



MICROONDAS/ GRILL/ HORNO DE CONVECCIÓN

MANUAL DE USUARIO

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

MC-8083CLR

MC-8084CLR

P/ No: 3828W5A3919

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

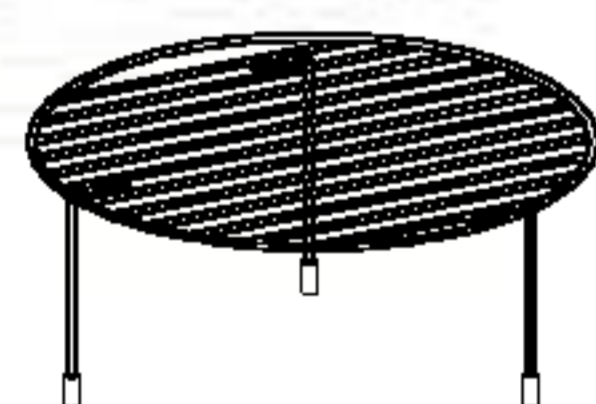
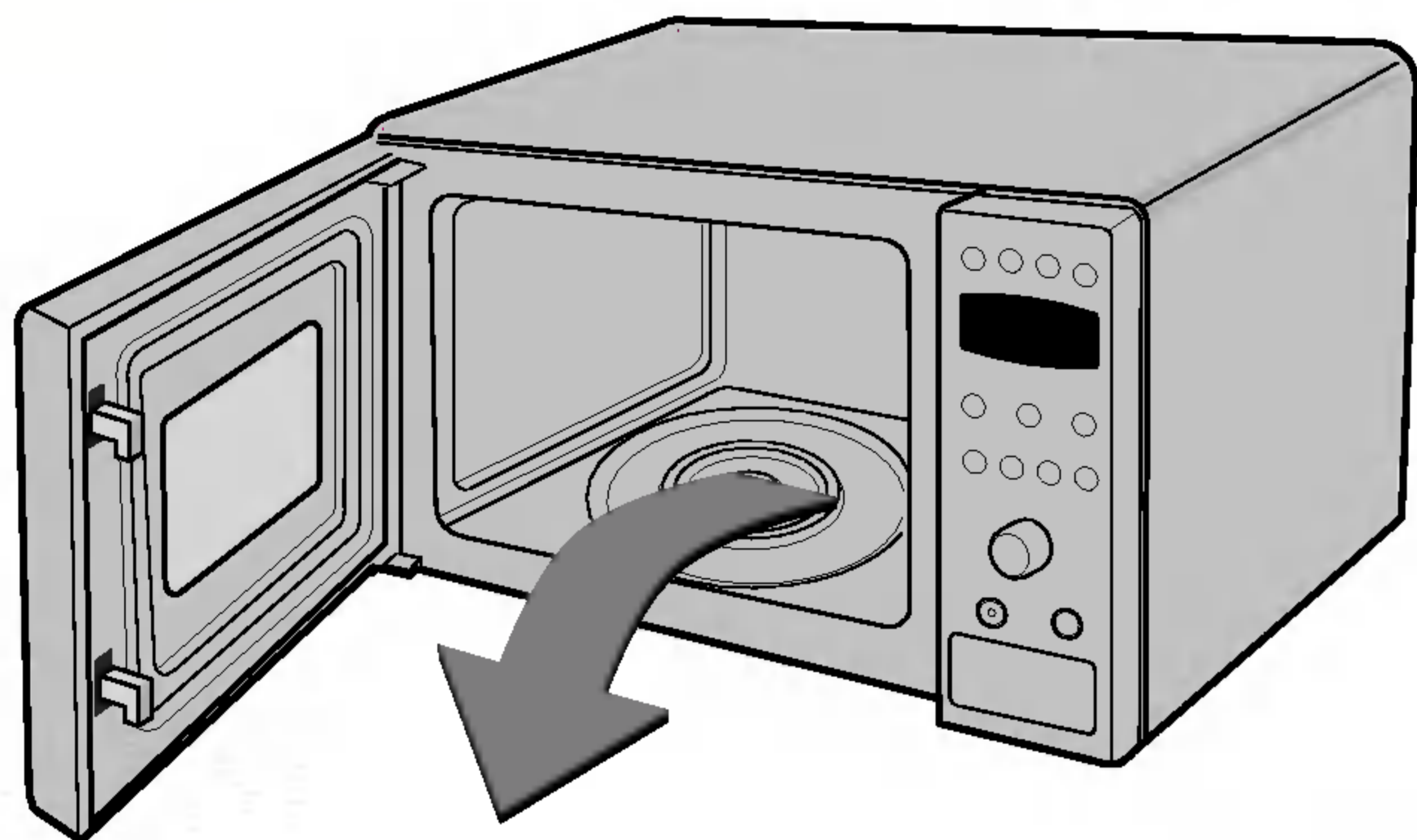
Su microondas es uno de los electrodomésticos más seguros de su hogar. Al abrir la puerta, el horno microondas deja automáticamente de producir energía. La energía de las microondas se transforma completamente en calor al entrar en contacto con los alimentos, no emitiendo "energía residual" que podría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

Precauciones	2
Índice	3
Desembalaje e instalación	4 a 5
Ajuste del reloj	6
Bloqueo contra uso Infantil	7
Cocción con micro potencia	8
Nivel de micro potencia	9
Cocción en dos fases	10
Arranque máxima	11
Cocción con grill	12
Cocción por convección	13 a 14
Cocción combinada	15 a 16
Memoria	17
Mantener caliente	18
Descongelación automática	19
Guía para la descongelación automática por peso	20
Cocción automática	21 a 24
Recalentamiento automático	25 a 26
Cocción asado automático	27
Guía para el asado automático	28
Asador	29 a 30
Guía de Calentamiento o recalentamiento	31
Guía de verduras frescas	32
Guía de cocina a la parrilla	33
Instrucciones de seguridad importantes	34 a 35
Utensilios utilizables en el microondas	36
Características de los alimentos y cocción en microondas	37 a 38
Dudas más frecuentes	39
Conexión del horno microondas a la red /	
Especificaciones técnicas	40

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

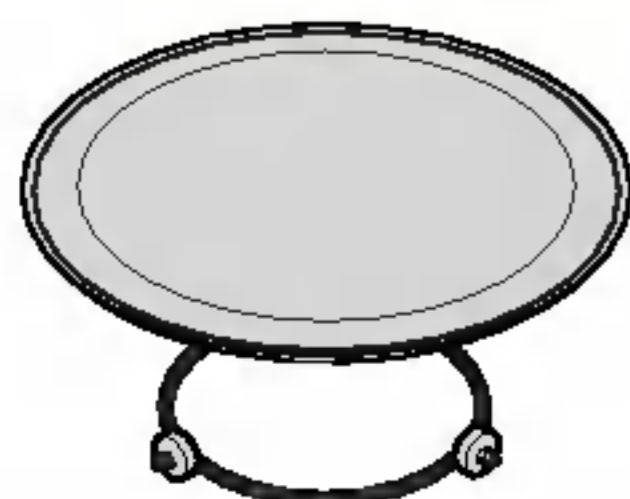


Rejilla baja

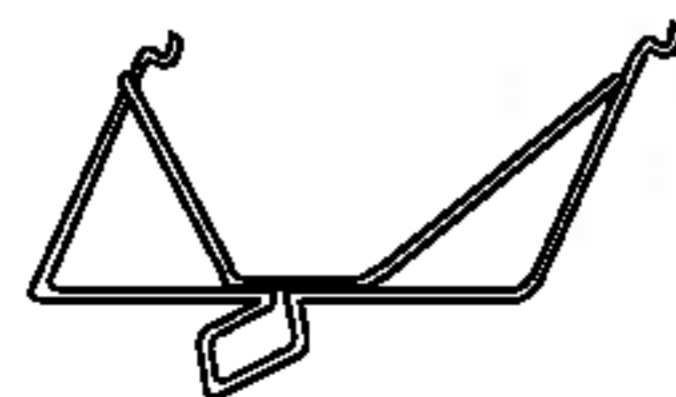


Bandeja metálica

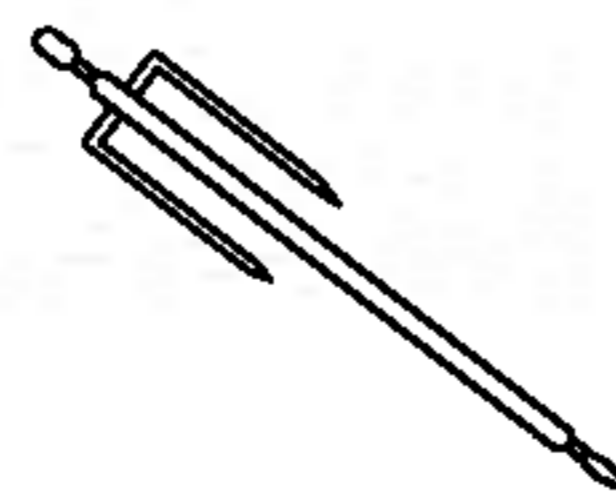
Base de vidrio



Anillo giratorio

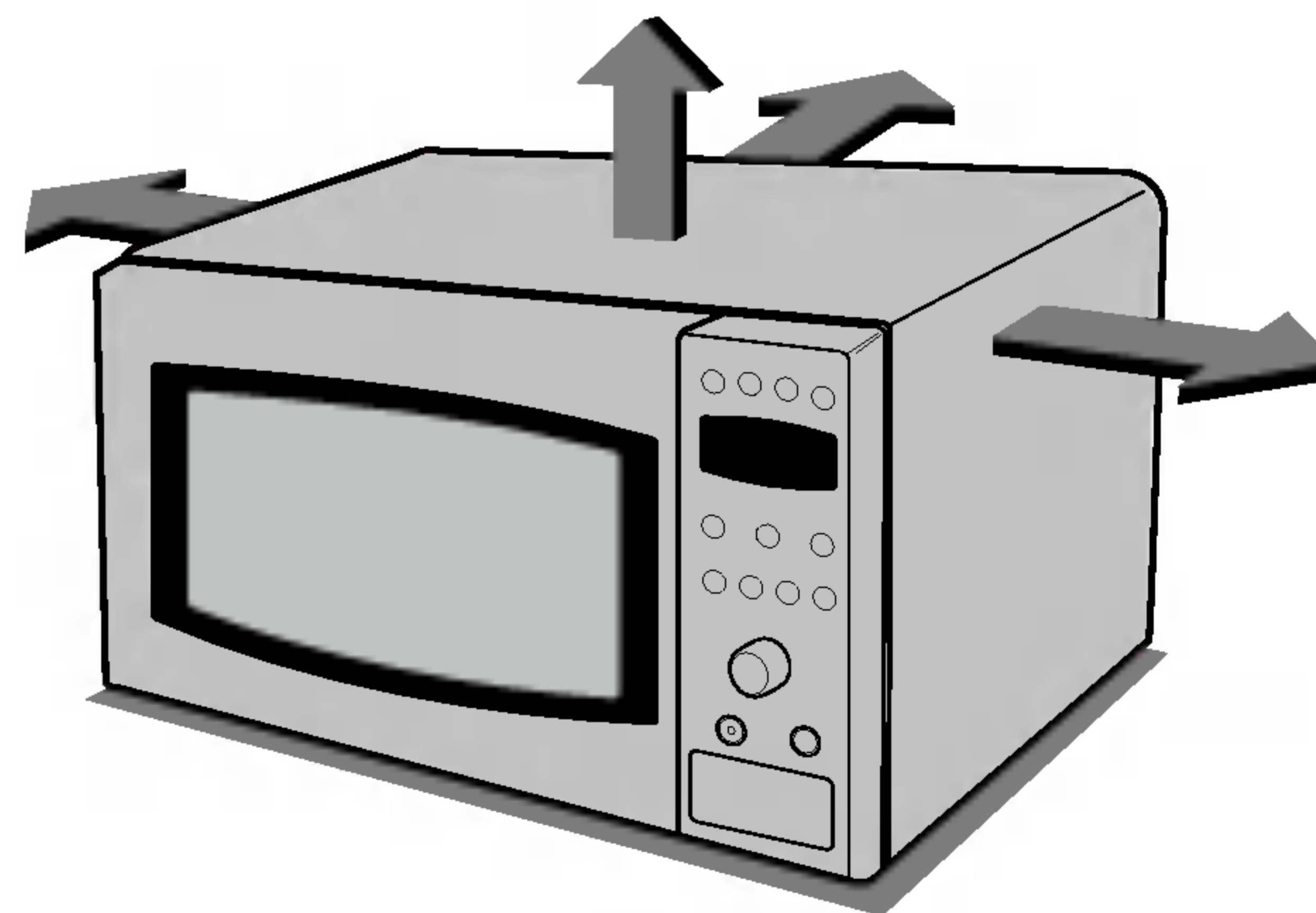


Mango



Varilla

- 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 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 el **ANILLO GIRATORIO** dentro del horno y después coloque encima la **BASE DE VIDRIO**.

5 Llene un recipiente especial para microondas con 300 ml. de agua. Colóquelo sobre la **BASE DE VIDRIO** y cierre la puerta del microondas. Si no sabe bien qué tipo de recipientes utilizar, consulte la página 36.



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.

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.

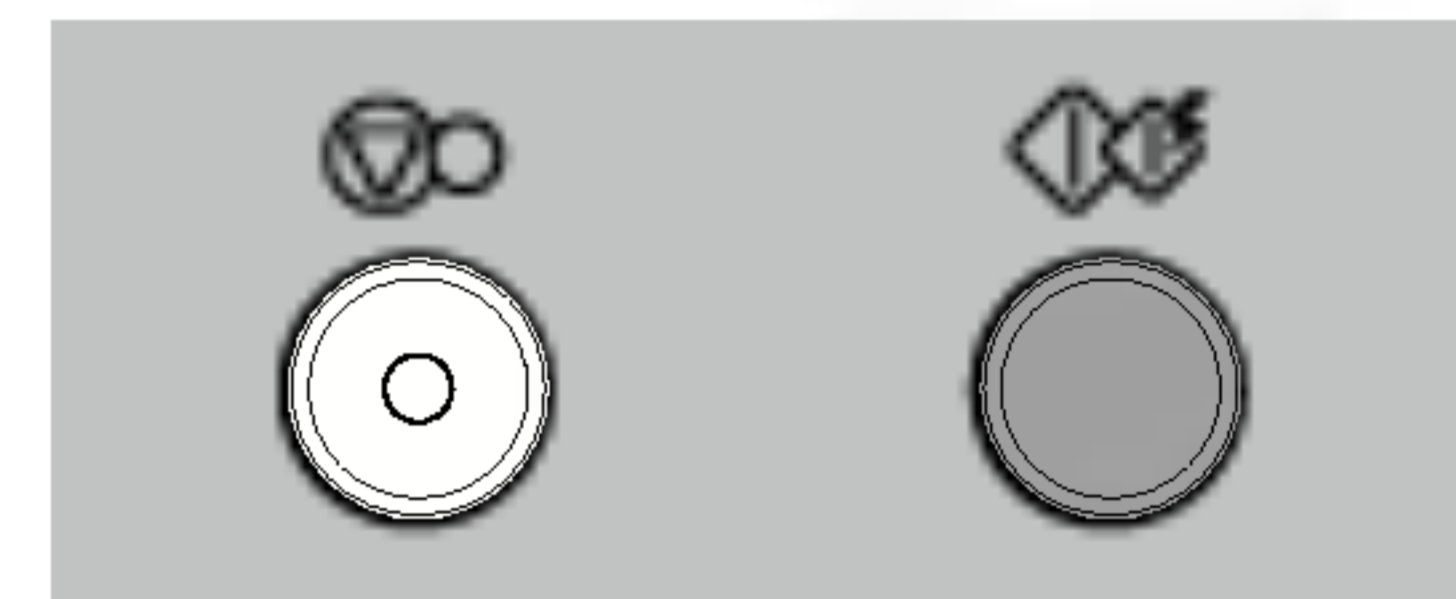


Cuando se conecte el horno por primera vez o cuando se reanude la corriente después de un corte del suministro eléctrico, aparecerá en la pantalla de visualización un '0' tendrá que volver a ajustar el reloj.

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.

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

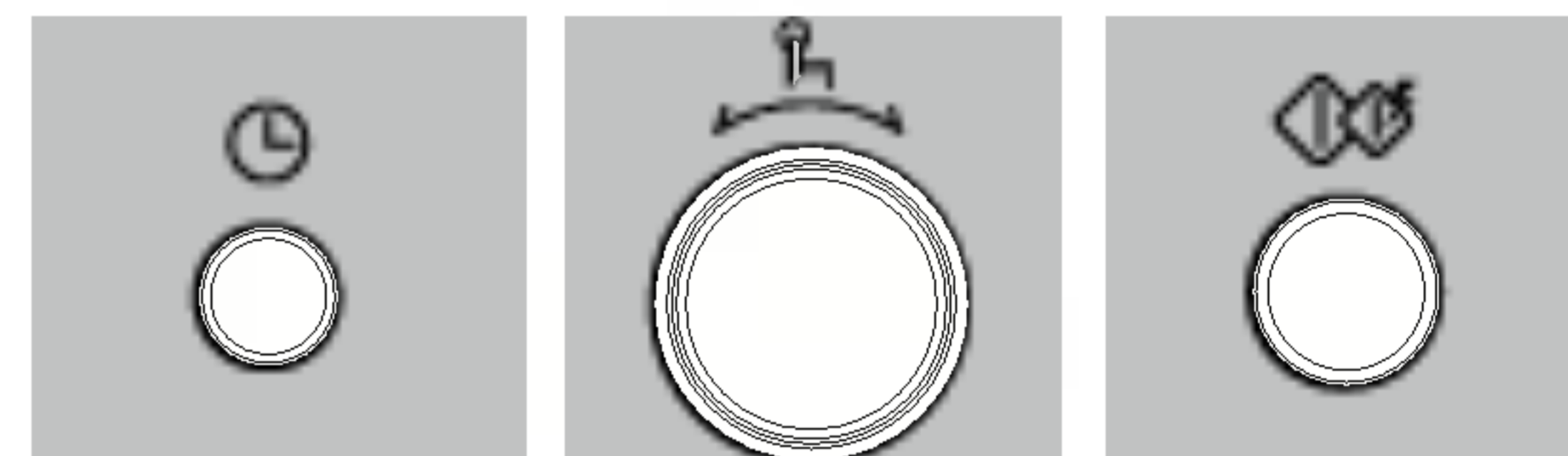
Pulse **STOP/ CLEAR**.



Pulse **CLOCK** una vez.

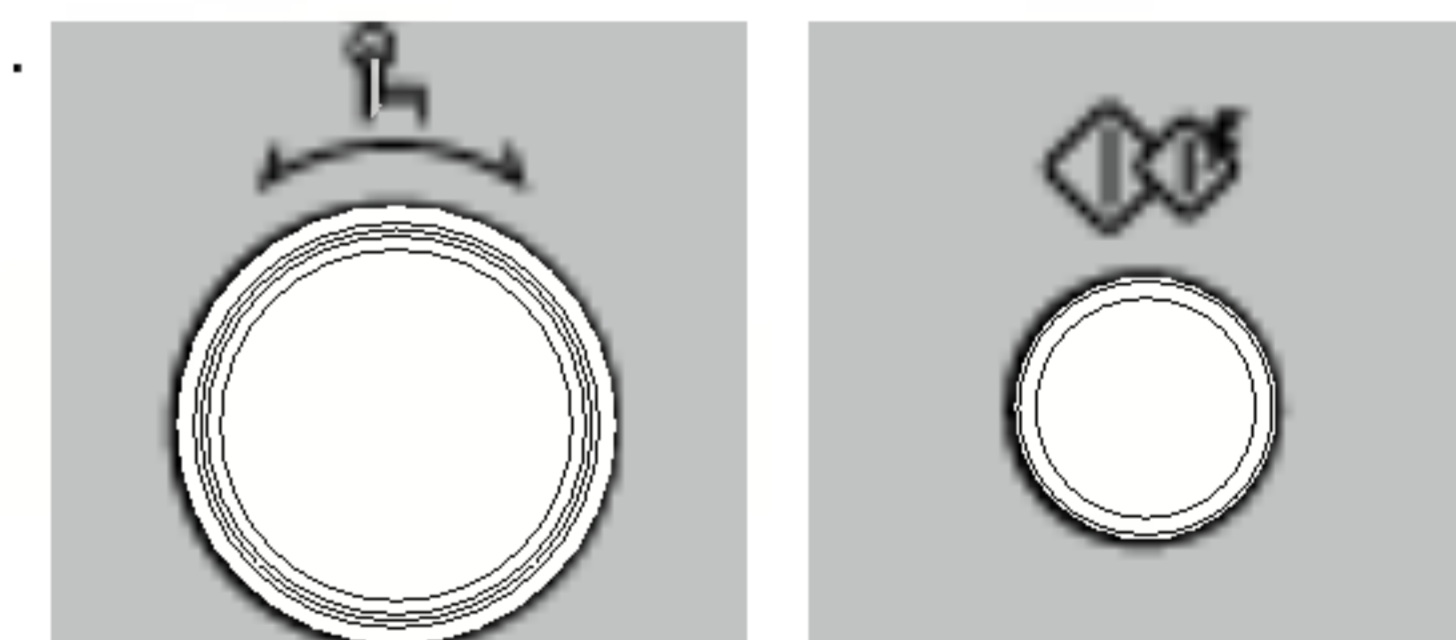
Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "24H".

Pulse **START**.



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

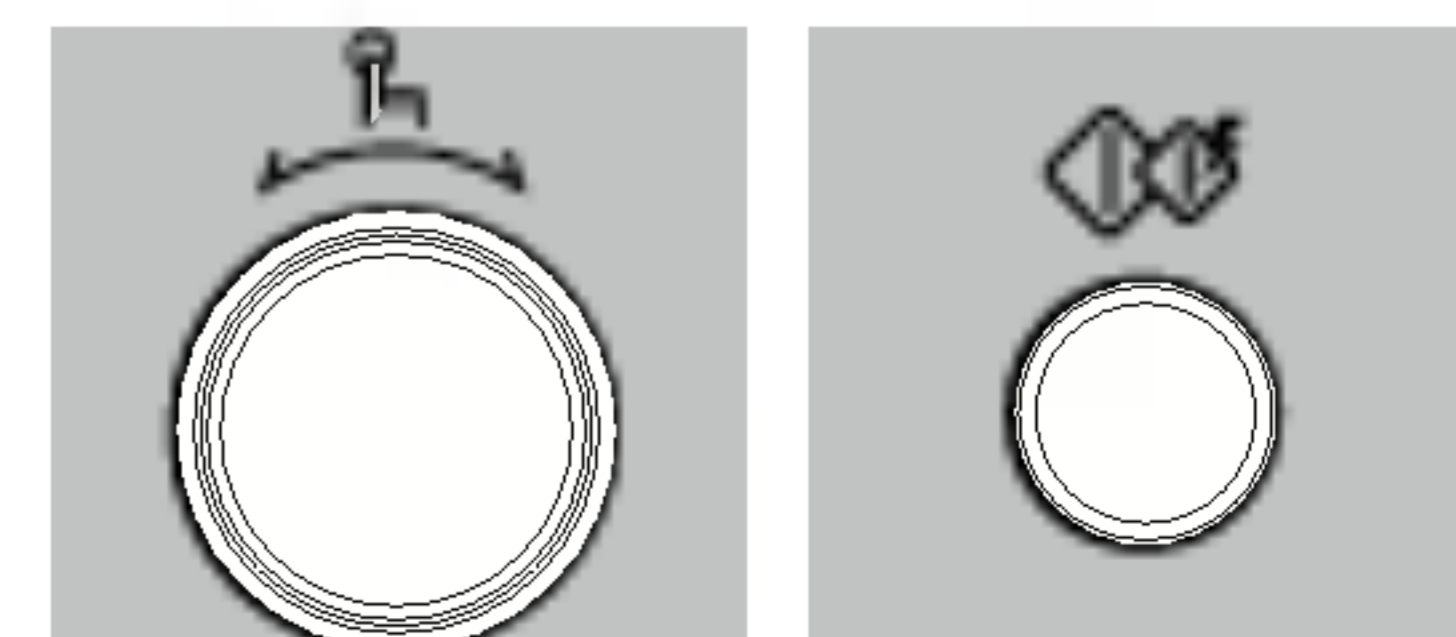
Pulse **START** para la confirmación de la hora.



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

Pulse **START**.

El reloj empieza a contar.

