



MANUAL DEL USUARIO

HORNO MICROONDAS “Lightwave”

Lea detenidamente todo este manual antes de utilizar el microondas.

MA3884VC



MFL41308305_02

www.lg.com

Índice

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 área de cocción a través de las aberturas del interior del horno. Se dispone de una bandeja en el interior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, aunque puedan atravesar materiales como el cristal, la porcelana o el papel; materiales de los que no están formados los platos de cocción indicados para su uso en hornos microondas.

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

Un aparato muy seguro

Su microondas, Lightwave, 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.

Índice	2
Instrucciones de seguridad importantes	3 ~ 15
Precauciones	16
Desembalaje e Instalación	17 ~ 18
Panel de Control	19
Ajuste del Reloj	20
Bloqueo Infantil	21
INICIO Rápido	22
Cocción con micro potencias	23
Nivel de Potencia de Cocción	24
Cocción por Grill	25
Cocción por convección	26
Velocidad de cocción combinada	27 ~ 29
Velocidad de cocción automática	30 ~ 33
Cocina al vapor	34 ~ 37
Descongelación automática	38 ~ 39
Más o Menos cocción	40
Desodorizar	41
Utensilios Utilizables en el Microondas	42
Características de los Alimentos y Cocción en Microondas	43 ~ 44
Dudas más Frecuentes	45
Especificaciones Técnicas	46

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes



Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte de peligros potenciales que podrían ocasionarle daños o provocarle la muerte a usted o a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad aparecerán introducidos por el símbolo de alerta de seguridad o por las palabras “ATENCIÓN” o “PRECAUCIÓN” implicando lo siguiente:

⚠ ATENCIÓN: Este símbolo le advertirá de peligros o prácticas poco seguras que pueden desencadenar daños personales graves e incluso la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN: Este símbolo le alertará de peligros o prácticas poco seguras que pueden causar daños personales o materiales.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

ATENCIÓN

1. No intente alterar, realizar ajustes ni reparaciones en la puerta, en los cierres herméticos de ésta, en el panel de control, en los interruptores de seguridad ni en ninguna otra pieza que forme parte del horno, lo cual implicaría la retirada de cualquier tapa que ofrezca protección contra cualquier exposición a energía de microondas. No utilice el horno, si el sellado hermético de la puerta y las piezas adyacentes del microondas presentan algún daño. Las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por personal de servicio cualificado.

➤ A diferencia de otros electrodomésticos, el horno microondas es un dispositivo de alto voltaje y corriente elevada. El uso o la reparación

inadecuados pueden resultar en una exposición dañina a la energía excesiva de microondas o una descarga eléctrica.

2. No utilice el horno con fines de deshumidificación. (Por ejemplo: utilizar el horno microondas con periódicos mojados, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc.) El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar comida o ropa y calentar almohadillas de calor, zapatillas, esponjas, paño húmedo y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o fuego.

➤ Puede ser causa de daños serios que afecten a la seguridad; como fuego, quemaduras, o la muerte repentina debido a una descarga eléctrica.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ ATENCIÓN

- 3. El aparato y los accesorios se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elemento térmicos. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.**
- 4. La unidad no está diseñada para su uso por niños pequeños o personas enfermas. Sólo se permite a los niños utilizar el horno sin supervisión tras facilitar las instrucciones adecuadas de manera que se pueda utilizar el horno de un modo seguro y siendo consciente de los daños que puede acarrear su uso indebido.**

- ➡ El uso inadecuado puede ocasionar daños en cuanto a seguridad, tales como incendio, descarga eléctrica o quemaduras.**
- 5. Las piezas accesibles puede que se calienten mientras el horno está en funcionamiento. Mantenga a los niños pequeños alejados.**
 - ➡ Puede que se quemen.**
- 6. Los líquidos y otros alimentos no se deben calentar en recipientes sellados ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Tenga en cuenta que en algunos casos los alimentos se deben cubrir con una película de plástico para calentar o cocinar.**
 - ➡ Podrían estallar.**

Instrucciones de **seguridad importantes**

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

ATENCIÓN

- 7. Este dispositivo no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) disminuidas físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia o conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.**
- 8. Cuando el aparato funciona en modo combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.**

- 9. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:**
 - * Áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;**
 - * Granjas;**
 - * Por parte de los clientes en hoteles, moteles y en otros ámbitos residenciales;**
 - * En lugares de alojamiento y desayuno.**

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

1. No puede utilizar el horno si la puerta está abierta debido a los bloqueos de seguridad de que dispone el mecanismo de la puerta. Es importante no alterar el bloqueo de seguridad.

➡ Podría dañarse debido a la exposición prolongada a la energía excesiva de microondas. (Los bloqueos de seguridad desactivan automáticamente cualquier actividad de cocción cuando la puerta está abierta).

2. No coloque ningún objeto (como un paño de cocina, una servilleta, etc.) entre la parte delantera y la puerta del microondas, ni permita que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de sellado.

➡ Podría dañarse debido a la exposición prolongada a la energía excesiva de microondas.

3. No utilice el microondas si presenta algún daño. Es especialmente importante que la puerta del microondas cierre bien y que no exista 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.

➡ Podría dañarse debido a la exposición prolongada a la energía excesiva de microondas.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

PRECAUCIÓN

4. Por favor, asegúrese de que los tiempos de cocción están correctamente ajustados ya que a menos cantidad de alimentos éstos precisarán menos tiempo de cocción o calentamiento.
 - Una cocción excesiva puede hacer que se quemen los alimentos y el subsiguiente daño en el horno.
5. Cuando caliente líquidos, como sopas, salsas o bebidas en el horno microondas,
 - * Evite utilizar recipientes de caras rectas y con cuellos estrechos.
 - * No caliente en exceso los líquidos.
 - * Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno, y vuelva a

remover a la mitad del tiempo de calentamiento.

- * Tras calentar el líquido, espere unos momentos hasta abrir la puerta del horno, y al sacarlo remueva o agítelo bien y compruebe si está demasiado caliente para evitar así posibles quemaduras (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños).
- Tenga cuidado al manipular el recipiente. Al calentar las bebidas en el microondas se puede retrasar el proceso de ebullición al no haber burbujas. Esto puede conllevar a una ebullición repentina del líquido caliente.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

6. Podría dañar el horno y no obtener los resultados de cocción esperados.

➡ Podría dañar el horno y no obtener los resultados de cocción esperados.

7. 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.

➡ El uso inadecuado podría dañar el horno.

8. No cocine alimentos cubiertos con un paño de papel, a menos que el recetario indique que deba hacerlo así.

Y en la cocción, no utilice periódicos en lugar de paños de papel.

➡ El uso inadecuado puede conllevar a una explosión o incendio.

9. No utilice recipientes de madera o cerámica con partes metálicas (por e.j.: plateadas o doradas). Retire siempre las asas de metal. Antes de utilizar un utensilio, compruebe que éste es adecuado para su uso en hornos microondas.

➡ Se pueden recalentar y quemar. En particular, si introduce en el horno objetos metálicos, estos se pueden curvar y ocasionar daños serios.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

PRECAUCIÓN

10. No utilice productos de papel reciclado.

- Pueden contener restos que den lugar a chispas y/o fuego durante la cocción.

