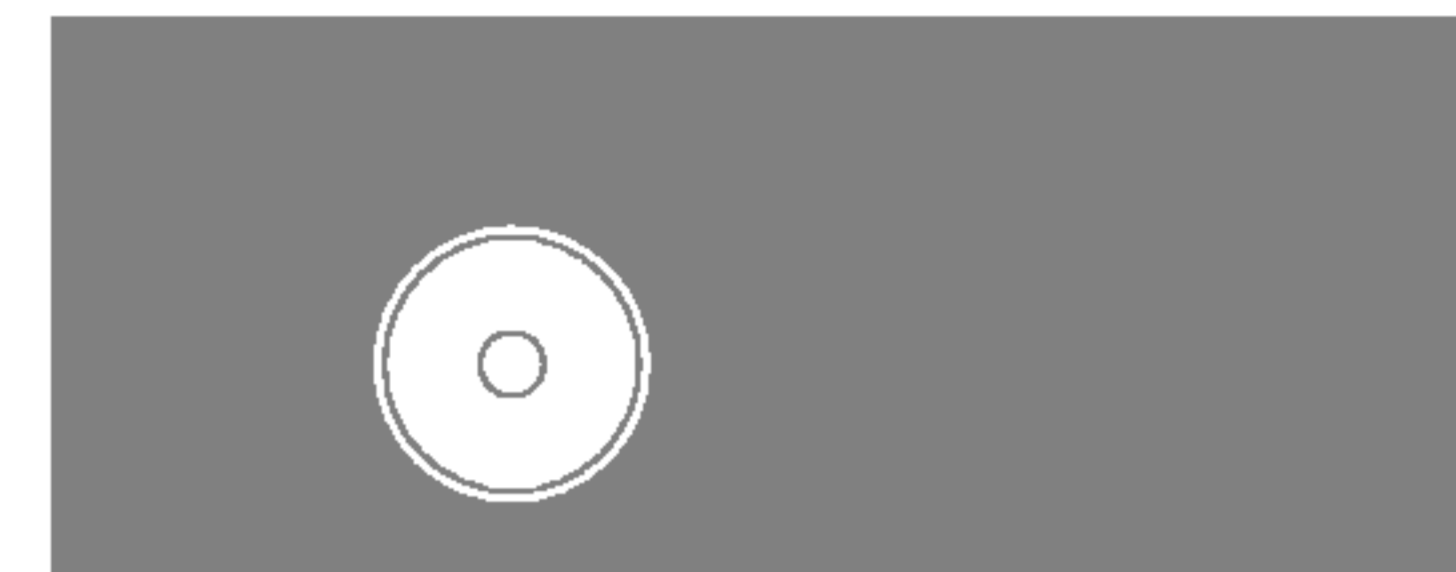


Su horno tiene cuatro posiciones de descongelación por microondas: **CARNE, AVES, PESCADO y PAN**; cada categoría de descongelación tiene ajustes de potencia diferentes.

TIPO DE COMIDA	Pulse el botón AUTO DEFROST
<b>CARNE</b>	dEF1
<b>AVES</b>	dEF2
<b>PESCADO</b>	dEF3
<b>PAN</b>	dEF4

Pulse **STOP/ CLEAR**.

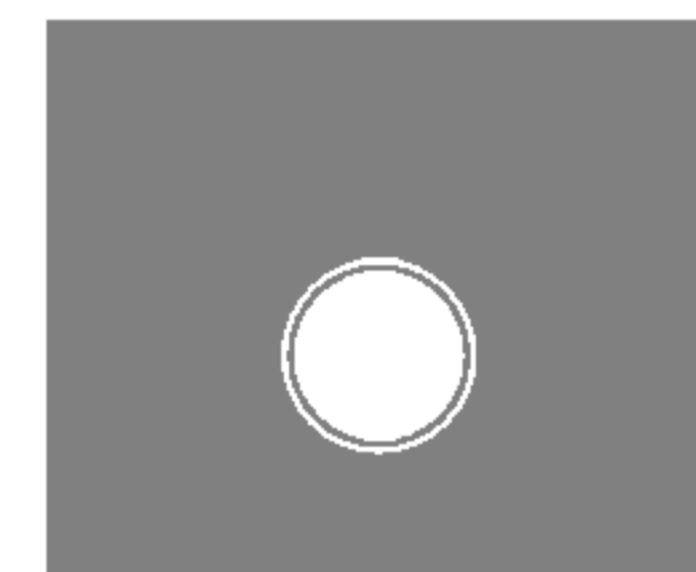
Pese el alimento que va a descongelar. Asegúrese de quitar todos los cierres metálicos o envoltorios; a continuación ponga el alimento en el horno y cierre la puerta.



Pulse **AUTO DEFROST**.

Gire el botón **DIAL** para seleccionar el programa de descongelación **AVES**.

En la pantalla de visualización aparece "dEF2". Pulse **DIAL** para confirmación de la potencia.



Introduzca el peso del alimento congelado que va a descongelar.

Gire el botón **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "1.4kg".



Pulse



Durante la descongelación el horno emitirá un PITIDO; entonces abra la puerta, dé la vuelta al alimento y sepárelo para asegurar la descongelación. Retire todas las porciones que se hayan descongelado o protéjalas para ayudar a hacer más lenta la descongelación. Después de la comprobación cierre la puerta del horno y pulse **START** para reanudar la descongelación.

**El horno no dejará de descongelar (incluso cuando suene el pitido) a menos que la puerta esté abierta.**

## GUÍA PARA LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO

- \* Los alimentos que se van a descongelar deberán estar en un recipiente adecuado para microondas y colocarse en el plato giratorio de vidrio.
- \* Si es necesario, proteja las zonas pequeñas de carne o carne de ave con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que dichas zonas se calienten durante la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
- \* Separe artículos como carne picada, chuletas, salchichas y bacon lo más pronto posible.  
Cuando suene el PITIDO, dé la vuelta a los alimentos. Retire las porciones descongeladas. Continúe descongelando los trozos restantes.  
Después de descongelar, déjelos reposar hasta que estén totalmente descongelados.
- \* Por ejemplo, los trozos de carne y los pollos enteros deberán REPOSAR durante un mínimo de 1 hora antes de cocinarlos.