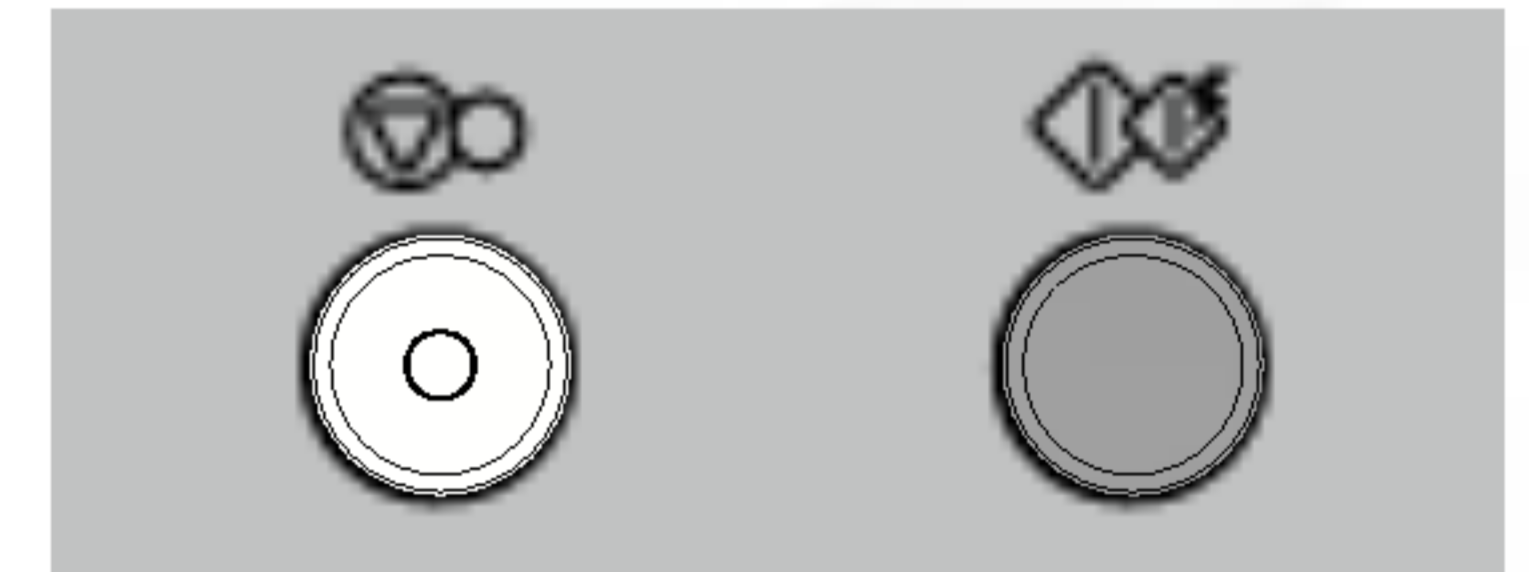


Bloqueo contra uso Infantil



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.

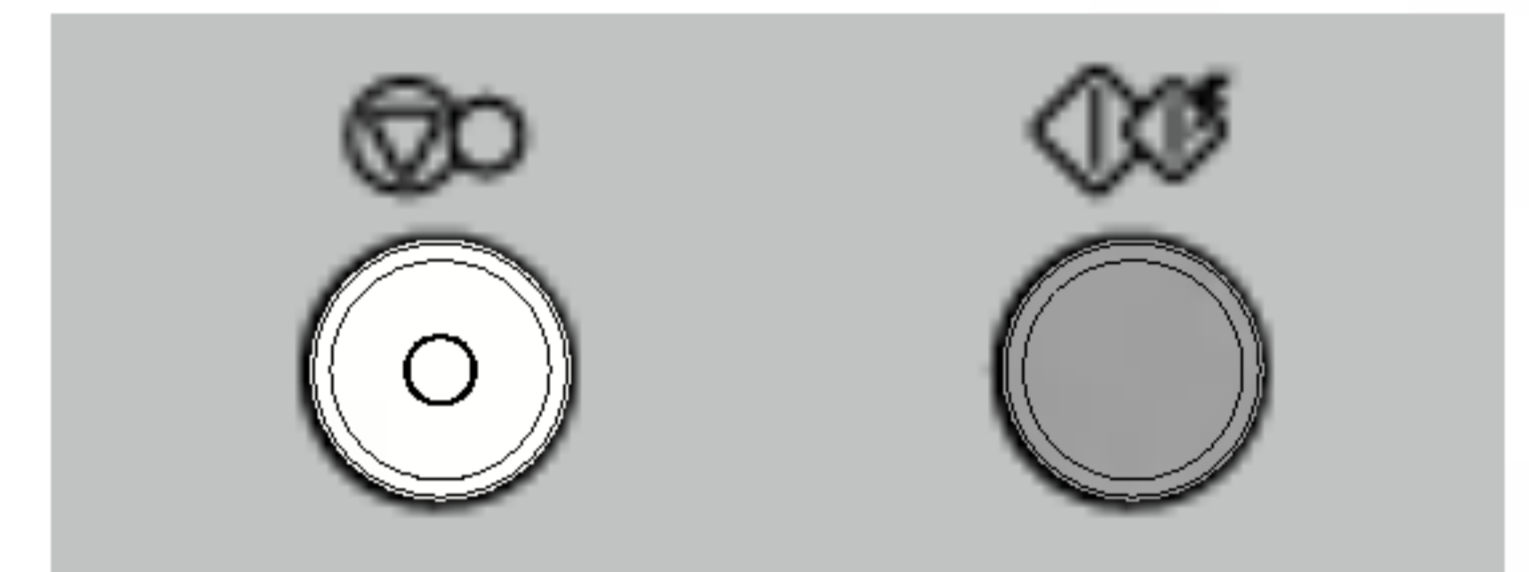
Pulse **STOP/ CLEAR**



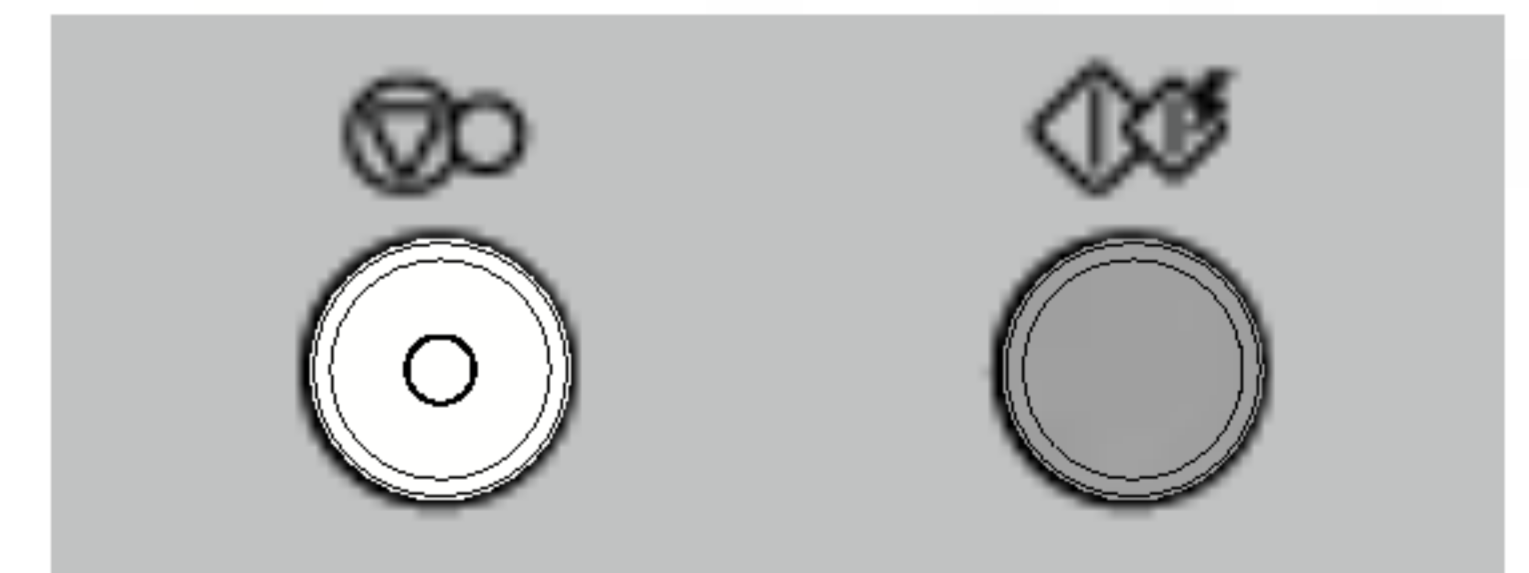
Pulse y **mantenga pulsado STOP/ CLEAR** hasta que aparezca "L" en la pantalla de visualización y suene un PITIDO.

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

Si se pulsa cualquier botón, "L" y la hora aparecerán en la pantalla de visualización.



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



Cocción con micro potencia

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar algunos alimentos a 720W (80%) de potencia durante 5 minutos y 30 segundos.



El horno tiene cinco ajustes de Potencia de microondas.

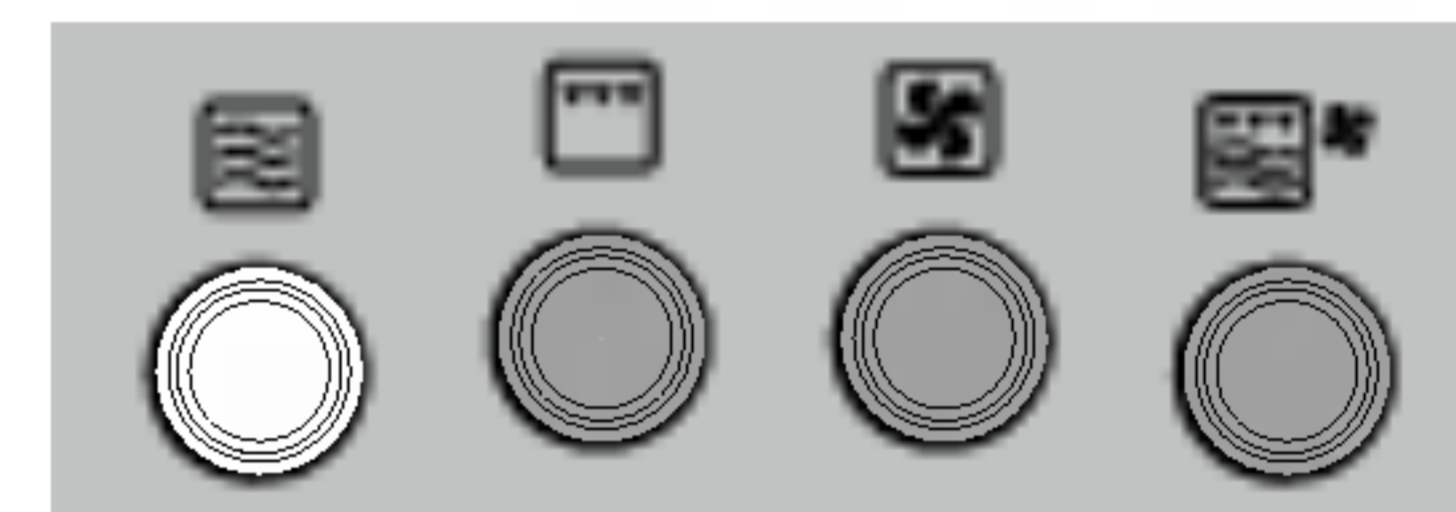
POTENCIA MAX	%	Salida de Potencia
ALTA	100%	900W (Max.)
MEDIA ALTA	80%	720W
MEDIA	60%	540W
DESCONGELAR MEDIA BAJA	40%	360W (☼)
BAJA	20%	180W

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

Pulse **STOP/ CLEAR**.

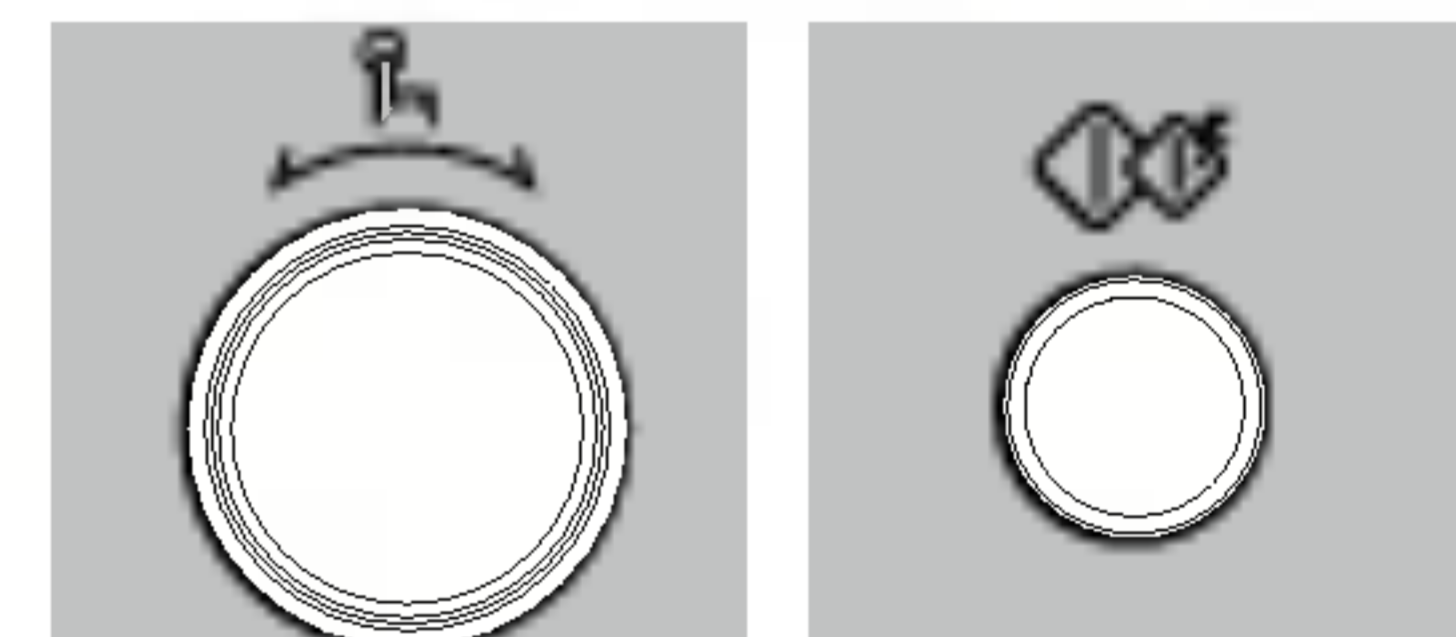


Pulse **MICRO**.

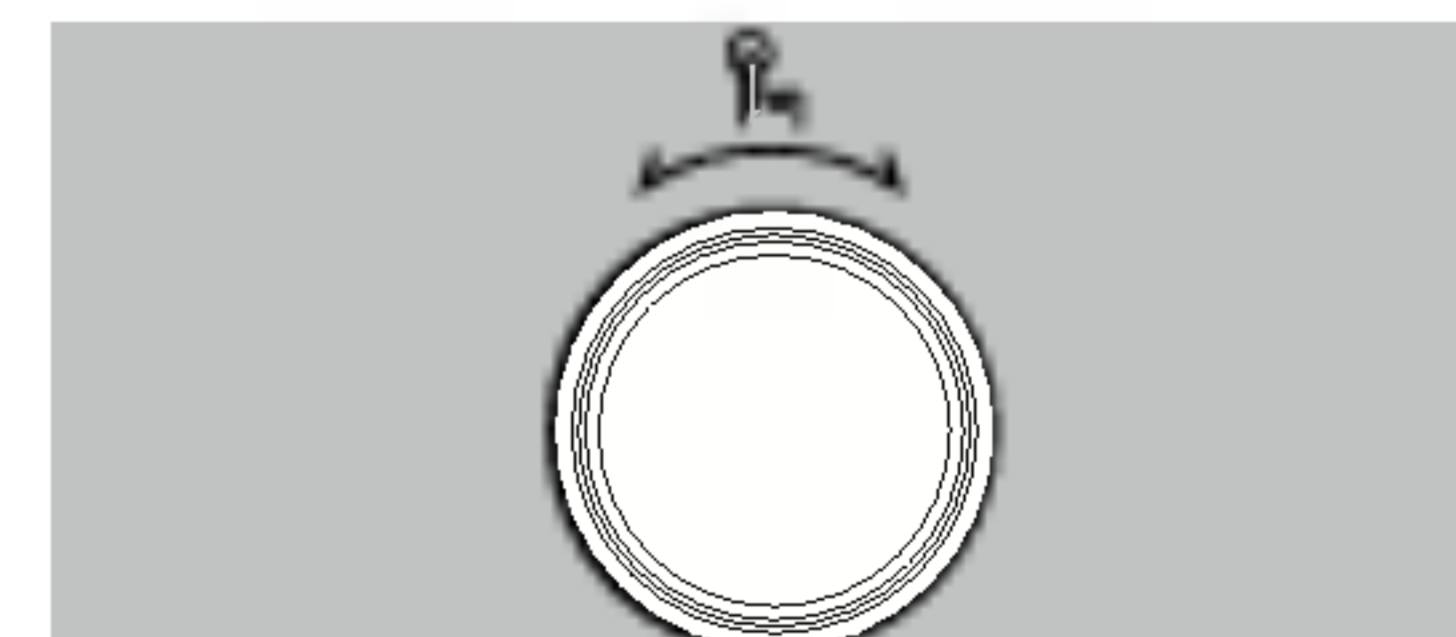


Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "720W" (80%)

Pulse **START**.

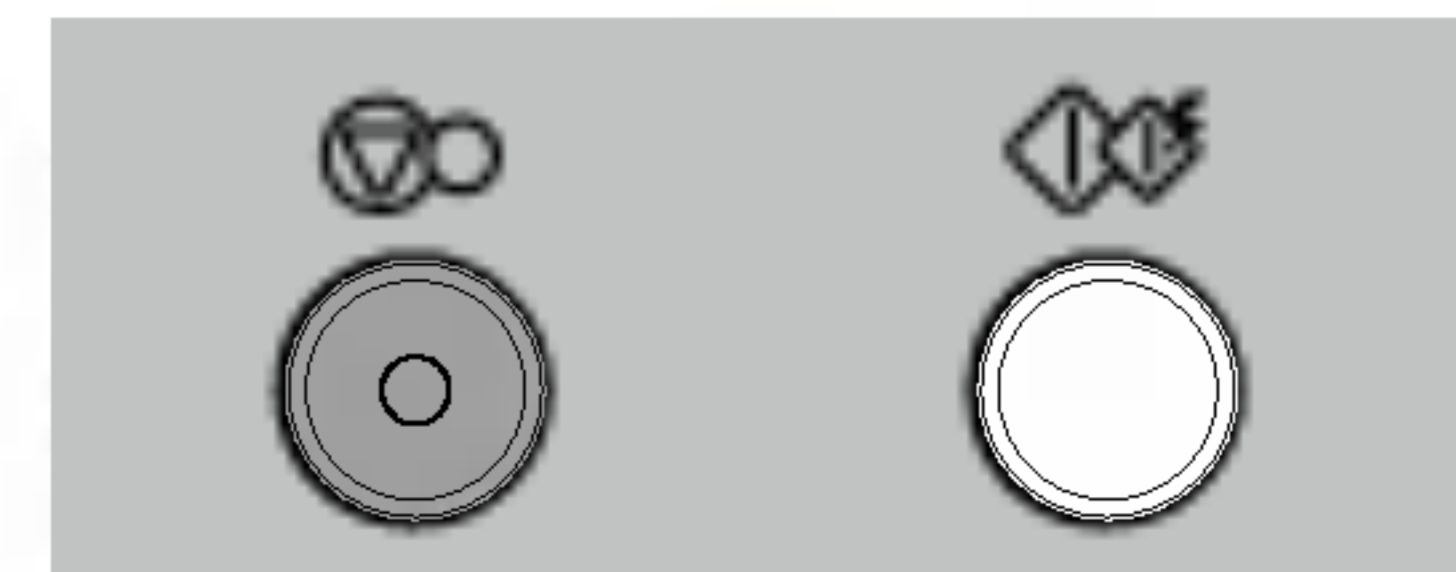


Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "5:30".



Pulse **START**.

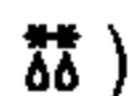
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**.



Nivel de

micro potencia

Su horno microondas está equipado con 5 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	Uso	NIVEL POTENCIA (%)	SAIDA DE POTENCIA
ALTA	<ul style="list-style-type: none">* Hervir agua* Dorar carne picada* Cocinar piezas de carne de ave, pescado, verduras* Cocinar cortes de carne tiernos	100%	900W (Max)
MEDIA ALTA	<ul style="list-style-type: none">* Todo tipo de recalentamiento* Asar carne y carnes de ave* Cocinar setas y mariscos* Cocinar comidas que contengan queso y huevos	80%	720W
MEDIA	<ul style="list-style-type: none">* Hacer pasteles y bollos* Preparar huevos* Hacer natillas* Preparar arroz, sopa	60%	540W
DESCONGELAR MEDIA BAJA	<ul style="list-style-type: none">* Todo tipo de descongelación* Fundir mantequilla y chocolate* Cocinar cortes de carne menos tiernos	40%	360W ()
BAJA	<ul style="list-style-type: none">* Ablandar mantequilla y queso* Ablandar helados* Levantar masa de levadura	20%	180W



Cocción en dos fases

En el ejemplo siguiente le enseñaré cómo cocinar algunos alimentos en dos fases. La primera fase cocinará el alimento durante 11 minutos a temperatura Alta y la segunda cocinará durante 35 minutos a 360W.



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.

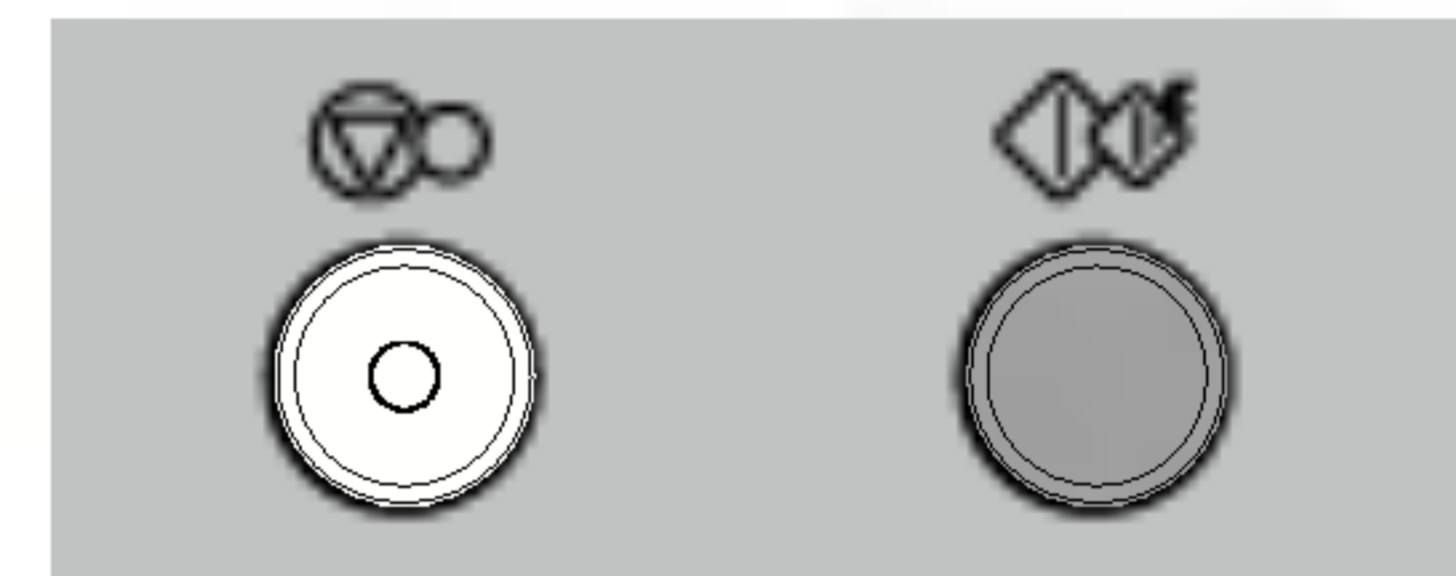
Al final de la fase 1, se oye un PITIDO y comienza la fase 2.

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

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.

Pulse **STOP CLEAR**

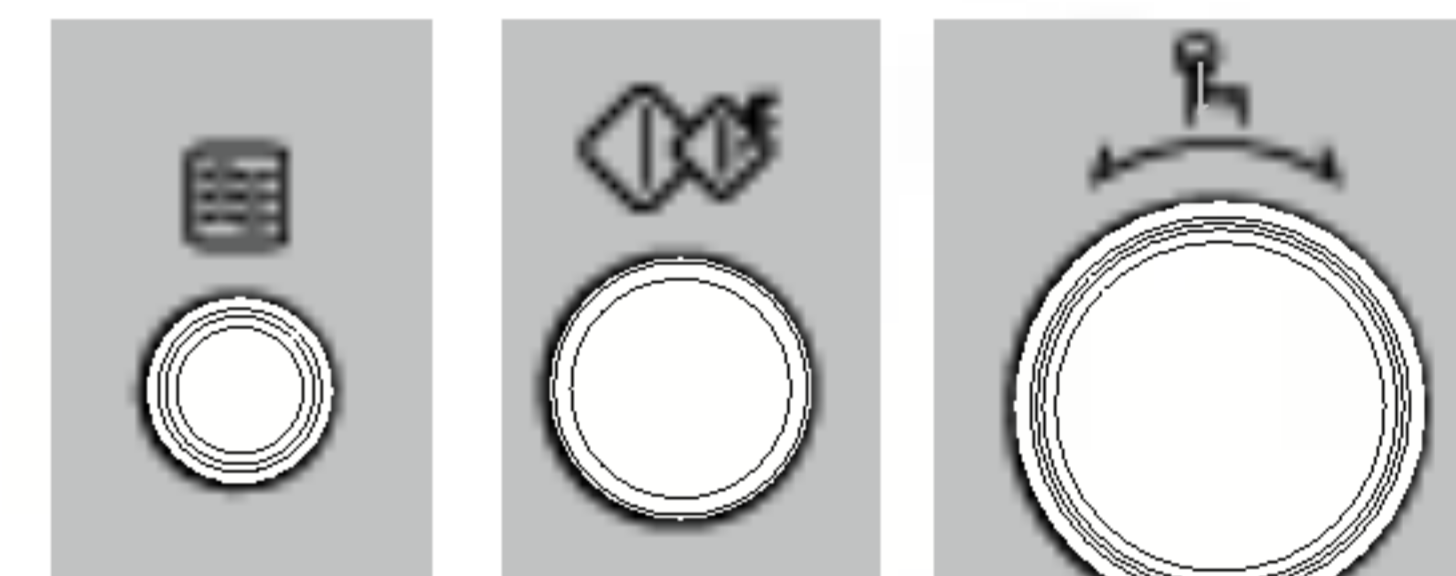


Ajuste la **potencia** y el tiempo de cocción para la fase 1.

(Puede omitir este proceso para potencia Alta).

Pulse la tecla **MICRO** una vez para seleccionar potencia Alta y pulse **START**.

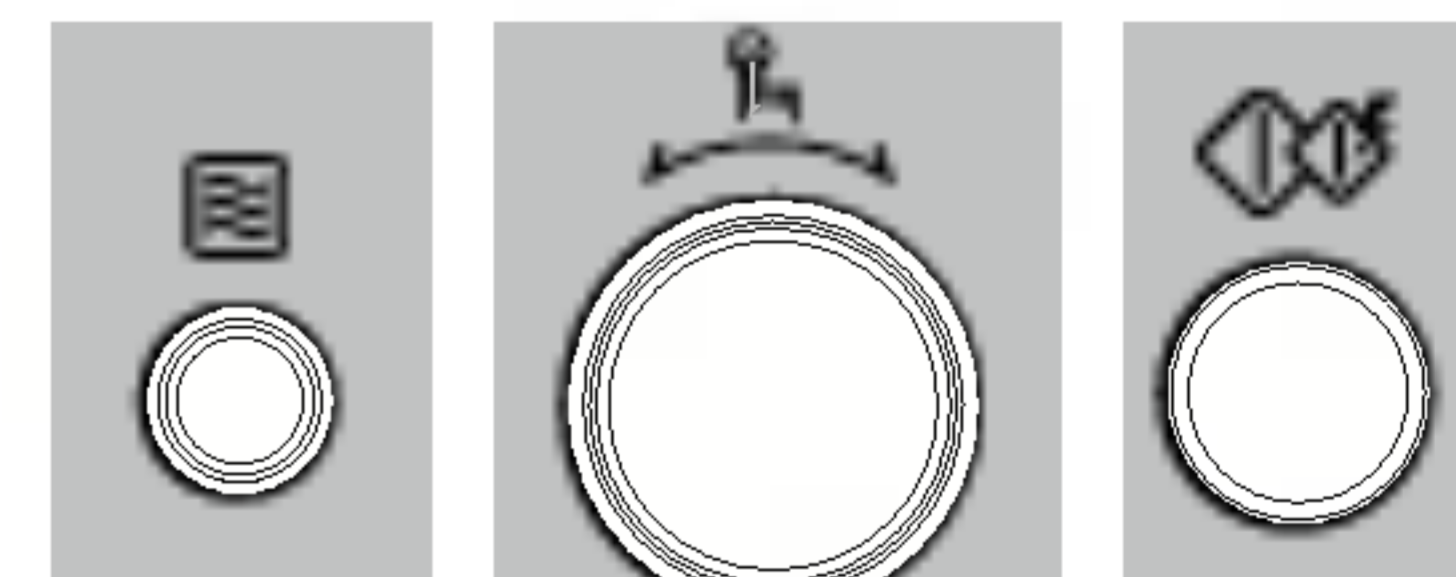
Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "11:00".



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

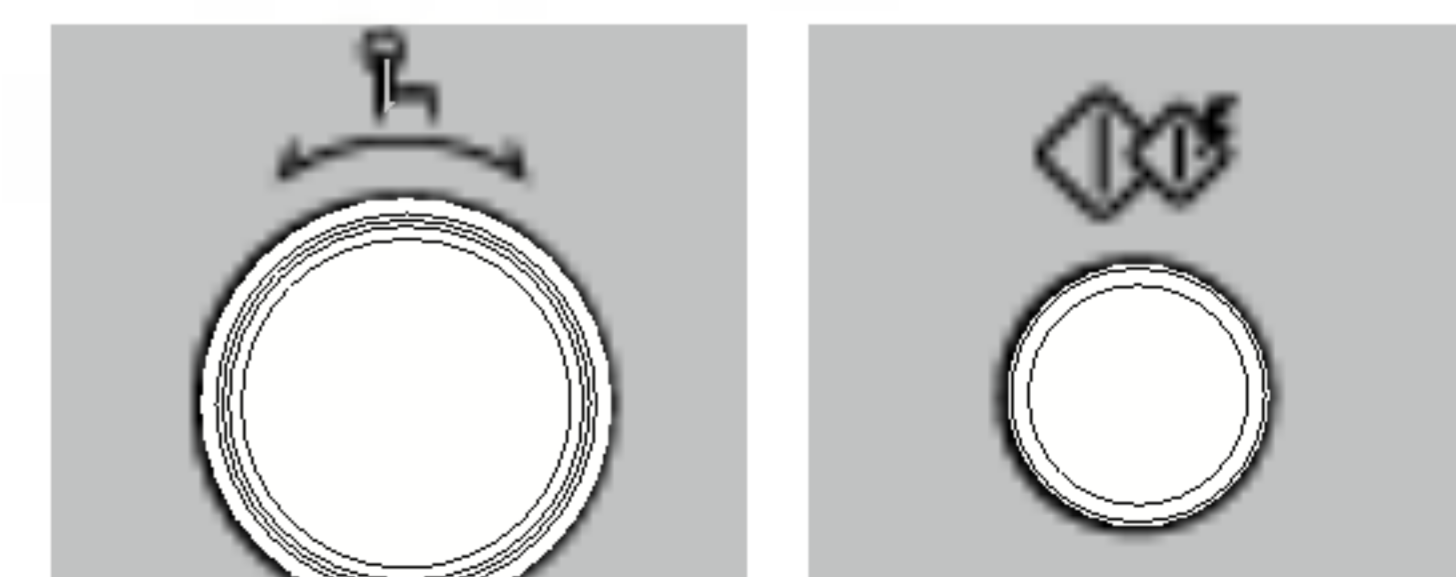
Pulse la tecla **MICRO** una vez y gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "360W".

Pulse **START**.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "35:00".

Pulse **START**.



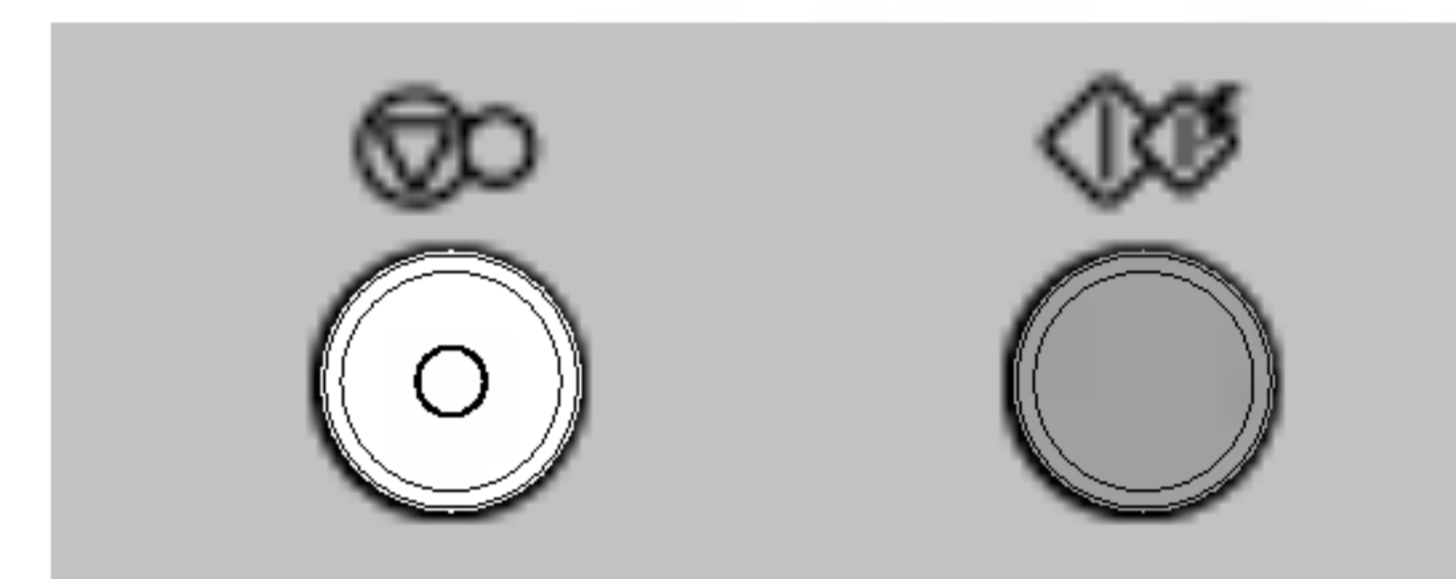
Arranque rápido

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



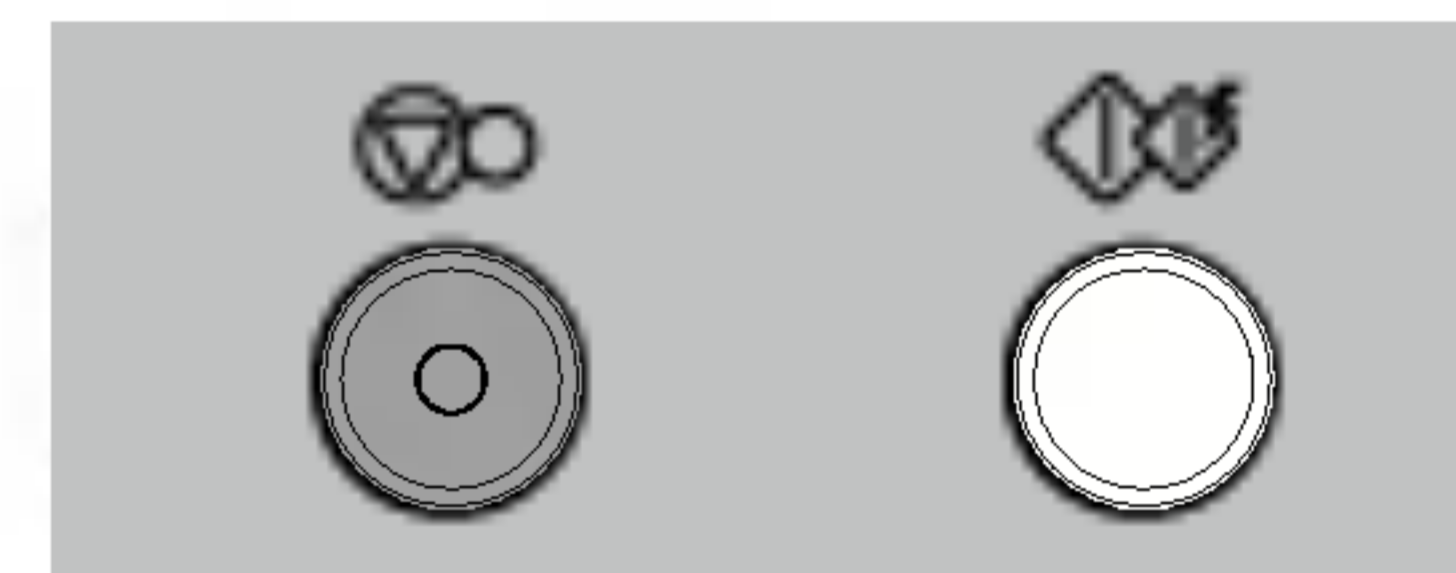
El dispositivo **ARRANQUE RÁPIDO** le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de ALTA potencia con un toque del botón **QUICK START**.

Pulse **STOP CLEAR**



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

El horno se pondrá en marcha antes de que usted haya terminado de pulsar por cuarta vez.



Durante la cocción **ARRANQUE RÁPIDO**, puede ampliar el tiempo de cocción hasta 99 minutos y 59 segundos pulsando repetidamente el botón **QUICK START**.

Cocción con grill

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

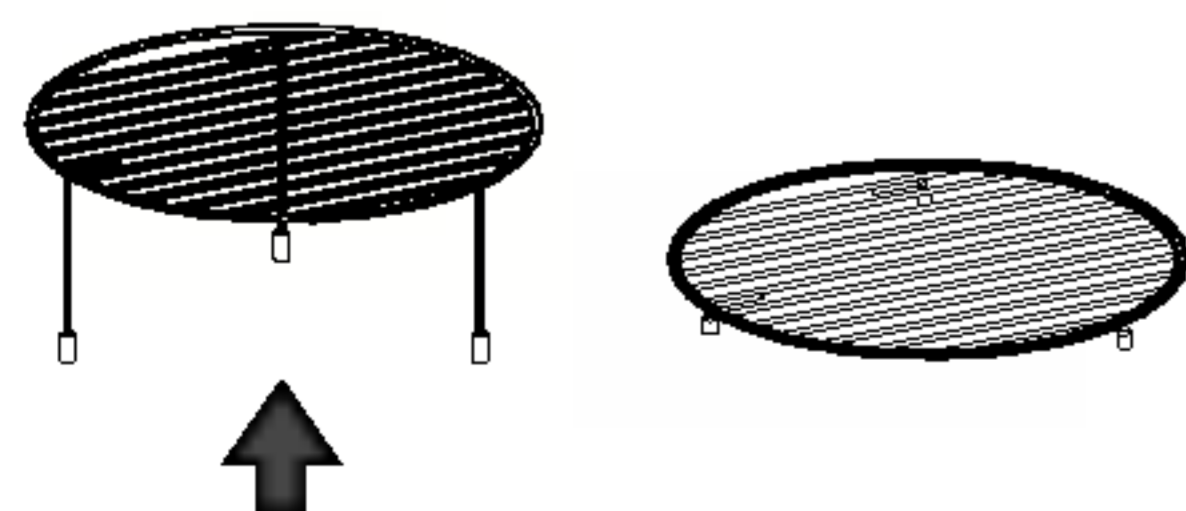


Este modelo está equipado con un **GRILL de CUARZO**, por lo que no es necesario el precalentamiento.

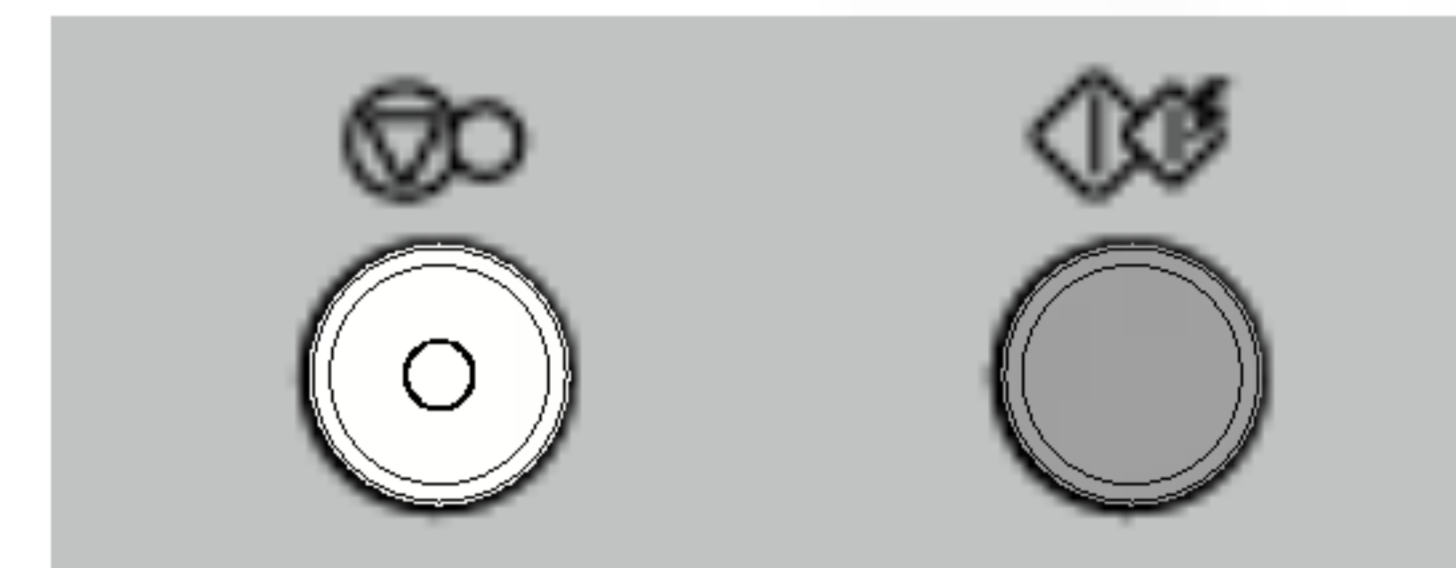
Esta característica le permitirá dorar y tostar ligeramente la comida de manera rápida.

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

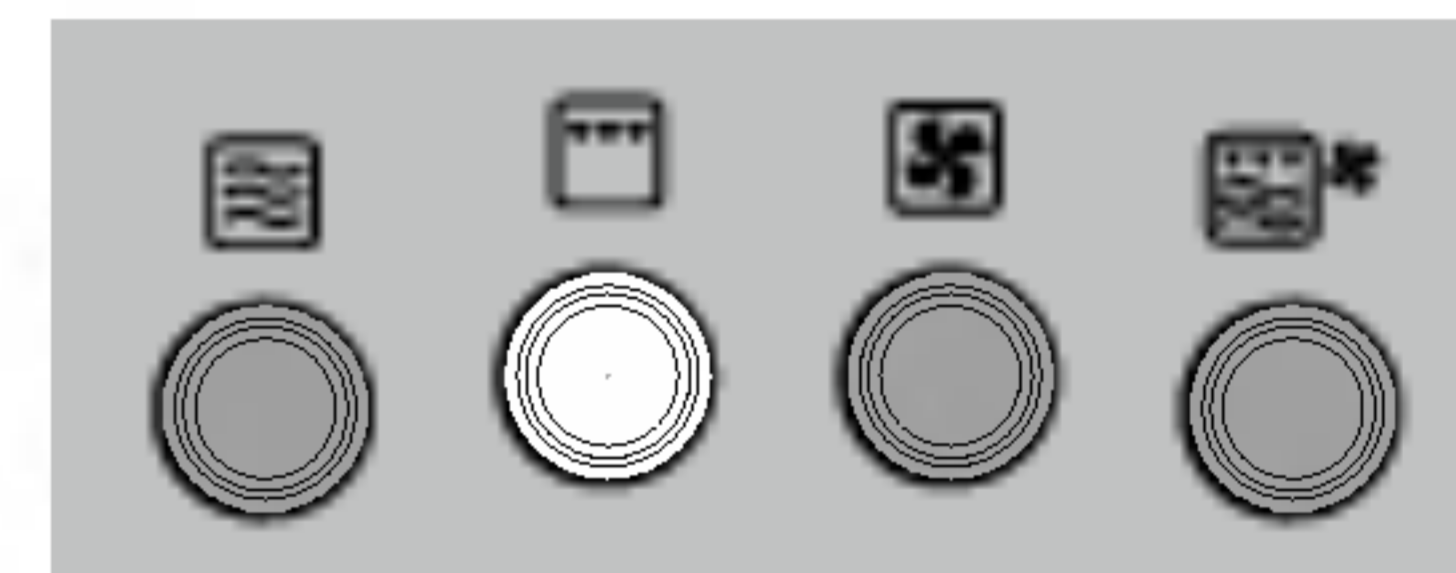
Debe utilizarse la rejilla de grill (la rejilla superior) durante la cocción al grill.



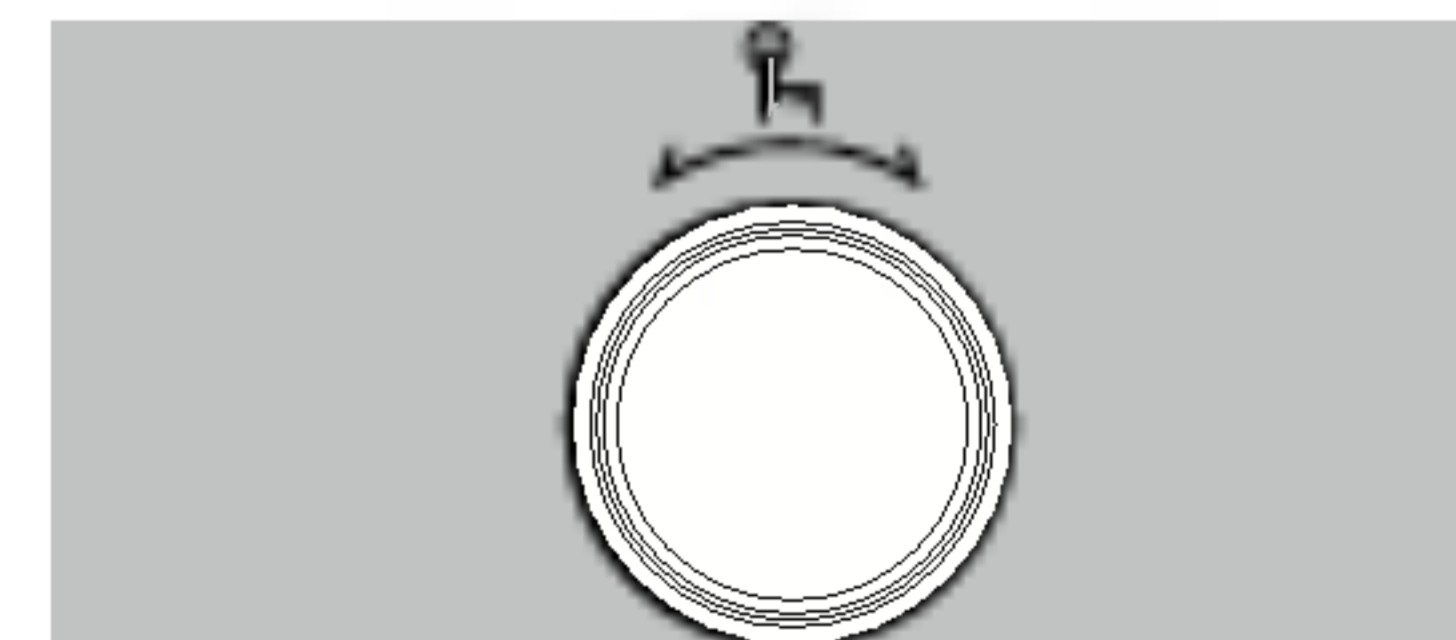
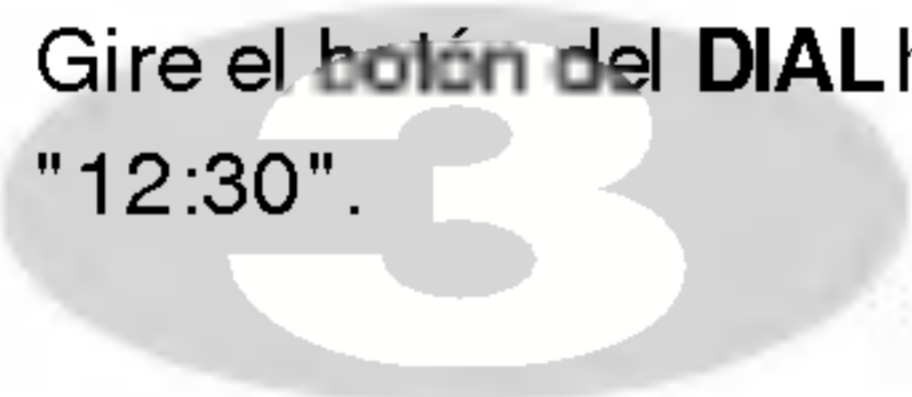
Pulse **STOP CLEAR**



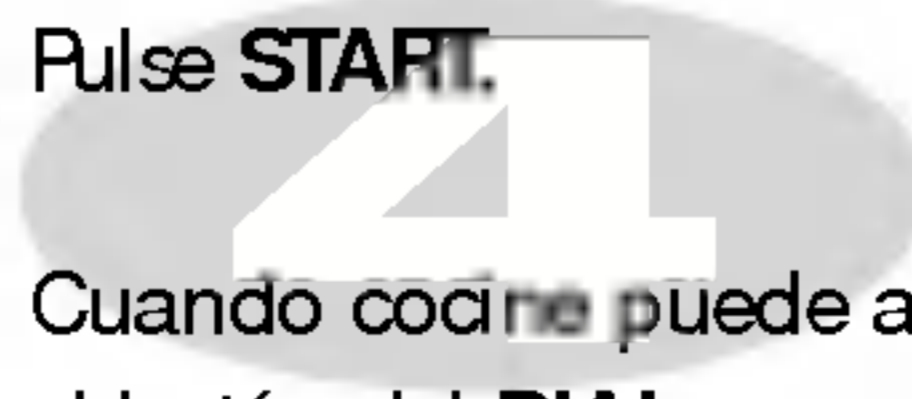
Pulse **GRILL**



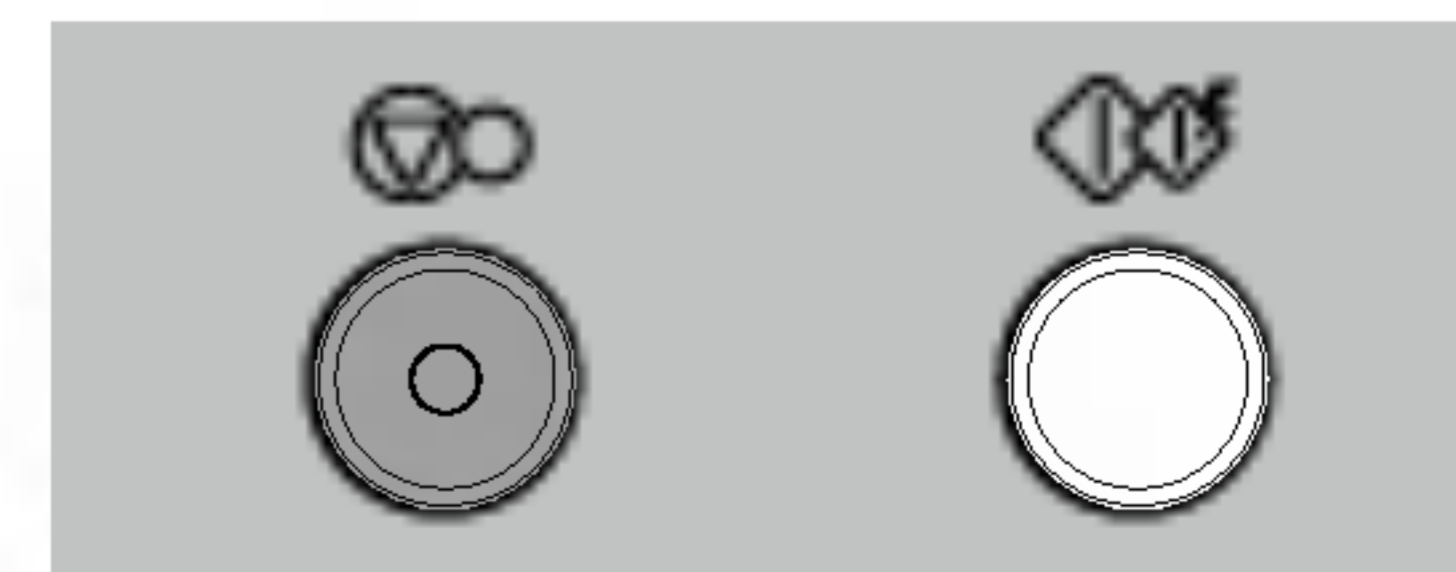
Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "12:30".



Pulse **START**.



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



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.



Su horno de convección tiene un margen de temperaturas de 40 °C y 100 °C-250 °C (180 °C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de convección).

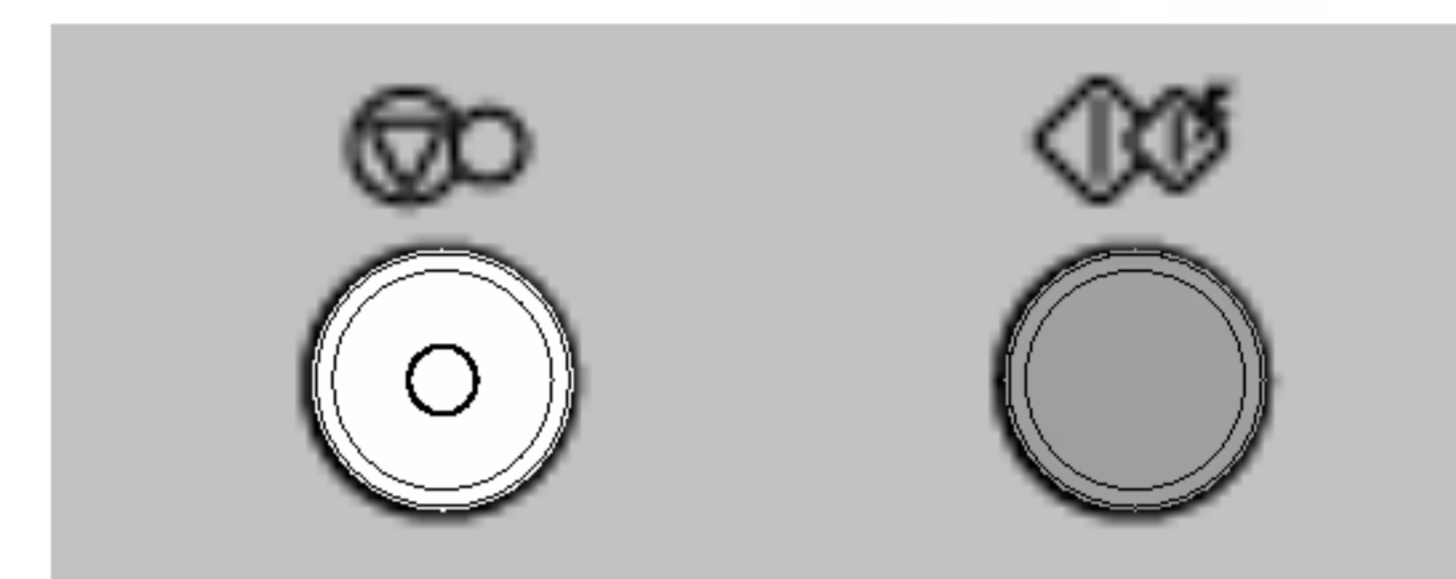
Su horno tiene una función de fermentado a la temperatura de 40 °C. Puede esperar hasta que el horno esté frío porque no puede usar una función de fermentado si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

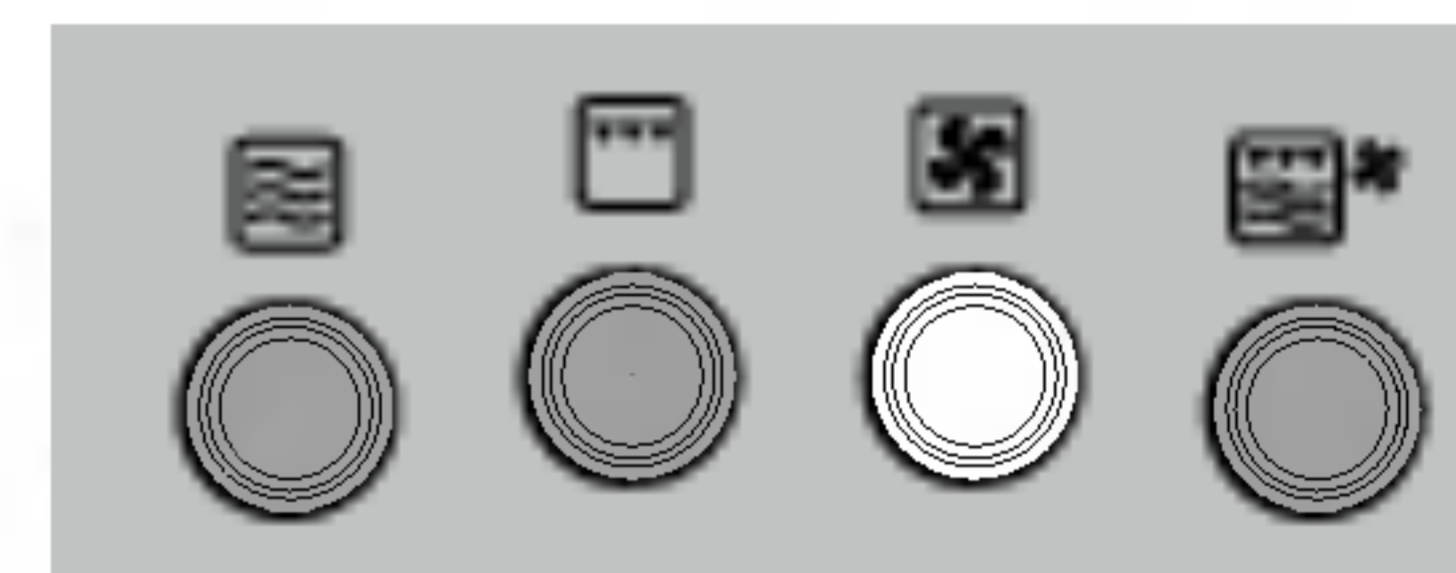
Una vez que haya alcanzado la temperatura correcta, el horno emitirá un PITIDO para hacerle saber que ha alcanzado la temperatura correcta. Coloque entonces la comida en el horno; a continuación indíquele al horno que empiece a cocinar.

1. Para Precalentar.

Pulse **STOP/CLEAR**.

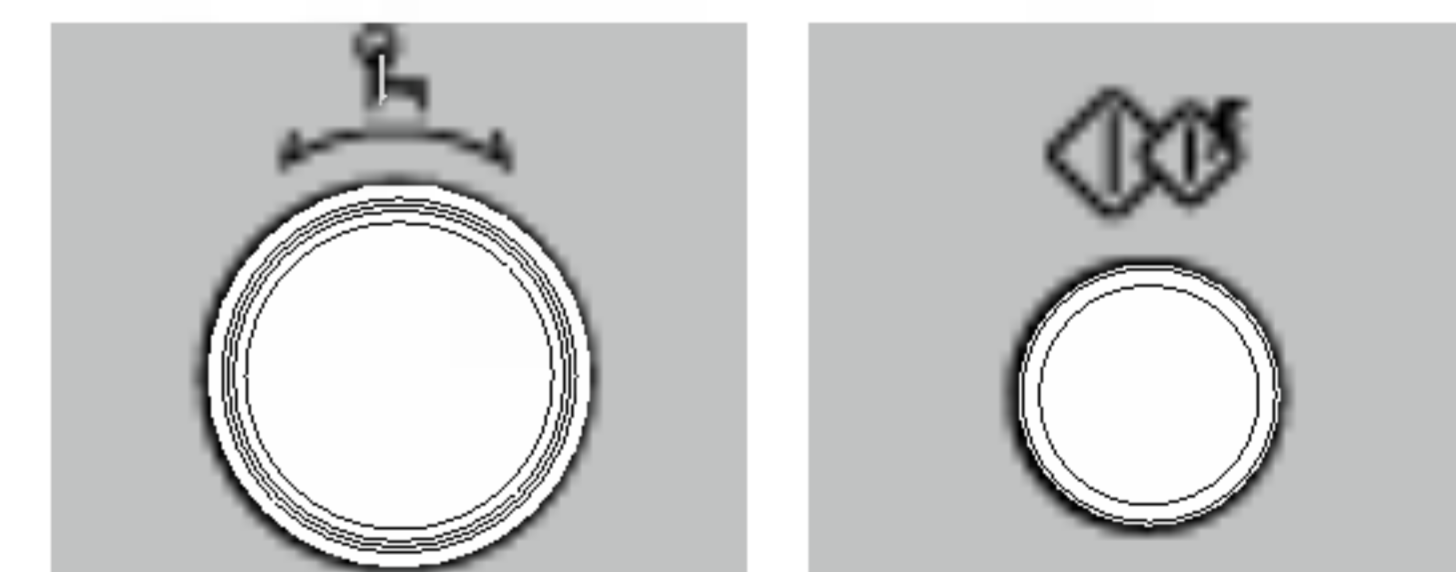


2. Pulse **CONVECTION**.



3. Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "230 °C".

Pulse **START** para confirmar la temperatura.



4. Pulse **START**.

El precalentamiento comenzará cuando se muestre "Pr-H".

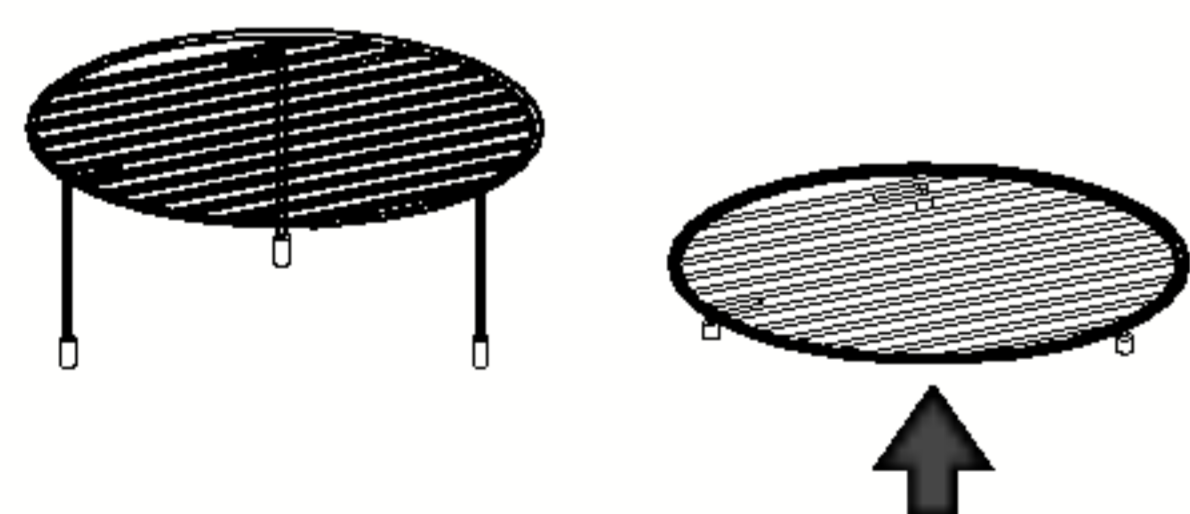


Cocción por convección



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.

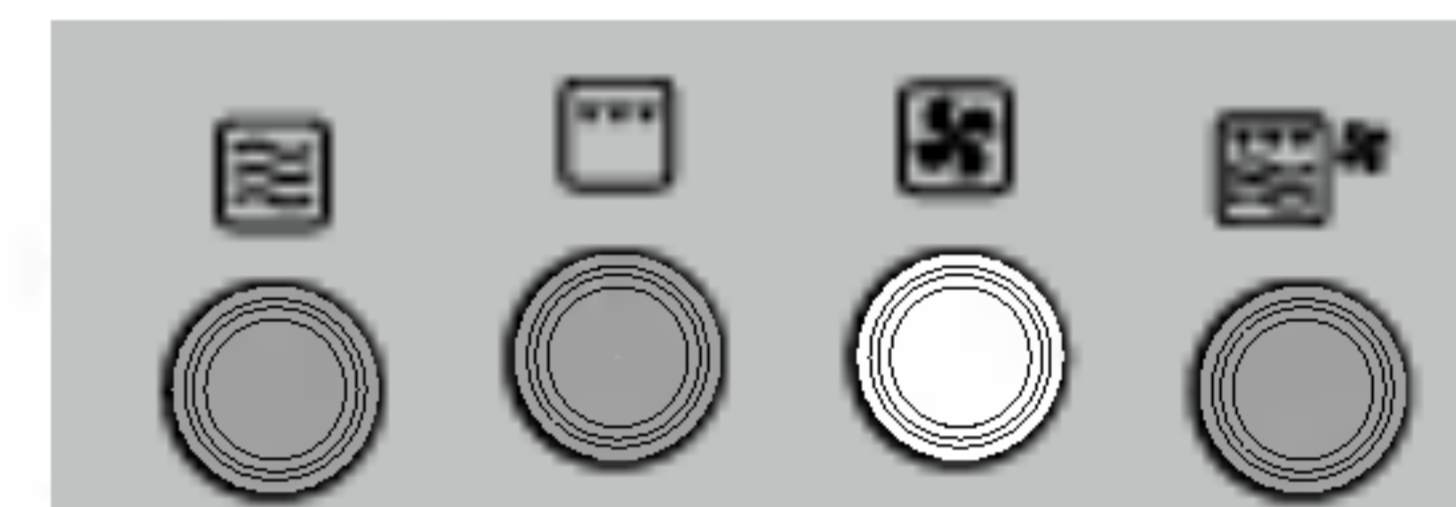


2. Para cocinar.

Pulse **STOP CLEAR**.

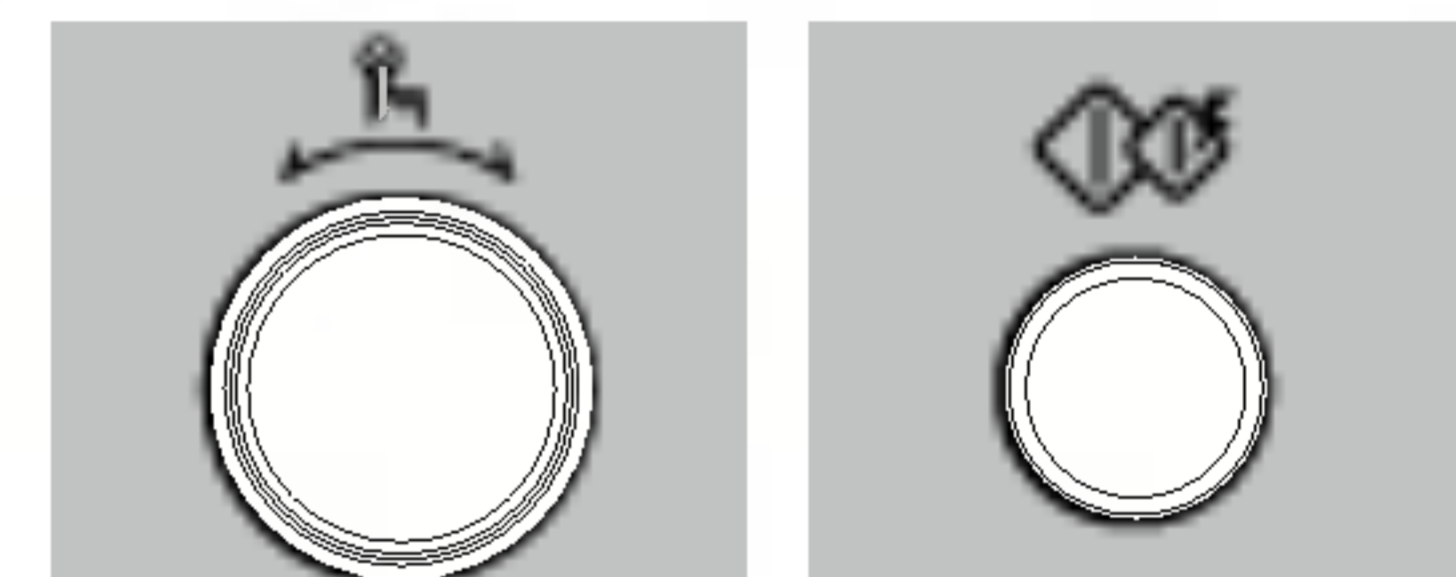


Pulse **CONVECTION**.



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

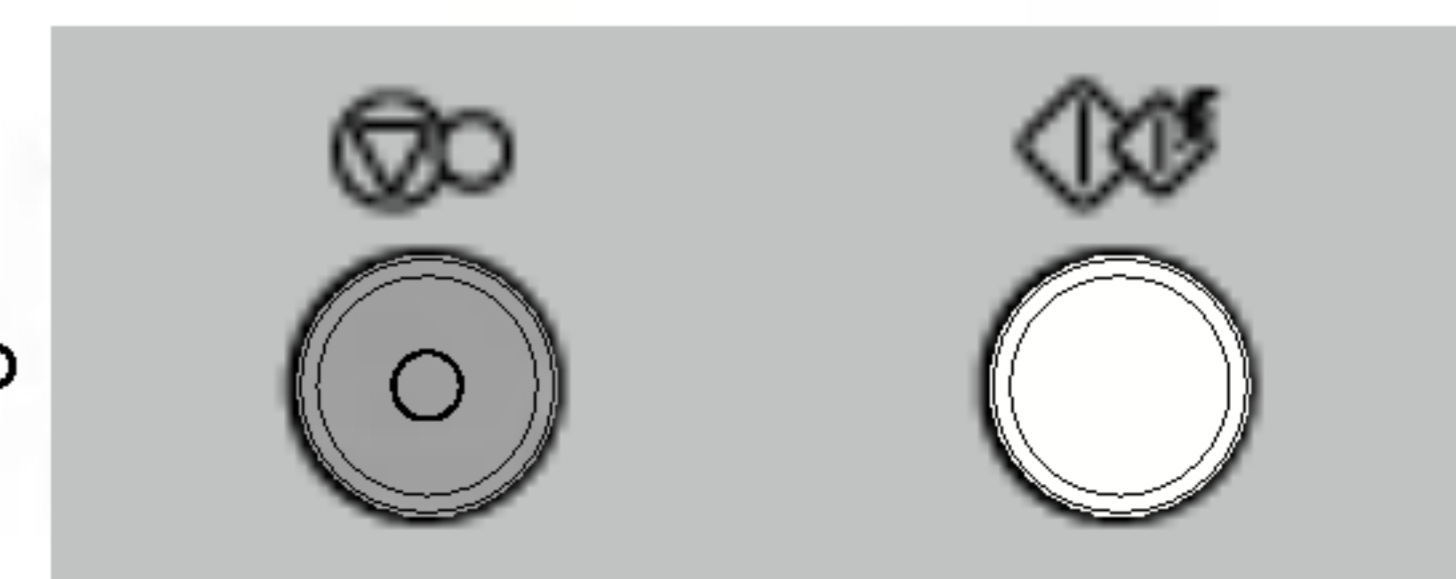
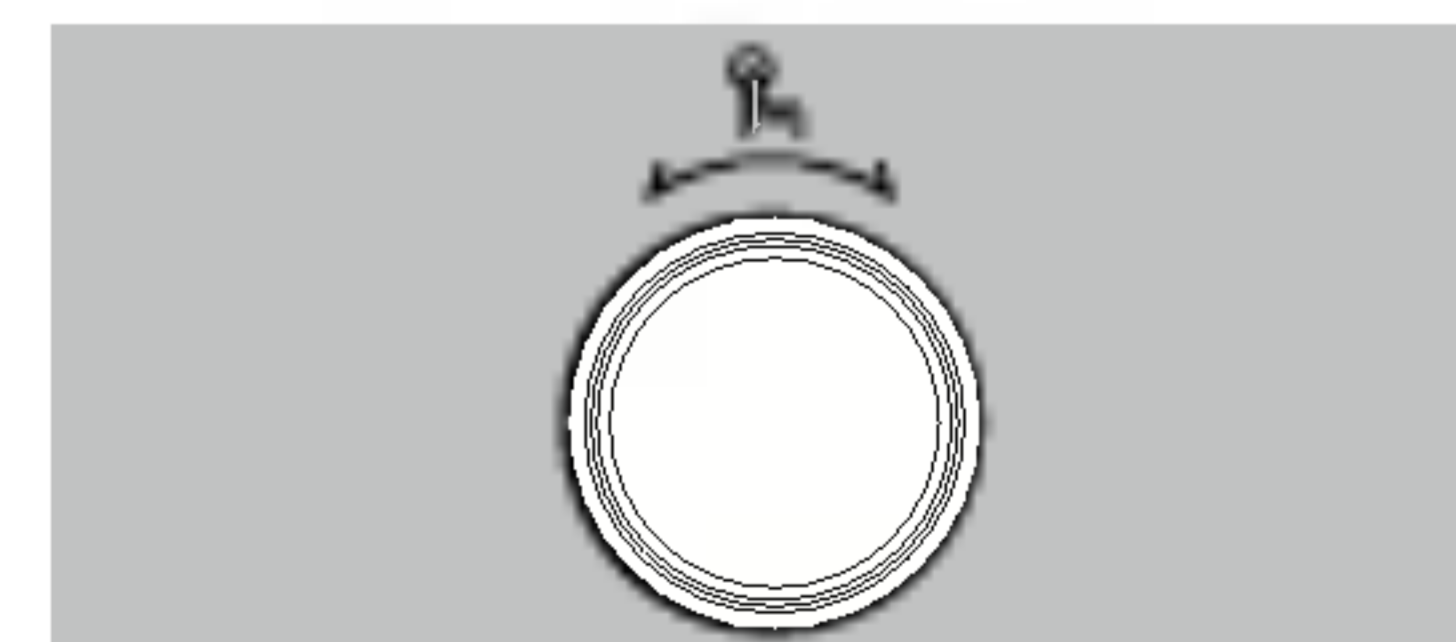
Pulse **START** para confirmar la temperatura.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "50:00".

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 180W (20%) y grill para un tiempo de cocción de 25 minutos.

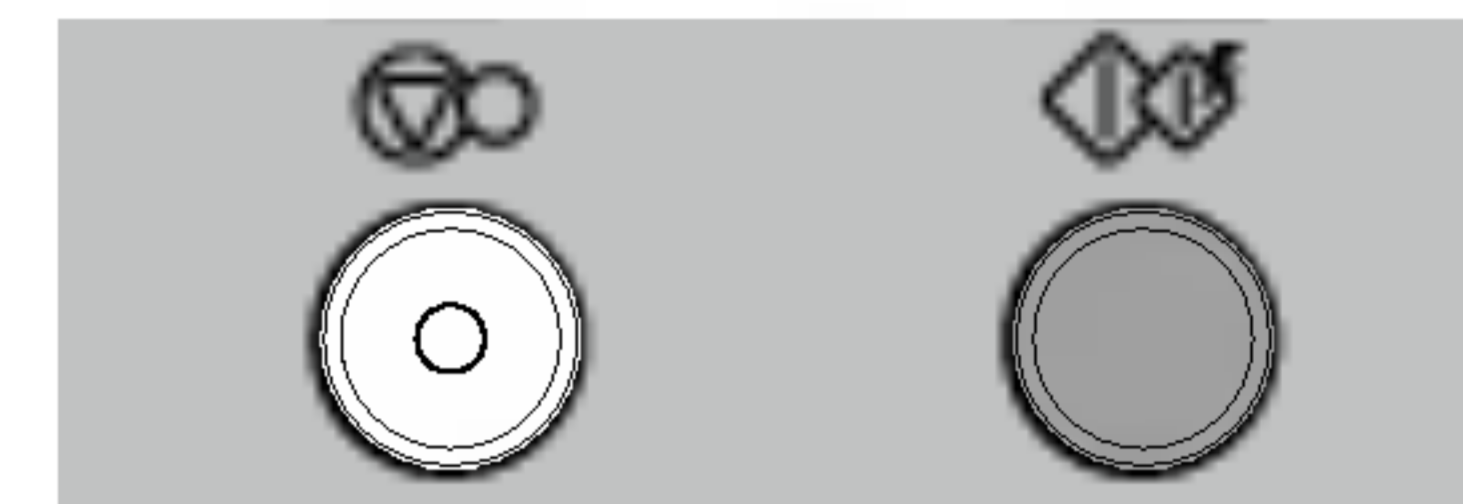


Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con **calentador** y **microondas** al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

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

1. COMBINADA CON GRILL

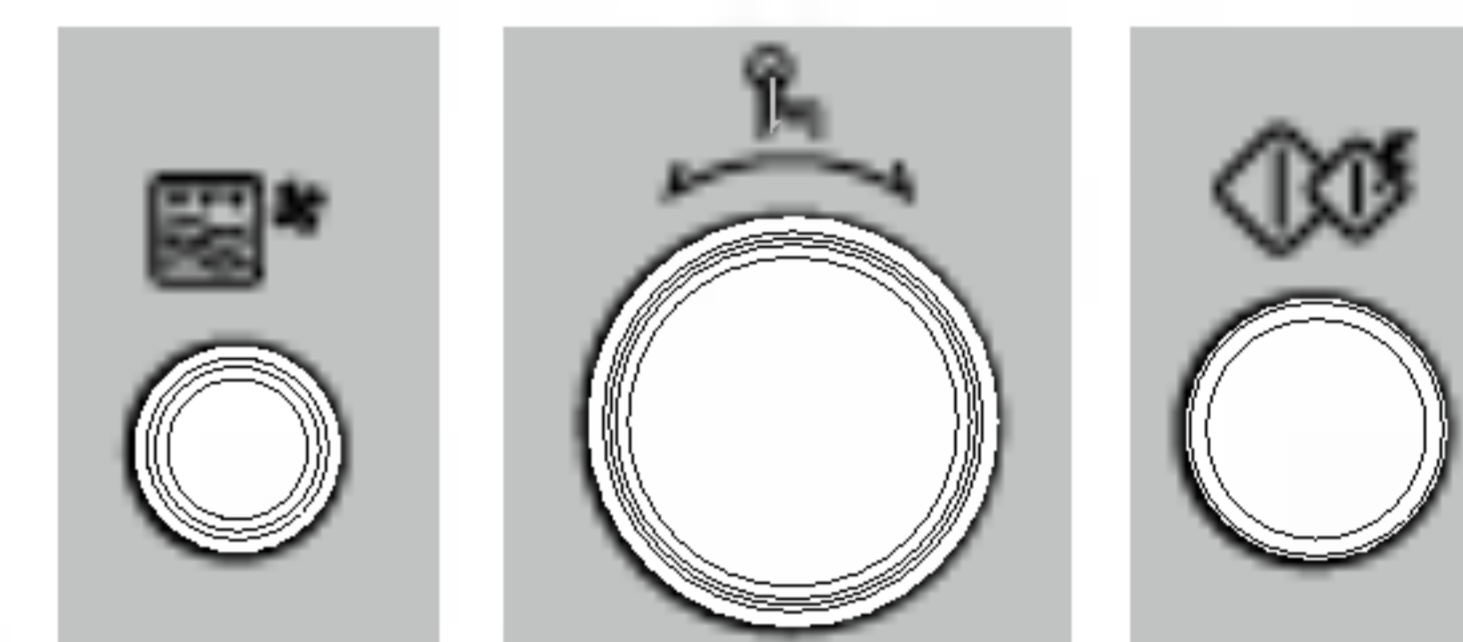
Pulse **STOP CLEAR**.



Pulse **COMBI.**

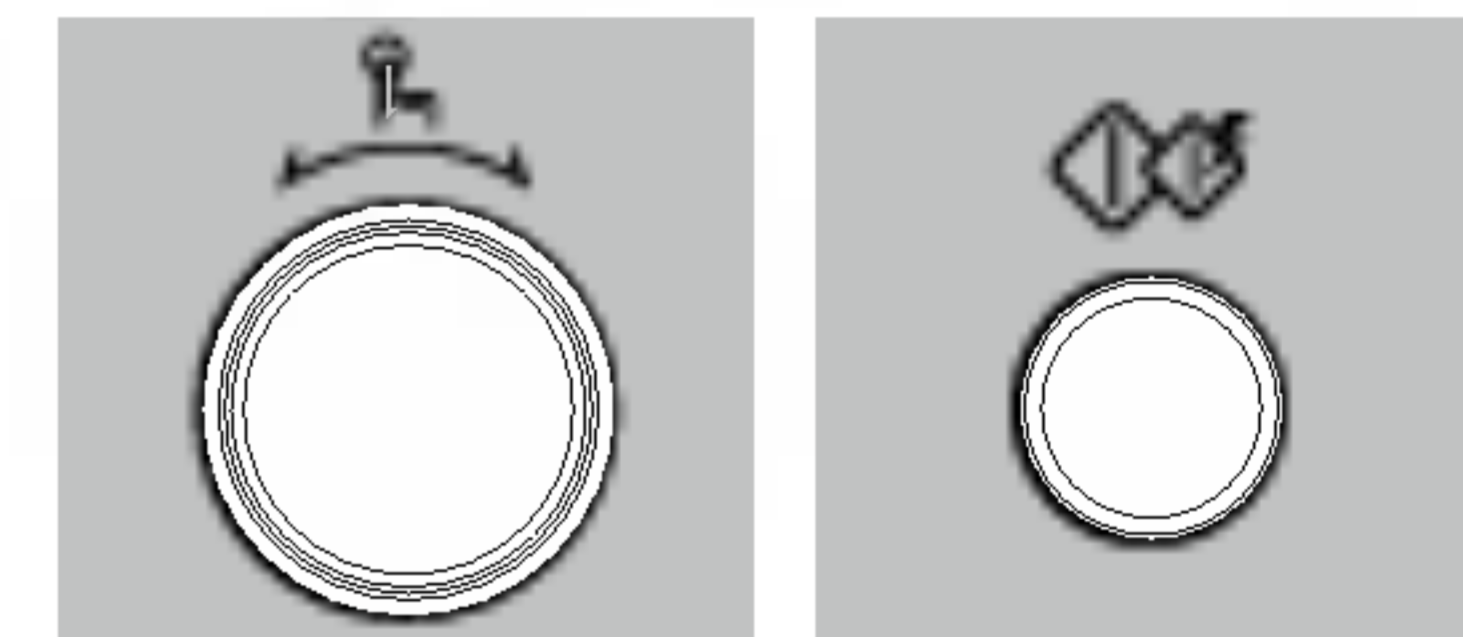
Gire el botón del **DIAL** para seleccionar el "Co-1".

Pulse **START** para confirmar la categoría.

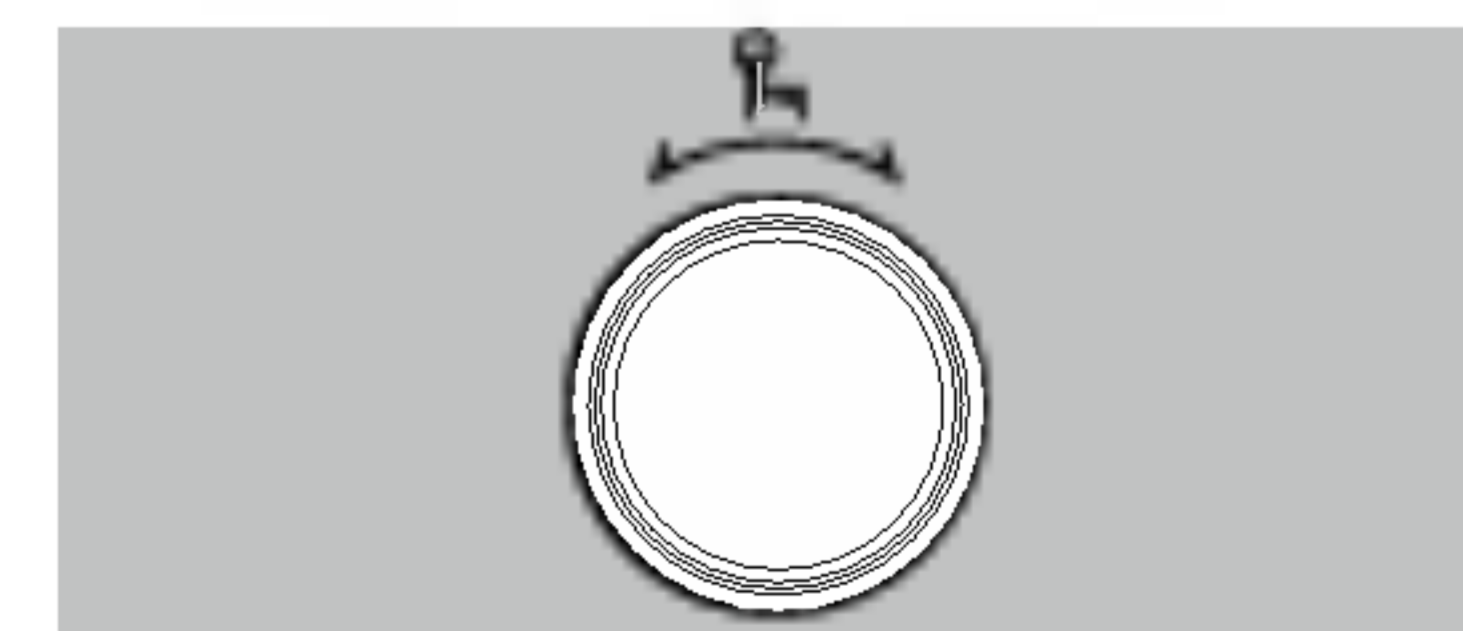


Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "180W".

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

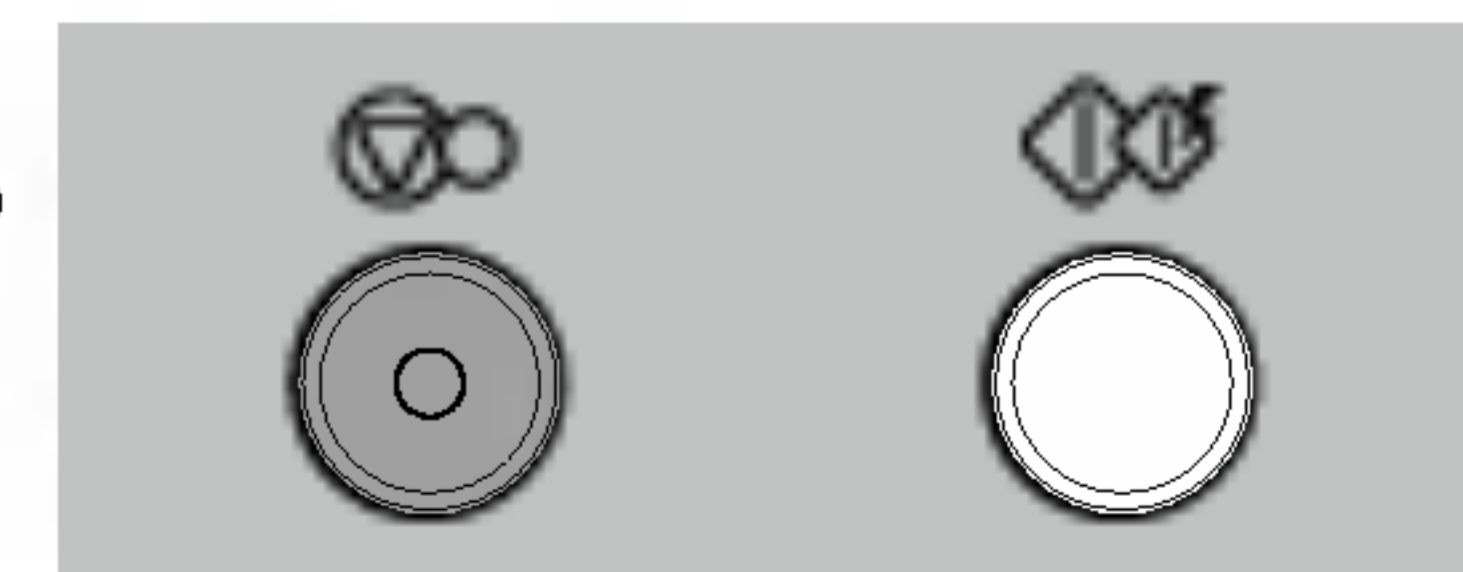


Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "25:00".



Pulse **START**.

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



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

Cocción combinada

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con: - micro potencia 540W(60%) y a una temperatura de convección de 200 °C 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.

2. COMBINADA CON CONVECCIÓN

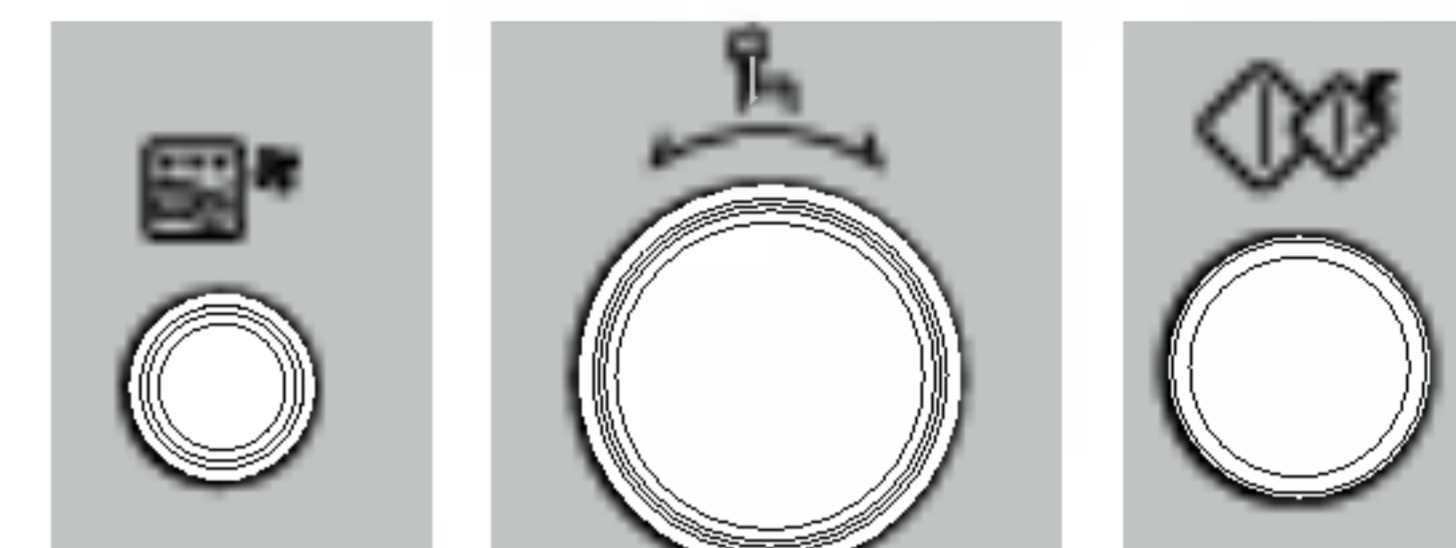
Pulse **STOP/ CLEAR**.



Pulse **COMBI**.

Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "Co-2".

Pulse **START** para confirmar la categoría.



Gire el botón del **DIAL** para seleccionar "540W".

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

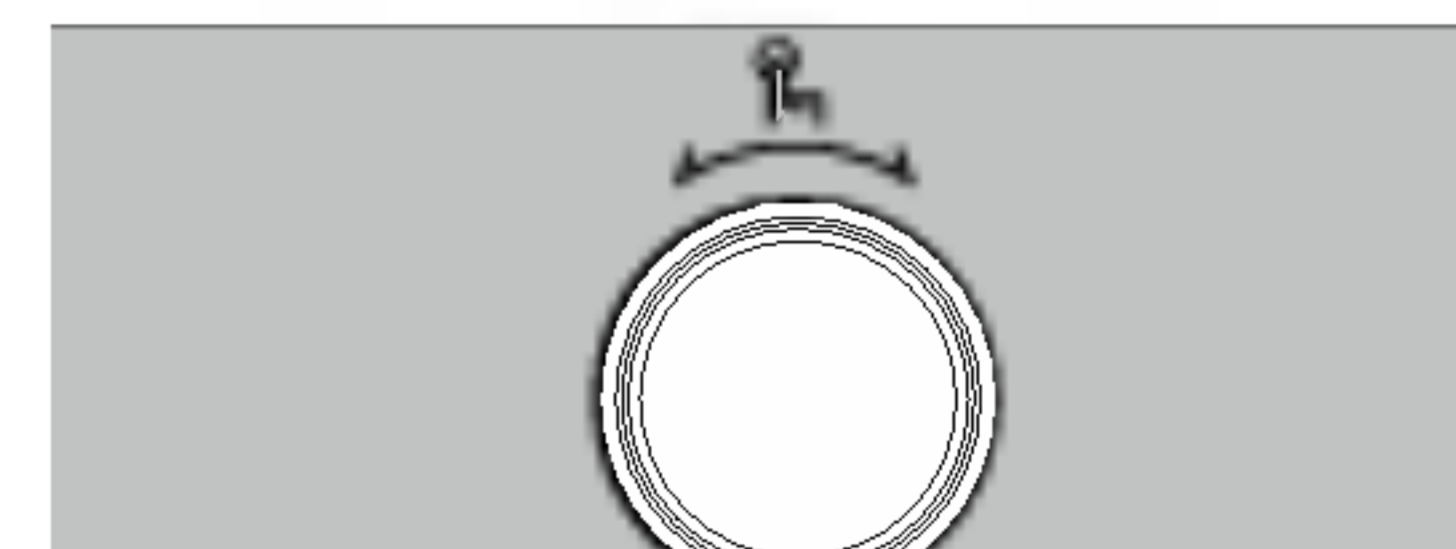


Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "200 °C".

Pulse **START** para confirmar la temperatura.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "25:00".



Pulse **START**.

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

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



Esta característica le permite configurar y poner en marcha un programa concreto que se utilice frecuentemente. Una vez configurado el programa de cocción, usted puede utilizarlo pulsando la tecla Memoria. En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo configurar el programa de cocción en una duración de 10 minutos 30 segundos al nivel de potencia de 720W (80%).

Memoria



1. Para configurar

Quando se configura la MEMORIA. El programa de cocción está almacenado en la memoria de su horno microondas. Su horno se reiniciará si lo desenchufa del enchufe de electricidad. Si desea cambiar su MEMORIA, simplemente introduzca un nuevo programa de cocción.

Pulse **STOP CLEAR**.



Pulse **MEMORY**.

Aparece "900W" en la pantalla.



Gire el **DIAL** hasta que la pantalla muestre " [≡] ".
Pulse **START** para confirmar.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla muestre "720W".
Pulse **START** para confirmación de la potencia.
Gire el **DIAL** hasta que la pantalla muestre "10:30".
Pulse **START** para comenzar e introducir la configuración.

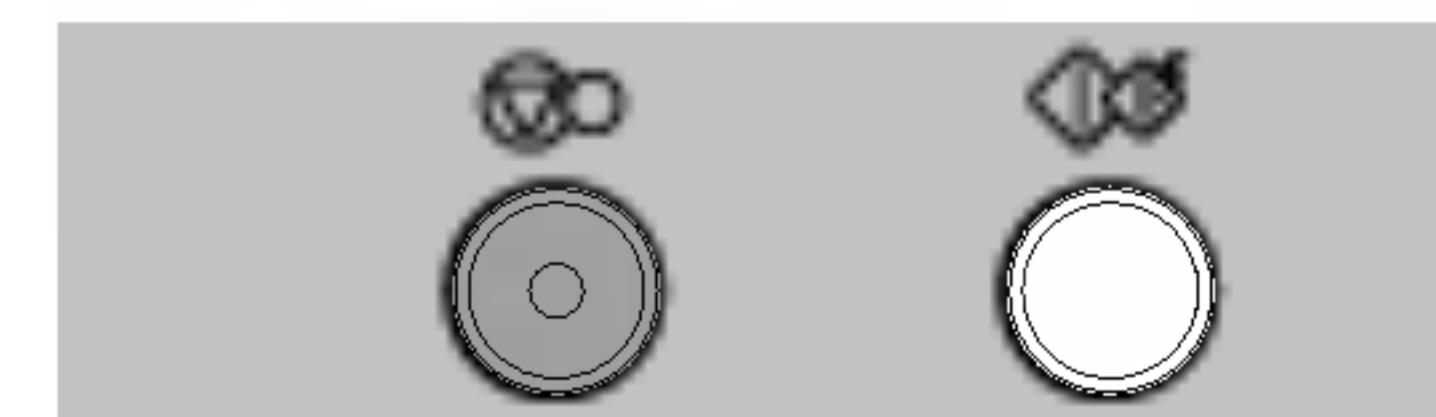


2. Para cocinar

Quando cocine, use el programa utilizando la tecla de memoria.
Pulse **MEMORY**.



Pulse **START**.



3. Para cambiar la memoria

Pulse **MEMORY** hasta que aparezca "900W" en la pantalla y suene un sonido "bip".



Mantener caliente

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo mantener calientes los alimentos a la temperatura de 90 °C durante 30 minutos.



El horno tiene una gama de temperatura de 30 °C a 90 °C cuando se selecciona mantener caliente.

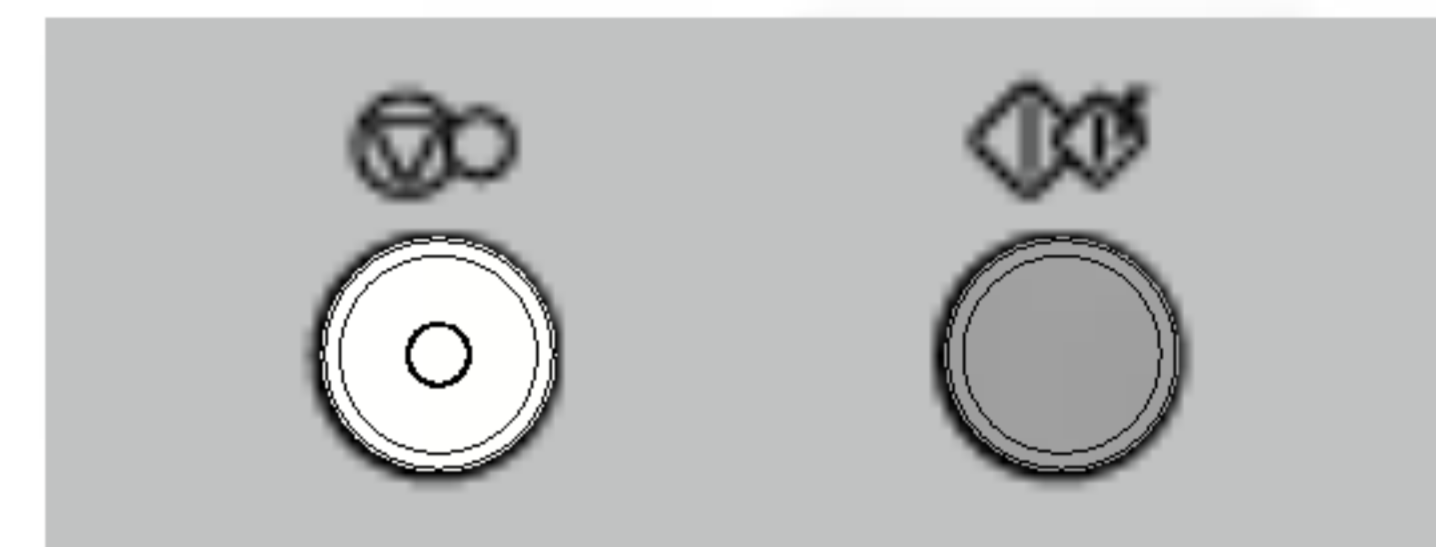
Cuando usted pulsa mantener caliente, 60 °C es el ajuste predeterminado que aparece inicialmente.

Si pulsa INICIO directamente después de pulsar Mantener calentamiento, 99:59 aparece automáticamente.

Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez que ha alcanzado la temperatura correcta, su horno emitirá un sonido "bip" para que usted sepa que ha alcanzado la temperatura correcta.

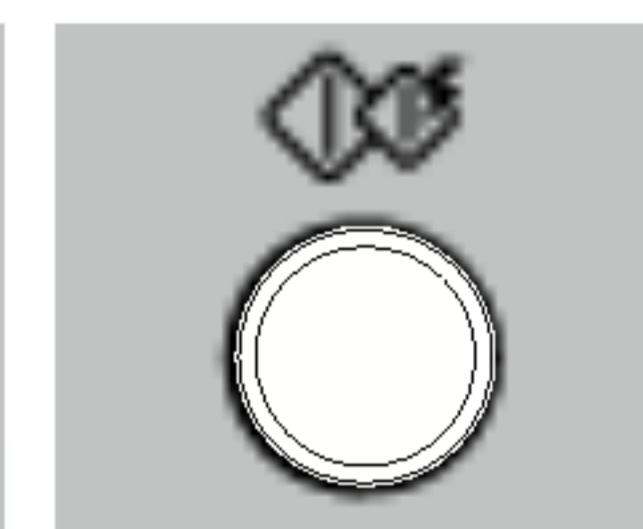
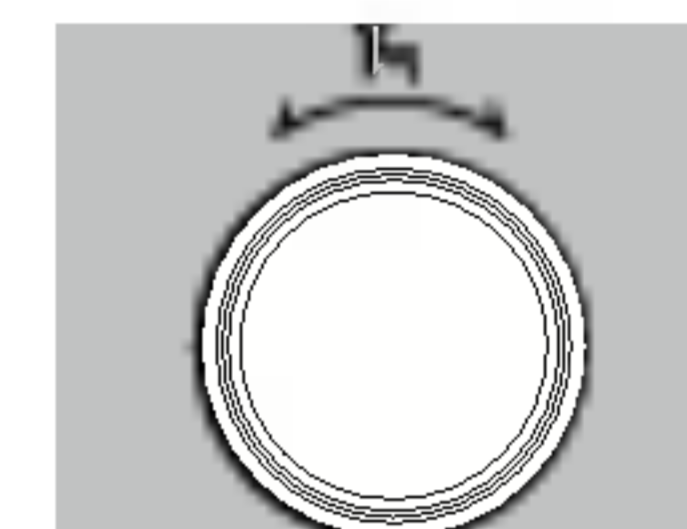
Pulse **STOP CLEAR**.



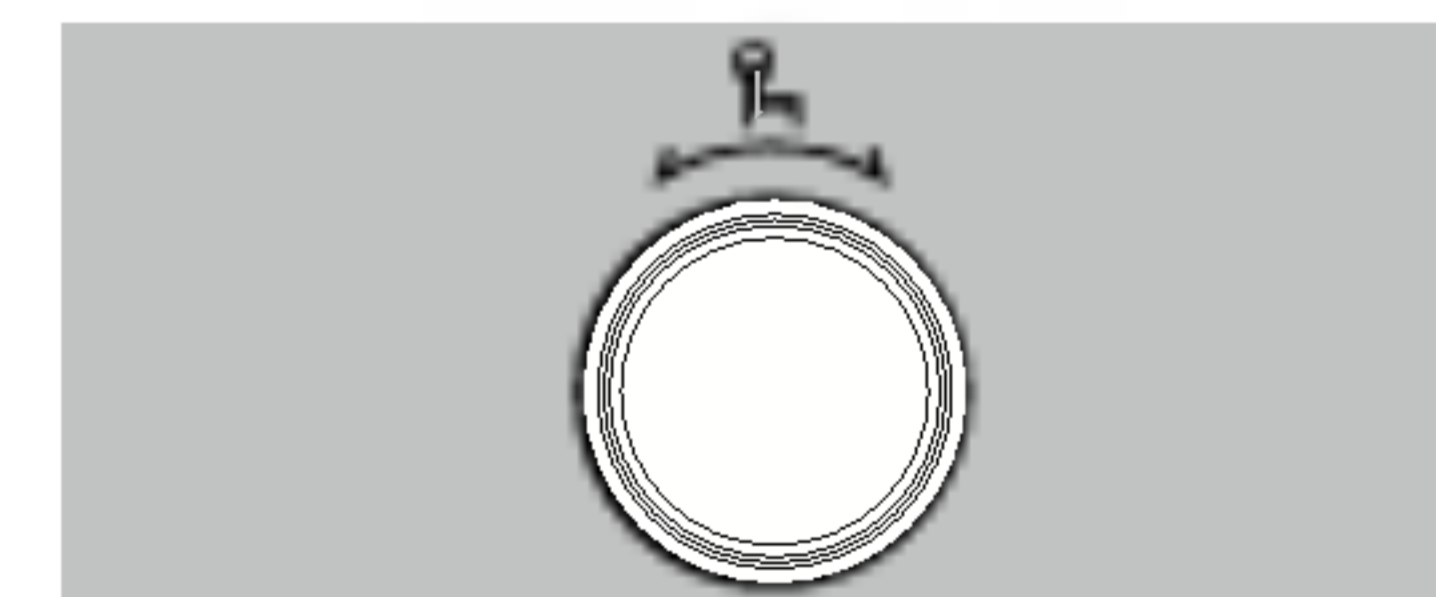
Pulse **KEEP WARMING**.

Gire el **DIAL** hasta que la pantalla muestre "90 °C".

Pulse **START** para confirmar la temperatura.

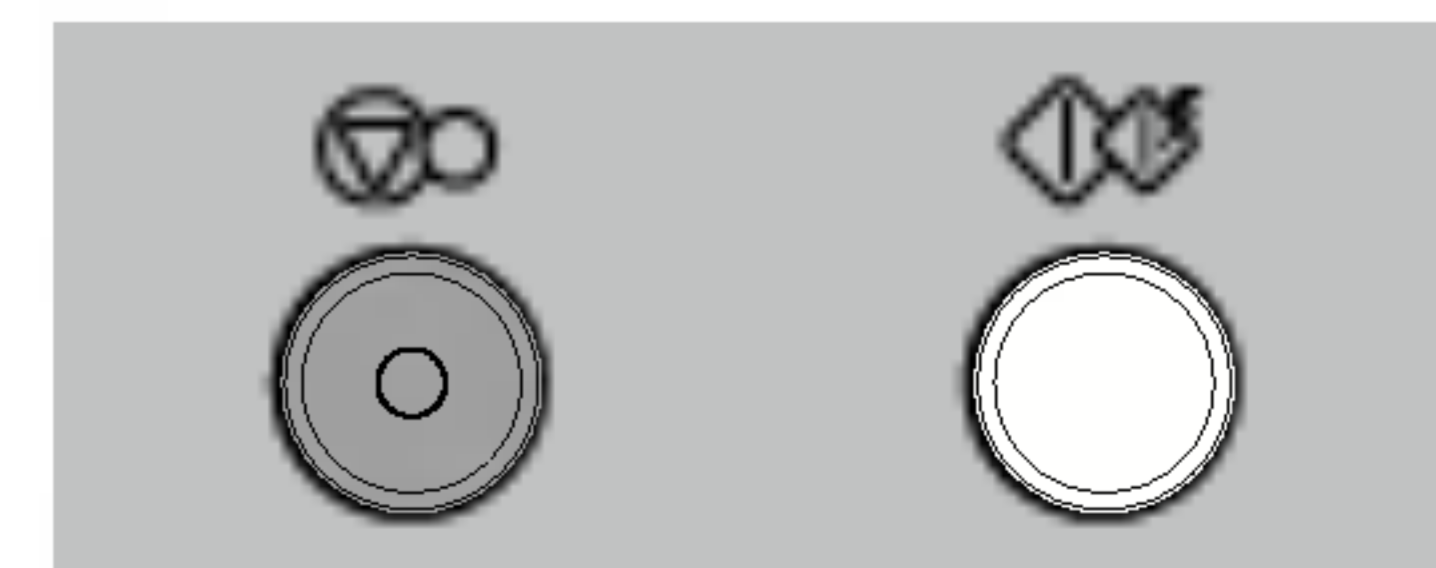
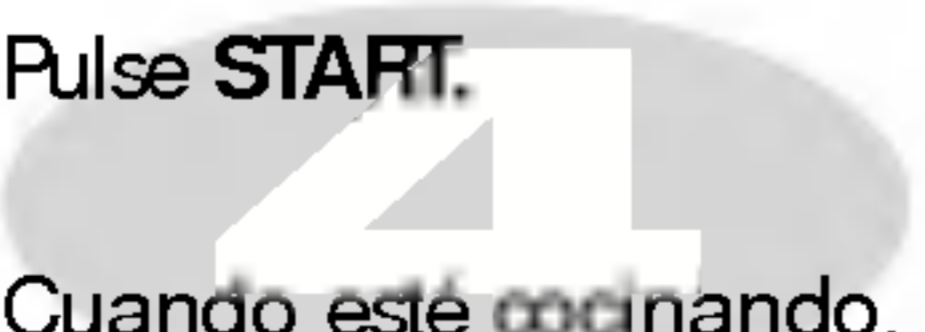


Gire el **DIAL** para configurar el tiempo de mantenimiento del calentamiento hasta que la pantalla muestre "30:00".



Pulse **START**.

Cuando esté cocinando, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el **DIAL**.



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.

Descongelación automática

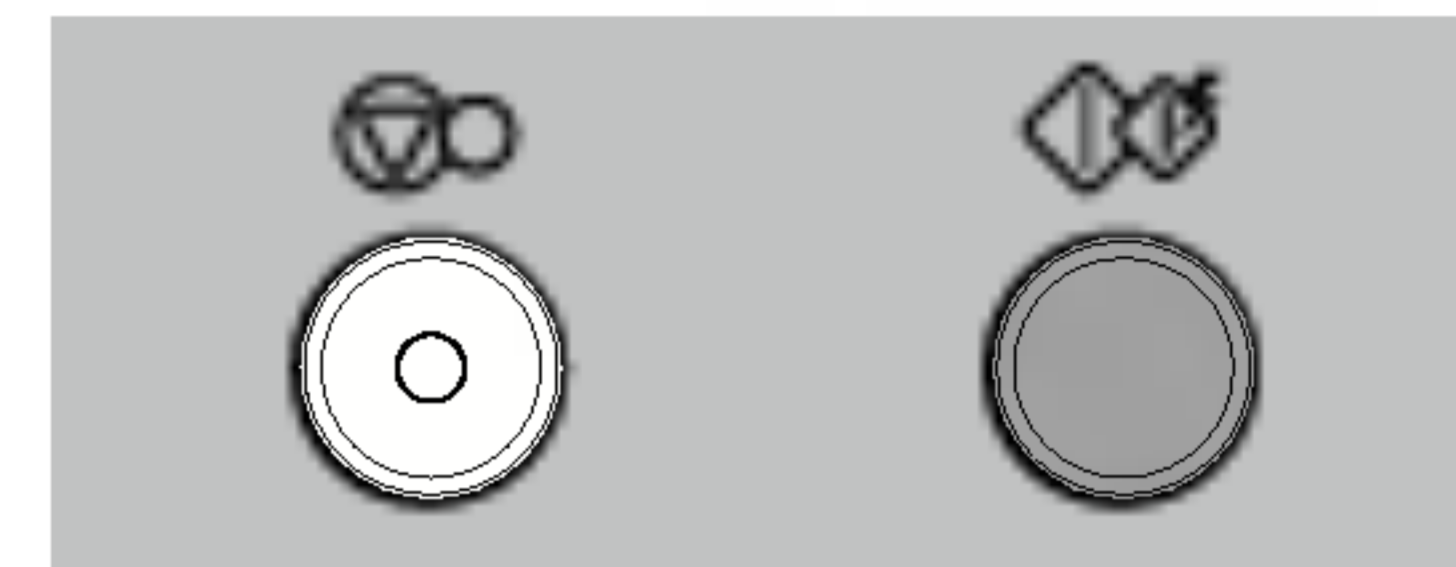


Su horno tiene cuatro posiciones de descongelación por microondas: **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN**; cada categoría de descongelación tiene ajustes de potencia diferentes.

TIPO DE COMIDA	Pulse el botón DEFROST:
CARNES	1 vez
AVES	2 veces
PESCADOS	3 veces
PAN	4 veces

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.

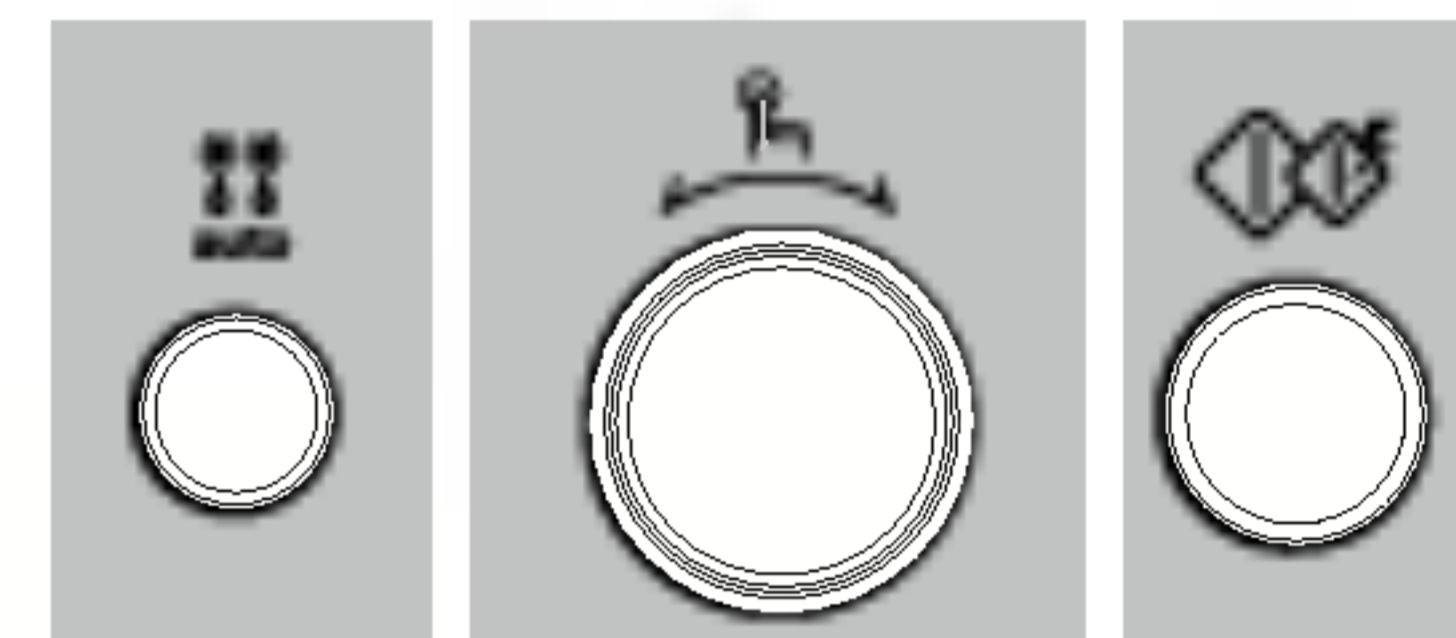


Pulse **AUTO DEFROST**.

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

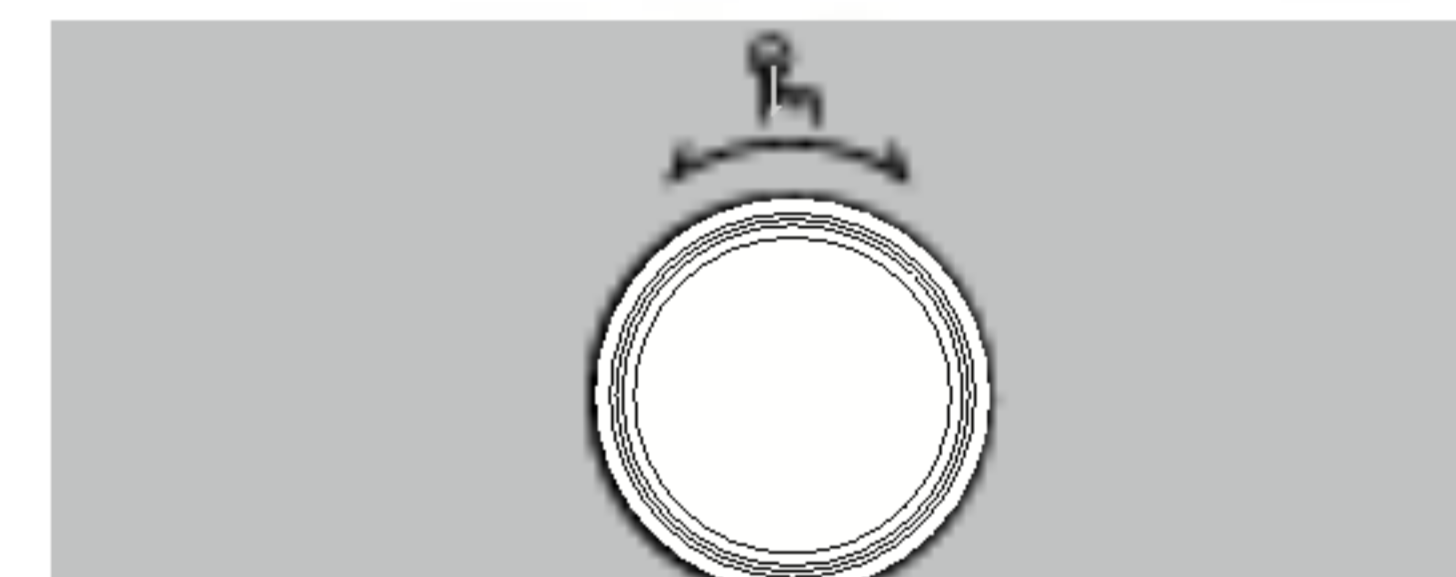
En la pantalla de visualización aparece "def2".

Pulse **START**.

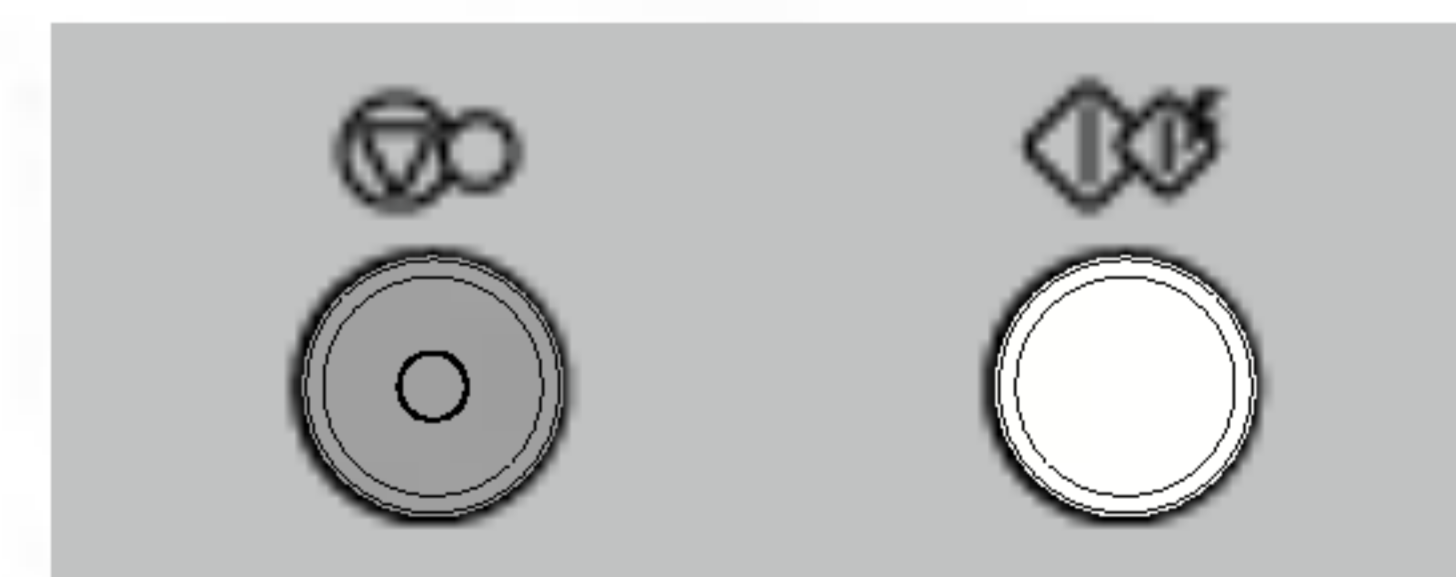


Introduzca el peso del alimento congelado que va a descongelar.

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



Pulse **START**.



Durante la descongelación el horno emitirá un PITIDO; entonces abra la puerta, dé la vuelta al alimento y sepárelas 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	AUMENTO
Carne (dEF1) Aves (dEF2) Pescado (dEF3)	0.1 kg ~ 4.0 kg	Recipiente para microondas (plato plano)	Carne Carne de vaca picada, filete, dados para estofado, solomillo, carne para estofar, cadera, hamburguesa, chuletilas de cordero, rollo para asar, salchichas, chuletas (2 cm). Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos. Aves Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2 kg). Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos. Pescado Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.
Pan (dEF4)	0.1 kg ~ 0.5 kg	Papel de cocina o plato plano	Pan de molde, panecillos, baguette, etc.

Cocción automática

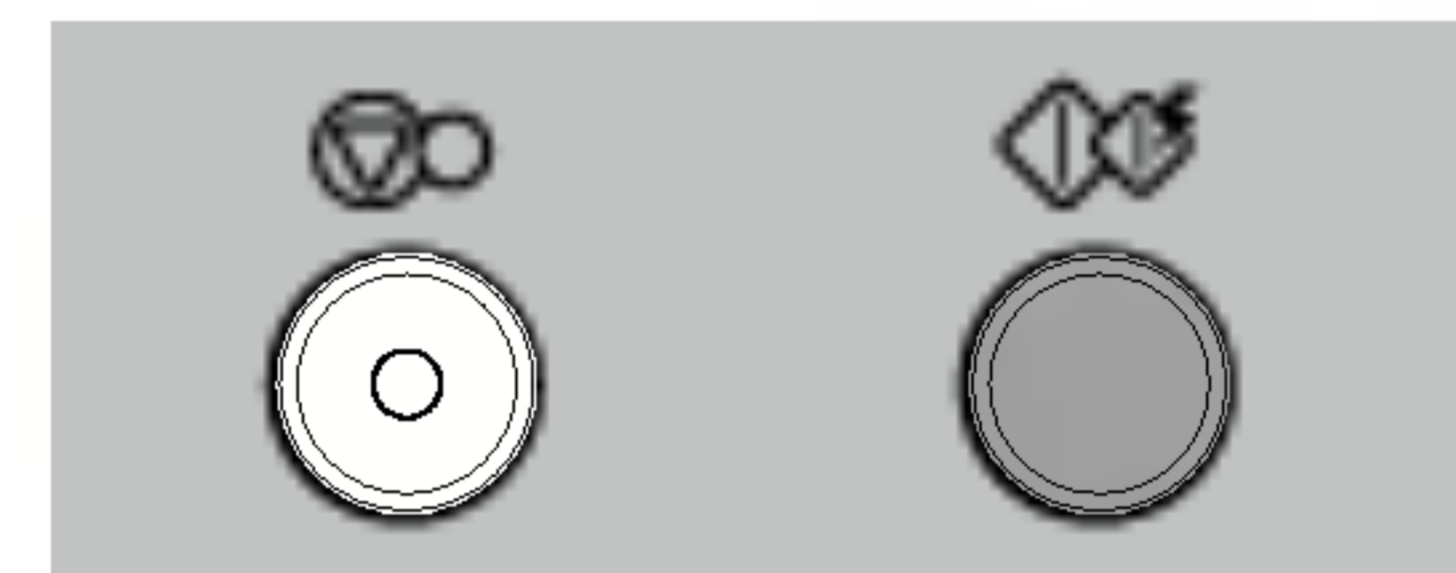
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de patatas asadas con piel.



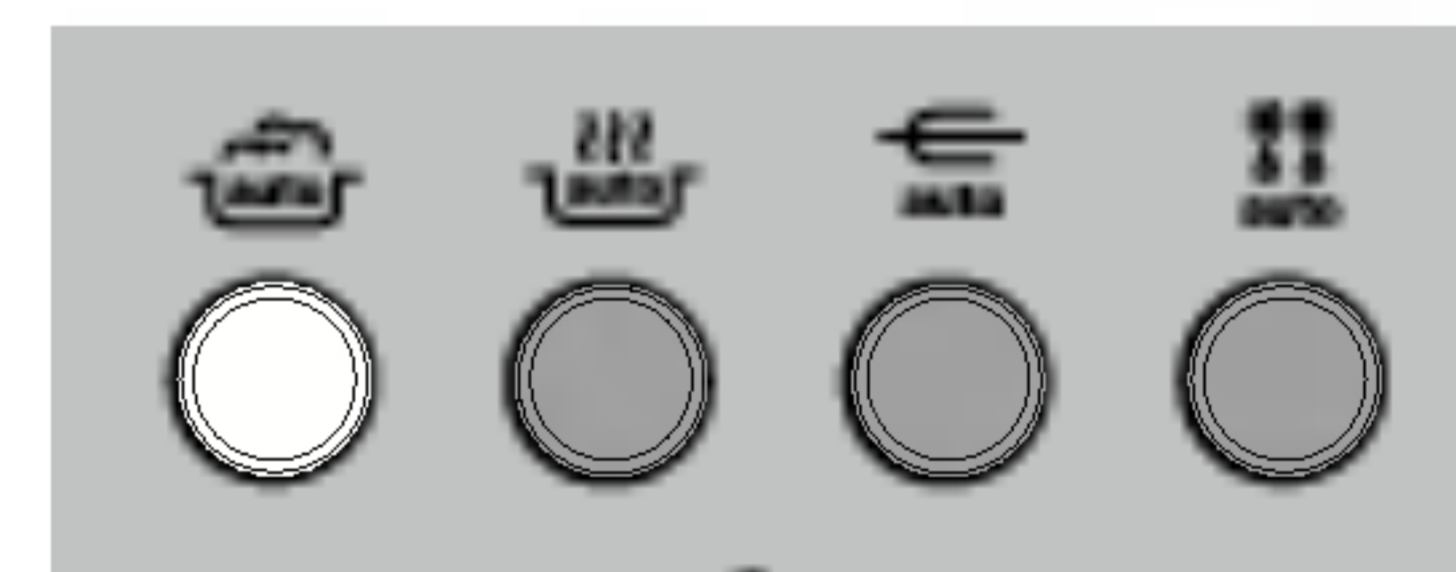
La **COCCIÓN AUTOMÁTICA** le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos seleccionando fácilmente el tipo de alimento e introduciendo el peso de alimento.

Categoría	Cocción automática
Patata asada	Ac-1
Verdura fresca	Ac-2
Verdura congelada	Ac-3
Arroz / Pasta	Ac-4
Pescado fresco	Ac-5
Pizza congelada	Ac-6
Patatas fritas	Ac-7
Gratinar	Ac-8

Pulse **STOP CLEAR**.



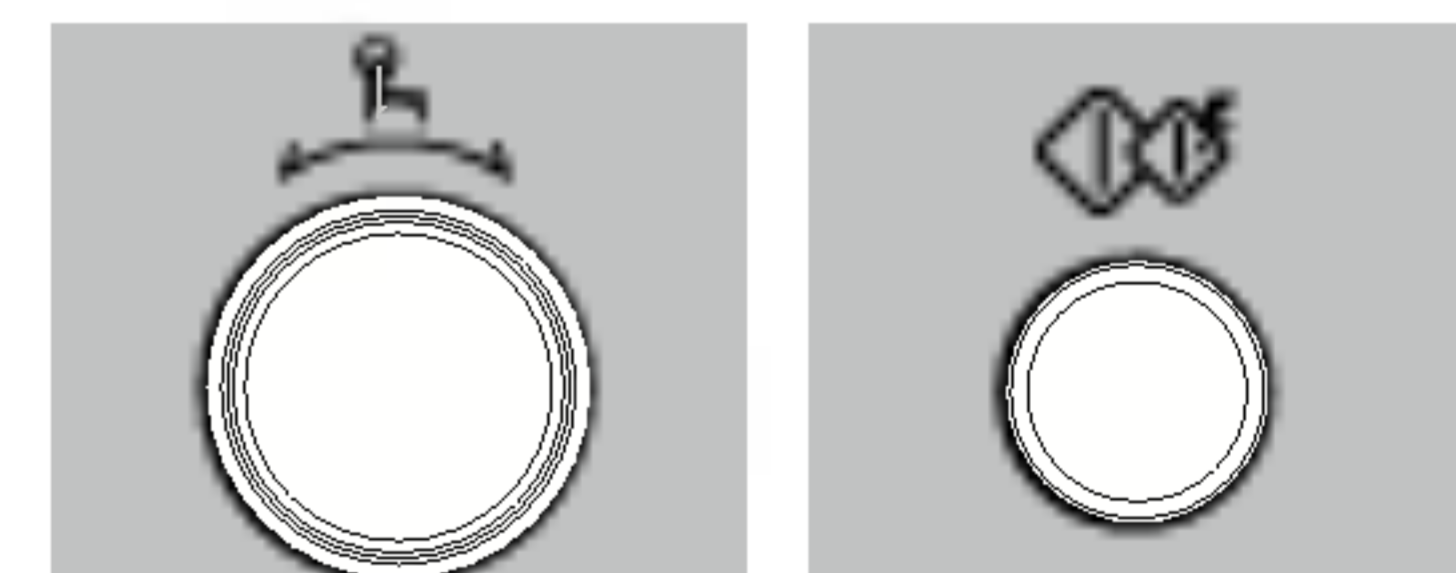
Pulse **AUTO COOK**.



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



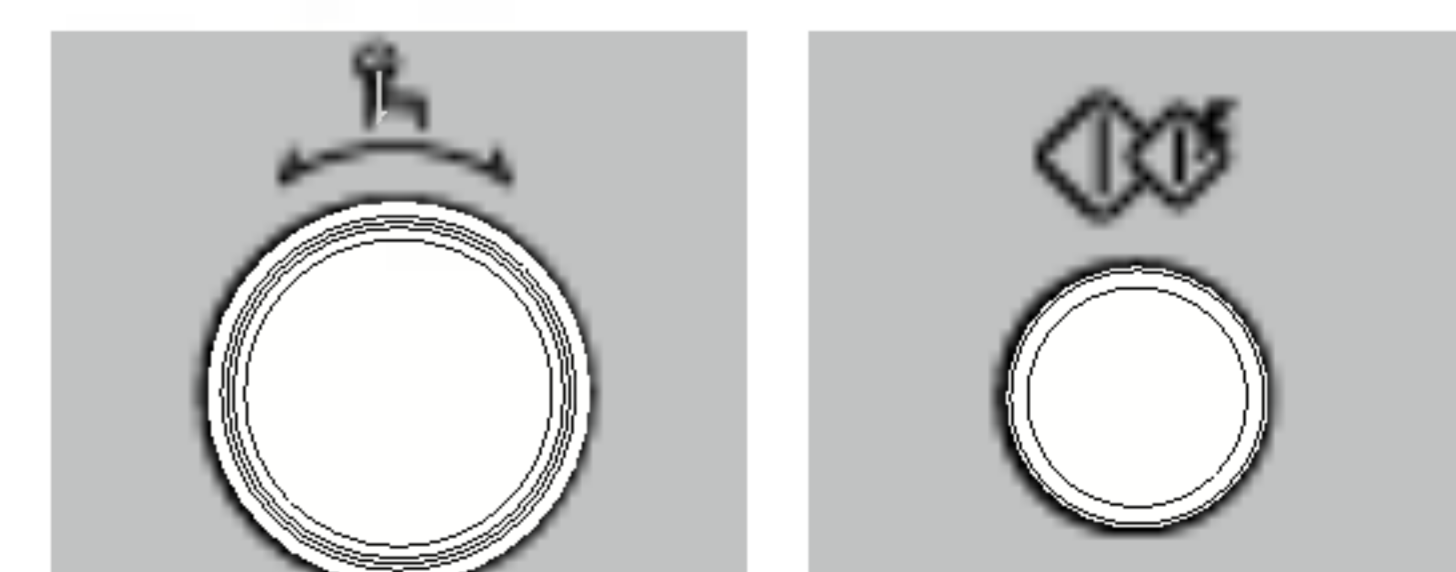
Pulse **START** para confirmar la categoría.



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



Pulse **START**.



<i>FUNCIÓN</i>	<i>CATEGORÍA</i>	<i>Límite de Peso</i>	<i>TUtensilio</i>	<i>Temp. Alim.</i>	<i>Instrucciones</i>																	
Cocción Automática	Patata Asada (Ac-1)	0.1 kg ~ 1.0 kg	Bandeja de metal	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>ADVERTENCIA: El grill y el horno circundante se pondrán muy CAIENTES. Utilice guantes para horno.</p>																	
	Verdura Fresca (Ac-2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bol 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.</p> <p>Añada agua según la cantidad.</p> <p>**0.2 kg – 0.4 kg: 2 cucharadas</p> <p>**0.5 – 0.8 kg: 4 cucharadas</p>																	
	Verdura congelada (Ac-3)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bol 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 m.</p> <p>Añada agua según la cantidad.</p> <p>**0.2 kg – 0.4 kg: 2 cucharadas</p> <p>**0.5 – 0.8 kg: 4 cucharadas</p>																	
	Arroz / Pasta (Ac-4)	0.1 kg – 0.3 kg	Bol 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="1626 1472 2822 1650"> <thead> <tr> <th></th> <th>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>200 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Sí</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</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.</p> <p>** 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	100 g	200 g	300 g	Cubrir	Agua	Arroz	200 ml	330 ml	480 ml	Sí	Pasta	300 ml	600 ml	900 ml	No
	Peso	100 g	200 g	300 g	Cubrir																	
Agua	Arroz	200 ml	330 ml	480 ml	Sí																	
	Pasta	300 ml	600 ml	900 ml	No																	

<i>FUNCIÓN</i>	<i>CATEGORÍA</i>	<i>Límite de Peso</i>	<i>Utensilio</i>	<i>Temp. Alim.</i>	<i>Instrucciones</i>
Cocción Automática	Pescado Fresco (Ac-5)	0.1 kg ~ 0.6 kg	Plato plano apto para microondas	Refrigerado	<p>Pescado entero, filetes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pescado graso: salmón, caballa - Pescado blanco: bacalao, abadejo <p>Colóquelo en una sola capa en un plato llano grande apto para microondas.</p> <p>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.</p> <p>Después de cocinar, retire el plato del horno.</p> <p>Déjelo reposar durante 3 minutos antes de servir.</p>
	Pizza Congelada (Ac-6)	0.1 kg ~ 0.5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Congelada	<p>Esta función es para cocinar pizza congelada. Retire todos los envoltorios y colóquela en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal.</p> <p>Después de cocinar, déjela reposar durante 1-2 minutos.</p>
	Patatas Fritas (Ac-7)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Bandeja de metal y rejilla inferior	Congeladas	<p>Extienda las patatas congeladas en la bandeja de metal sobre la rejilla inferior.</p> <p>Para obtener los mejores resultados, cocínelas en una sola capa.</p> <p>Después de cocinar, retírelas del horno y déjelas reposar durante 1-2 minutos.</p>

FUNCIÓN	CATEGORÍA	Límite de Peso	TUtensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Cocción Automática	Gratinar (Ac-8)	0.5 kg ~ 1.2 kg	Bandeja inferior y bandeja de metal	Ambiente	<p>Utilice esta tecla para cocinar Gratinaos caseros. Ponga la comida en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, retírela del horno y déjela reposar durante 1-2 minutos.</p> <p>*Patatas gratinadas*</p> <p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>(Bechamel)</p> <p>3 cucharadas soperas de mantequilla, 5 cucharadas soperas de harina, 2 tazas y media de leche</p> <p>Ponga la mantequilla en un bol grande. Póngala en el microondas en HIGH hasta que la mantequilla se funda.</p> <p>Añada la harina y póngala en el microondas durante dos minutos en HIGH.</p> <p>Añada la leche, la sal y la pimienta negra. Póngala en el microondas en HIGH durante 15 minutos.</p> <p>(Durante la cocción, remueva varias veces)</p> <p>Método</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hornee las patatas con la función Patata Asada. Luego pélelas y córtelas en rodajas finas. Añada sal y pimienta. 2. Mezcle las cebollas y la mantequilla en un bol. Póngalas en el microondas en HIGH durante 2 minutos. 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. 4. Espolvoree con queso. Póngalas en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. <p>Después de cocinar, déjelas reposar durante 2-3 minutos.</p>

Recalentamiento automático

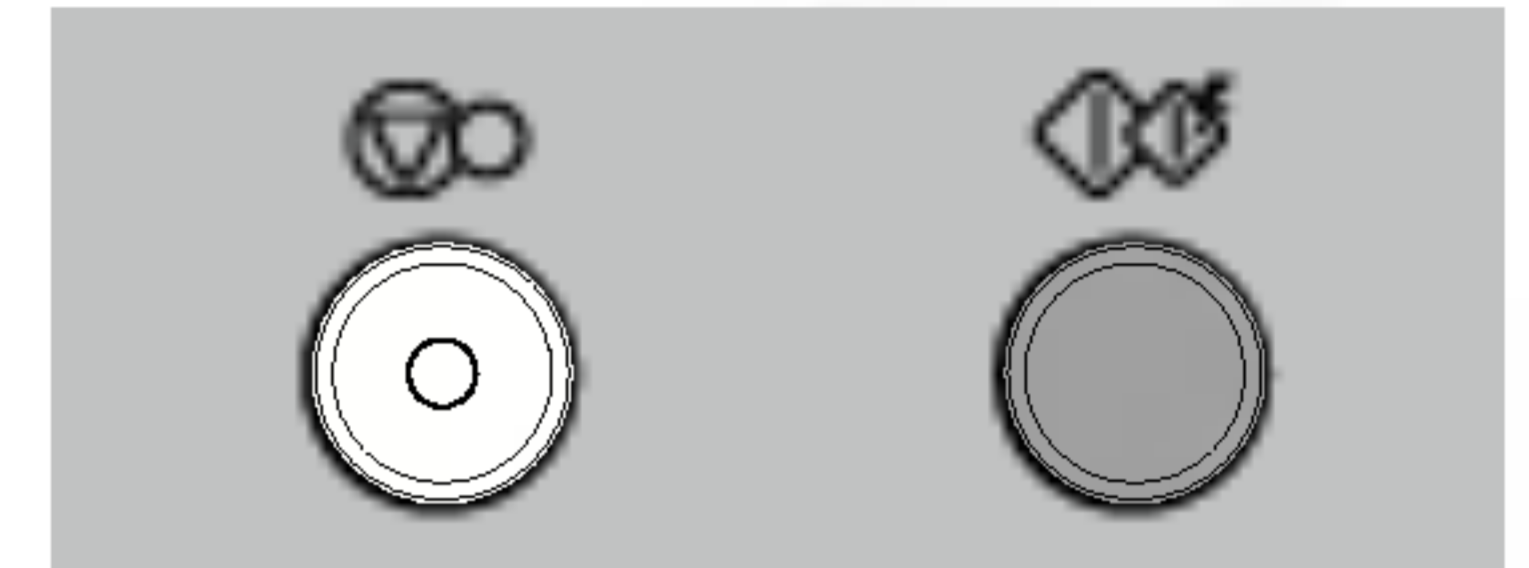
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de un Alimento Refrigerado.



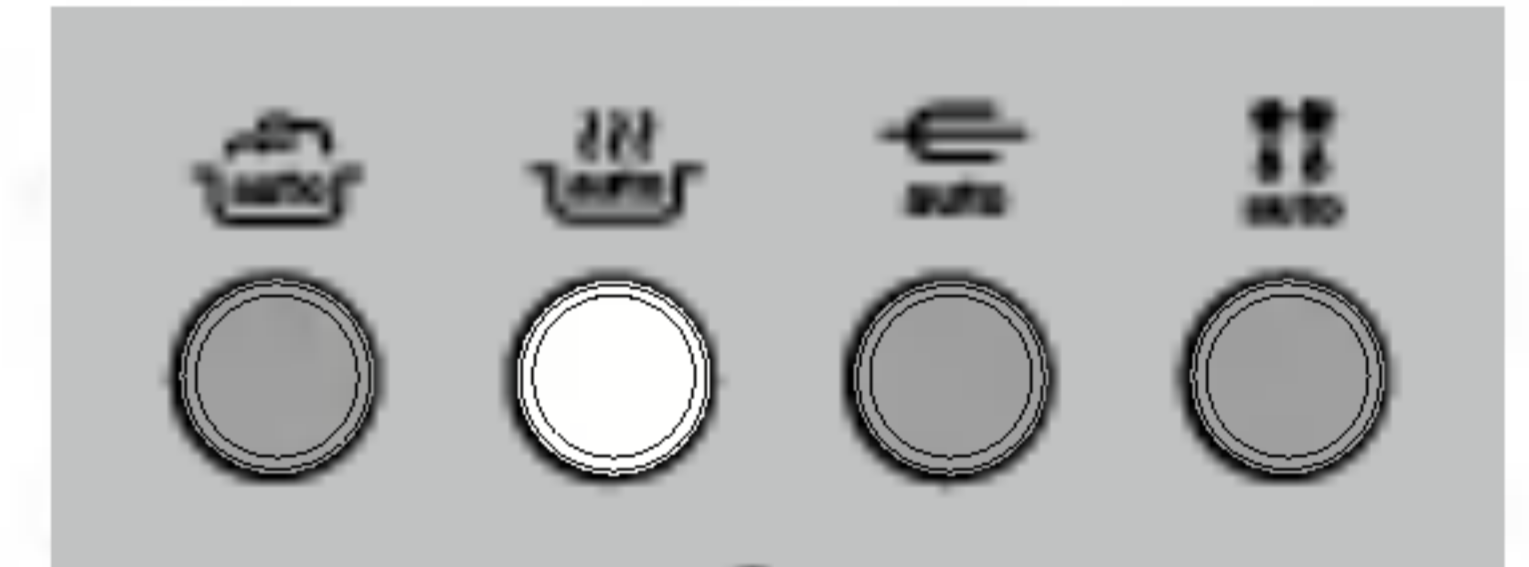
La cocción con **RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO** hace que recalentar la comida resulte cómodo y fácil. Su horno ha sido pre-programado para recalentar automáticamente los alimentos.

Su horno tiene cuatro ajustes de **RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO**: Pizza refrigerada, Sopa/ Salsa, Comida refrigerada, Comida congelada.

Pulse **STOP/ CLEAR**.



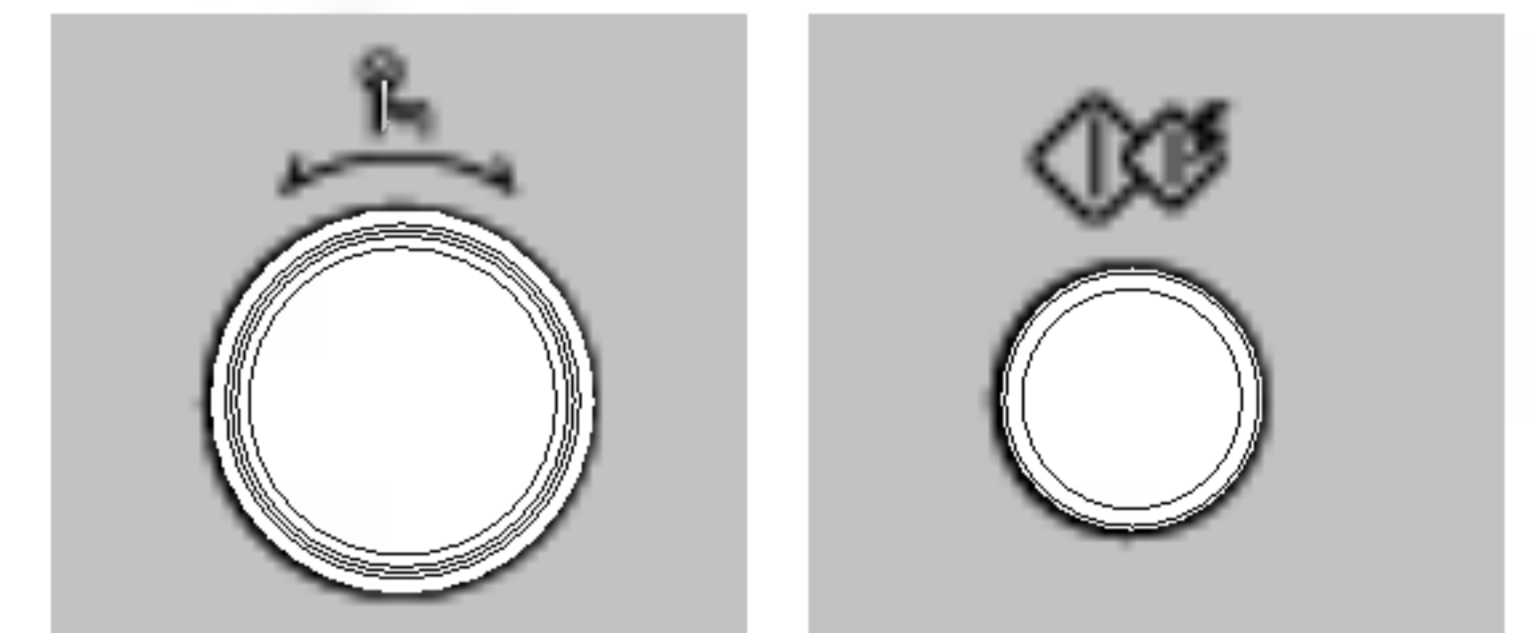
Pulse **AUTO REHEAT**.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "rh-3".



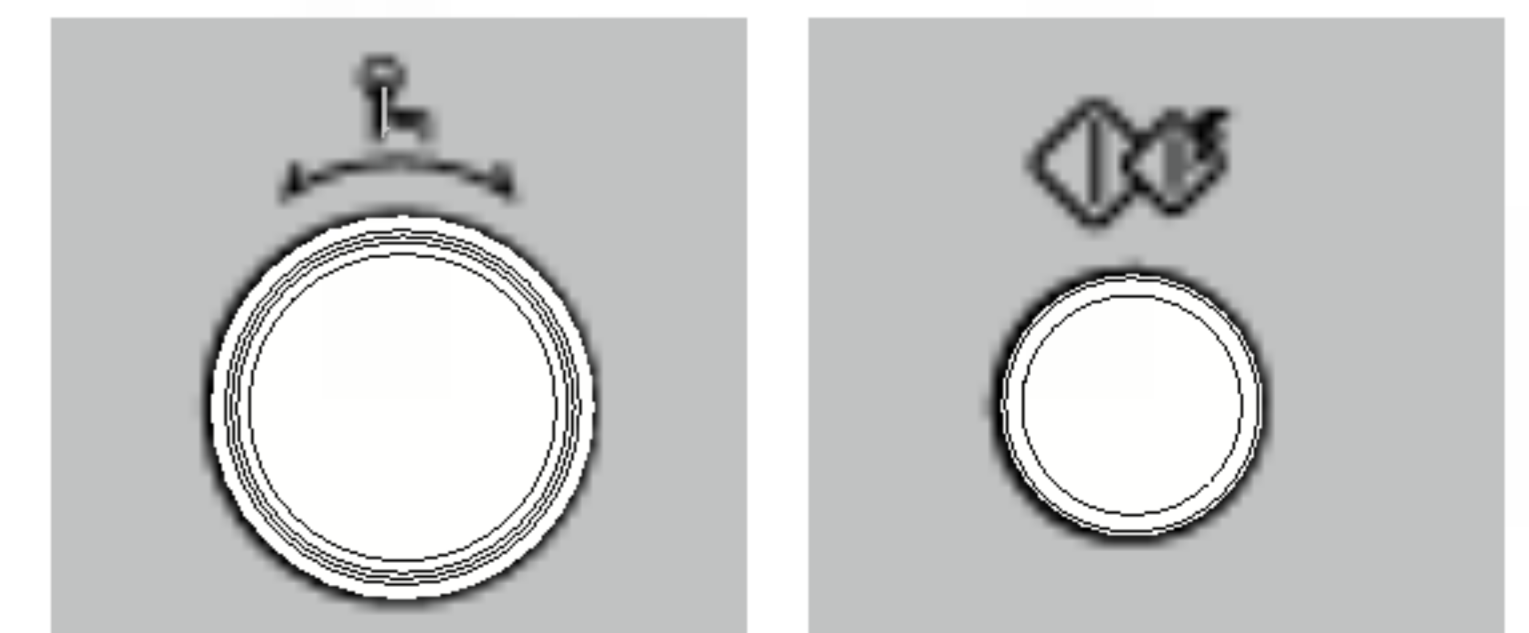
Pulse **START**.



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



Pulse **START**.



FUNCIÓN	CATEGORÍA	Límite de Peso	TUtensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Recalentam. Automático	Pizza Refrigerada (rh-1)	0.2 kg ~ 0.4 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerada	Esta función es para recalentar restos de pizza refrigerada. Ponga la pizza refrigerada en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Después de cocinar, saque la comida inmediatamente. Déjela reposar durante 2-3 minutos.
	Sopa/ Salsa (rh-2)	0.2 kg ~ 0.6 kg	Bol apto para microondas	Ambiente	Vierta la sopa/ salsa en un bol para microondas. Cúbralo con una tapa o plástico. Después de calentar, remuévala. Déjela reposar durante 2 minutos tapada. Y luego remuévala de nuevo.
	Comida refrigerada (rh-3)	0.3 kg ~ 0.6 kg	La propia bandeja	Refrigerada	Perfórela utilizando un pincho sobre la superficie. Ponga la comida en el plato giratorio de vidrio. Después de cocinar, déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servir. - Se puede remover: Spaghetti boloñesa, estofado de ternera - No se puede remover: Lasaña, pastel de carne Nota: Para la comida que venga en bolsa(s), perfora la porción de carne y las porciones de arroz/ pasta, etc. - En el caso de comidas que se pueden remover, hágalo después del pitido. - En el caso de comidas que no se pueden remover, no es necesario remover después del pitido.
	Comida congelada (rh-4)	0.3 kg ~ 0.6 kg	La propia bandeja	Congelada	Igual que lo anterior.

Cocción

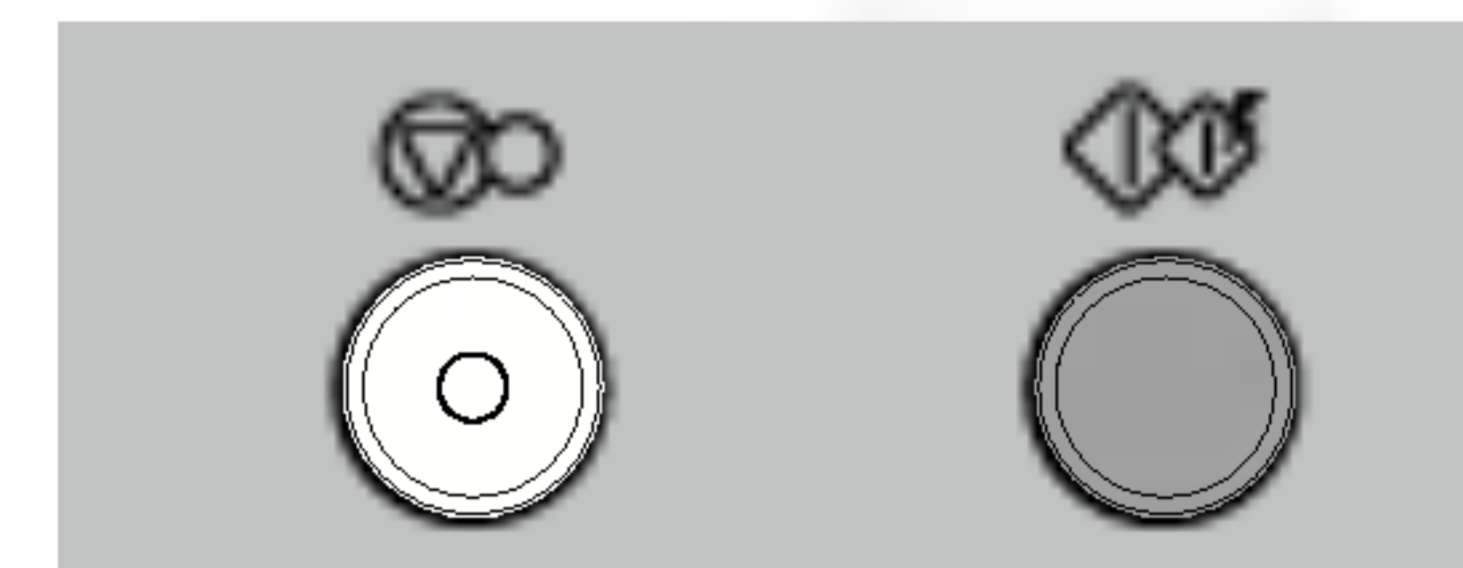
asado automático

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 1.4 kg de carne de ternera asada.