11. No retire la bandeja ni la rejilla introduciéndola directamente en agua tras su cocción. Podrían romperse o dañarse.

- El uso inadecuado podría dañar el horno.

12. 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.

- El uso inadecuado podría dañar el horno y causar daños personales.

13. Pinche siempre las patatas, manzanas u otras frutas o alimentos vegetales antes de cocinarlos.

- Puede que se quemen.

14. No cocine huevos con cáscara. Tanto los huevos con cáscara como los huevos duros no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar, incluso cuando el proceso de calentamiento ha finalizado.

- Esto se debe a la presión acumulada en el interior del huevo, que hará que explote.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

15. No cocine alimentos con mucho aceite.

- Esto puede conllevar a una ebullición repentina del líquido caliente.

16. Si sale humo, apague o desconecte de la red el microondas y manténgalo cerrado para que se sofoque el fuego.

- Puede ser la causa de daños serios en cuanto a seguridad, ocasionando un incendio o descarga eléctrica.

17. Al calentar o cocinar los alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales combustibles, revise con frecuencia y preste atención al horno.

18. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando la unidad está en funcionamiento. No toque la puerta del horno, la parte exterior o trasera, el interior del horno, los accesorios o platos durante los modos: grill, convención y cocción automática. Igualmente, antes de su limpieza, asegúrese de que se ha enfriado.

- Ya que estarán calientes, a menos que lleve guantes específicos de suficiente grosor, puede correr el riesgo de quemarse.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

PRECAUCIÓN

19. Debería limpiarse con regularidad el horno y eliminarse cualquier depósito de comida.

- ➔ 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.
- 20. Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (aparatos que dispongan de la posibilidad de usar una sonda sensitiva a la temperatura).**
- ➔ No puede averiguar si la temperatura es correcta y precisa si dispone de una probeta de medición inadecuada.

21. 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.**
- ➔ Existe peligro de quemaduras.
- 22. Siga exactamente las instrucciones dadas por cada fabricante para sus respectivas palomitas de maíz. No deje el horno desatendido mientras el maíz comienza a explotar. Si el maíz no explota una vez transcurrido el tiempo recomendado, suspenda la operación. Nunca utilice una bolsa de papel marrón para hacer palomitas. Nunca intente reutilizar los granos sobrantes.**
- ➔ Superar el tiempo recomendado podría provocar que el maíz comience a arder.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

23. Este aparato ha de conectarse a tierra.

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 los colores de los hilos de dicho cable no coincidan con los colores de la toma de corriente. En ese caso, siga estas 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 \perp .

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

➡ El uso inadecuado puede causar daños eléctricos serios.

Instrucciones de **seguridad importantes**

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

⚠ PRECAUCIÓN

- 24. No utilice productos de limpieza abrasivos ni cuchillas metálicas puntiagudas para limpiar la puerta de cristal del horno.**
- ➡ Se puede rayar la superficie, llegando a romper el cristal.
- 25. Este horno no ha de utilizarse en establecimientos de servicio de comidas.**
- ➡ El uso inadecuado podría dañar el horno.
- 26. Este horno microondas está pensado para su uso empotrado o de libre instalación. Este horno microondas no se debe colocar en un armario.**

- 27. La conexión se puede lograr teniendo el enchufe en un lugar accesible colocando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con la normativa vigente en cuanto a cables.**
- ➡ El uso inadecuado de enchufes o interruptores puede desencadenar una descarga eléctrica o fuego.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

- 28. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.**
- 29. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo ni de un sistema de control remoto por separado.**
- 30. El contenido de los biberones y las papillas de niños deberán revolverse o agitarse y comprobar la temperatura antes del consumo con el fin de evitar quemaduras.**
- 31. No se debe utilizar limpiador a vapor.**

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 superficies 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 exista 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 se 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.

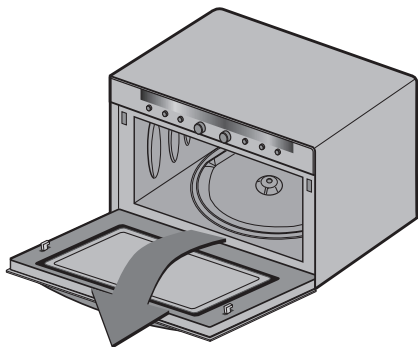
ATENCIÓN

Tras la cocción de los alimentos en el microondas, 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.

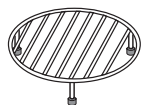
Al realizar las sencillas comprobaciones de estas dos páginas podrá saber enseguida si el horno microondas está listo para su utilización. Preste especial atención a las indicaciones sobre dónde instalar el horno. Al desembalarlo, asegúrese de sacar todos los accesorios y de retirar todo el material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

Desembalaje e Instalación

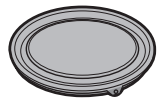
1 Saque el microondas del embalaje y colóquelo en una superficie plana y nivelada.



REJILLA ALTA
(Para modo grill)



REJILLA BAJA
(Para modo microondas y convección)



BANDEJA METÁLICA

VAPORERA



CUBIERTA PARA VAPOR



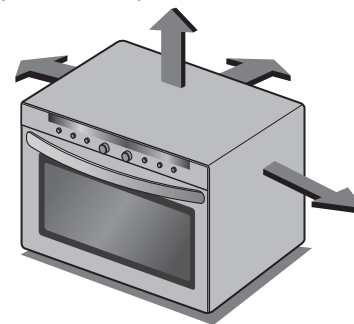
PLATO PARA VAPOR



AGUA PARA VAPOR BOL

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 20 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.

Una salida de escape está situada en la parte inferior del horno y puede emitir temperaturas de aire muy caliente. Si la superficie de trabajo está hecha de madera o tiene un acabado de chapa, se debe colocar un protector entre el horno y la superficie de trabajo para evitar que se dañe o decolore. Bloquear la salida puede dañar el horno.

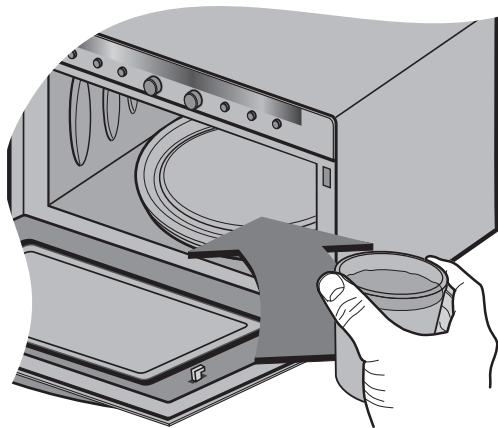


* ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS.
* ESTE HORNO SE PUEDE USAR COMO UN ELECTRODOMÉSTICO DE TIPO EMPOTRADO.
* DEBE UTILIZAR EL KIT DE ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRADOS QUE FABRICA LG ELECTRONICS.

3 Conecte el microondas a una toma convencional de corriente. Es importante que a esta toma sólo esté conectada el microondas. **Si el microondas no funciona correctamente, saque el enchufe de la toma y vuelva a insertarlo.**

4 Abra la puerta del microondas con el **TIRADOR DE LA PUERTA**. Coloque la **BANDEJA METÁLICA** dentro del horno.

5 Llene un **recipiente especial para microondas** con 300 ml de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA METÁLICA** y cierre la puerta del microondas. Si no sabe bien qué tipo de recipientes utilizar, consulte la página 42.