CATEGORÍA	LÍMITE DE PESO	UTENSILIO	ALIMENTO
<b>CARNE</b> (dEF1)  <b>AVES</b> (dEF2)  <b>PESCADO</b> (dEF3)	0.1 ~ 4.0kg	Recipiente para microondas (plato plano)	<p><b>Carne</b> Carne de vaca picada, filete, dados para estofado, solomillo, carne para estofar, cadera, hamburguesa, chuletas de cordero, rollo para asar, salchichas, chuletas (2 cm).</p> <p>Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.</p> <p><b>Aves</b> Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2 kg).</p> <p>Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos.</p> <p><b>Pescado</b> Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos</p> <p>Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.</p>
<b>PAN</b> (dEF4)	0.1 ~ 0.5kg	Papel de cocina o plato plano	Pan de molde, panecillos, baguette, etc.

# Guía de calentamiento o recalentamiento

Para calentar o recalentar satisfactoriamente en el microondas, es importante seguir varias directrices generales. Determine la cantidad de comida para establecer el tiempo necesario de recalentamiento. Distribuya la comida de forma circular para tener óptimos resultados. La comida a temperatura ambiente se calentará más rápidamente que la comida refrigerada. Las comidas envasadas se deben sacar del envase y colocar en un recipiente apto para el microondas. La comida se calentará de forma más uniforme si se cubre con una tapa válida para el microondas o con una envoltura de plástico dejando que transpire. Quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras por acción del vapor. Utilice el cuadro siguiente como guía para recalentar comida cocinada.

Artículo	Tiempo de cocción (a ALTA potencia)	Instrucciones especiales
Carne en rodajas 3 rodajas (grosor 0,5 cm)	1~2 minutos	Ponga la carne cortada en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire. • Nota: La salsa ayuda a mantener la carne jugosa.
Tajadas de pollo 1 pechuga 1 pata y muslo	1 1/2~2 minutos 2~3 1/2 minutos	Ponga las tajadas de pollo en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Filete de pescado (170-230g)	1~2 minutos	Ponga el pescado en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Lasaña 1 ración (300g)	4~6 minutos	Ponga la lasaña en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Cacerola 1 taza 4 tazas	1 1/2~3 minutos 4 1/2~7 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Cacerola Nata o queso 1 taza 4 tazas	1~2 1/2 minutos 3 1/2~6 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Sloppy Joe o carne de vaca a la parrilla 1 sandwich (1/2 taza de relleno de carne) sin bollo	1~2 1/2 minutos	Recaliente el relleno y el bollo por separado. Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez. Caliente el bollo según se indica en el cuadro más adelante.

Artículo	Tiempo de cocción (a ALTA potencia)	Instrucciones especiales
Puré de patatas 350g	5~7 minutos (a 600W)	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Judías blancas cocidas 1 taza	1 1/2~2 1/2 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Pavolis o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	1 1/2~3 minutos 6 1/2~9 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	1~1 1/2 minutos 2 1/2~4 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Panecillo o bollo 1 panecillo	15~30 segundos	Envuélvalo en papel de cocina y póngalo en una bandeja de cristal
Verduras 1 taza 4 tazas	1 1/2~2 1/2 minutos 4~6 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Sopa 1 ración (8 onzas)	1 1/2~2 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Ración (1 servicio) Carne 125g Puré de patatas 150g Zanahoria, cocinada 150 g	9 ~ 14 (a 600W)	COCINE en un plato apto para microondas cubierto.

# Guía de verduras frescas

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción (ALTA potencia)	Instrucciones	Tiempo de reposo
Alcachofas (230g unidad)	2 tam. medio 4 tam. medio	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Pecórtelas. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 de jugo. Cúbralas.	2~3 minutos
Espárragos frescos, puntas	450g	3 ~ 6	Añada 1 taza de agua. Cúbralos.	2~3 minutos
Judías verdes	450g	6 ~ 10	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Remolachas, frescas	450g	10 ~ 14	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Brécoles, frescos, puntas	300g	3 1/2 ~ 4	Ponga los brécoles en un recipiente de cocer. Añada 1/2 taza de agua.	2~3 minutos
Coles, frescas, troceadas	450g	7 ~ 9	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Zanahorias, frescas, en rodajas	200g	2 ~ 3	Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Coliflor, fresca, entera	450g	5 ~ 7	Deshójela. Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción (ALTA potencia)	Instrucciones	Tiempo de reposo
Maíz, fresco	2 espigas	4 ~ 8	Descascaríllelo. Añada 2 cucharadas de agua en un recipiente de cocer. Tápelolo.	2~3 minutos
Champiñones, frescos, troceados	230g	1 1/2 ~ 2 3/2	Ponga los champiñones en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Chirivías, frescas, cortadas	450g	6 ~ 8	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Guisantes, frescos	4 tazas	6 ~ 9	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Batatas, cocción entera (170~230g unidad)	2 En su punto 4 En su punto	5 ~ 9 9 ~ 13	Pinche varias veces las batatas con un tenedor y envuélvalas en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta a las batatas a mitad de cocción.	2~3 minutos
Batatas, cocción entera (170~230g unidad)	2 batatas 4 batatas	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pinche varias veces las batatas con un tenedor y envuélvalas en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta a las batatas a mitad de cocción.	2~3 minutos
Espinacas, frescas, hojas	450g	6 ~ 8	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 2 litros.	2~3 minutos
Calabacín, fresco, en rodajas	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola tapada de 1.5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Calabacín, fresco, entero	450g	6 ~ 9	Pinche el calabacín. Envuélvalo en 2 papeles de cocina. Déle la vuelta y remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos

# Descongelación

## Guía

### Consejos y técnicas para descongelar carnes

Puede descongelar carnes en su envoltorio original, mientras no contenga metales. Retire cualquier anillo metálico, cierres de alambre o papel de aluminio.

Coloque la carne en un plato apto para microondas para recoger los jugos. Descongele la carne sólo durante el tiempo que sea necesario. Separe los productos, tales como chuletas, salchichas y bacon tan pronto sea posible. Retire los trozos descongelados y siga descongelando el resto. Las piezas de carne están preparadas para reposar cuando puede pincharlas con un tenedor en el centro de la pieza utilizando una presión moderada. El centro todavía permanecerá congelado. Espere hasta que se descongelen completamente.