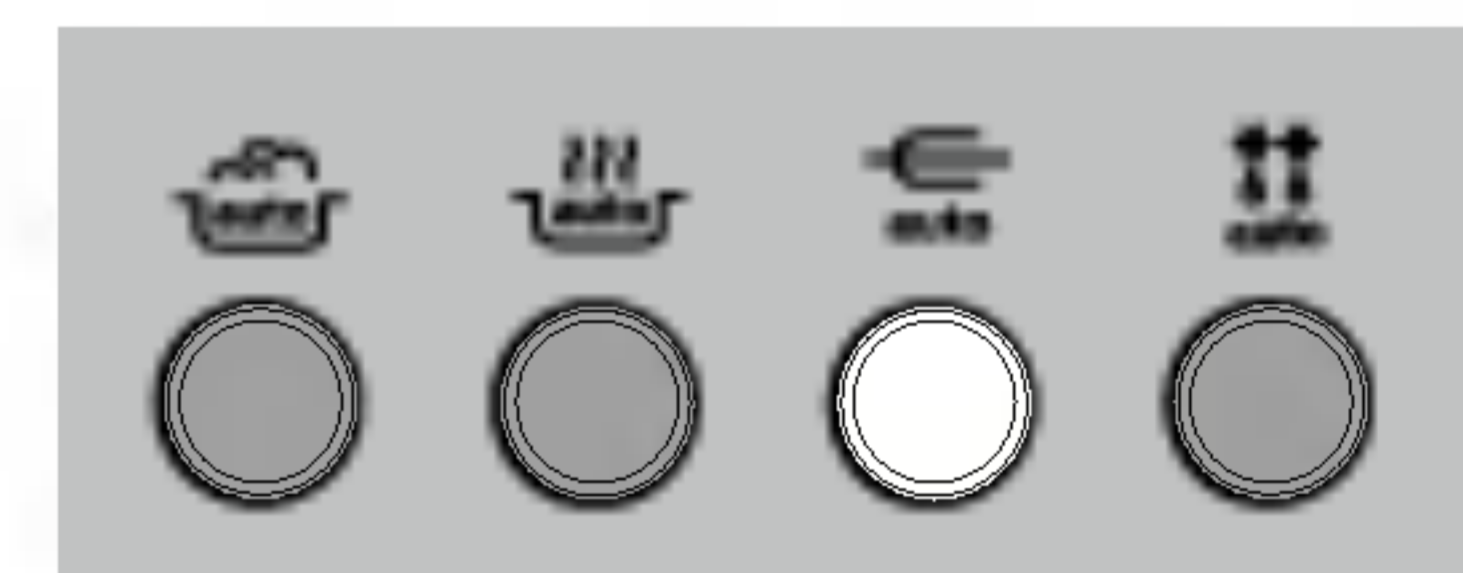


La cocción con **Asado Automático** le permite cocinar la mayor parte de sus alimentos favoritos fácilmente, seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.

Pulse **STOP/CLEAR**.

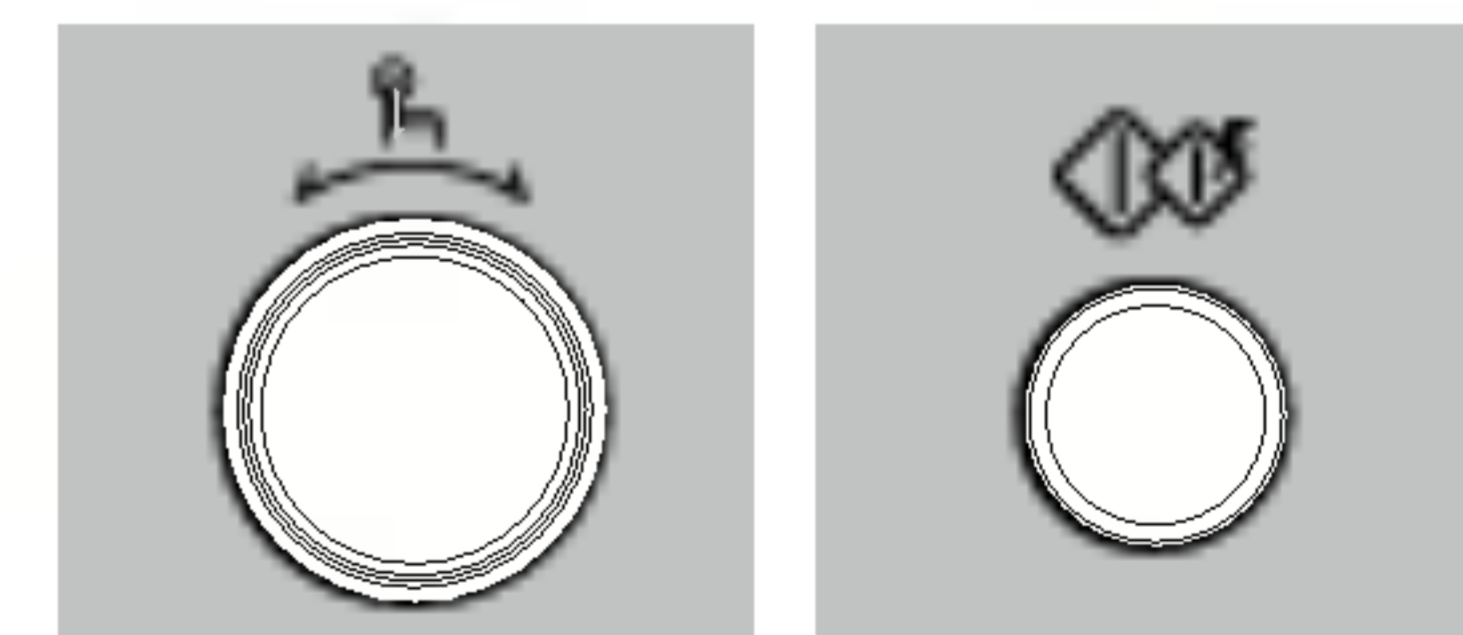


Pulse **AUTO ROAST**.



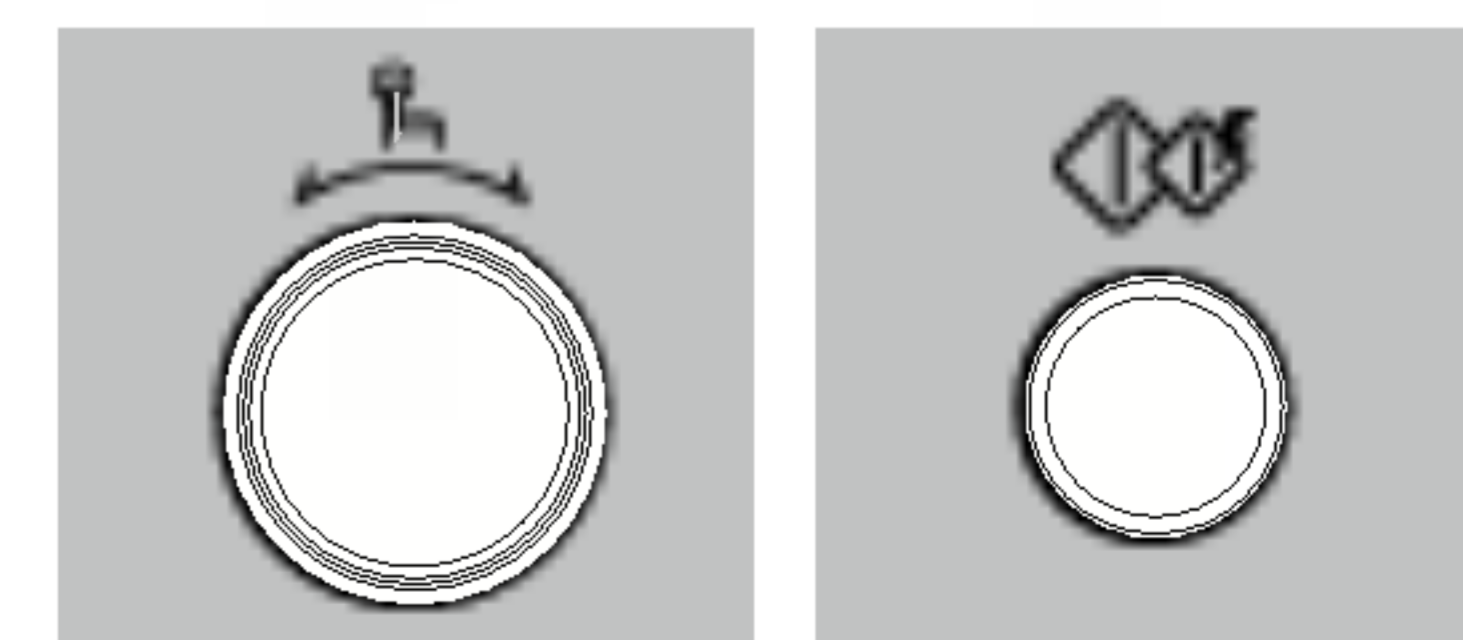
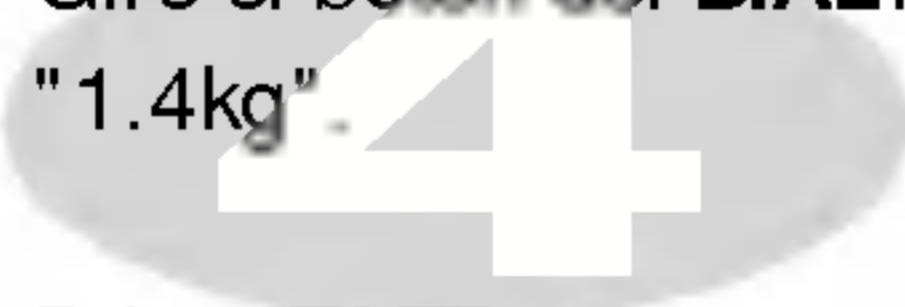
Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "Ar-1".

Pulse **START**.



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

Pulse **START**.

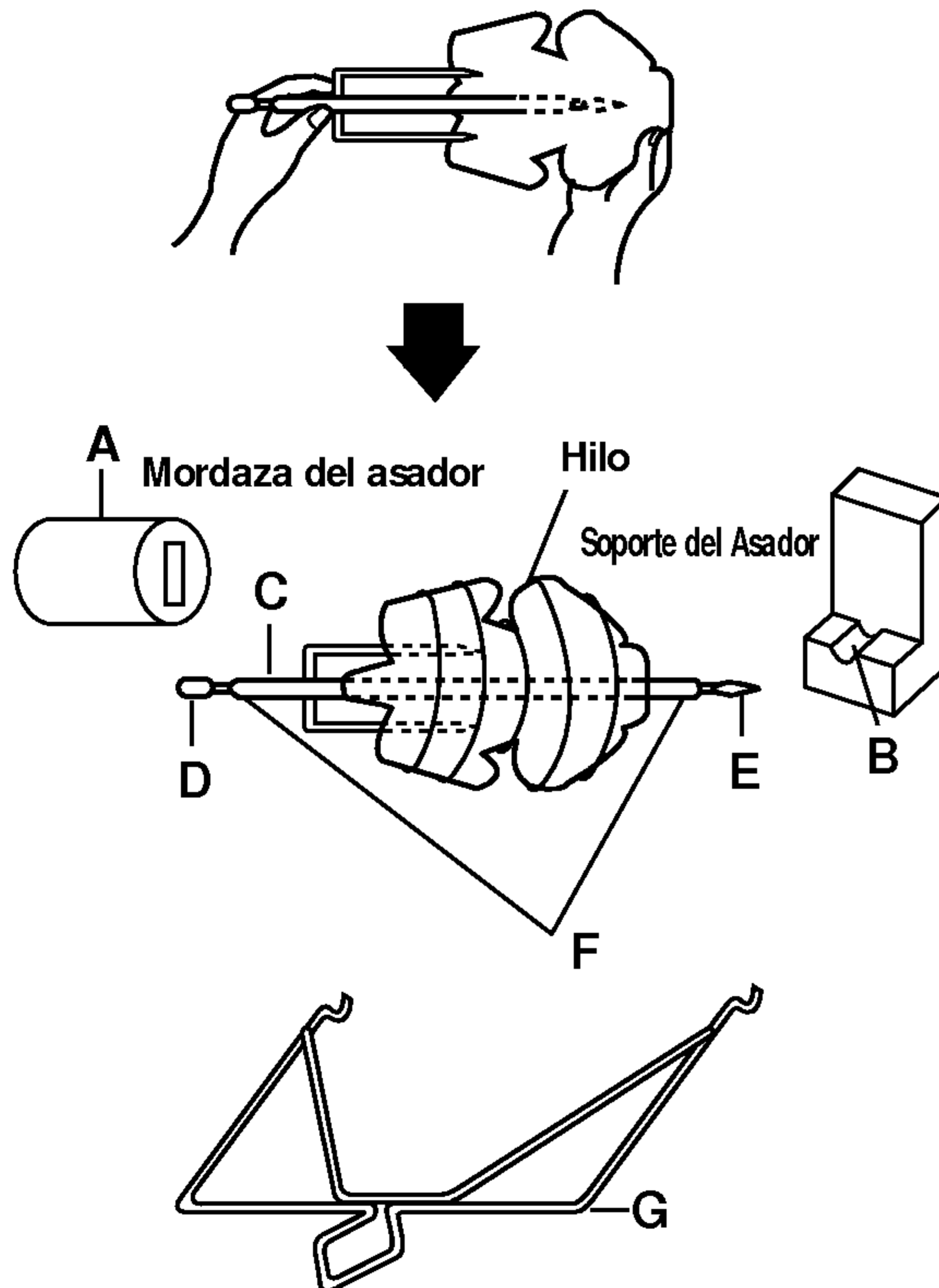


GUÍA PARA EL ASADO AUTOMÁTICO

Función	Categoría	Límite de Peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Asado automático	Ternera Asada (Ar-1)	0.5 kg–1.5 kg	Barra de asar y bandeja de metal	Refrigerado	Perfore la carne con la barra de asar y úntela con la margarina o mantequilla fundidas. Si es necesario, ate la carne con hilo a la barra. Ponga la bandeja de metal sobre el plato giratorio de vidrio. Después de cocinar, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.
	Cordero Asado (Ar-2)	0.5 kg–1.5 kg	Barra de asar y bandeja de metal	Refrigerado	Perfore el cordero con la barra de asar y úntelo con la margarina o mantequilla fundidas. Si es necesario, ate el cordero con hilo a la barra. Ponga la bandeja de metal sobre el plato giratorio de vidrio. Después de cocinar, déjelo reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.
	Muslos de Pollo (Ar-3)	0.2kg – 0.8 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	Lave y seque la piel. Unte los muslos de pollo con la margarina o mantequilla fundidas. "Gire los alimentos cuando queden dos minutos" Cuando suene el pitido, déle la vuelta. Y luego pulse start para continuar la cocción. Después de cocinar, déjelos reposar cubiertos con papel de aluminio durante 2-5 minutos.
	Pollo Entero (Ar-4)	0.8kg – 1.5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	Perfore el pollo entero con la barra de asar y úntelo con la margarina o mantequilla fundidas. Si es necesario, ate el pollo entero con hilo a la barra. Ponga la bandeja de metal sobre el plato giratorio de vidrio. Después de cocinar, déjelo reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar un pollo entero.

Asador



1. Coloque el pollo totalmente descongelado en el asador, asegurándose de que la barra atraviese el pollo por el centro. Y ate el pollo a la barra con hilo, si es necesario.

NOTA: ES MUY IMPORTANTE DESCONGELAR TOTALMENTE EL POLLO ANTES DE COCINARLO. EN CASO CONTRARIO, EL POLLO PUEDE QUEDAR POCO HECHO.

2. Inserte el extremo de la barra del asador (D) en la mordaza (A) situada en el lado izquierdo de la pared del horno. Empújela hacia la izquierda, girando la barra ligeramente hasta que encaje en la mordaza (A).

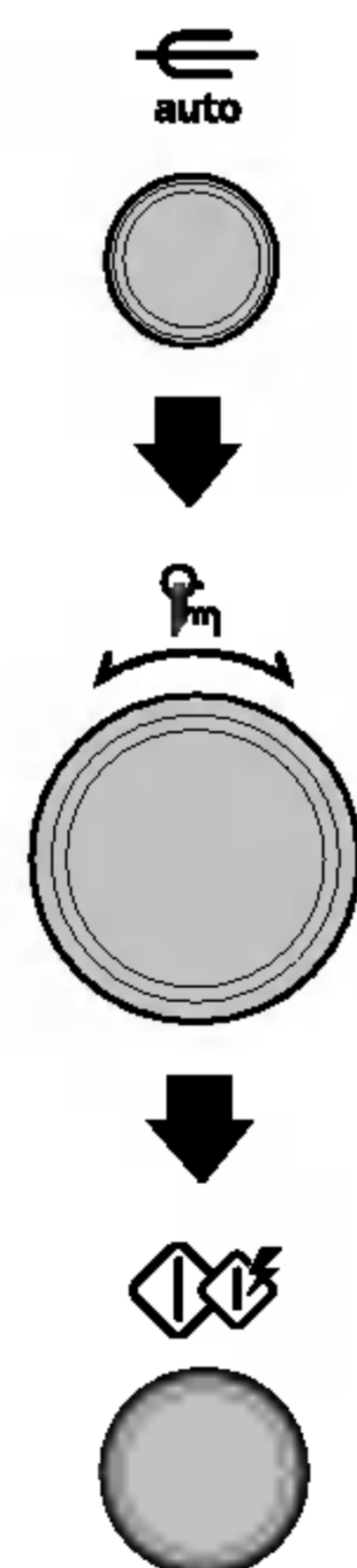
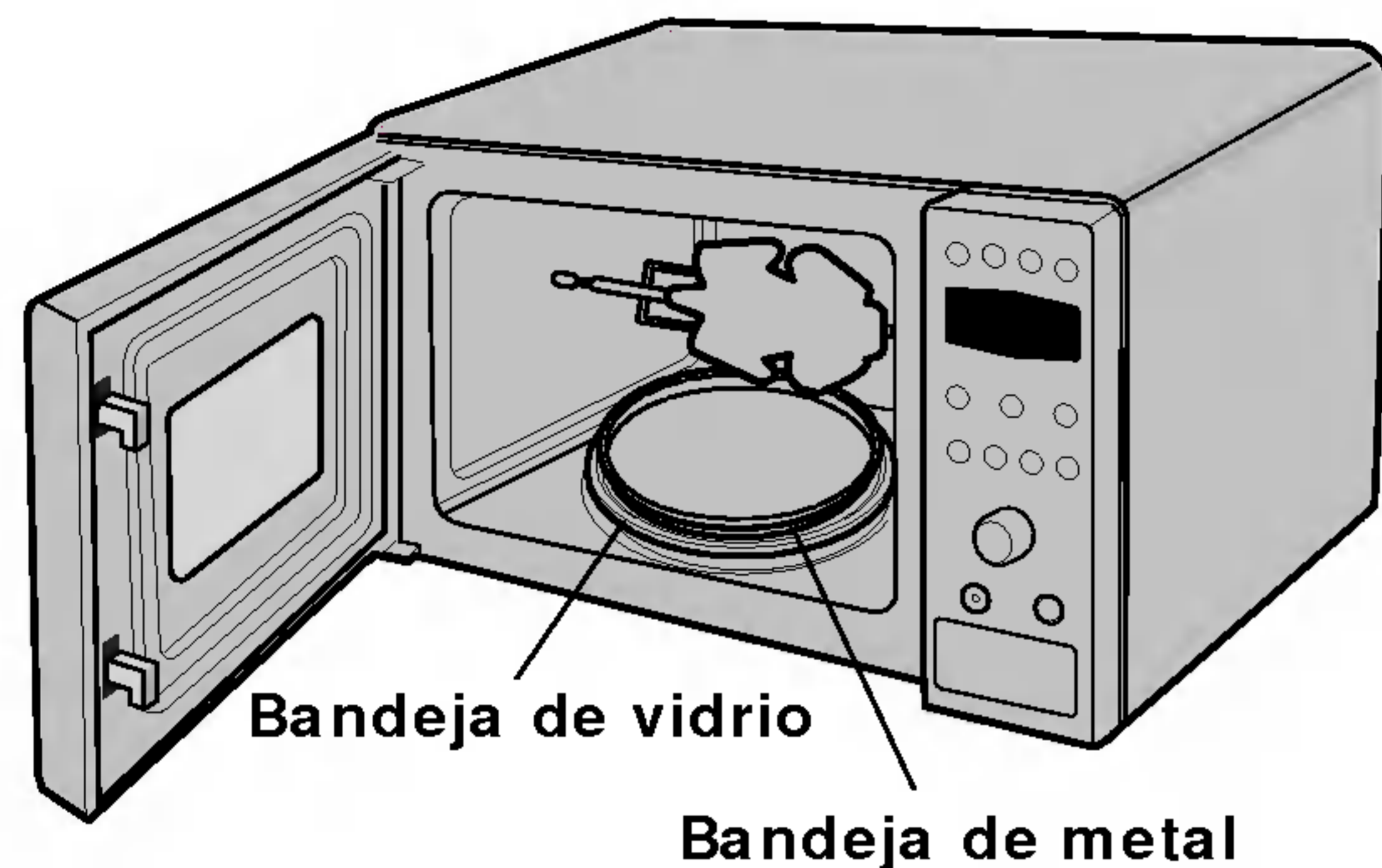
3. Apoye el otro extremo de la barra del asador (E) en el hueco del soporte del asador (B).

4. Coloque con cuidado el utensilio de vidrio refractario en el horno microondas, sobre el plato giratorio de vidrio.

5. Después de cerrar la puerta del horno, siga las instrucciones de la cocción **ASADO AUTOMÁTICO** (página 27).

6. Después de cocinar, sujete la barra del asador por ambos lados (F) con el asa (G), levante el extremo derecho ligeramente, y tire del extremo izquierdo.

Asador



NOTA:

1. La cocción en el asador es cómoda para hacer al grill carne y aves. Toda la superficie del alimento quedará uniformemente tostada sin tener que darle la vuelta.
2. La cocción en el asador puede utilizarse en modo de microondas, modo de combinación, modo de grill, auto roast y cocción automática.
3. La barra del asador es sólo para cocinar en el asador. Después de que haya terminado la cocción en el asador retire la barra y guárdela con los demás accesorios.

ADVERTENCIA

1. NO UTILICE LA BANDEJA DE METAL NI EL ASADOR SIN CARGA, PORQUE DAÑARÍAN EL HORNO.
2. DESPUÉS DE COCINAR, LA BANDEJA DE METAL ESTARÁ MUY CALIENTE
3. Se recomienda quitar siempre la grasa del plato giratorio antes de cocinar. La grasa caliente sobre el plato giratorio puede ocasionar humo.

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.

Guía de calentamiento o recalentamiento

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	2~3 minutos 3~3 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	6~7 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Judías blancas cocidas 1 taza	1 1/2~3 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Paviolis o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	2 1/2~4 minutos 7 1/2~11 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 3 1/2~5 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 3 1/2~5 1/2 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.

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	Recórtelas. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 de jugo. Cúbralas.	2~3 minutos
Espárragos frescos, puntas	450g	2 1/2 ~ 6	Añada 1 taza de agua. Cúbralos.	2~3 minutos
Judías verdes	450g	7 ~ 11	Añada 1/2 taza de agua en una cacerola de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Remolachas, frescas	450g	11 ~ 16	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	450g	5 ~ 8	Ponga los brécoles en un recipiente de cocer. Añada 1/2 taza de agua.	2~3 minutos
Coles, frescas, troceadas	450g	5 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
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
Rósculos, frescos, Apio, fresco, troceado	2 tazas 4 tazas	11 ~ 16	Corte en rodajas. Añada 1/2 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. Tápele.	2~3 minutos
Champiñones, frescos, troceados	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Ponga los champiñones en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Chirivías, frescas, cortadas	450g	4 ~ 7	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 t. medio 4 t. medio	4 ~ 9 6 ~ 12	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	4 1/2 ~ 7 1/2	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

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.

Artículo	Peso	Tiempo aprox. de cocción (en minutos)	Sugerencias
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	27-32	
Chuletas de cordero (2,5cm (1") de grosor)	230g x 2	25-32	
Salchichas (2,5cm (1") de grosor)	230g	13-16	Dé la vuelta a las salchichas frecuentemente.

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 rajar 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.

Artículo	Peso	Tiempo aprox. de cocción (en minutos)	Sugerencias
Filetes de pescado 1 cm (1/2") de grosor	230g	17-21	Aplique mantequilla derretida y dé la vuelta a mitad de cocción.
1,5 cm (1/2") de grosor	230g	20-24	
Filetes de pescado 2,5 cm (1") de grosor	230g	24-28	
Pescado entero	225-350g unidad	16-20 24-28	Deje algo más de tiempo para el pescado grueso y grasiento.
Vieiras	450g	16-20	Unte abundantemente durante la cocción.
Gambas sin cocer	450g	16-20	

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?

R 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.

Conexión del horno microondas a la red / especificaciones técnicas

Atención

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 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-8083CLR/ MC-8084CLR
Alimentación eléctrica		Corriente alterna 230V / 50 Hz
Potencia		900W (según estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones exteriores		Anchura: 530 mm.; Altura: 322 mm.; Profundidad: 500 mm.
Consumo	Microondas	1350 W
	Grill	1250 W
	Cocción combinada	2650 W
	Convección	1350 W (máx: 2550 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.