6 Pulse el botón **STOP/BORRAR** y después el botón **INICIO/INICIO RÁPIDO** una vez seguidas para ajustar un tiempo de cocción de 30 segundos.

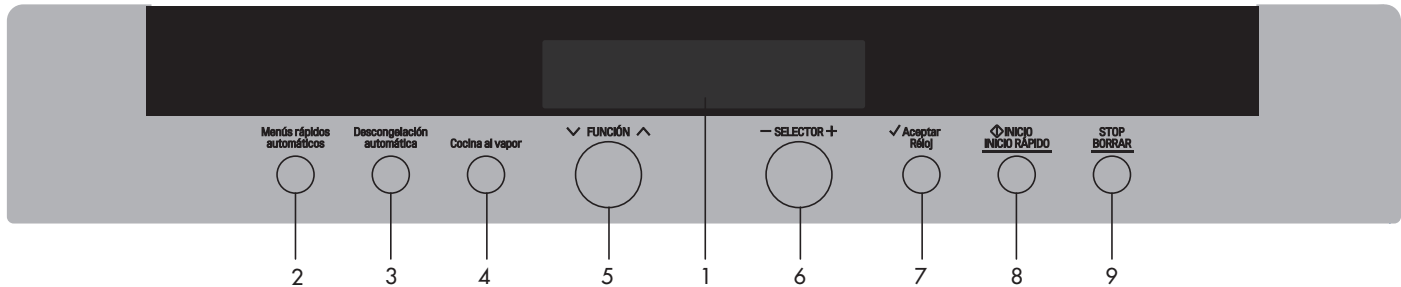


7 El **DISPLAY (VISOR)** comenzará a contar hacia atrás desde 30 segundos. Al llegar a 0 emitirá un pitido. Abra entonces la puerta del horno y compruebe cuánto se ha calentado el agua. Si el microondas funciona correctamente, el agua deberá estar algo caliente. **Retire el recipiente con cuidado: podría estar muy caliente.**



SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN

Panel de Control



- 1. VENTANA DE VISUALIZACIÓN:** Puede mostrar la función de modo, la hora del día, el tiempo de cocción, el nivel de potencia y las categorías de cocción.
- 2. Menús rápidos automáticos:** La Menús rápidos automáticos le permite cocinar la mayoría de los alimentos favoritos rápidamente seleccionando el tipo de alimento y el peso del alimento.
- 3. Descongelación automática:** Puede seleccionar el tipo de alimento y el peso del alimento.
- 4. Cocina al vapor:** La cocción a vapor le permite cocinar la mayoría de los alimentos favoritos rápidamente seleccionando el tipo de alimento y el peso del alimento.
- 5. MANDO DE FUNCIÓN:** Puede seleccionar la función operativa.
- 6. MANDO DE SELECTOR:**
 - Puede establecer el tiempo de cocción , temperatura, peso y categorías de cocción.
 - Puede alargar o acortar el tiempo de cocción girando el mando selector de CONTROL(excepto en los modos descongelar y desodorizar).
- 7. Aceptar/Réloj:** Puede determinar la categoría de cocción seleccionada, el nivel de potencia o la temperatura del microondas y puede establecer la hora del día.
- 8. INICIO/INICIO RÁPIDO**
 - Con el fin de iniciar la cocción que se selecciona, pulse el botón una vez.
 - La función de inicio rápido le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción de potencia ALTA tocando el botón de inicio rápido.
- 9. STOP/BORRAR:** Puede detener y borrar todas las entradas excepto la hora del día.

Ajuste del Reloj



NOTA: Parpadeo de información

Para el ajuste de modo, el parpadeo le guiará al paso siguiente.

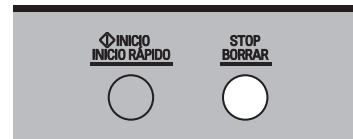
Quando el horno se enchufa por primera vez o al volver la energía después de una interrupción de energía, todos los segmentos de la pantalla se iluminarán durante 15 segundos y luego "12:00" aparecerá en la pantalla; a continuación tendrá que reajustar el reloj.

Si el reloj (o el visor) muestra símbolos extraños, desconecte el microondas de la toma de corriente, vuélvalo a conectar, y ponga en hora el reloj.

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo configurar la hora a las 14:35. Asegúrese de haber retirado todo el embalaje del horno.

Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

Pulse **STOP/BORRAR**.

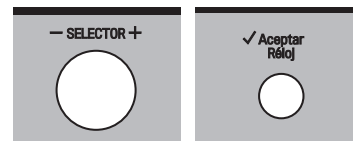


Pulse **Aceptar/Réloj** una vez.



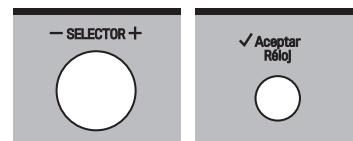
Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "14:00".

Pulse **Aceptar/Réloj** para confirmar la hora.



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "14:35".

Pulse **Aceptar/Réloj**.
El reloj comenzará a funcionar.



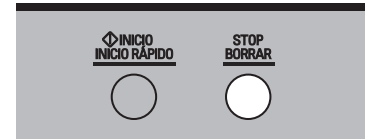
Bloqueo Infantil




Su microondas tiene una función de seguridad con la que se evita que pueda ser puesto en marcha accidentalmente. Si activa el bloqueo infantil, no se podrá utilizar ninguna función del microondas, ni será posible la cocción con el aparato. Sin embargo, tenga en cuenta que sí será posible abrir la puerta del microondas.

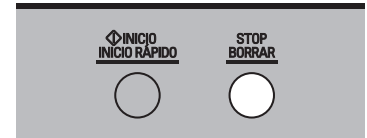
Pulse **STOP/BORRAR**.


1



Pulse durante varios segundos **STOP/BORRAR** hasta que "L" y  aparezca en la pantalla y escuche un bip. Queda así activado el **BLOQUEO INFANTIL**.


Momentáneamente, el visor dejará de mostrar la hora, mostrándose pasados unos segundos.

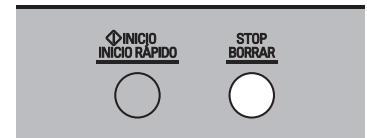


Si pulsa cualquier botón, "L" y  aparecerá en pantalla.

3



Para cancelar **BLOQUEO INFANTIL** pulse durante varios segundos **STOP/BORRAR** hasta que "L" y  desaparezca. Al quedar desactivado el bloqueo, escuchará un pitido.



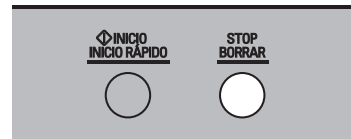
INICIO Rápido

A continuación puede ver cómo hacer una cocción de 2 minutos a potencia máxima (900 W).

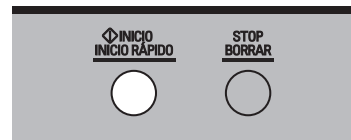


Con la función **INICIO RÁPIDO** es posible ajustar intervalos de 30 segundos a potencia máxima (HIGH) (900 W) simplemente pulsando el botón **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Pulse **STOP/BORRAR**.



Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** cuatro veces seguidas para seleccionar una cocción de 2 minutos a potencia máxima (HIGH) (900 W). El microondas se pondrá en marcha justo antes de pulsar Inicio rápido por cuarta vez.