<i>Alimentos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo de descongelación (minutos)</i>	<i>Tiempo de reposo (minutos)</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>TERNERA</b> Ternera picada	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	Retire el envoltorio de la carne. Coloque la carne congelada en un plato llano apto para microondas. Descongele a un nivel de potencia del 30% Dele la vuelta a los alimentos a la mitad del proceso de descongelación. (En este momento, retire los trozos descongelados)
Filete, solomillo	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Asado, lomo (sin hueso)	1000g	12 ~ 15	10 ~ 15	
<b>CERDO</b> Cerdo picado	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Chuletas	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Asado, lomo (sin hueso)	500g	12 ~ 15	5 ~ 10	
<b>AVES</b> Pollo entero	1000g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Pechugas	450g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Patas	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Muslos	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Alas	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b> Pescado entero	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Filetes de pescado	500g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Gambas	250g	4 ~ 6	5 ~ 10	



# Guía de cocina a la parrilla

## Instrucciones para asar la carne a la parrilla

- Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa, asegurándose de no cortar el magro. (Esto evitará que se retuerza.)
- Distribuya la carne en el soporte de la parrilla. Unte con mantequilla derretida o con aceite.
- Dé la vuelta a la carne a mitad del asado.

Hamburguesas de carne de vaca	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Unte con aceite o mantequilla derretida. Los artículos de menos grosor se deben colocar en el soporte de la parrilla. Los artículos más gruesos se pueden colocar en una grasería. Dé la vuelta a la comida a mitad de cocción.
Bistecs (2.5cm (1") de grosor)			
Poco hecho	230g x 2	18-20	
En su punto	230g x 2	22-24	
Muy hecho	230g x 2	26-28	
Chuletas de cerdo (2.5cm (1") de grosor)	230g x 2	25-32	
Chuletas de cordero (2.5cm (1") de grosor)	230g x 2	13-16	

## Instrucciones para cocer pescado y marisco en la parrilla

Ponga el pescado y el marisco en el soporte de la parrilla. El pescado entero se debe rajarse superficialmente en diagonal por los dos lados antes de cocinarlo. Unte el pescado o el marisco con mantequilla derretida, margarina o aceite antes, y durante, la cocción. Esto ayudará a evitar que se seque el pescado. Cueza durante el tiempo recomendado en el cuadro. Se debe dar la vuelta con cuidado al pescado entero y a los filetes de pescado a mitad de cocción. Si lo desea, puede dar la vuelta también a los filetes gruesos a mitad de cocción.

Filetes de pescado			Aplique mantequilla derretida y dé la vuelta a mitad de cocción.
1 cm (1/2") de grosor	230g	13-16	
1.5 cm (1/2") de grosor	230g	19-23	
Filetes de pescado			
2.5 cm (1") de grosor	230g	20-25	
Pescado entero	225-350g unidad	20-25	Deje algo más de tiempo para el pescado grueso y grasiento.
	450g	25-35	
Vieiras	450g	18-22	Unte abundantemente durante la cocción.
Gambas sin cocer	450g	18-22	

# Convección

## Guía de cocción

Precalente el horno a la temperatura deseada. Siga los tiempos e instrucciones de la tabla. Una vez terminada la cocción, el horno y la parte circundante estarán muy CALIENTES. USE GUANTES DE COCINA.

<i>Comida</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Convección Temperatura</i>	<i>Tiempo de cocción (Minutos)</i>	<i>Instrucciones</i>
Panecillo (masa fresca)	6 partes (60g cada una)	200 °C	20 ~ 25	Prepare la masa. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 5 minutos.
Follos de pan (ya cocinados)	4 partes (50g cada una)	180 °C+100W (sin precalentar)	8 ~ 10	Coloque los rollos en la parrilla inferior. Deje reposar 3 minutos.
Pan blanco (masa fresca)	1 barra (aprox. 500 ~ 750g)	200 °C	20 ~ 50 o hasta que se dore	Prepare la masa. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 10 minutos.
Bizcocho (Masa fresca)	1 pan (450 ~ 500g)	180 °C	25 ~ 40	Prepare la masa. Ponga en un molde metálico redondo de 8 pulgadas de diámetro. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 10 minutos.
Pastel de macedonia de frutas	1 pan (1000 ~ 1200g)	160 °C+200W	40 ~ 60	Prepare la fuente. Ponga en un molde metálico redondo de 8 ó 9 pulgadas de diámetro. Poner en la parrilla inferior. Hornee hasta que el pincho insertado en el pastel pueda sacarse limpio. Deje reposar 10 minutos.
Pizza fresca	1 pan (aprox.. 1000g)	200 °C	25 ~ 40	Prepare la pizza. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 2 minutos.
Pizza congelada	400g.	220 °C	18 ~ 25	Quite el envoltorio. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 2 minutos.



<i>Comida</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Convección Temperatura</i>	<i>Tiempo de cocción (Minutos)</i>	<i>Instrucciones</i>
Lista desde estado congelado comida (Macarrones con queso)	300g	200 °C+400W (SIN PRECALENTAR)	18 ~ 25	Ponga en un plato de cocción reflectante del calor y el tamaño adecuado. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 2-3 minutos.
Rollitos de primavera congelados	300g	230 °C	35 ~ 50	Frote la superficie con aceite de oliva. Coloque los rollitos de primavera uno al lado del otro en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
Puré de patatas	1000g	140 °C+600W (SIN PRECALENTAR)	14 ~ 18	Prepare el puré de patatas. Poner en la parrilla inferior. Deje reposar 2-3 minutos.
Ternera asada	1000g	160 °C+600W (SIN PRECALENTAR)	30 ~ 45	Poner en la parrilla inferior. Dé la vuelta una vez alcanzada la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos con la tapa.
Cordero asado	1000g	160 °C+600W (SIN PRECALENTAR)	34 ~ 48	Poner en la parrilla inferior. Dé la vuelta una vez alcanzada la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos con la tapa.
Cerdo asado	1000g	200 °C+600W (SIN PRECALENTAR)	35 ~ 50	Poner en la parrilla inferior. Dé la vuelta una vez alcanzada la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10-15 minutos con la tapa.
Pollo asado	1000g	200 °C+600W (SIN PRECALENTAR)	32 ~ 47	Poner en la parrilla inferior. Dé la vuelta una vez alcanzada la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 2-5 minutos con la tapa.

# Bandeja metálica

## Guía de cocción

Precaliente la bandeja para dorar sobre la bandeja de cristal con el microondas al 100%. No coloque la bandeja para dorar en la guía superior o inferior. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla. Después de la cocción, el grill y los alrededores del horno estarán muy CALIENTES. UTILICE GUANTES PARA HORNO.

<i>Alimentos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo de precalentamiento</i>	<i>Modo de cocción</i>	<i>Tiempo de cocción (minutos)</i>	<i>Instrucciones</i>
Pizza congelada	400g	3	Microondas 1.000W Grill + Microondas 200W	5 8 ~ 11	Precaliente la bandeja para dorar. Coloque la pizza congelada sobre la bandeja.
Tortilla	3 huevos	3	Grill + Microondas 400W	7 ~ 8	Mezcle 3 huevos, 2 cucharadas soperas de leche y los condimentos. Mezcle bien. Corte tomate en cubos. Deje aparte. Precaliente la bandeja para dorar. Coloque el tomate preparado en la bandeja para dorar. Añada la mezcla de huevo y espolvoree un poco de queso para gratinar por encima.
Bacon	2 lonchas	3	Grill + Microondas 600W	1 ~ 1 1/2	Precaliente la bandeja para dorar. Coloque el bacon encima.
Tomate asado	4 piezas (400g)	3	Grill + Microondas 200W	7 ~ 8	Corte los tomates en mitades. Deje aparte. Precaliente la bandeja para dorar. Ponga los tomates en la bandeja para dorar y añada algo de queso por encima.
Huevo(s) frito(s) (sólo por un lado)	1 2	3 (5ml aceite)	Grill + Microondas 600W	1/2 ~ 1 1 1/2 ~ 2	Unte de aceite la bandeja y precaliente la bandeja para dorar. Coloque los huevos sobre la bandeja.
Verduras fritas revueltas	125g 250g	3 (5ml aceite)	Grill + Microondas 600W	4 ~ 5 5 ~ 6	Unte de aceite y precaliente la bandeja para dorar. Prepare las verduras en trozos pequeños. Coloque las verduras en la bandeja para dorar. Remueva para cubrir con aceite antes de la cocción. Remueva una vez durante la cocción.

<i>Alimentos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Tiempo de precalentamiento</i>	<i>Modo de cocción</i>	<i>Tiempo de cocción (minutos)</i>	<i>Instrucciones</i>
Patatas congeladas para horno	300g	3	Grill + Microondas 600W	15 ~ 24	Precaliente la bandeja para dorar. Coloque las patatas congeladas para horno sobre la bandeja. Deles la vuelta a la mitad del proceso de cocción.
	300g	–	Microondas 1.000W	15 ~ 17	Coloque las patatas congeladas para horno en la bandeja para dorar. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Deles la vuelta a la mitad del proceso de cocción.
Bocaditos congelados (pollo)	200g	3 (5ml aceite)	Grill + Microondas 400W	7 ~ 9	Unte de aceite y precaliente la bandeja para dorar. Coloque los bocaditos congelados sobre la bandeja. Deles la vuelta a la mitad del proceso de cocción.
	200g	–	Microondas 1.000W	8 ~ 12	Coloque los bocaditos congelados en la bandeja para dorar. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Deles la vuelta a la mitad del proceso de cocción.
Filete de salmón	1 (230g)	3 (5ml aceite)	Grill + Microondas 600W	6 ~ 8	Oil tray and preheat the crisping tray. Put the salmon on it. Turn food over after half of the cooking time.
	1 (230g)	–	Microondas 1.000W	8 ~ 12	Coloque el filete de salmón en la bandeja para dorar. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Dele la vuelta a la mitad del proceso de cocción.
Hamburguesas, frescas	240g (120gx2)	3 (5ml aceite)	Grill + Microondas 600W	6 ~ 7	Unte de aceite y precaliente la bandeja para dorar. Prepare las hamburguesas. Colóquelas en la bandeja para dorar. Deles la vuelta si es necesario.
	240g (120gx2)	–	Microondas 1.000W	7 ~ 9	Coloque las hamburguesas en la bandeja para dorar. Cubra con la tapa para cocción al vapor. Deles la vuelta a la mitad del proceso de cocción.

# Guía de cocción a velocidad con aire caliente

Precaliente el horno a la temperatura deseada.

Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Después de la cocción, el grill y los alrededores del horno estarán muy **CAIENTES. UTILICE GUANTES PARA HORNO.**

<i>Alimentos</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Temperatura de la función Grill+Convección</i>	<i>Tiempo de cocción (minutos)</i>	<i>Instruccion</i>
Pechugas de pavo asadas, frescas	400g	200 °C	30 ~ 38	Lave y seque las pechugas de pavo frescas. Sazone o adobe. Coloque las pechugas en un plato llano resistente al calor en la guía inferior.
Pizza congelada con levadura	400g	200 °C	8 ~ 14	Coloque la pizza congelada en la guía inferior.
Baguettes congeladas recubiertas	250g	200 °C	10 ~ 15	Coloque las baguettes congeladas recubiertas en la guía inferior.
Rollitos de primavera congelados	300g (150gx2)	230 °C	15 ~ 22	Coloque los rollitos de primavera congelados en la guía inferior.
Patatas fritas (productos congelados)	300g	220 °C	15 ~ 22	Ponga las patatas fritas congeladas en la bandeja metálica.

# Vapor

## Guía de cocción

Vierta 400ml de agua corriente en el recipiente de agua para cocción al vapor.

Coloque la rejilla para cocción al vapor y coloque los alimentos en la rejilla para cocción al vapor. A continuación, cubra con la tapa para cocción al vapor.

Coloque con cuidado el recipiente de agua para cocción al vapor preparado en el centro de la bandeja de cristal. Mantenga en paralelo.

Pescado entero	100 ~ 600g	1000W(100%)	15 ~ 20	Coloque juntos los alimentos preparados en el recipiente de agua para cocción al vapor. Rocíe con 30ml de zumo de limón y condimentos.
Filetes de pescado	100 ~ 600g	1000W(100%)	15 ~ 25	Coloque juntos los alimentos preparados en el recipiente de agua para cocción al vapor. Rocíe con 30ml de zumo de limón y condimentos.
Gambas	100 ~ 600g	1000W(100%)	13 ~ 20	Enjuague y limpie. Coloque juntos los alimentos preparados en el recipiente de agua para cocción al vapor.
Pechugas de pollo, filetes	200 ~ 600g	1000W(100%)	15 ~ 25	Enjuague y limpie. Coloque juntos los alimentos preparados en el recipiente de agua para cocción al vapor.
Huevos duros	2 ~ 9 eggs	1000W(100%)	17 ~ 25	Coloque los huevos en las pequeñas cavidades del recipiente de agua para cocción al vapor.
Zanahorias a rodajas	200g ~ 800g	1000W(100%)	13 ~ 20	Prepare las zanahorias. Corte en rodajas.
Manzana	200g ~ 800g	1000W(100%)	15 ~ 20	Prepare las manzanas. Corte en rodajas.



# Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente el texto que figura a continuación y guárdelo para futuras consultas

## ATENCIÓN

Asegúrese de ajustar bien los tiempos de cocción, ya que una cocción excesiva podría hacer que los alimentos se PRENDIERAN FUEGO, DAÑANDO el HORNO.

- 1 No trate de manipular inadecuadamente ni hacer ajustes o reparaciones por usted mismo en la puerta del microondas, en los cierres de seguridad ni en ningún elemento del horno. Es peligroso tratar de reparar o de manipular el horno de forma que se retirara alguna cubierta de protección contra las microondas. Toda reparación deberá ser efectuada por personal técnico especializado.
- 2 No haga funcionar el microondas si está vacío. Es aconsejable dejar un vaso de agua en su interior, agua que absorberá las microondas en caso de puesta en marcha accidental del horno.
- 3 No utilice nunca el horno microondas para secar prendas, ya que podrían quedar carbonizadas o prenderse fuego por un calentamiento prolongado.
- 4 No cocine alimentos envueltos en papel de cocina a menos que así conste en un libro de cocinado por microondas.
- 5 Si es posible utilizar papel de cocina, no lo sustituya por papel de periódico.
- 6 No utilice recipientes de madera: podrían sobrecalentarse y quedar carbonizados. Tampoco utilice recipientes cerámicos que contengan incrustaciones metálicas (por ejemplo de oro o plata). Quite siempre todos los elementos metálicos de sujeción. No introduzca nunca objetos metálicos: se producirían arcos voltaicos que podrían dañar gravemente el microondas.
- 7 Nunca ponga en marcha el microondas si en la junta de la puerta hay introducido papel de cocina, restos de servilleta de papel o cualquier otra sustancia obstruida: podría suponer una exposición del usuario ante las microondas.
- 8 No utilice papel reciclado, ya que puede contener impurezas que provocarían chispas, o también el papel podría prenderse fuego al cocinar alimentos.
- 9 No pase por agua la bandeja giratoria inmediatamente después de haber cocinado: podría quedar dañada o partirse.
10. Si introduce pequeñas cantidades de elementos, el tiempo correspondiente de calentamiento o de cocción también será reducido. Al utilizar tiempos normales de cocción podrían sobrecalentarse y quemarse.
11. Para evitar que el horno pueda caer accidentalmente al suelo, deje al menos 8 cm. entre la parte frontal del horno y el borde de la superficie donde está colocado.
12. Pinche siempre las patatas, manzanas u otras frutas o alimentos vegetales antes de cocinarlos.
13. Nunca introduzca huevos en su cáscara, ya que se acumularía presión que haría reventarlos.
14. No cocine alimentos con mucho aceite.
15. Antes de cocinar o de descongelar, quite el envoltorio plástico de los alimentos. Sin embargo, algunos alimentos deberán cocinarse o calentarse con plástico transparente.
16. Si la puerta del horno o el sellado de ésta están dañados, no utilice el microondas hasta que lo repare un técnico especializado.
17. Si sale humo, apague o desconecte de la red el microondas y manténgalo cerrado para que se sofoque el fuego.
18. Al cocinar o calentar alimentos en recipientes de un solo uso de plástico, papel o de otros materiales inflamables, observe frecuentemente el interior del horno ya que podrían prenderse fuego.
19. Los niños deben utilizar el microondas únicamente bajo la supervisión de un adulto y siempre que se les haya indicado cómo utilizarlo correctamente y de forma segura, y conozcan los posibles riesgos de una utilización inadecuada.
20. Líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que podrían explotar.
21. No utilice recipientes cerrados herméticamente. Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos, pues tienen riesgo de explotar.

# Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente el texto que figura a continuación y guárdelo para futuras consultas

- 22 Utilice únicamente utensilios adecuados para los hornos microondas.
- 23 Al calentar alimentos en contenedores de plástico o de papel, observe el horno por la posibilidad de ignición.
- 24 Si ve humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para poder apagar posibles llamas.
- 25 Calentar bebidas en el microondas puede ocasionar que el líquido hierva tardíamente, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.
- 26 Se deben agitar o remover los contenidos de biberones (mamaderas) y de los tarros de comida para bebés y comprobarse su temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.
- 27 No deberían calentarse en hornos microondas huevos en su cáscara y huevos duros hervidos porque pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado su función.
- 28 Detalles para la limpieza de los retenes de las puertas, cavidades y partes adyacentes
- 29 Debería limpiarse con regularidad el horno y eliminarse cualquier depósito de comida
- 30 No mantener el horno limpio puede facilitar la deterioración de su superficie, lo cual podría afectar negativamente a la duración del aparato y podría ocasionar situaciones peligrosas.
- 31 Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (aparatos que dispongan de la posibilidad de usar una sonda sensitiva a la temperatura).
- 32 Si se proporcionan elementos de calefacción durante el uso, el aparato se calentará. Debería tenerse cuidado para evitar tocar elementos de calefacción dentro del horno.
- 33 Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños de corta edad ni por personas enfermas sin supervisión.

**AVISO:** Si se daña la puerta o los retenes, no se deberá usar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.

**AVISO:** Es peligroso para cualquier persona que no sea competente llevar a cabo servicios o reparaciones para las que se necesiten la extracción de la tapa de protección contra la exposición a energía de microondas.

**AVISO:** Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores sellados dado que pueden explotar.

**AVISO:** Los niños sólo podrán utilizar el horno sin ser supervisados por un adulto cuando se le hayan dado instrucciones adecuadas de modo que el niño sepa usar el horno de modo seguro y comprenda los peligros de un uso indebido.



# Utensilios utilizables en el microondas

## **Nunca introduzca en el horno microondas utensilios metálicos ni con incrustaciones o adornos de metal.**

Las microondas son un tipo de energía que no puede penetrar en los metales, rebotando sobre todo objeto metálico y produciéndose arcos voltaicos, efecto alarmante que recuerda a descargas eléctricas. La mayor parte de los utensilios no metálicos de cocina resistentes a altas temperaturas son adecuados para los microondas, si bien es posible que contengan sustancias metálicas, siendo entonces inadecuados como utensilio para microondas. Si no está seguro de si puede utilizar un utensilio, resulta muy fácil saber si es adecuado: Introduzca en el horno el utensilio junto a un vaso grande de agua. Ponga en marcha el horno a potencia máxima ("HIGH") durante 1 minuto. Si el agua se calienta y el utensilio no, puede utilizar el utensilio en el microondas. Por el contrario, si el agua no se calienta y el utensilio sí, quiere decir que éste ha absorbido las microondas y por tanto no es adecuado utilizarlo. Seguramente usted ya dispone de muchos utensilios que podrá utilizar en el microondas. Lea atentamente los siguientes ejemplos:

### **Platos llanos**

Muchos platos de este tipo pueden utilizarse en el microondas. Si no está seguro, lea las especificaciones del fabricante o bien haga la prueba indicada.

### **Utensilios de vidrio**

Pueden utilizarse utensilios de vidrio que soporten altas temperaturas, como por ejemplo todo utensilio de vidrio templado. Por el contrario, no utilice utensilios delicados de cristal, como vasos de lados rectos o vasos para vino, ya que podrían romperse al calentarse su contenido.

### **Recipientes plásticos para guardar alimentos**

Pueden utilizarse para contener alimentos a ser cocinados en el microondas, pero no los introduzca en el microondas si han de permanecer mucho tiempo cocinándose, ya que el calor de su contenido finalmente acabaría por deformar o fundir los recipientes de plástico.

### **Papel**

Los recipientes o platos de papel pueden utilizarse en los hornos microondas a condición de que el tiempo de cocción no sea largo y de que los alimentos a cocinar no contengan mucho aceite o agua. El papel de cocina es muy útil para envolver alimentos y para cubrir bandejas de asados que contengan alimentos con mucha grasa, como bacon. En general, no utilice papel de color ya que podría desteñirse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que causarían arcos voltaicos, o incluso prenderse fuego en el microondas.

### **Bolsas de plástico especiales para cocinar**

Las bolsas de plástico pueden utilizarse en el microondas siempre que sean especiales para cocinar. Hágales siempre un pequeño corte para que pueda salir el vapor del interior. Nunca utilice bolsas normales, porque acabarían deformándose o deshaciéndose.

### **Utensilios de plástico para microondas**

Para su microondas existen utensilios plásticos de diversas formas y tamaños que seguramente usted ya tiene en su cocina, no precisando comprar otros utensilios.

### **Recipientes de cerámica, de gres o utensilios de otros materiales cerámicos**

Los utensilios de estos materiales suelen poder utilizarse en el microondas, pero haga primero la prueba indicada anteriormente.

## **ATENCIÓN**

**Algunos utensilios con alto contenido de plomo o hierro no deben utilizarse en el microondas.**

**En caso de duda, haga la prueba indicada anteriormente.**

# Características de los alimentos y cocción en microondas

## Preste atención durante la cocción

Las recetas han sido redactadas con gran cuidado, pero que el plato salga bien depende de que usted preste atención a la cocción, observando de vez en cuando el interior del horno. Su microondas dispone de una luz interior que se enciende automáticamente al entrar el horno en funcionamiento, para así ver cómo avanza la cocción. En las recetas, las indicaciones como por ejemplo dar la vuelta o remover los alimentos son meras tareas básicas a realizar. Si observa que los alimentos no se están cocinando homogéneamente, haga las modificaciones que usted estime necesarias.

## Factores a considerar en el tiempo de cocción

La duración de toda cocción depende de muchos factores, como por ejemplo, y de forma muy substancial, de la temperatura de los ingredientes a utilizar. Es decir, si por ejemplo desea hacer un pastel con huevos, leche y mantequilla fríos, el tiempo de cocción deberá ser mayor que si los ingredientes están a temperatura ambiente. En todas las recetas de esta guía constan los tiempos de cocción correspondientes. Generalmente, observará que los platos no quedan completamente cocinados si utiliza el período mínimo de cocción, y puede darse también que estime necesario prolongar el período máximo de cocción indicado. En estas recetas se ha aplicado el principio de que es mejor no indicar tiempos de cocción posiblemente excesivos, ya que un plato demasiado cocinado resulta ya inservible. En algunas recetas, especialmente las de pan, pasteles y natillas, se recomienda retirarlas del microondas antes de que estén completamente hechas, indicación conveniente porque al dejar reposar estos platos, terminan por hacerse solos fuera del horno al actuar el calor de las partes más externas, que penetrará poco a poco hacia el interior. Si se deja el plato dentro del microondas hasta que todo su contenido se haga, puede que las partes más externas queden demasiado cocinadas o incluso quemadas. Según vaya utilizando su microondas, le resultará más fácil calcular cuánto tiempo cocinar y dejar en reposo los alimentos.

## Densidad de los alimentos

Los alimentos porosos y de poco peso, como pasteles y diferentes panes, se cocinan con mayor rapidez que los alimentos de mayor peso y densos, como los asados y los guisados. Al cocinar alimentos porosos, preste atención a que las partes más externas no se resequen y queden demasiado quebradizas.

## Peso de los alimentos

La parte superior de los platos de gran grosor, como los asados, quedará hecha antes que la parte inferior, por lo que siempre es aconsejable dar la vuelta a los alimentos durante la cocción, incluso varias veces.

## Grado de humedad de los alimentos

Como el calor emitido por las microondas hace que se evapore parte de la humedad de los alimentos, es aconsejable que los platos no muy húmedos, como por ejemplo asados y algunos alimentos vegetales, se rocíen con agua antes de la cocción, o bien cubrirlos para que no queden resechos.

## Contenido de grasa y hueso

Los huesos conducen el calor, y la parte grasa de las carnes se cocina antes que las partes magras. Cuando cocine trozos de carne con hueso o partes grasas, preste atención a que queden cocinados homogéneamente y a que no queden demasiado cocinados.

## Cantidad de alimentos

Sea cual sea la cantidad de alimentos que introduzca en el microondas, la energía generada por el microondas será la misma. Por tanto, cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo de cocción necesario. Si corta por la mitad algún alimento, recuerde que el tiempo de cocción necesario se reducirá al menos en una tercera parte.

## Forma de los alimentos

Las microondas penetran tan sólo 2 cm. en los alimentos, cocinándose las partes más internas por efecto del calor, que irá penetrando en las partes más internas; por tanto, únicamente las partes externas se cocinan por efecto directo de las microondas, y el resto por conducción del calor. Los alimentos más difíciles de cocinar homogéneamente en un microondas son los que tienen forma de un gran cubo, ya que las esquinas quedarán hechas mucho antes de que empiece a calentarse la parte central. Dé la vuelta y cambie de lugar los alimentos de poco grosor o en forma de aro.

## Alimentos envueltos o cubiertos

Los alimentos envueltos se cocinan más rápidamente por la acumulación de vapor y calor bajo la envoltura. Utilice una tapa o film de plástico transparente doblado en torno al plato para evitar que pueda separarse y romperse.

## Dorar alimentos

Las carnes y aves cocinadas durante 15 minutos o más se dorarán ligeramente por sí mismas en su propio jugo y aceite. Si el tiempo de cocción indicado es inferior, unte los alimentos con líquido que favorezca que se doren, como por ejemplo salsa barbacoa, salsa de soja o salsa worcestershire, que darán un aspecto más sabroso. Como estos líquidos se añaden en poca cantidad, no variará el sabor final de la receta original.

## Envoltura en papel parafinado

Puede utilizarse papel parafinado para evitar salpicaduras y retener el calor, pero como no es una cobertura tan hermética como una tapa o el plástico transparente, puede que el plato quede algo reseco.

## Disposición y separación de los alimentos

Los platos como las patatas asadas, los bollos pequeños o entremeses calientes se harán más homogéneamente si distribuye y separa bien los elementos, preferentemente formando un círculo. Nunca disponga diferentes capas de unidades.



# Características de los alimentos y cocción en microondas

## Remover los alimentos

Al cocinar con hornos microondas es muy importante remover bien los alimentos, operación que en la cocina convencional se hace para mezclar los alimentos y que en la cocción por microondas en cambio sirve para extender y distribuir bien el calor. Remueva siempre de fuera hacia dentro, porque las partes externas se calientan más rápidamente.

## Dar la vuelta a los alimentos

Los platos de gran tamaño y grosor, como los asados de carnes y pollo deben darse la vuelta para que la parte superior quede hecha igual que la inferior. También es conveniente dar la vuelta a los trozos de pollo o carnes.

## Colocación de las partes más gruesas hacia el borde del recipiente

Como las partes más alejadas del centro del recipiente reciben más calor, es conveniente colocar las partes más gruesas de carnes, pollo o pescado hacia el borde del recipiente de asado. Así, los trozos más gruesos recibirán más calor y el plato quedará homogéneamente asado.

## Cobertura de los alimentos

Cuando vaya a cocinar alimentos con forma cuadrada o rectangular, cubra con papel de aluminio los bordes de los alimentos. El papel de aluminio no deja penetrar las microondas y así se evita que esas partes se hagan demasiado. No utilice nunca demasiado papel de aluminio y asegúrese de que queda bien fijado al recipiente, o de lo contrario podrían producirse arcos voltaicos dentro del horno.

## Colocación sobre una superficie

Cuando desee cocinar alimentos muy densos o gruesos, puede colocarlos sobre una superficie para que así las microondas entren bien en la parte superior y central de los alimentos.

## Pinchar los alimentos

Los alimentos contenidos en cáscaras, piel o membranas pueden reventar en el horno a menos que los pinche antes de cocinarlos, por ejemplo en caso de cocinar ostras, almejas, yemas y claras de huevo, y frutas o verduras y vegetales enteros.

## Comprobación de la cocción

Como los alimentos se cocinan tan rápidamente en un microondas, es necesario comprobar la cocción frecuentemente. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta su cocción completa, pero la mayoría, como es el caso de carnes y pollo, es mejor retirarlos del horno cuando están casi hechos, dejándolos reposar fuera para que se hagan del todo, aumentando la temperatura interna de los alimentos entre 3°C y 8°C.

## Reposo de los alimentos

Frecuentemente se retiran los alimentos del horno y se dejan reposar de 3 a 10 minutos, cubriéndolos entonces para que retengan el calor, a menos que resulte más atractivo que presenten una textura seca (por ejemplo, algunos pasteles y galletas). Durante este tiempo de reposo, los alimentos acaban de hacerse, y los sabores se mezclan y mejoran.

## Cómo limpiar su horno microondas

### 1 Mantenga limpio el interior del horno

Las salpicaduras o los líquidos vertidos se adhieren a las paredes interiores del horno y de la puerta. Utilice un paño húmedo para quitar las salpicaduras. Las migas y las salpicaduras absorben parte de las microondas aumentando el tiempo de cocción. Quite con un paño húmedo las migas que hayan caído en la junta de la puerta, zona que es importante que esté bien limpia pues proporciona el sellado hermético del horno. Quite las salpicaduras de grasa con un paño enjabonado y después aclare y seque las superficies. No utilice fuertes productos de limpieza ni detergentes abrasivos. La base giratoria puede limpiarse a mano o en el lavavajillas.

### 2 Mantenga limpio el exterior del horno

Limpie el exterior del horno microondas con agua y jabón, y después pase agua y séquelo con un paño suave o toallita de papel. Para que las piezas interiores del horno no puedan resultar dañadas, evite que el agua pueda entrar por las aberturas de ventilación. Al limpiar la cara frontal y los pulsadores, abra la puerta del horno para evitar que puede ponerse en marcha accidentalmente, pase un paño húmedo y después un paño seco. Tras limpiar el exterior del horno, pulse STOP/ CLEAR.

3 Si se empaña por dentro la ventanilla de la puerta o las partes circundantes de fuera, pase un paño suave. Esto puede suceder si hay una gran humedad ambiente, y no es señal de mal funcionamiento del horno microondas.

4 Mantenga siempre limpias la puerta y las juntas de ésta. Utilice únicamente agua tibia ligeramente jabonosa, pase después un paño sin jabón y a continuación séquelas bien.

NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO PRODUCTOS EN POLVO DE LIMPIEZA, NI HERRAMIENTAS DE PLÁSTICO O HIERRO.

Resultará más fácil limpiar las partes metálicas si les pasa a menudo un paño húmedo.

# Dudas más frecuentes

**Pregunta - ¿Cuál es el problema si no se enciende la luz interior del horno microondas?**

**Respuesta** Puede ser por dos razones:

La bombilla se ha fundido.

La puerta no está bien cerrada.

**P - ¿Las microondas atraviesan la puerta del microondas?**

R No. Los orificios internos de la puerta sirven para poder ver el interior del horno, pero las microondas no pueden salir al exterior.

**P - ¿Por qué suena un pitido al tocar un botón del Panel de Control?**

R El pitido suena para indicar que se ha introducido correctamente el valor.

**P - ¿El microondas puede estropearse si se enciende estando vacío?**

P Sí. Nunca ponga en marcha el microondas sin alimentos en su interior, o bien coloque siempre un vaso de agua.

**P - ¿Por qué a veces se revientan los huevos?**

R Al hornear, escalfar o freír huevos, la yema puede reventarse porque se acumula vapor dentro de la membrana que la cubre. Para que no suceda esto, no tiene más que pinchar varias veces la yema antes de introducirlos. Nunca introduzca huevos en su cáscara.

**P - ¿Por qué se aconseja dejar reposar los alimentos una vez cocinados?**

R Una vez cocinados, los platos acaban de hacerse del todo dejándolos en reposo, quedando así hechos uniformemente. La duración de este tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.

**P - ¿Se pueden hacer palomitas de maíz en el microondas?**

R Sí, pueden hacerse de dos formas:

- 1 Utilizando utensilios especiales para hacer palomitas por microondas.
- 2 Introduciendo bolsas de palomitas para microondas, bolsas donde constan los tiempos de cocción y los niveles de potencia adecuados.

SIGA EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE CONSTAN EN LAS BOLSAS DE PALOMITAS PARA MICROONDAS. PRESTE ATENCIÓN AL MICROONDAS DURANTE TODA LA COCCIÓN, Y SI TODAS LAS PALOMITAS NO HAN SALTADO PASADO EL TIEMPO ESPECIFICADO, NO CONTINÚE CON LA COCCIÓN PORQUE EL MAÍZ PODRÍA PRENDERSE FUEGO.

## ATENCIÓN

PARA HACER PALOMITAS, NUNCA UTILICE UNA BOLSA DE PAPEL NO TRATE NUNCA DE HACER LAS PALOMITAS QUE NO HAYAN SALTADO.

**P - ¿Por qué a veces los alimentos no se hacen del todo aunque haya seguido las instrucciones?**

R Consulte otra vez su libro de cocina para ver si ha seguido correctamente las instrucciones y para ver qué puede afectar en el tiempo necesario de cocción. Los tiempos de cocción y de calentamiento son meramente indicativos e indican valores con los que los platos no pueden hacerse en exceso, el problema más habitual hasta que el usuario se habitúa a cocinar con microondas. El tiempo necesario de cocción depende del tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos. Al calcular el tiempo de cocción tenga en cuenta las indicaciones del libro y su criterio personal, tal como cuando utiliza la cocina convencional.

# IEC test manual

## • Descongelación con el microondas

Comida	Ajuste del microondas en vatios, tiempo de cocción	Nota
Carne	300W, 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> min. o la tecla de función automática	Ponga el plato plano. Gire transcurridos 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutos.

## • Cocción con el microondas

Comida	Ajuste del microondas en vatios, tiempo de cocción	Nota
Natillas	400W, 23 ~ 28min.	Coloque el plato de pirex en la parrilla inferior
Bizcocho	600W, 8 ~ 11min.	Coloque el plato de pirex de 22 cm de diámetro en la parrilla inferior
Meatloaf inglés	800W, 10 ~ 12min.	Coloque el plato de pirex en la parrilla inferior

## • Cocción de combinación con el microondas

Comida	Ajuste del microondas en vatios, tiempo de cocción	Temperature (Temperatura)	Nota
Patatas gratinadas	Convection+400W, 20 ~ 25min.	200 °C	Coloque el plato de pirex de 22 cm de diámetro en la parrilla baja.
Pastel	Convection+200W, 18 ~ 24min.	180 °C	Coloque el plato de pirex de 22 cm de diámetro en la parrilla baja.
Pollo	Convección + 600W, 30 ~ 35min. o la tecla de función automática	230 °C	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo en la parrilla baja. Gire transcurridos 15 minutos.

# Conexión del horno microondas a la red / especificaciones técnicas

## Atención

Los hilos del cable principal de conexión a la red tienen los siguientes colores:

AZUL – Neutro

MARRÓN – En tensión

VERDE Y AMARILLO – Toma a tierra

Es posible que el color de los hilos de dicho cable no coincidan con los colores de la toma de corriente. En ese caso, siga las siguientes instrucciones:

Conecte el hilo AZUL con el terminal de la toma de corriente que sea NEGRO o tenga la "N" de "neutro".


Conecte el hilo MARRÓN con el terminal de la toma de corriente que sea ROJO o tenga la letra L.

Conecte el hilo VERDE Y AMARILLO (o sólo VERDE) con el terminal que tenga la letra E o el símbolo (símbolo) 

Si el cable de conexión a la red está dañado, adquiera otro del fabricante o de su proveedor especializado, evitando así posibles accidentes.

## Especificaciones técnicas

		MC-8483NL
Alimentación eléctrica		Corriente alterna 230V / 50 Hz
Potencia		1000W (según estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones exteriores		Anchura: 556 mm.; Altura: 340 mm.; Profundidad: 494 mm.
Consumo	Microondas	1550 W
	Grill	1250 W
	Cocción combinada	3000 W
	Convección	1500 W (máx: 2700 W)

 **Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos**

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.