A continuación puede ver cómo cocinar alimentos a una potencia del microondas de 600 W durante 5 minutos y 30 segundos.

Cocción con micro potencias



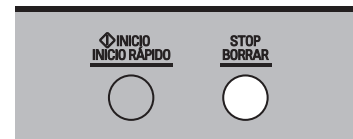
La potencia del microondas puede ajustarse a cinco niveles. El horno funcionará de forma predeterminada a potencia máxima hasta que usted seleccione la potencia deseada.

NIVEL DE POTENCIA

ALTO	900 W
MEDIO-ALTO	600 W
MEDIO	360 W
DESCONGELACIÓN MEDIO-BAJO	180 W
BAJO	90 W

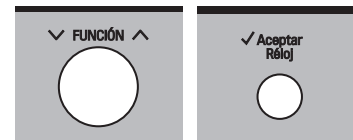
Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

Pulse **STOP/BORRAR**.



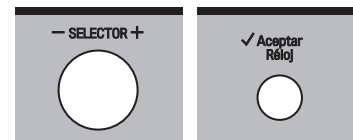
Gire la **Rueda de selección de FUNCIÓN** para elegir Microondas (☰).

Presione **Aceptar/Réloj** para seleccionar el modo de confirmación.



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "600 W".

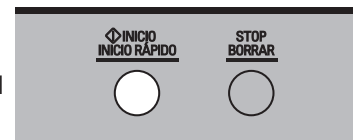
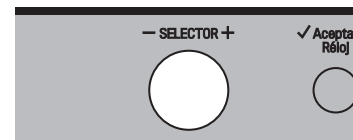
Pulse **Aceptar/Réloj** para confirmación de la potencia.



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "5:30".


Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.



Nivel de Potencia de Cocción

Su microondas dispone de 5 niveles de potencia para darle la máxima flexibilidad y controlar la cocción excesiva. En la siguiente tabla se muestran diferentes tipos de alimentos a cocinar a diferentes niveles de potencia en este microondas.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA	UTILIZACIÓN	ACCESORIO
ALTO	900 W	<ul style="list-style-type: none"> * Hervir agua * Cocinar trozos de ave, pescado, vegetales * Cocinar trozos de carne tierna 	REJILLA BAJA + Bandeja metálica 
MEDIO-ALTO	600 W	<ul style="list-style-type: none"> * Recalentar platos cocinados * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y mariscos * Cocinar platos con queso y huevos 	
MEDIO	360 W	<ul style="list-style-type: none"> * Cocinar pasteles y bollos * Preparar huevos * Cocinar natillas * Preparar arroces y sopas 	
DESCONGELACIÓN/MEDIO-BAJO	180 W	<ul style="list-style-type: none"> * Descongelación de cualquier alimento * Fundir mantequilla y chocolate * Cocinar trozos de carne no muy tierna 	
BAJO	90 W	<ul style="list-style-type: none"> * Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Hacer levantar masa de levadura 	



Cocción por Grill

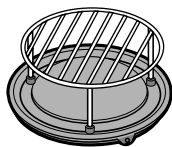
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo usar el Parrilla para cocinar algunos alimentos durante 12 minutos y 30 segundos.



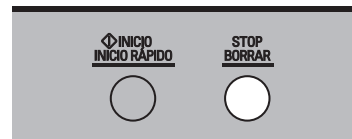
Esta característica le permitirá dorar y tostar ligeramente la comida de manera rápida.

La rejilla en la bandeja metálica debe utilizarse durante el modo de grill.

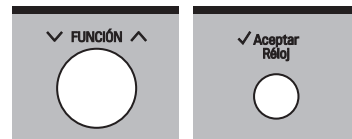
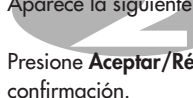
La rejilla alta se debe utilizar durante la cocción a la parrilla.



Pulse **STOP/BORRAR**.



Gire la **Rueda de selección de FUNCIÓN** para elegir Grill. Aparece la siguiente indicación ().

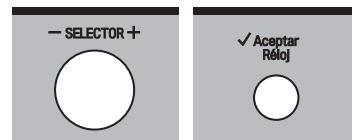


Presione **Aceptar/Réloj** para seleccionar el modo de confirmación.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "Gr-1".



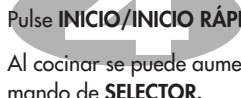
Pulse **Aceptar/Réloj** para confirmar la categoría.



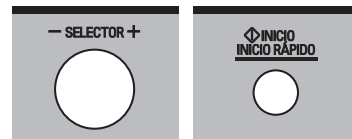
Categoría	Pantalla	Calentador en funcionamiento
Parrillal-1	Gr-1	Calentador superior(1650 W)
Parrilla-2	Gr-2	Calentador superior(1100 W)
Parrilla-3	Gr-3	Calentador inferior(700 W)

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "12:30".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.



Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.

Cocción por convección

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo precalentar el horno primero y luego cocinar algunos alimentos a una temperatura de 220 °C durante 50 minutos.

El horno de convección proporciona una temperatura de 40 °C y de 100 °C a 230 °C.

A una temperatura de 40 °C, el horno sirve para hacer fermentar alimentos. Si la temperatura es mayor, espere a que vaya enfriándose el horno hasta alcanzar los 40 °C.

Se puede aumentar el tiempo de cocción hasta 9 horas mientras que funciona el microondas en su estado de "convección". Es posible extender el tiempo de cocción hasta 9 horas en la condición de 40 °C, operando el Microondas en la función convección. Espere a que el horno alcance la temperatura deseada.

Al alcanzar la temperatura deseada, escuchará un pitido. Introduzca entonces los alimentos en el horno y haga comenzar la cocción.

La rejilla inferior es recomendable para la cocción en convección.



1. Precalentar

Pulse **STOP/BORRAR**.

Gire la Rueda de selección de **FUNCIÓN** para elegir Convección. Aparece la siguiente indicación(☞).

Presione **Aceptar/Reloj** para seleccionar el modo de confirmación.

Gire la Rueda de **SELECTOR** hasta que indique: "220 °C".

2. Cocinar

Pulse **STOP/BORRAR**.

Gire la Rueda de selección de **FUNCIÓN** para elegir Convección. Aparece la siguiente indicación(☞).

Presione **Aceptar/Reloj** para seleccionar el modo de confirmación.

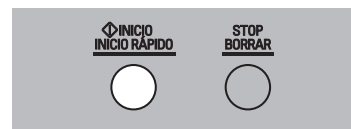
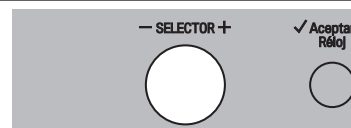
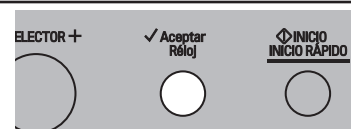
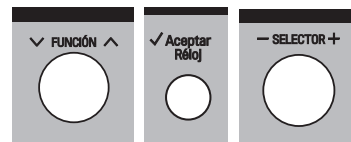
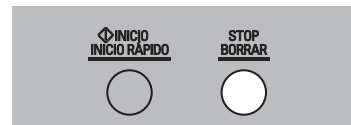
Gire la Rueda de **SELECTOR** hasta que indique: "220 °C".

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la temperatura.

Gire la Rueda de **SELECTOR** hasta que indique: "50:00".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**. El visor mostrará "Pr-H" (Precalentar)

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**. Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.



En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia de 360 W y después utilizar el grill para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.

Velocidad de cocción combinada



Velocidad combinada (Co-1, 2, 3)

Su horno microondas dispone de una función de cocción combinada por calentamiento y por microondas, al mismo tiempo o alternadamente. Generalmente, el tiempo total de cocción será menor.

En modo de cocción combinada, puede seleccionar tres niveles de potencia mínima (180 W, 360 W, 600 W).

* Categoría de velocidad combinada

Co-1 ① Grill-1 + Potencia de microondas

Co-2 ② Grill-2 + Potencia de microondas

Co-3 ③ Grill-3 + Potencia de microondas


Co-4 ④ Convección + Potencia del microondas

Co-5 ⑤ (Calentamiento inferior + Calentamiento superior) + Potencia de microondas

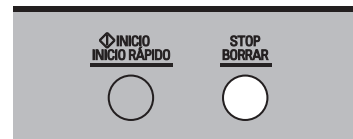
* Modo de grill: Consulte la página 25

Pulse **STOP/BORRAR**.



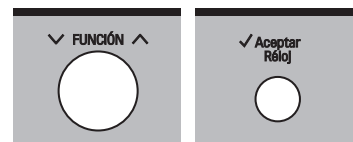
Gire el mando de **FUNCIÓN** de velocidad combinada () para seleccionar el modo de combinación parrilla (Co-1, 2, 3).

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la combinación de velocidad.



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "Co-1".

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar grill-1.



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "360 W".

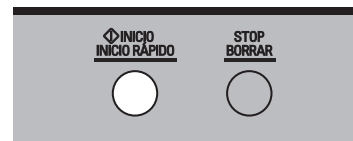
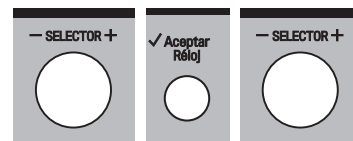
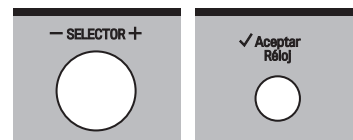
Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la potencia.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "25:00".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.

Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.



Velocidad de cocción combinada

En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia del microondas de 360 W y a una temperatura de convección de 200 °C para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.



Velocidad combinada (Co-4)

Su horno microondas dispone de una función de cocción combinada por temperatura de convección y por microondas, al mismo tiempo o alternadamente. Generalmente, el tiempo total de cocción será menor.

En modo de cocción combinada (Co-4), puede seleccionar cuatro niveles de potencia mínima (0 W, 180 W, 360 W, 600 W).

* Categoría de velocidad combinada

Co-1 **1** Grill-1 + Potencia de microondas

Co-2 **2** Grill-2 + Potencia de microondas

Co-3 **3** Grill-3 + Potencia de microondas

Co-4 **4** Convección + Potencia del microondas

(Calentamiento inferior +
Calentamiento superior)
+ Potencia de microondas

Co-5 **5**

Pulse **STOP/BORRAR**.



Gire el mando de **FUNCIÓN** de velocidad combinada (Co-4) para seleccionar el modo de combinación de convección (Co-4).

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la combinación de velocidad.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "Co-4".

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la convección.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "220 °C".

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la temperatura.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "360 W".

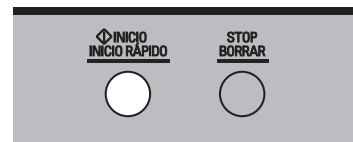
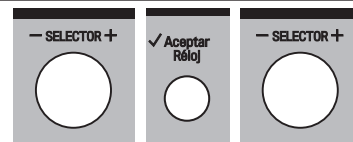
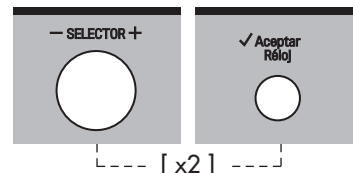
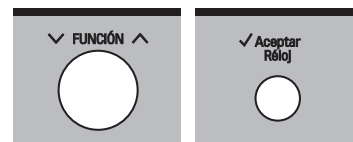
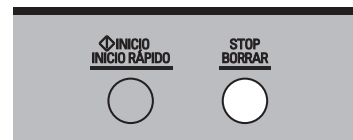
Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la potencia.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "25:00".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.

Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.



En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia de 360 W y a una temperatura de 200 °C para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.

Velocidad de cocción combinada



Velocidad combinada (Co-5)

En modo de cocción combinada (Co-5), puede seleccionar tres niveles de potencia mínima (180 W, 360 W, 600 W).

* Categoría de velocidad combinada

Co-1 **1** Grill-1 + Potencia de microondas

Co-2 **2** Grill-2 + Potencia de microondas


Co-3 **3** Grill-3 + Potencia de microondas

Co-4 **4** Convección + Potencia del microondas

Co-5 **5** (Calentamiento inferior + Calentamiento superior) + Potencia de microondas

Pulse **STOP/BORRAR**.



Gire el mando de **FUNCIÓN** de velocidad combinada () para seleccionar el modo de combinación de velocidad.

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la combinación de velocidad.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "Co-5".

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la cocción combinada.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "200 °C".

Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la potencia.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "360 W".

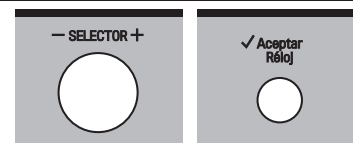
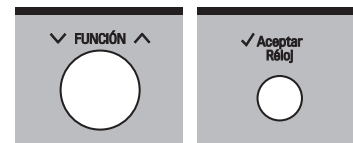
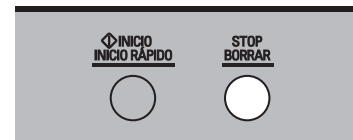
Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la potencia.

Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "25:00".

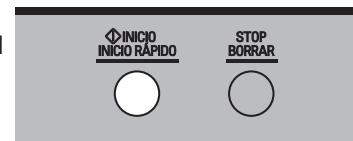
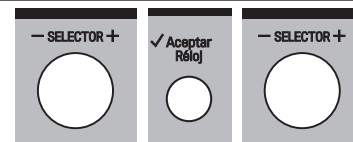
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.

Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.



[--- [x2] ---]



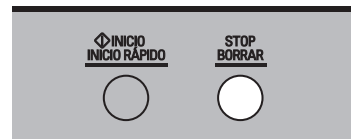
Velocidad de cocción automática

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de patatas asadas (Ac 8).



Los menús de **Menús rápidos automáticos** se programan y le permiten cocinar la mayoría de los alimentos favoritos rápidamente seleccionando el tipo de alimento y el peso del alimento.

Pulse **STOP/BORRAR**.



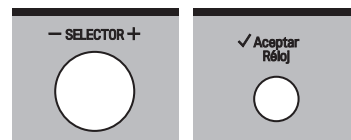
Presione **Menús rápidos automáticos** ().



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "Ac 8".



Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la categoría.

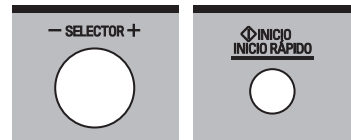
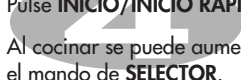


Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "0.60 kg".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.

Después de cocinar debe llevar guantes y un recipiente para sacar la bandeja metálica del horno, puesto que la bandeja metálica está muy caliente.



GUÍA DE MENÚS RÁPIDOS AUTOMÁTICOS

Función	Tipo de alimento		Límite de peso	Utensilio	Temperatura antes de la cocción	Instrucciones
Menús rápidos automáticos	Ac 1	Pizza congelada	0.30~0.50 kg	Bandeja metálica	Congelada	Para hacer pizza congelada, quite todo el envoltorio y colóquela en la bandeja metálica. Una vez hecha, déjela reposar de 1 a 2 minutos.
	Ac 2	Patatas fritas	0.20~0.75 kg	Plato de vidrio a prueba de calor + Rejilla alta + Bandeja metálica	Congeladas	Extienda productos de patatas congeladas en un plato de vidrio a prueba de calor sobre la rejilla alta. Para obtener los mejores resultados, cocine en una sola capa. Cuando suene el BIP, de vuelta los alimentos. Y a continuación, pulse Iniciar para continuar la cocción. Después de la cocción, retire del horno y deje reposar durante 1 -2 minutos.
	Ac 3	Pollo entero	0.80~1.80 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerado	Unte el pollo entero con margarina o mantequilla fundida o, si lo desea, con otros condimentos. Coloque el pollo entero con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato sin cubrir sobre la rejilla baja en. Cuando suene un pitido, retire el exceso de jugo del pollo y a continuación dele la vuelta. Después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra el pollo con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	Ac 4	Trozos de pollo	0.20~0.80 kg	Rejilla alta + Bandeja metálica	Refrigerados	Coloque los muslos de pollo en la rejilla alta. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra los muslos con papel de aluminio y deje reposar de 2 a 5 minutos.
	Ac 5	Filete de carne	0.30~1.20 kg	Rejilla alta + Bandeja metálica	Refrigerados	Coloque la carne en la rejilla alta. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "INICIO" para continuar con el asado. Una vez asada, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	Ac 6	Cerdo asado	0.80~1.80 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerados	Quite el exceso de grasa de la carne de cerdo. Unte la carne con margarina o mantequilla fundida. Colóquela en la rejilla baja sobre. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "INICIO" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.

GUÍA DE MENÚS RÁPIDOS AUTOMÁTICOS

Función	Tipo de alimento		Límite de peso	Utensilio	Temperatura antes de la cocción	Instrucciones
Menús rápidos automáticos	Ac 7	Carne asada	0.80~1.80 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerado	Unte la carne de ternera con margarina o mantequilla fundida. Colóquelo en una rejilla, sobre la bandeja metálica. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta. Después, pulse Inicio para continuar la cocción. Una vez cocinado, cúbralo con papel de aluminio y espere 10 minutos.
	Ac 8	Patatas asadas	0.20~1.00 kg	Rejilla alta + Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Elija patatas de tamaño medio. (200-220 g cada una) Lave y seque las patatas. Pinche las patatas varias veces con un tenedor. Coloque las patatas en una rejilla, sobre la bandeja metálica. Ajuste el peso y pulse Inicio. Después de la cocción, retire las patatas del horno. Déjelas cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.
	Ac 9	Congelados	0.40~1.00 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Congeladas	Coloque la comida congelada y sin cubrir en una rejilla, sobre la bandeja metálica.
	Ac 10	Verdura fresca	0.20~1.00 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica + bol seguro para microondas con tapa	Temperatura ambiente	Cortar las verduras en trozos pequeños. ** Brócoli: Cortar en tamaño florete. ** Zanahoria: Pelar y cortar de 5 mm de espesor. Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con envoltura. Cuando suene el BIP, revuelva una vez. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2-3 minutos. Agregue cantidad de agua de acuerdo a la cantidad. ** 0.2 kg - 0.5 kg : 2 cucharadas ** 0.55 kg - 1.0 kg : 4 cucharadas
	Ac 11	Verdura congelada	0.20~1.00 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica + bol seguro para microondas con tapa	Congeladas	Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,5 kg: 2 cucharadas ** De 0,55 kg a 1,0 kg: 4 cucharadas

GUÍA DE MENÚS RÁPIDOS AUTOMÁTICOS

Función	Tipo de alimento		Límite de peso	Utensilio	Temperatura antes de la cocción	Instrucciones											
Menús rápidos automáticos	Ac 12	Arroz / Pasta	0.10~0.30 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica + bol seguro para microondas con tapa	Temperatura ambiente	Coloque arroz / pasta y agua hirviendo con 1/4 a 1 cucharadita de sal en un recipiente hondo y grande (3 l). Cuando suene el BIP, revuelva una vez.											
						<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Cubrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Agua</td> <td>Arroz</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</td> <td>Tape y ventile con la envoltura</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Sin cubrir</td> </tr> </tbody> </table>	Peso		100 g	200 g	300 g	Cubrir	Agua	Arroz	300 ml	600 ml	900 ml
Peso		100 g	200 g	300 g	Cubrir												
Agua	Arroz	300 ml	600 ml	900 ml	Tape y ventile con la envoltura												
	Pasta	400 ml	800 ml	1200 ml	Sin cubrir												
						** Arroz - Después de la cocción, mantenga cubierto durante 5 minutos o hasta que el agua se absorba.											
						** Pasta - Durante la cocción, revuelva varias veces si fuera necesario. Después de la cocción, deje reposar 1-2 minutos. Enjuague la pasta con agua fría.											

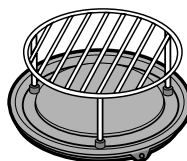
< Bandeja metálica >



< Rejilla baja + Bandeja metálica >



< Rejilla alta + Bandeja metálica >



Cocina al vapor



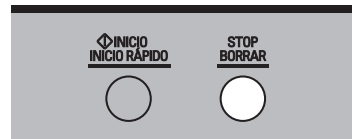
Esta función le permite cocinar al vapor.

PRECAUCIÓN

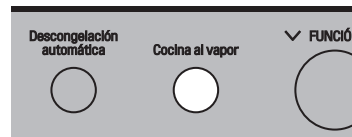
1. Siempre utilice guantes de cocina cuando retire una VAPORERA del horno. Está muy caliente.
2. No coloque una VAPORERA caliente después de la cocción sobre una mesa de cristal o un lugar que se derrita fácilmente. Siempre asegúrese de usar una almohadilla o una bandeja.
3. Cuando utiliza esta vaporera, vierta al menos 400 ml de agua antes de utilizar. Si la cantidad de agua es inferior a 400 ml, puede hacer que la cocción sea incompleta o puede causar un incendio o daños fatales en el producto.
4. Tenga cuidado al mover la VAPORERA con agua.
5. Cuando utiliza la VAPORERA, la cubierta para el vapor y el bol para el agua para vapor se deben colocar perfectamente bien. Los huevos o las castañas van a explotar si no coloca la tapa para vapor y el bol de agua para vapor.
6. Nunca utilice la vaporera con un producto de diferente modelo. Puede ocasionar un incendio o daños fatales en el producto.

En el siguiente ejemplo le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de judías verdes (St 8).

Pulse **STOP/BORRAR**.



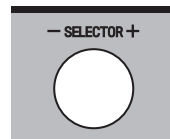
Presione **Cocina al Vapor** (🍲).



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "St 8".



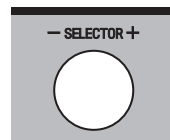
Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la categoría.



Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "0.60 kg".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Al cocinar se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.



GUÍA PARA COCCIÓN AL VAPOR

<i>Función</i>	<i>Categoría</i>		<i>Peso máximo</i>	<i>Dispositivo de cocción</i>	<i>Temperatura antes de la cocción</i>	<i>Tamaño del ingrediente</i>	<i>Método de cocción</i>
Cocción al vapor	St 1	Gambas	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja+ Bandeja metálica	Refrigerador	Gambas pequeñas (gambas, gambas grandes, pequeños cangrejos y demás.)	Lave las gambas. Vierta 400 ml de agua o vino blanco en la vaporera. Coloque la placa de vapor con las gambas en la parte superior de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.
	St 2	Mariscos	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja+ Bandeja metálica	Refrigerador	Almejas pequeñas (mejillones, valvas arca y demás.)	Lave las almejas. Vierta 400 ml de agua o de vino blanco en la vaporera. Coloque la placa de vapor con las almejas en la parte superior de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.
	St 3	Pescado entero	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja+ Bandeja metálica	Refrigerador	Espesor máximo de 3 cm Longitud máxima de 25 cm	Lave el pescado. Vierta 400 ml de agua o de vino blanco en la vaporera. Coloque la placa de vapor con el pescado en la parte superior de la máquina de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.
	St 4	Filete de pescado	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja+ Bandeja metálica	Refrigerador	Espesor máximo de 2,5 cm	Filetee el pescado. Vierta 400 ml de agua o de vino blanco en la vaporera. Coloque la placa de vapor con el filete de pescado en la parte superior de la máquina de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.

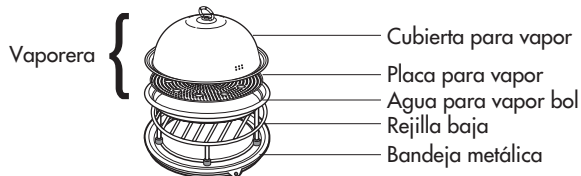
Nota: El tiempo de cocción se puede modificar con el mando selector mientras la comida se está cocinando.

<i>Función</i>	<i>Categoría</i>		<i>Peso máximo</i>	<i>Dispositivo de cocción</i>	<i>Temperatura antes de la cocción</i>	<i>Tamaño del ingrediente</i>	<i>Método de cocción</i>
Cocción al vapor	St 5	Zanahoria	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Cortar en rebanadas redondas o en dados.	Vierta 400 ml de agua en la vaporera. Coloque la placa de vapor con las verduras en la parte superior de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.
	St 6	Brócoli	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Pequeño racimo	Cocine como se menciona anteriormente.
	St 7	Calabacín	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Cortado en dados	Cocine como se menciona anteriormente.
	St 8	Judías verdes	0.20 ~ 0.60 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente		Cocine como se menciona anteriormente.
	St 9	Espinacas	0.20 ~ 0.50 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente		Cocine como se menciona anteriormente.
	St 10	Coliflor	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Pequeño racimo	Cocine como se menciona anteriormente.

Nota: El tiempo de cocción se puede modificar con el mando selector mientras la comida se está cocinando.

Función	Categoría		Peso máximo	Dispositivo de cocción	Temperatura antes de la cocción	Tamaño del ingrediente	Método de cocción
Cocción al vapor	St 11	Patata	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Entero	Vierta 400 ml de agua en la vaporera. Coloque la placa de vapor con las verduras en la parte superior de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.
	St 12	Pechugas de pollo	0.20 ~ 0.80 kg	Cubierta para vapor Plato para vapor Agua para vapor bol Rejilla baja Bandeja metálica	Refrigerados	Espesor máximo de 2.5 cm	Prepare las pechugas de pollo. Vierta 400 ml de agua o de vino blanco en la vaporera. Coloque la placa de vapor con las pechugas de pollo en la parte superior de la vaporera. Cúbrala con la campana de vapor y póngala en el horno.

Nota: El tiempo de cocción se puede modificar con el mando selector mientras la comida se está cocinando.



Descongelación automática



El horno tiene cuatro ciclos de microondas para descongelar :- **CARNE, AVES, PESCADO y PAN**; cada categoría de descongelación tiene diferentes ajustes de potencia.

La temperatura y la densidad de los alimentos varían, yo recomendaría que la comida se controlara antes de que comience la cocción. Preste especial atención a las grandes piezas de carne y pollo, algunos alimentos no deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. Por ejemplo el pescado se cocina tan rápido que a veces es mejor empezar a cocinar mientras todavía está un poco congelado. El programa para PAN es adecuado para descongelar productos pequeños, como panecillos o una pequeña barra de pan. Esto requerirá un tiempo de reposo para permitir que el centro se descongele. En el ejemplo siguiente le mostraré cómo descongelar 1,4 kg de carne de ave congelada.

Pulse **STOP/BORRAR**.

Pese los alimentos que está a punto de descongelar. Asegúrese de quitar cualquier lazo metálico o envoltura; luego coloque la comida en un plato adecuado para microondas en la parrilla baja sobre la bandeja de metal y cierre la puerta del horno.



Pulse **Descongelación Automática**.(**).

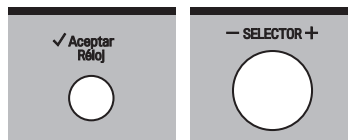
Gire la **Rueda de SELECTOR** hasta que indique: "dEF2".



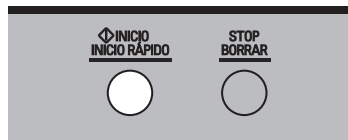
Pulse **Aceptar/Reloj** para confirmar la categoría.

Ingrese el peso del alimento congelado que está a punto de descongelar.

Gire el mando selector de **SELECTOR** hasta que la pantalla muestre "1.4 kg" para el peso de los alimentos congelados.



Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



Durante la descongelación el horno hará "BIP", momento en el cual debe abrir la puerta del horno, dar vuelta los alimentos y separar para garantizar que se descongelen de manera uniforme. Retire las porciones que se hayan descongelado o protéjalas para ayudar a reducir la descongelación. Después de **SELECTOR**, cierre la puerta del horno y presione **INICIO / INICIO RÁPIDO** para reanudar la descongelación. **El horno no dejará de descongelar (incluso cuando haya sonado el "bip"), a menos que se abra la puerta.**

GUÍA PARA DESCONGELAR

- * Los alimentos que desea descongelar deben estar en un recipiente adecuado para microondas y se deben colocar descubiertos en la parrilla baja sobre la bandeja metálica.
- * Si es necesario, proteja las áreas pequeñas de carne o de pollo con trozos de papel aluminio. Esto evitará que las zonas más delgadas se calienten durante la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque las paredes del horno.
- * Separe los productos tales como carne picada, chuletas, salchichas y tocino tan pronto como sea posible. Cuando suene el "BIP", de vuelta los alimentos. Continúe descongelando las piezas restantes. Deje reposar hasta que esté completamente descongelado.
- * Por ejemplo, los trozos de carne y los pollos enteros deben reposar durante un mínimo de 1 hora antes de cocinar.

Categoría	Límite de Peso	Utensilio	Alimentos
Carne (dEF1)	0.1 ~ 4.0 kg	Utensilios de Microondas (placa plana), Rejilla baja, bandeja metálica	Carne Carne picada, bifés, dados para el guisado, solomillo, carne a la cacerola, cuarto trasero asado, hamburguesa de carne Chuletas de cordero, asado enrollado, salchichas, chuletas (2 cm) Cuando suene el BIP, de vuelta los alimentos. Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.
Aves de corral (dEF2)			Aves de corral Pollo entero, patas, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2,0 kg) Cuando suene el BIP, de vuelta los alimentos. Después de descongelar, dejar reposar durante 20 a 30 minutos.
Pescado (dEF3)			Pescado Filetes, pescado entero, productos del mar Cuando suene el BIP, de vuelta los alimentos. Después de descongelar, deje reposar durante 10 a 20 minutos.
Pan (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Toalla de papel o placa plana, Rejilla baja, bandeja metálica	Rebanadas de pan, bollos, baguette y demás.

Más o Menos cocción

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cambiar los programas de Menús rápidos automáticos preestablecidos por un tiempo de cocción más largo o más corto.

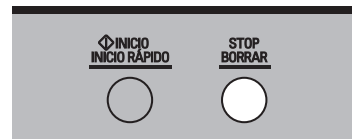


Si encuentra que la comida está demasiado cocida o cruda cuando utiliza el programa de velocidad de cocción automática, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el mando de **SELECTOR**.

Puede alargar o acortar el tiempo de cocción (excepto en los modos descongelar y desodorizar) girando el mando de **SELECTOR**.

tiempo de cocción	aumentar o disminuir tiempo
0~3 min.	10 Sec.
3~20 min.	30 Sec.
20~30 min.	1 Min.
30~90 min.	5 Min.

Pulse **STOP/BORRAR**.



Ajuste el programa de **Menús rápidos automáticos** requerido.

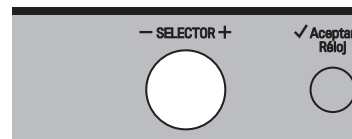
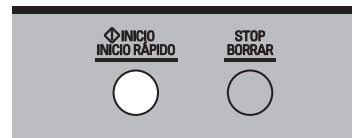
*Consulte la guía de **Menús rápidos automáticos**.

Seleccione el peso del alimento.

Pulse **INICIO/INICIO Rápido**.

Gire el mando selector de **SELECTOR**.

El tiempo de cocción aumentará o disminuirá.



Desodorizar

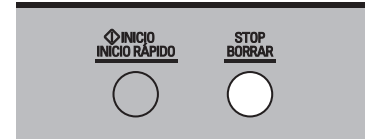
En el ejemplo siguiente, le mostraré como eliminar el olor del horno.



El horno dispone de una función especial para eliminar el olor del horno.

Puede utilizar la función Desodorizar sin comida en el horno.

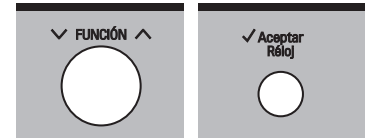
Pulse **STOP/BORRAR**.



Gire la Rueda de selección de **FUNCIÓN** para elegir Desodorizar. Aparece la siguiente indicación (⌚).

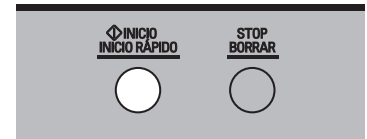


Presione **Aceptar/Reloj** para confirmar la Desodorizar.



Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

(El tiempo va hacia atrás de forma automática)



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 de plástico para guardar alimentos

Pueden utilizarse para contener alimentos que e van a recalentar rápidamente 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 de plástico 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 inferior 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 sustancial, 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.

Grosor 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 algunas verduras, se rocíen con agua antes de la cocción, o bien cubrirlos para que no queden resecos.

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. Los alimentos redondos de poco grosor o en forma de aro se cocinan fácilmente.

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, quizás 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 los alimentos unos encima de otros.

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 inferior 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 el panel de control, 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/BORRAR.

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.
5. No utilice ningún producto de limpieza a vapor.

Dudas más Frecuentes

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

- R Puede haber varias razones por las cuales la luz del horno no brilla.
La bombilla se ha quemado
El relay falla

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 ajuste.

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

- R Sí Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de metal.

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 recomienda un tiempo de reposo una vez finalizada la cocción en microondas?

- A Una vez finalizada la cocción en microondas, la comida se sigue cocinando durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo termina de cocinar los alimentos de manera uniforme. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.

Q ¿Es posible cocinar palomitas de maíz en este horno?

- R Sí, si se utiliza uno de los dos métodos que se describen a continuación
- 1 Utensilios para hacer estallar las palomitas diseñados específicamente para cocinar en microondas.
 - 2 Las palomitas de maíz comerciales preenvasadas que contienen tiempos específicos y potencias necesarias para un producto final aceptable.

SIGA LAS INSTRUCCIONES EXACTAS IMPARTIDAS POR CADA FABRICANTE PARA SU PRODUCTO DE PALOMITAS DE MAÍZ. NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA MIENTRAS EL MAÍZ ESTALLA. SI EL MAÍZ NO ESTALLA DESPUÉS DEL TIEMPO SUGERIDO, INTERRUMPA LA COCCIÓN. COCINAR DE MÁS PUEDE CAUSAR QUE EL MAÍZ SE PRENDA FUEGO.

PRECAUCIÓN

NUNCA UTILICE UNA BOLSA DE PAPEL MARRÓN PARA HACER ESTALLAR EL MAÍZ. NUNCA INTENTE HACER ESTALLAR LOS GRANOS SOBREPESADOS.

P ¿Por qué mi horno no cocina siempre tan rápido como dice la guía de cocción?

- R Revise de nuevo la guía de cocción para asegurarse de que ha seguido las instrucciones correctamente y para ver qué es lo que podría causar variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos de referencia de cocina y los niveles de calor son sugerencias, elegidos para ayudar a evitar la cocción excesiva, el problema más común para acostumbrarse a este horno. Las variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos requieren más tiempo de cocción. Utilice su propio criterio, junto con las sugerencias de guía de cocción para evaluar el estado de los alimentos, al igual que lo haría con una cocina convencional.

Especificaciones Técnicas

Especificaciones técnicas

		MA3884VC
Alimentación eléctrica		230 V~ 50 Hz
Potencia		900 W (Clasificación estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones exteriores		527 mm(W) X 395 mm(H) X 469 mm(D)
Consumo	Microondas	1650 watt
	Grill	max. 1700 watt
	Combinada	max. 2800 watt
	Convección	2400 watt

- Frecuencia de Microondas : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Clase B)
** Equipo Grupo 2: el grupo 2 contiene todos los equipos ISM RF en los cuales la energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencias de 9 kHz a 400 GHz se genera y utiliza de manera intencional o sólo se utiliza en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo y /o capacitivo para el tratamiento del material o a los fines de inspección / análisis. El equipo de Clase B es un equipo adecuado para su uso en ámbitos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de alimentación de baja tensión que alimenta a edificios utilizados para fines domésticos.

- Puede descargar un manual del propietario en <http://www.lg.com>.

Memo



Símbolo para marcar AEE

1. El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
2. Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
3. Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling