



COMBINACION DE HORNO MICROONDAS/ PARRILLA

INSTRUCCIONES DE MANEJO

FOR FAVOR LEA ESTAS INSTRUCCIONES DE MANEJO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.

MG-606BL

P/ No: 3828W5A4509

Advertencias

Precauciones que deben tomarse para evitar la posible exposición a un exceso de radiación microondas.

No podrá utilizar su horno microondas con la puerta abierta ya que cuenta con elementos de bloqueo de seguridad en el mecanismo de la puerta. Estos elementos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier proceso de cocción cuando se abre la puerta. En el caso de un horno microondas la apertura de la puerta durante su funcionamiento podría resultar en una exposición nociva a radiación microondas.

Es importante no manipular los elementos de bloqueo de seguridad.

No coloque objeto alguno entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de residuos de alimentos o elementos de limpieza en las superficies de apoyo de las juntas.

No utilice su horno si éste estuviera dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños a: (1) la puerta (arqueada), (2) goznes y cierres rotos o sueltos, (3) juntas de las puertas y superficie de las juntas.

Solamente el personal especializado reúne las condiciones para llevar a cabo ajustes o reparaciones.

Aviso

Por favor asegúrese de seleccionar correctamente los tiempos de cocción ya que un tiempo excesivo podría causar el incendio de los ALIMENTOS y daños a su horno.

Cuando se calientan líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un hervor eruptivo de efecto retardado, sin que haya burbujas. Esto podría dar lugar a que el líquido caliente se salga repentinamente. Para evitar esta posibilidad, se deben tomar las siguientes medidas:

- 1 Evite utilizar envases de lados totalmente verticales con cuellos estrechos.
- 2 No sobrecaliente.
- 3 Remueva el líquido antes de colocar el envase en el horno y de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de calentado.
- 4 Después de calentarlos déjelos reposar en el horno durante un rato, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado (especialmente los biberones y los potitos) y compruebe su temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (especialmente el contenido de los biberones y de los potitos). Tenga cuidado al manipular el recipiente.

Aviso

Permita siempre que los alimentos reposen después de cocinarlos con microondas y compruebe su temperatura antes de su consumo. Particularmente de biberones y tarros de alimentos infantiles.

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

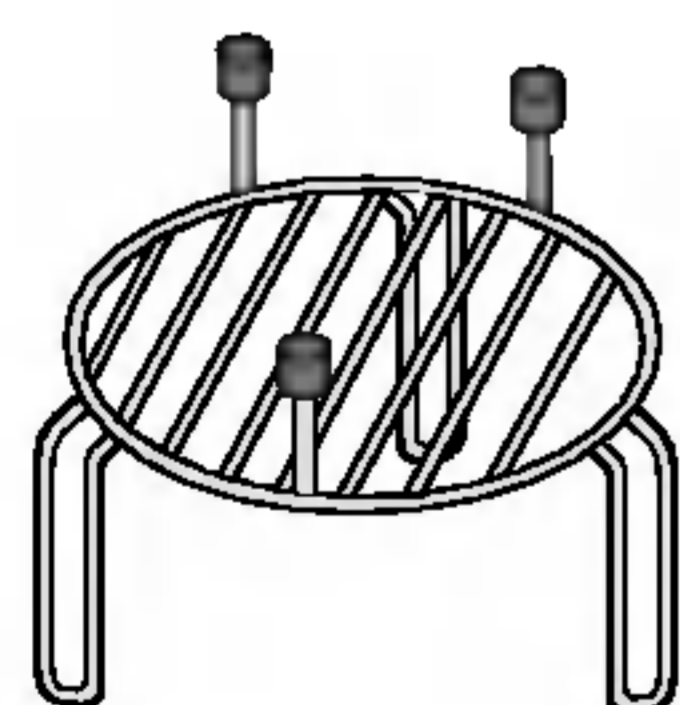
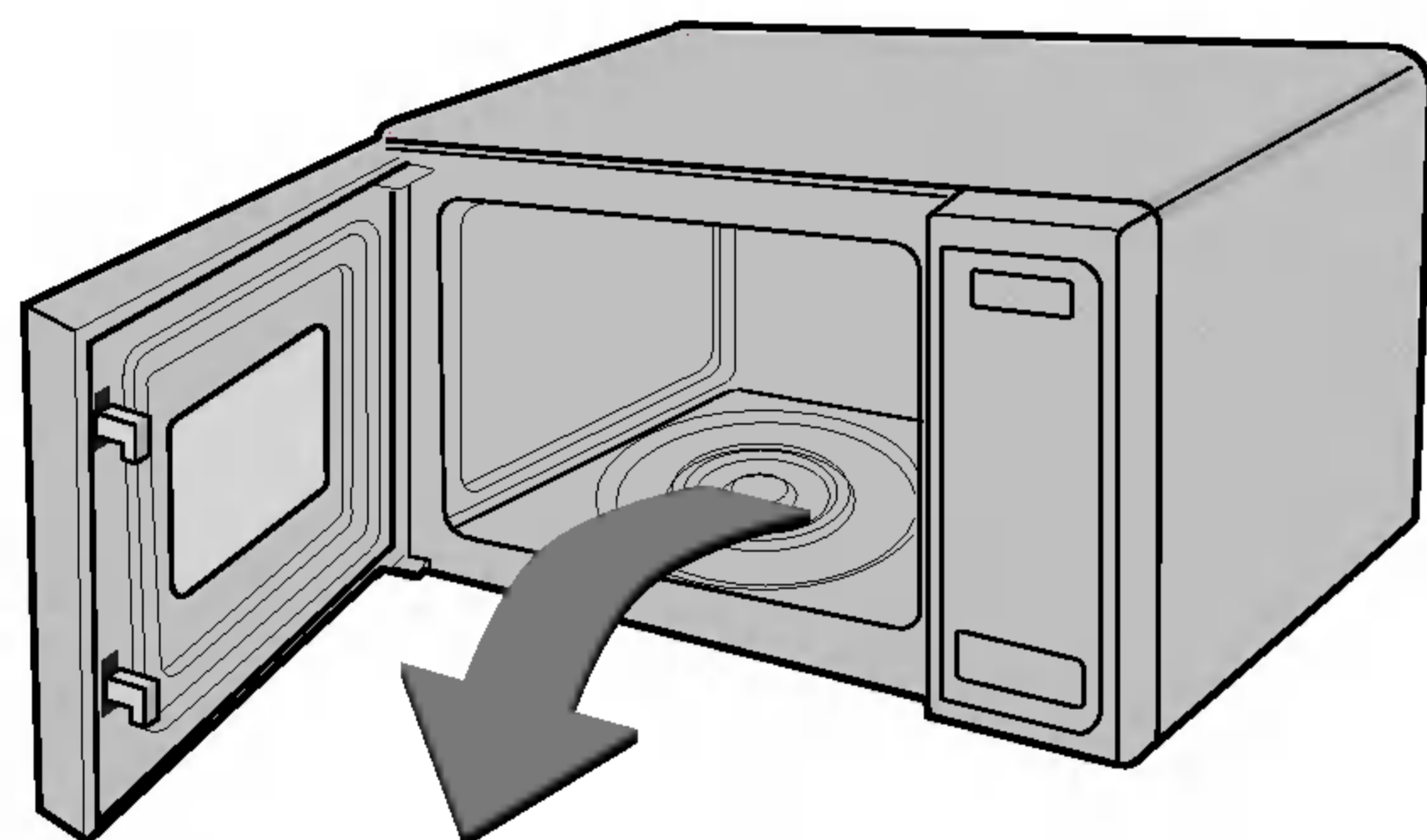
Su microondas es uno de los electrodomésticos más seguros de su hogar. Al abrir la puerta, el horno microondas deja automáticamente de producir energía. La energía de las microondas se transforma completamente en calor al entrar en contacto con los alimentos, no emitiendo "energía residual" que podría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

Advertencias	2
Indice	3
Desembalaje e Instalación	4 ~ 5
Ajuste del Reloj	6
A Prueba de Niños	7
Cocción con Micro Potencias	8
Niveles de Micro Potencia	9
Cocción en Dos Fases	10
Arranque Rápido	11
Cocción Más o Menos	12
Cocción con la Parrilla	13
Cocción Combinada	14
Descongelación Automática	15 ~ 16
Cocción Automática	17 ~ 18
Instrucciones de seguridad importantes	19 ~ 20
Menaje Adecuado para Microondas	21
Características de los Alimentos y Cocción Microondas	22 ~ 23
Preguntas y Respuestas	24
Información Concerniente al Cableado de la Clavija/Detalles Técnicos	25

Desembalaje e instalación

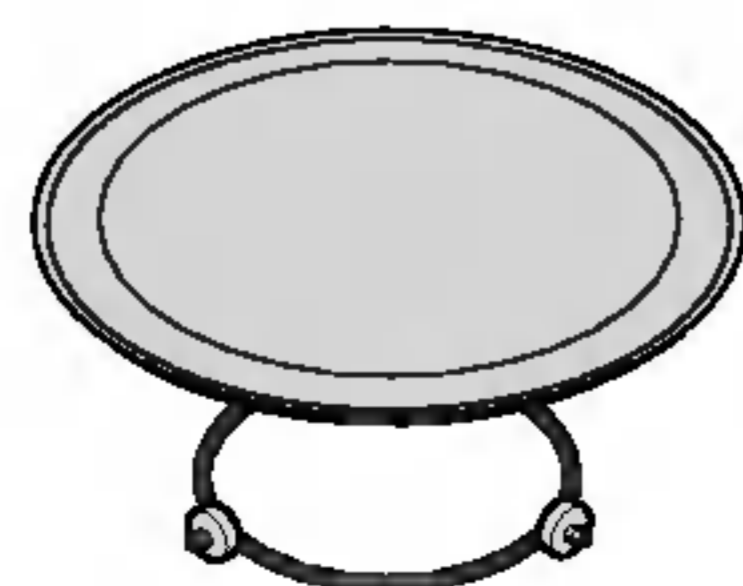
Siguiendo los pasos básicos que se facilitan en estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si su horno funciona correctamente. Por favor, preste particular atención a los consejos sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno asegúrese de sacar todos los accesorios y material de embalaje. Asegúrese de que su horno no muestre señales de haber sufrido daños durante su transporte.

- 1 Desembale su horno y colóquelo sobre una superficie plana y nivelada.



REJILLA BAJA

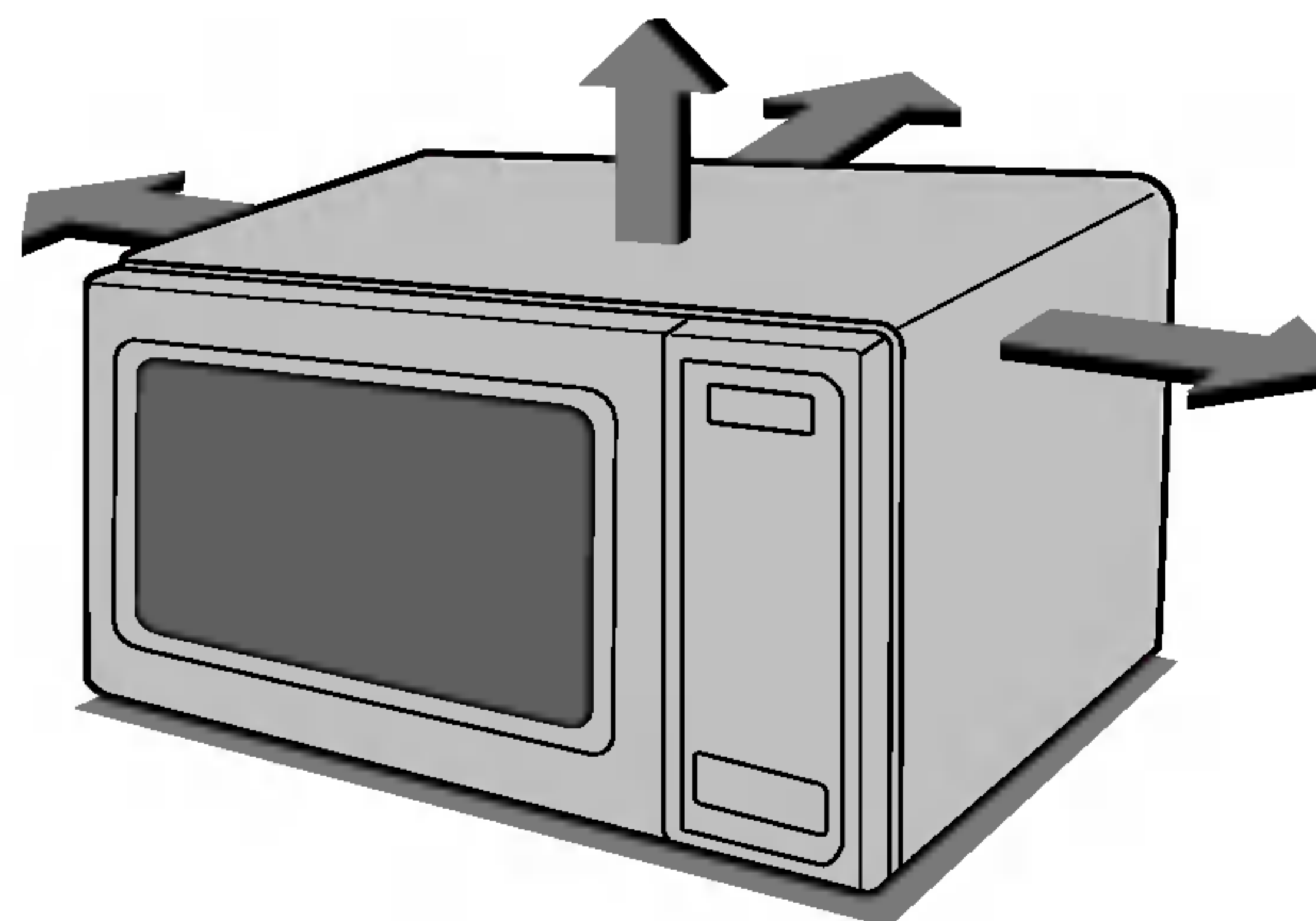
REJILLA ALTA



BASE DE VIDRIO

ANILO GIRATORIO

- 2 Coloque el horno en una superficie plana que tenga más de 85 cm de altura, pero asegúrese de que haya por lo menos 30 cm de espacio en la parte superior y 10 cm en la parte posterior para garantizar una ventilación adecuada. La parte frontal del horno debe estar a 8 cm por lo menos del borde de esta superficie para impedir que se incline. En la parte superior o en la lateral hay una salida de escape. Si ésta se bloquea, se puede estropear el horno.



ESTE HORNO NO DEBE UTILIZARSE EN PROCESOS DE COCCION COMERCIAL

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 21.



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

Padrá ajustar el reloj a 12 ó a 24 horas.

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo ajustar la hora a las 14:35 en el caso de un reloj de 24 horas.

Asegúrese de haber sacado todo el material de embalaje de su horno.



Aparecerá un '0' en la pantalla de visualización cuando enchufe su horno por primera vez o después de una interrupción del suministro eléctrico, tendrá que reajustar el reloj.

Si el reloj (o la pantalla) mostrara cualquier símbolo extraño, desenchufe el horno del suministro eléctrico, vuelva a enchufarlo y reajuste el reloj.

Durante la programación del reloj, se iluminará la tecla **START**. Después de la programación, la tecla **START** se apaga.

Asegúrese de haber instalado correctamente su horno, como se ha descrito anteriormente en este manual.

Presione **STOP/ CLEAR**.



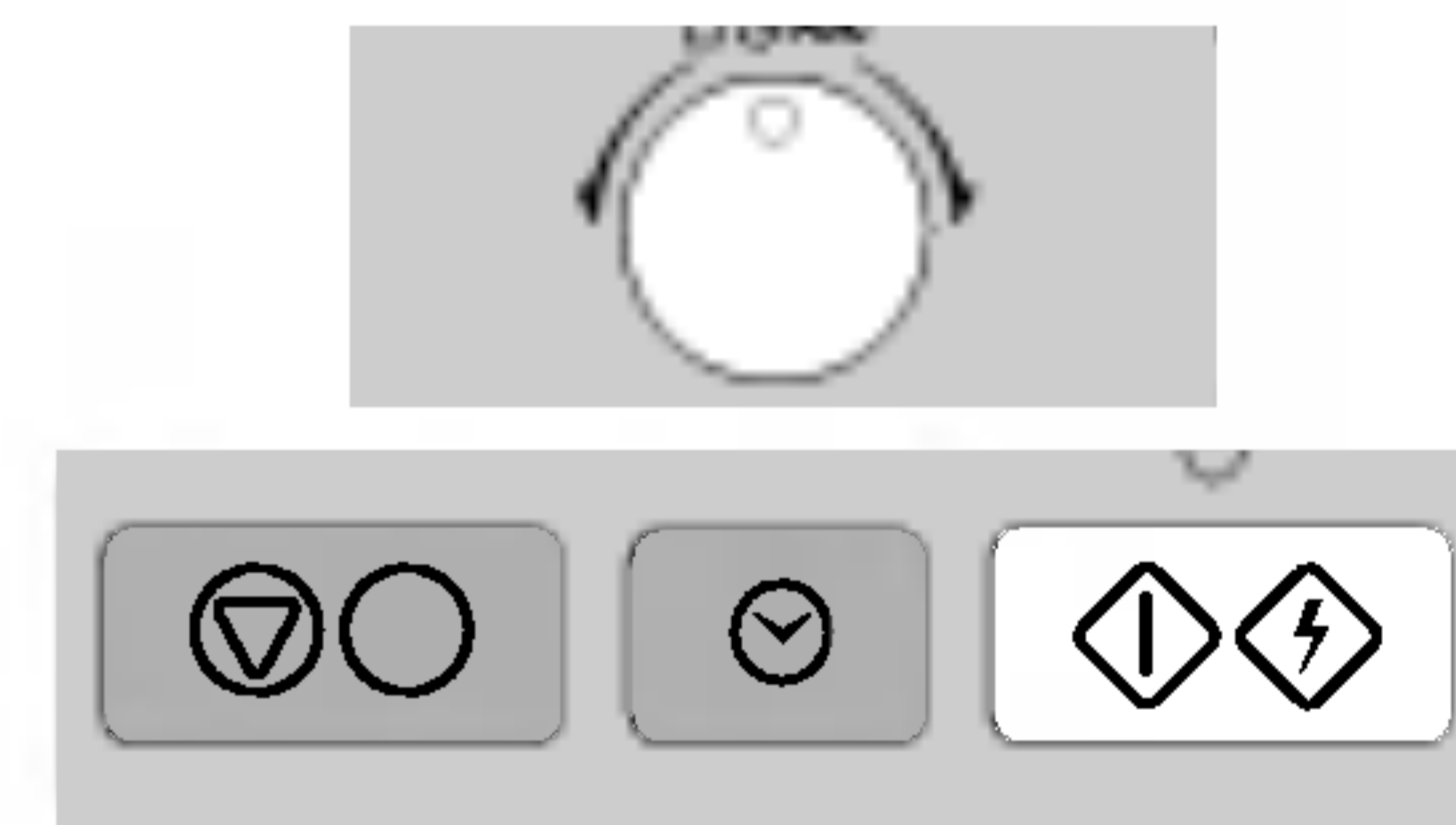
Presione **CLOCK** una vez.

(Deberá desenchufar y volver a enchufar el horno si deseara seleccionar una opción diferente después de haber ajustado el reloj.)



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "14:00"

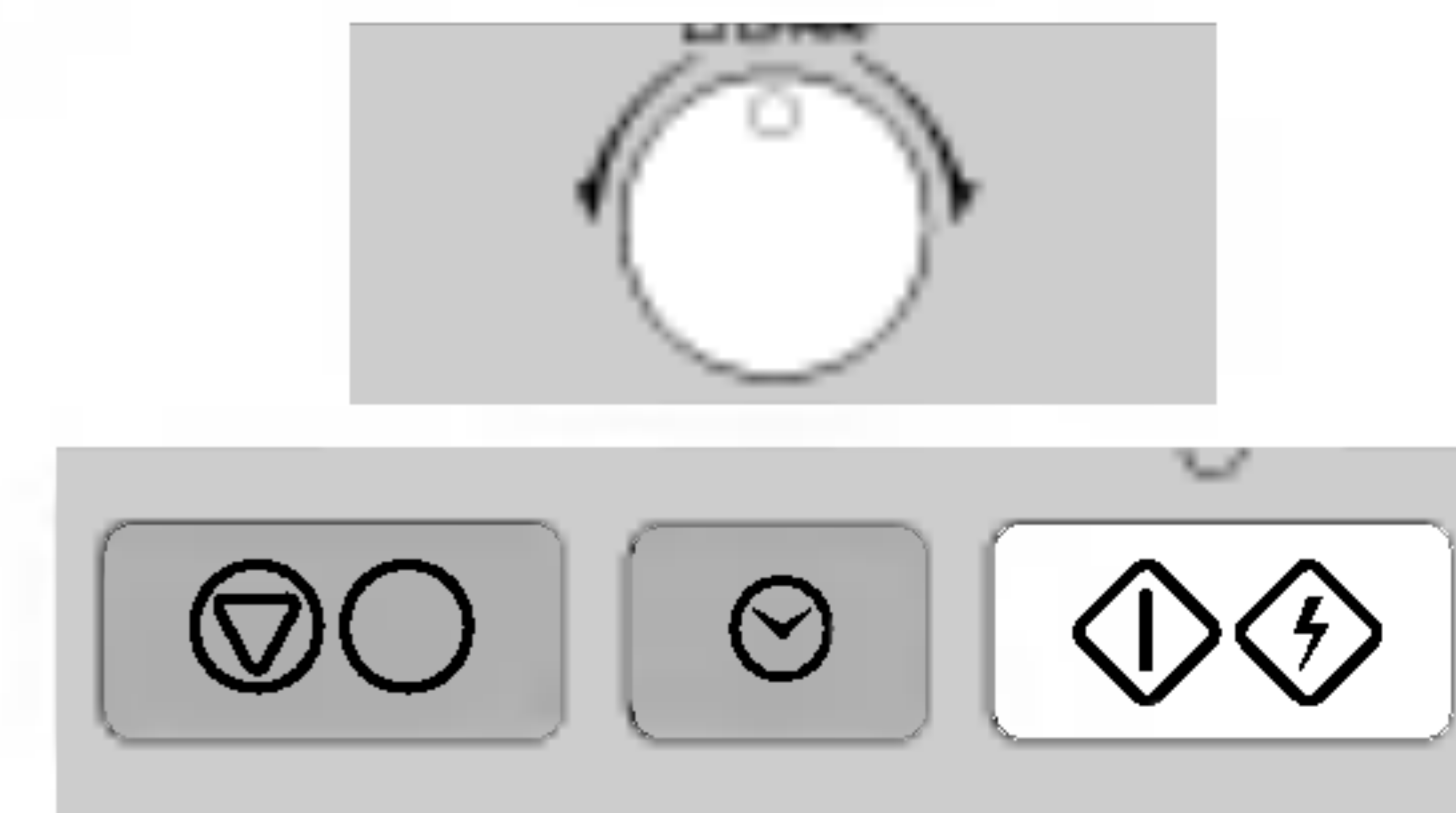
Presione **START** como confirmación.



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "14:35".

Presione **START**.

El reloj comenzará a contar.



A prueba de niños



Su horno tiene un elemento de seguridad que impide su funcionamiento accidental. Una vez ajuste el bloqueo a prueba de niños no se podrá utilizar función alguna ni cocinar.

Presione **STOP/ CLEAR**.



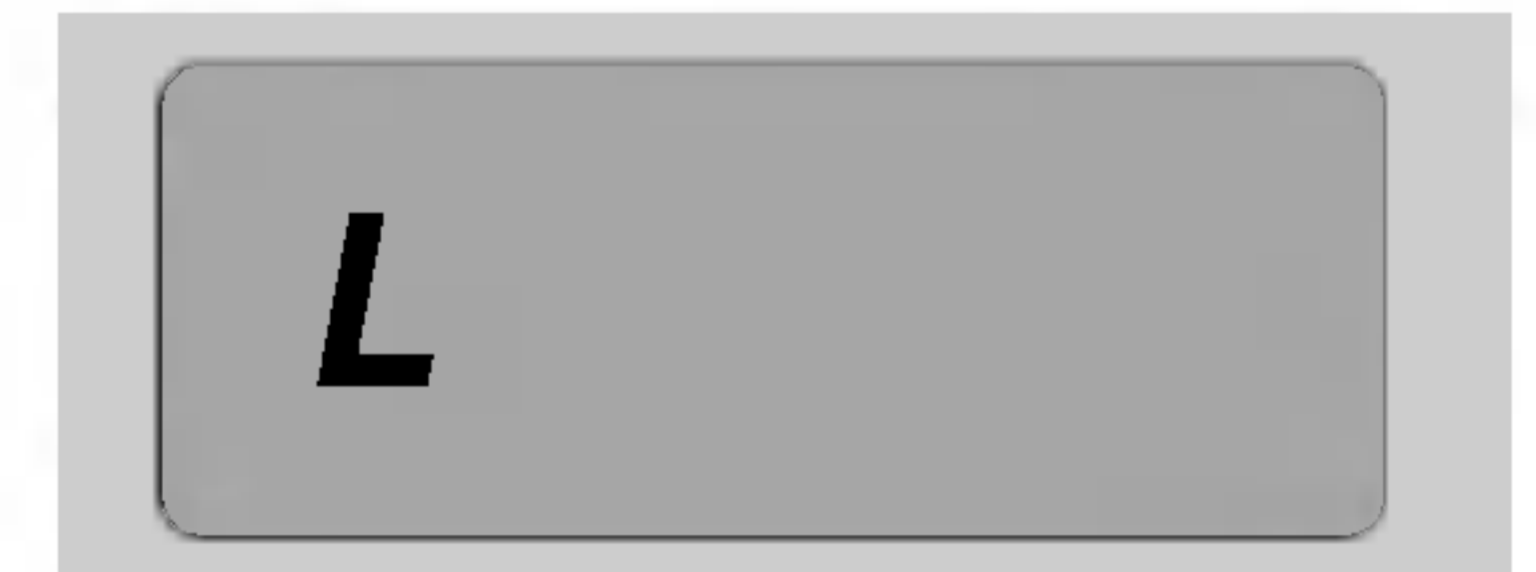
Presione y mantenga pulsado **STOP/ CLEAR** hasta que aparezca “L” en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica.

El **BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS** se encuentra ajustado.

No se mostrará la hora mientras el bloqueo a prueba de niños se encuentre activado.



Si pulsara cualquier botón aparecerá “L” en la pantalla de visualización.



Para cancelar el **CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS**, presione y mantenga pulsado **STOP/ CLEAR** hasta que desaparezca la “L”, oirá señal acústica como indicación de la desactivación.



Cocción con Micro Potencias

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar alimentos al 80% de potencia durante 5 minutos y 30 segundos.



Su horno dispone de cinco programaciones de Potencia de microondas. La potencia Alta se selecciona automáticamente pero al presionar reiteradamente la tecla MICRO se seleccionará un nivel de potencia diferente.

POTENCIA	Presione MICRO	%
ALTA	1 vez	100%
MEDIA ALTA	2 veces	80%
MEDIA	3 veces	60%
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA	4 veces	40%
BAJA	5 veces	20%

Asegúrese de haber instalado su horno correctamente, como se ha descrito anteriormente en este manual.

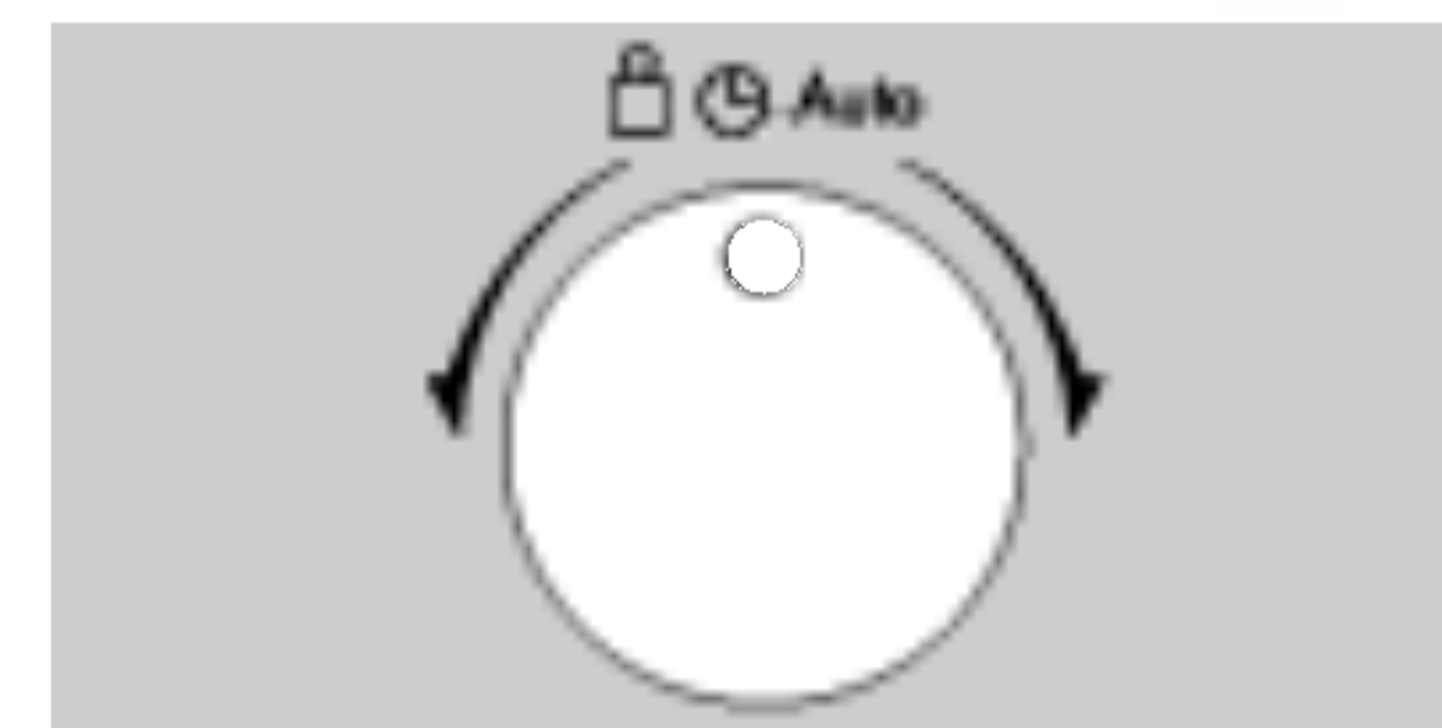
Presione **STOP/ CLEAR**.



Presione **dos veces MICRO** para seleccionar una potencia del 80%. En la pantalla aparece "P-80".



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "5:30".



Presione **START**.



Niveles de Micro Potencia

Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia para proporcionar la máxima flexibilidad y control sobre el proceso de cocción de sus alimentos. La tabla a continuación muestra algunos ejemplos de alimentos y sus niveles recomendados de potencia de cocción para su utilización con este horno microondas.

<i>Nivel de potencia</i>	<i>Potencia</i>	<i>Uso</i>
ALTA, MAX	100%	<ul style="list-style-type: none">* Hervir agua* Cocinar carne picada* Cocinar pollo troceado, pescado, verduras* Cocinar recortes tiernos de carne
MEDIA ALTA	80%	<ul style="list-style-type: none">* Para calentar* Asar carne y aves* Cocinar champiñones y marisco* Cocinar alimentos que contengan queso y huevos
MEDIA	60%	<ul style="list-style-type: none">* Pasteles y panecillos* Cocinar huevos* Cocinar natillas* Cocinar arroz, sopa
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA	40%	<ul style="list-style-type: none">* Descongelar* Derretir mantequilla y chocolate* Cocinar los recortes menos tiernos de carne
BAJA	20%	<ul style="list-style-type: none">* Ablandar mantequilla y queso* Ablandar helados* Subir masas



Cocción en Dos Fases

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo cocinar algunos alimentos en dos fases. En la primera fase su comida se cocinará en 11 minutos con ALTA; y en la segunda se cocinará en 35 minutos con el 40%.



Durante la cocción de dos fases se puede abrir la puerta del horno y comprobar la comida. Cierre la puerta del horno y presione **START** y continuará la fase de cocción.

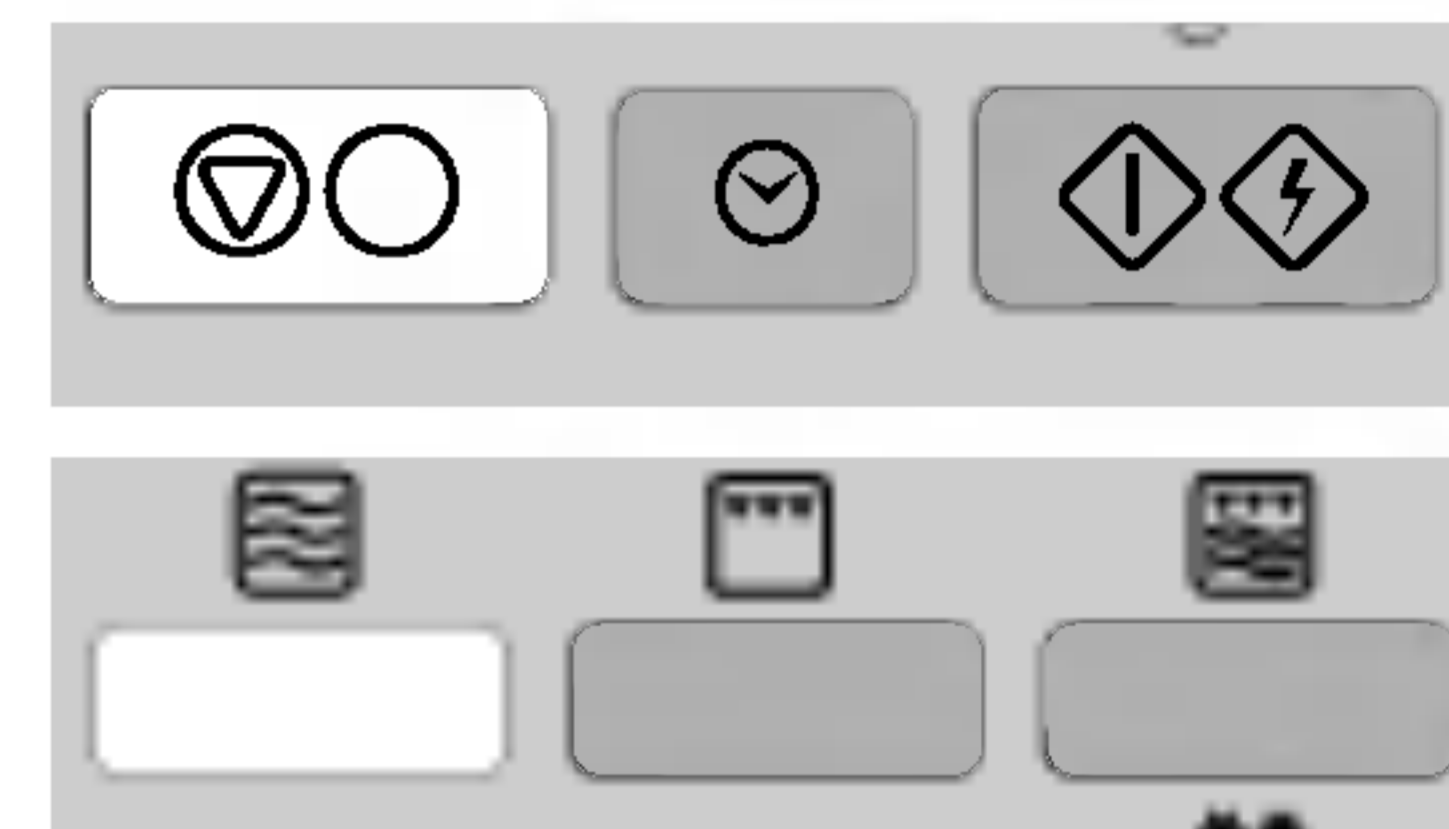
Al final de la fase 1, suena BIP y comienza la fase 2.

Si quiere limpiar el programa, presione dos veces **STOP/ CLEAR**.

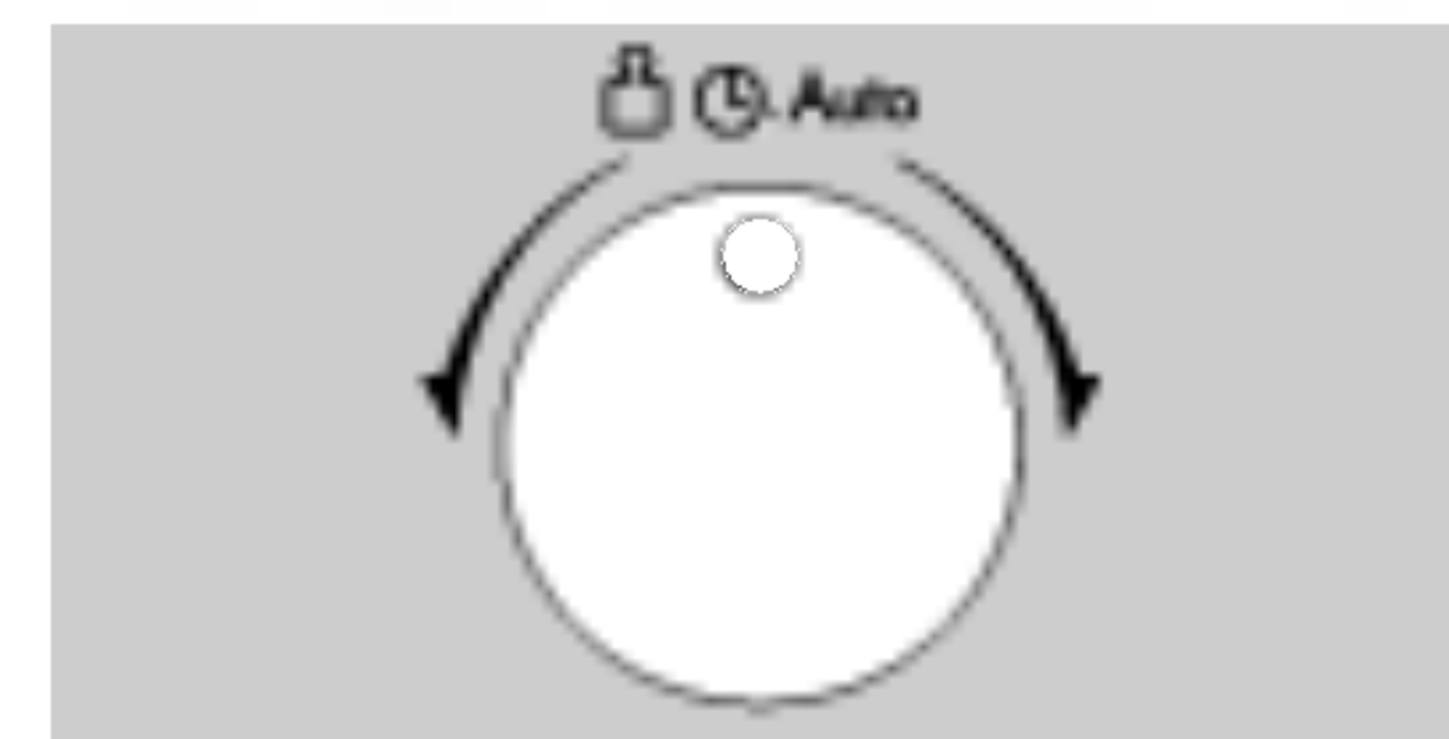
Presione **STOP/ CLEAR**.

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

Presione una vez **MICRO** para seleccionar la potencia ALTA.



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "11:00".



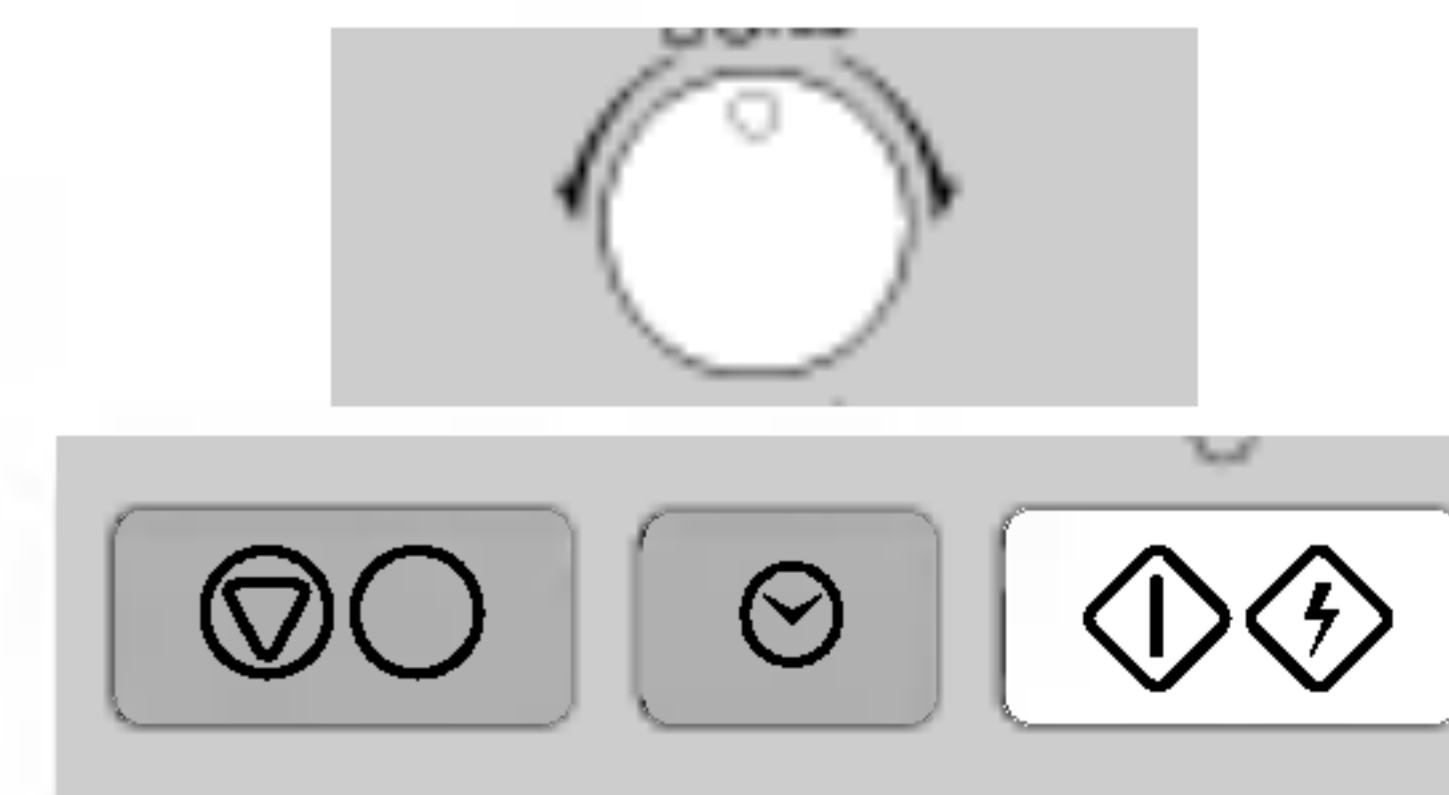
Programe la potencia y el tiempo de cocción para la **fase 2**.

Presione cuatro veces **MICRO** para seleccionar una potencia del 40%.



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "35:00".

Presione **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 10 minutos pulsando repetidamente el botón **QUICK START**.

Cocción

Más o Menos

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo modificar los programas previamente ajustados de COCCIÓN AUTOMÁTICA para obtener un período mayor o menor de cocción.



No será necesario utilizar los botones **MAS** o **MENOS** si sus alimentos ya se cocinan a su gusto utilizando el programa de **COCCION MANUAL** o **COCCIÓN AUTOMÁTICA**.

Si sus alimentos se cocinan a su gusto utilizando los botones **MAS** o **MENOS**, podrá ajustar todos los programas de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** para que cocinen sus alimentos durante un período mayor o menor.

Cuando cocine sin la función Auto podrá ampliar el tiempo de cocción utilizando las teclas **MAS/ MENOS** cuando desee. No será necesario detener el proceso de cocción.

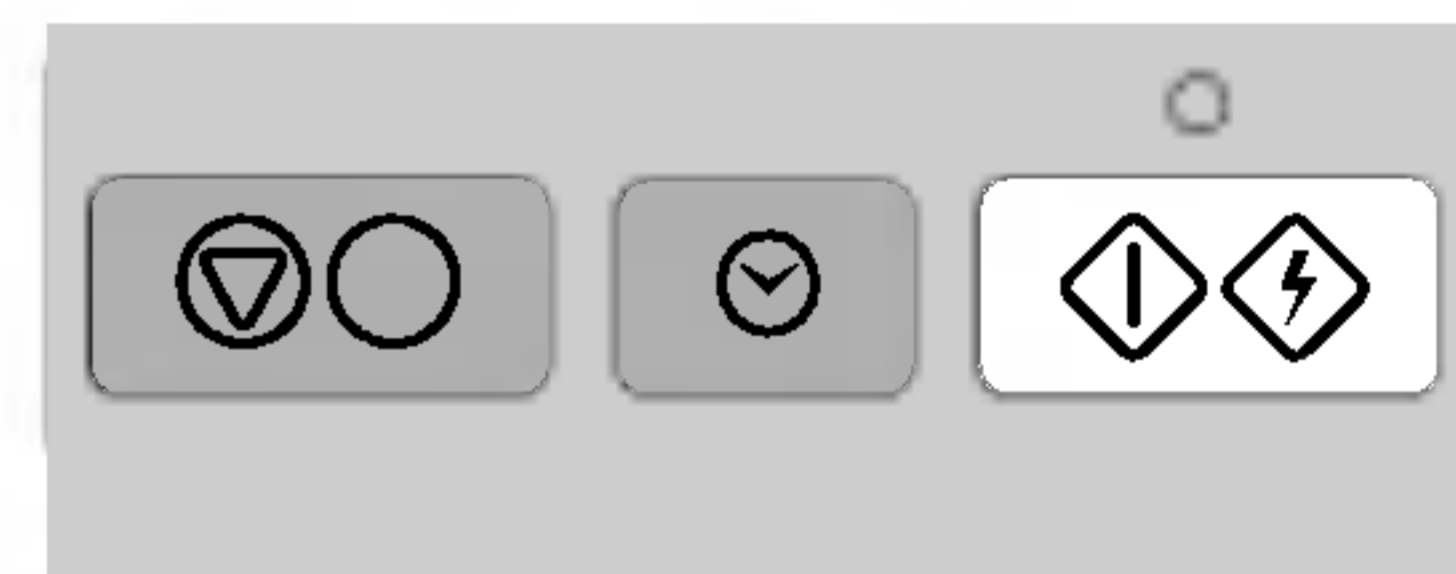
Presione **STOP/CLEAR**.



Ajuste el programa de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** que requiera.

Seleccione el peso de los alimentos.

Presione **START**.



Presione **MORE (+)**.

El tiempo de cocción aumentará 10 segundos cada vez que se presione la tecla.

Presione **LESS (-)**.

El tiempo de cocción disminuirá 10 segundos cada vez que se presione la tecla.



Cocción

con la Parrilla

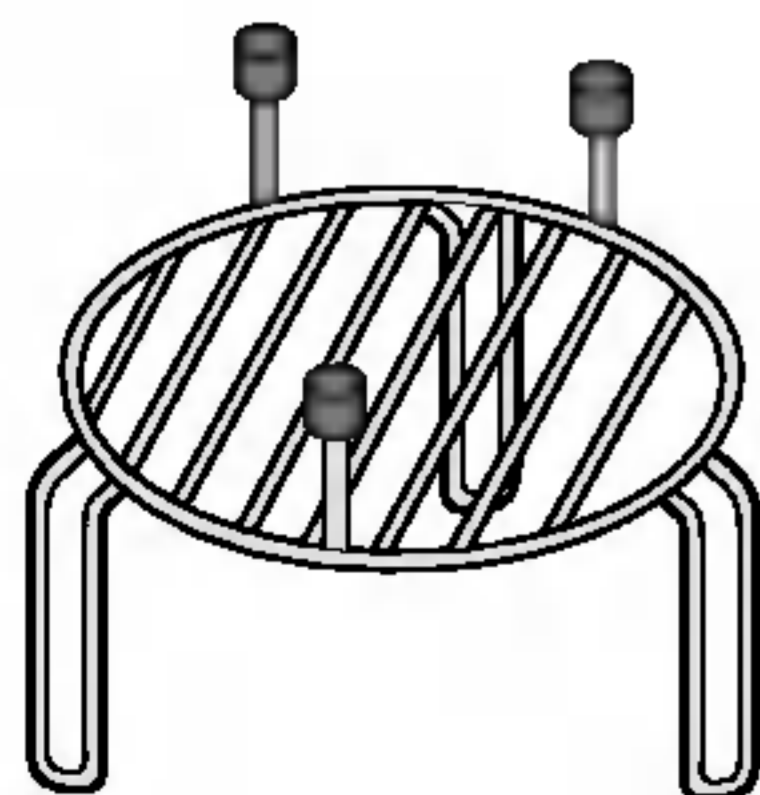
En el ejemplo a continuación le mostraré cómo utilizar la parrilla para cocinar alimentos durante 12 minutos y 30 segundos.



Este modelo cuenta con una **PARRILLA DE CUARZO**, por lo que no requiere precalentamiento.

Esta característica le permitirá dorar y cocinar rápidamente los alimentos hasta que estén crujientes.

Deberá utilizar la parrilla cuando cocine en esta modalidad.



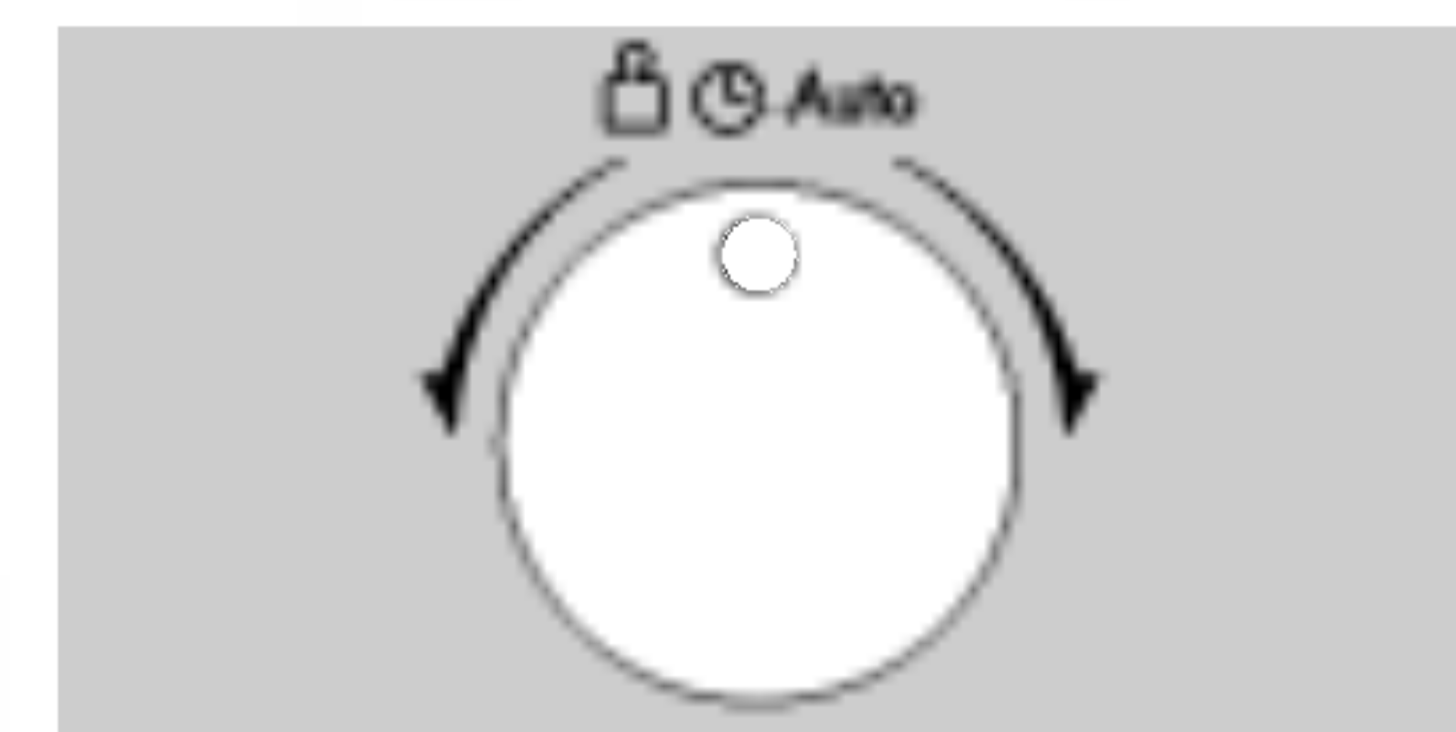
Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **GRILL**.



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "12:30".



Presione **START**.



Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo programar horno con una combinación un tiempo de cocción de 25 minutos.



Su horno dispone de una función de cocción combinada que le permite cocinar los alimentos con **bobina de calentamiento e microondas** a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.

Se pueden programar tres niveles de potencia micro (20%, 40%, 60%) en el modo combinado.

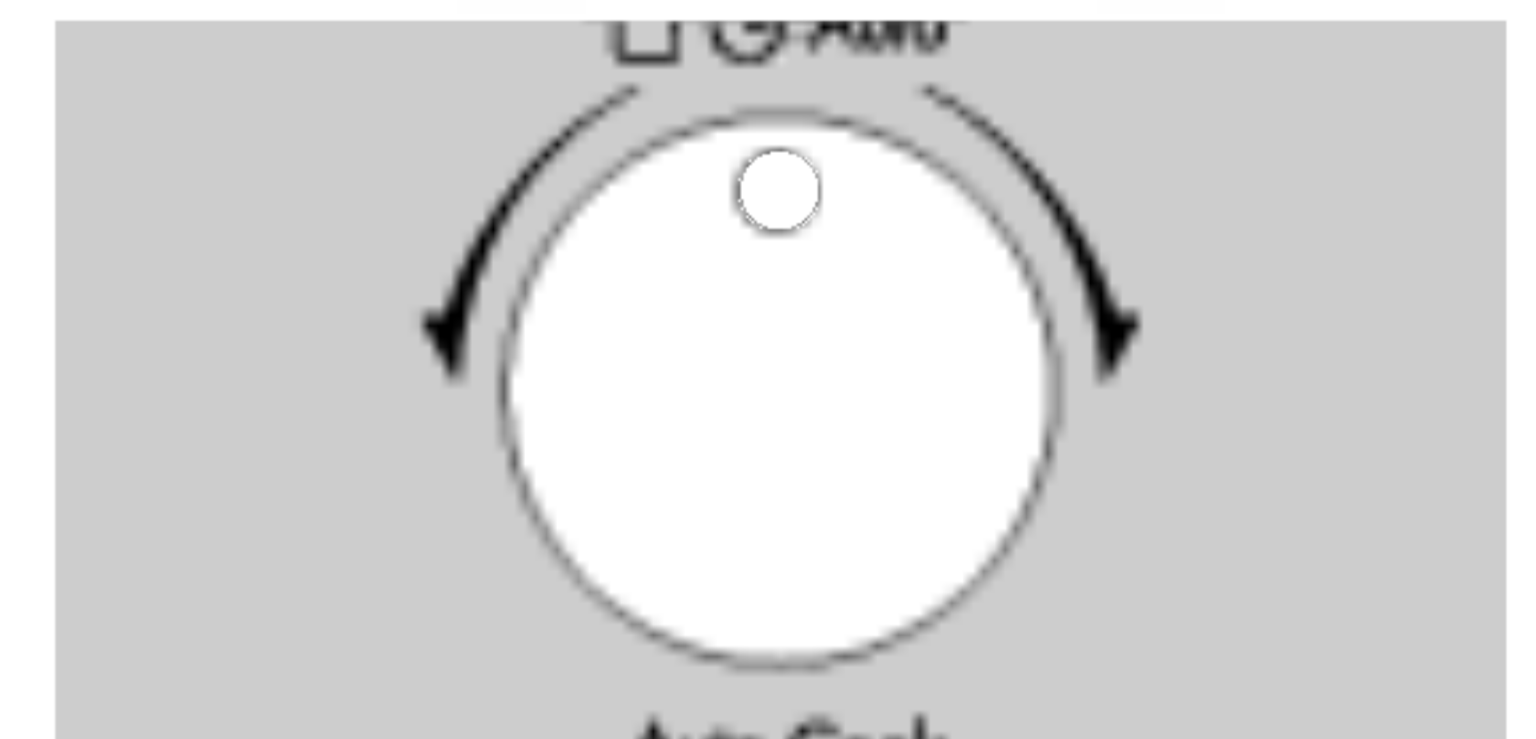
Presione **STOP/CLEAR**.



Presione tres veces un **COMBI**.
En la pantalla aparece "Co-3".

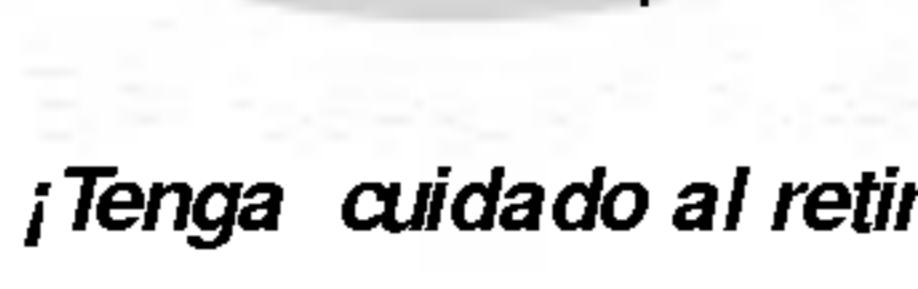


Gire el mando **DIAL** hasta que pantalla indique "25:00".



Presione **START**.

Durante la cocción puede utilizar la tecla **+/-** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.



¡Tenga cuidado al retirar la comida pues el recipiente estará caliente!

La temperatura y densidad de los alimentos varía, por lo que le recomendamos comprobar los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste mucha atención a trozos de carne y aves grandes. Algunos alimentos no deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. El programa PAN sirve para descongelar piezas pequeñas de pan como bollos o una barra pequeña. Estos alimentos necesitan tiempo de reposo para permitir que se descongelen por dentro. En el ejemplo a continuación le mostraré cómo descongelar un pollo de 1.4 kg.

Descongelación Automática



Su horno tiene tres posiciones de descongelado con microondas: **CARNE, AVES, PESCADO y PAN**; cada categoría de descongelado utiliza ajustes diferentes de potencia. La pulsación repetida del botón **AUTO DESCONGELADO** seleccionará ajustes diferentes.

Categoría	Presione DESCONGELADO
Carne	1 vez
Aves	2 veces
Pescado	3 veces
Pan	4 veces

Presione **STOP/ CLEAR**.

Pese los alimentos que vaya a descongelar. Asegúrese de quitarles todas las ataduras o envolturas metálicas; coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.



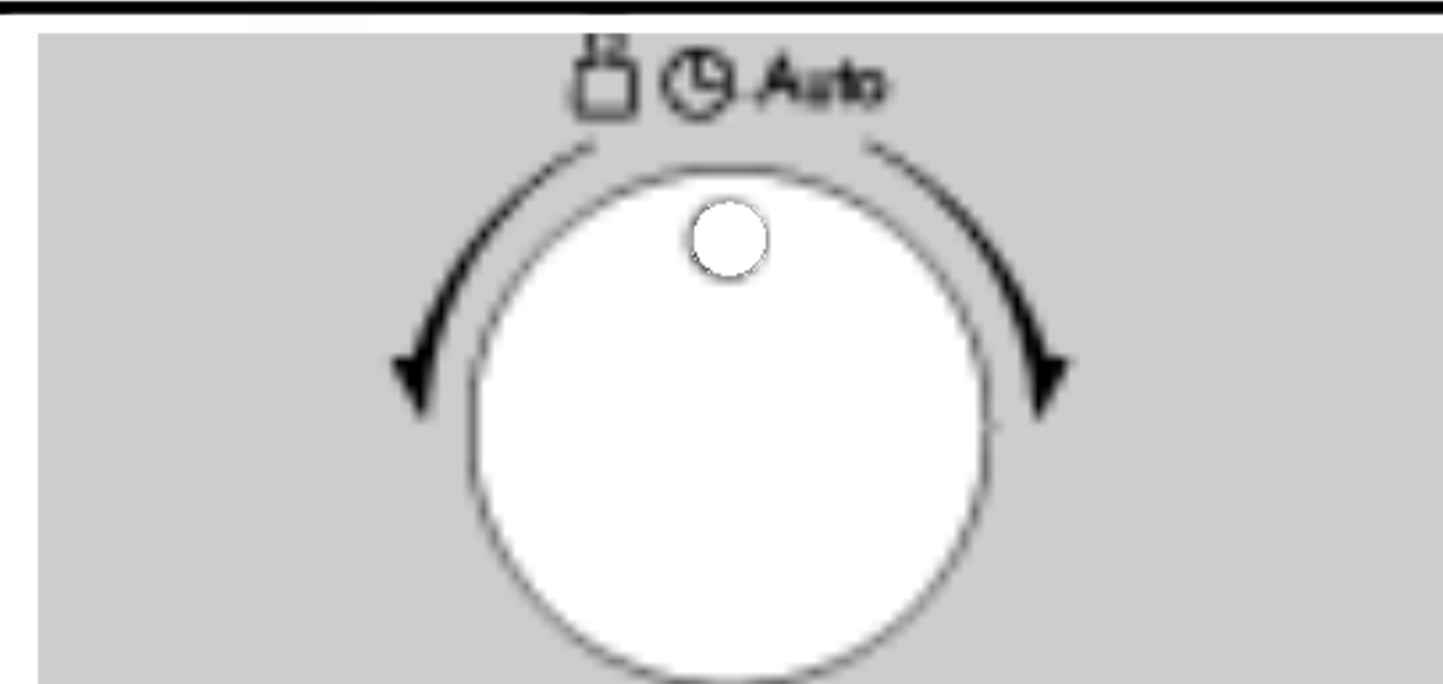
Presione **AUTO DEFROST** dos veces para seleccionar el programa de descongelado de **AVES**.

Aparecerá "def2" en la pantalla de visualización.



Introduzca el peso congelado de los alimentos que desee descongelar.

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "1.4".







Presione **START**.



Durante el proceso de descongelado su horno emitirá una señal acústica, para indicarle que debe abrir la puerta del horno, darle la vuelta a los alimentos y separarlos para asegurar que se descongelan por igual. Retire las porciones que se hayan descongelado ya o protégalas para ayudar a retrasar el proceso. Una vez realizada esta comprobación, vuelva a cerrar la puerta del horno y pulse "START" para continuar descongelando.

Su horno no parará el proceso de descongelado (aunque suene la señal acústica) a menos que se abra la puerta.

TIEMPOS DE AUTO DESCONGELADO EN FUNCION DEL TAMAÑO

SECUENCIA		ALIMENTO	MIN./ MAX.
1. CARNE 	Vacuno	Carne picada, filetes, troceada para la guiso, solomillo, carne asada, asado de cadera, hamburguesas.	0.1~4.0 kg
	Cordero	Chuletas (2.5 cm de grosor), asado.	
	Cerdo	Chuletas (1.2 cm de grosor), Costillas, Asado, Salchichas.	
	Ternera	Chuletas (450 g, 1.2 cm de grosor)	
2. AVES 	Pollo	Sin trocear (de menos de 2 kg), pechugas hechas filetes (sin huesos), muslos.	0.1~4.0 kg
	Pavo	Pechugas (de menos de 2.5 kg)	
3. PESCADO 	Pescado	Filetes, Entero	0.1~4.0 kg
	Marisco	Carne de cangrejo, cola de langosta; camarón, vieiras	
4. PAN 		Pan de molde integral/ normal, bollos integrales/ normales, barras, baguettes, croissants	0.1~0.5 kg

- La ventaja de esta función de Auto Descongelado es el ajuste y control automático del descongelado aunque, al igual que con el proceso convencional de descongelado, deberá comprobar los alimentos durante su descongelación.
- Para obtener mejores resultados, saque la carne y aves de su envoltura original de papel o plástico. En caso contrario, la envoltura contendrá el vapor y jugos de los alimentos, lo que puede hacer que se cocine la superficie exterior de los alimentos.
- Coloque los alimentos en un plato de hornear de vidrio poco profundo para recoger el jugo.
- Los alimentos deberían estar todavía un poco helados en el centro cuando se saquen del horno.
- Cuando resulte difícil quitarle la envoltura a los alimentos, descongele los alimentos envueltos durante la cuarta parte del tiempo total de descongelado, que se visualizará al comenzar el ciclo de descongelado. Seguidamente saque los alimentos del horno y quítele la envoltura a los alimentos.
- El pan de molde deberá envolverse en trapos de cocina y los bollos deberán cortarse por la mitad antes de descongelarlos.



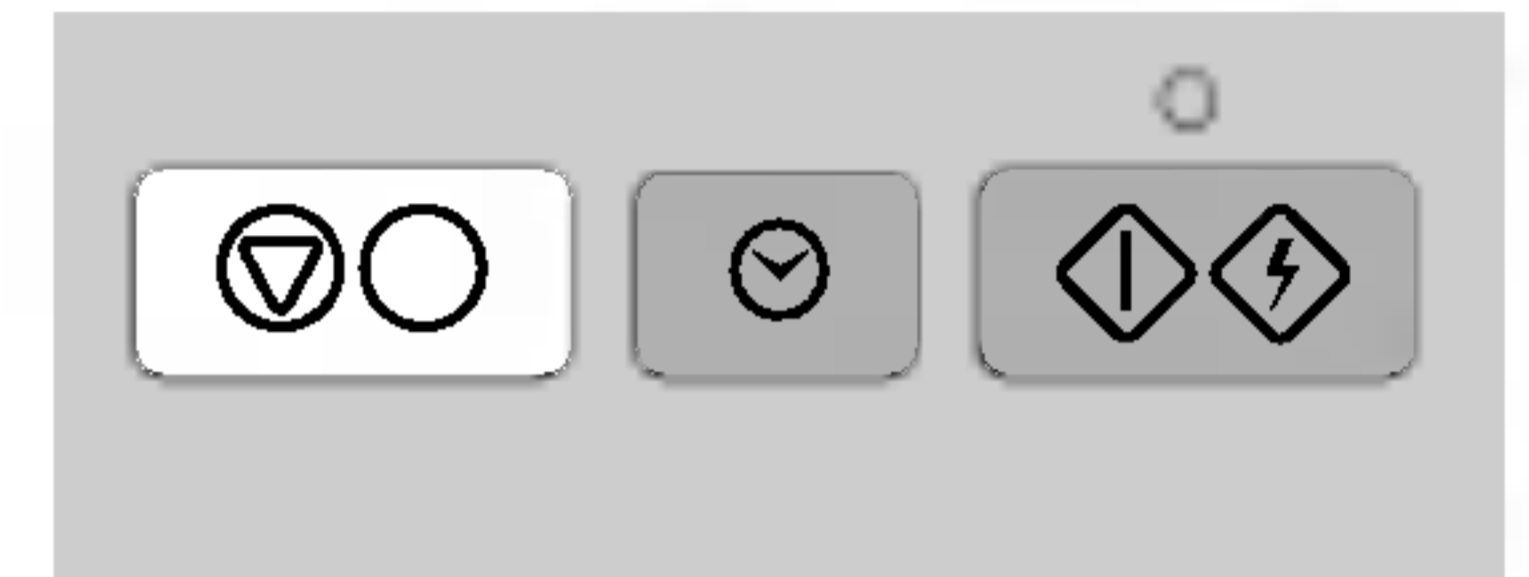
Cocción Automática

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar una patatas con piel.



El COCCIÓN AUTOMÁTICA le permite cocinar fácilmente casi toda su comida preferida seleccionando el tipo de alimento y señalando el peso del mismo

Presione **STOP CLEAR**.



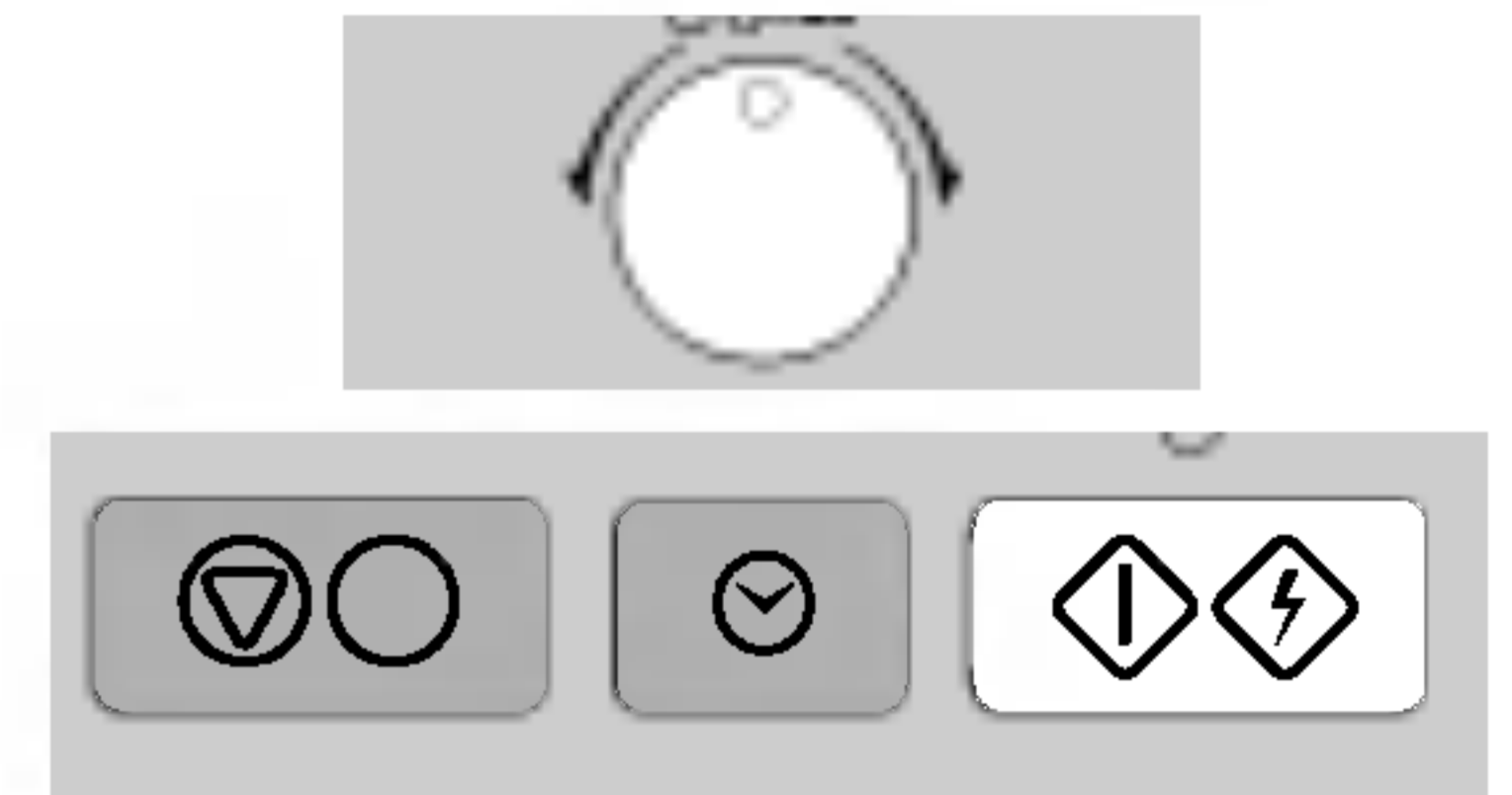
Presione **AUTO COOK**.



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "Ac-1".



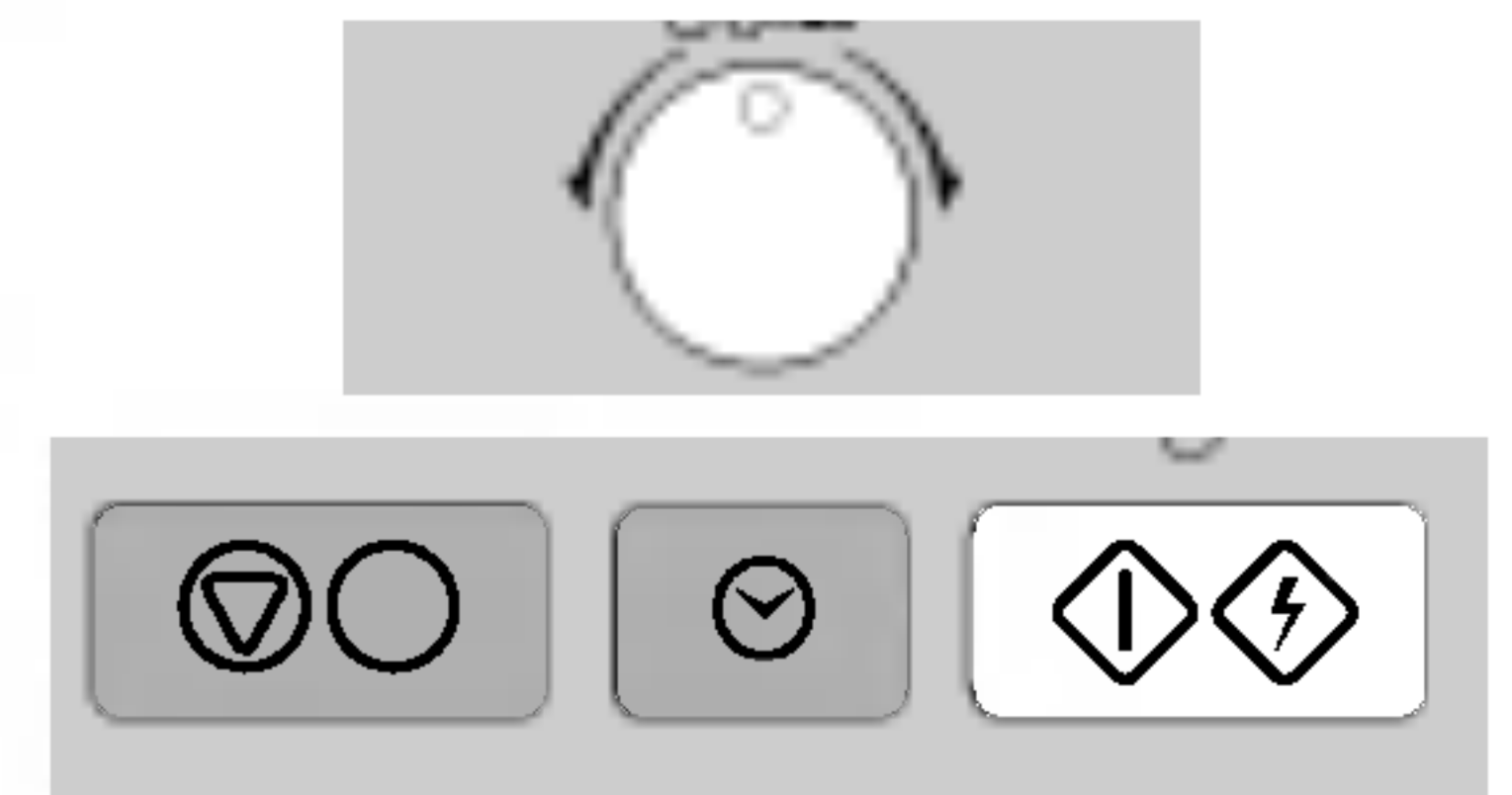
Presione **START** para confirmar la categoría.



Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "0.6".



Presione **START**.



<i>TIPO DE COMIDA</i>	<i>LÍMITE DE PESO</i>	<i>UTENSILIOS</i>	<i>TEMP. DE LOS ALIMENTOS</i>	<i>INSTRUCCIONES</i>
1. PATATAS CON PIEL	0.1 kg ~ 1.0 kg	Bandeja de vidrio + Papel de aluminio	20 °C	Lave y seque las patatas. Pinche las patatas varias veces con un tenedor. Después de la cocción, déjelas reposar tapadas con papel de aluminio durante 5 minutos.
2. VERDURAS FRESCAS	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bandeja de vidrio	20 °C	Póngalos en un cuenco o cacerola propios para microondas. Añada 30 cc de agua para 0.2 kg. Cúbralos con envoltura de plástico. Una vez cocidos, déjelos en reposo, cubiertos, durante 2-3 min.
3. VERDURAS CONGELADAS	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bandeja de vidrio	-18 °C	Póngalos en un cuenco o cacerola propios para microondas. Cúbralos con una envoltura de plástico. Déjelos en reposo durante 2-3 min.
4. ASADO DE VACUNO	0.5 kg ~ 1.5 kg	Bandeja de vidrio + Parrilla de grill	20 °C	Unte la ternera con la salsa para dorar y las especias que desee como romero, tomillo u orégano. Colóquela en la parrilla baja. Vuélvala inmediatamente, cuando suene la señal acústica. Una vez cocinada, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 15 minutos.
5. ASADO DE CERDO	0.5 kg ~ 1.5 kg	Bandeja de vidrio + Parrilla de grill	20 °C	Unte la ternera con la salsa para dorar y las especias que desee como romero, tomillo u orégano, Vuélvala inmediatamente, cuando suene la señal acústica. Una vez cocinada, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 3 a 5 minutos.
6. POLLO	0.2 kg ~ 0.8 kg	Bandeja de vidrio + Parrilla de grill	20 °C	Unte todo el pollo con margarina, mantequilla o condimentos derretidos si lo desea. Coloque el pollo entero en la bandeja de metal que está sobre la bandeja de vidrio. Cuando suena la SEÑAL, recoja la salsa y dele la vuelta al pollo inmediatamente. Después de cocinar, déjelo reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.

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.

Instrucciones de seguridad importantes

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

- 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.

Menaje adecuado para Microondas

No utilice nunca utensilios de metal o con bordes metálicos en su horno microondas

Las microondas no pueden penetrar el metal. Por esta razón rebotan de cualquier objeto metálico colocado dentro del horno y producen un arco eléctrico, un alarmante fenómeno parecido a un rayo.

Casi todos los utensilios no metálicos y resistentes al calor pueden utilizarse con total seguridad en su horno microondas. Sin embargo, algunos podrían contener materiales que los hagan inadecuados para su utilización como menaje de microondas. Si tuviera duda alguna sobre algún utensilio específico, existe una forma sencilla de averiguar si puede utilizarse en su horno microondas.

Coloque el utensilio al lado de un recipiente de vidrio lleno de agua dentro del horno microondas. Active el horno a potencia ALTA durante 1 minuto. El utensilio podrá utilizarse en el horno microondas si el agua se calienta mientras que el utensilio permanece a la misma temperatura. Sin embargo, si el agua no aumenta de temperatura pero el utensilio se calienta, esto indicaría que el utensilio está absorbiendo las microondas, por lo que no deberá utilizarse en el horno microondas. Probablemente cuenta en este momento en su cocina con muchos utensilios que puede utilizar en su horno microondas. Lea la lista a continuación.

Platos

Muchos tipos de vajillas son adecuadas para su utilización en hornos microondas. Consulte un folleto del fabricante o realice la prueba de microondas si tuviera duda alguna.

Elementos de vidrio

El vidrio resistente al calor puede utilizarse en hornos microondas. Esta clasificación incluiría todas las marcas de menaje de vidrio templado para hornos. No utilice, sin embargo, objetos delicados de vidrio como vasos o copas, ya que podrían romperse cuando se calienta su contenido.

Recipientes de plástico

Estos pueden utilizarse para el calentado rápido de alimentos. No deben, sin embargo, utilizarse para alimentos que requieran permanecer un período considerable de tiempo dentro del horno, ya que los alimentos calientes finalmente deformarán o derretirán los recipientes de plástico.

Papel

Los platos y recipientes de papel son convenientes y pueden utilizarse con seguridad en su horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a cocinar contengan poca grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy útiles para envolver alimentos y para cubrir bandejas de horno en las que se cocinen alimentos grasientos como el bacon. Evite utilizar papel coloreado, ya que podría despintar. Algunos productos de papel reciclado podrían contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o fuegos cuando se utilizan dentro del horno microondas.

Bolsas de plástico para cocinar

Estas pueden utilizarse en el horno microondas siempre que hayan sido fabricadas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un orificio en la bolsa que permita el escape del vapor. No utilice nunca bolsas normales de plástico para cocinar en su horno microondas, ya que podrían derretirse y romperse.

Menaje de plástico para microondas

Hay una amplia variedad de formas y tamaños de menaje para microondas disponible. Podrá, sin embargo, utilizar recipientes que ya tenga en lugar de invertir en nuevo equipamiento para la cocina.

Barro, piedra y cerámica

Por lo general, los recipientes hechos de estos materiales pueden utilizarse en su horno microondas, aunque debería probarlos para asegurarse.

PRECAUCION

Algunos recipientes con altos índices de contenido de plomo o hierro no son adecuados para su uso como utensilios de cocina.

Se deben comprobar los utensilios para asegurarse de que son adecuados para el uso en el microondas

Características de los alimentos y Cocción Microondas

Manténgase atento

Las recetas de este libro se han formulado con mucho cuidado, pero el éxito de su preparación dependerá siempre de la atención que preste a los alimentos mientras se cocinan. Vigile siempre los alimentos durante su cocción. Su horno microondas cuenta con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en funcionamiento, lo que le permitirá ver su interior y comprobar el progreso de su comida. Las instrucciones de elevar, remover, etc., que aparecen en las recetas deben considerarse los pasos mínimos recomendados. Si notara que los alimentos parecen cocinarse de forma desigual, sencillamente tome las medidas que crea necesarias para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

Hay muchos factores que afectan a los tiempos de cocción. La temperatura inicial de los ingredientes utilizados en una receta causan una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, se tardará bastante más en hornear un pastel hecho con mantequilla, leche y huevos muy fríos de lo que tardaría en hacer uno con ingredientes a temperatura ambiente. En las recetas de este libro se proporciona un rango de tiempos de cocción. Encontrará que si utiliza el extremo inferior de este rango sus alimentos estarán poco hechos y en algunas ocasiones podría desear cocinar por encima del tiempo máximo facilitado, según sus preferencias personales. La filosofía utilizada para la preparación de este libro es que es mejor ser conservador a la hora de dar tiempos de cocción. Los alimentos cocinados en exceso no tienen arreglo. Algunas de las recetas, especialmente las de panes, pasteles y natillas recomiendan sacar los alimentos del horno cuando aún les falta un poco para su cocción. Esto no es un error. Mientras reposan, normalmente cubiertos, estos alimentos continúan cocinándose fuera del horno a medida que el calor atrapado dentro de las porciones externas de los alimentos viajan gradualmente hacia el interior. Si los alimentos se dejaran en el horno hasta estar totalmente cocinados, las superficies externas se cocinarían en exceso y podrían incluso quemarse. Irá ganando experiencia en la estimación de los tiempos de cocción y de reposo de los diferentes alimentos.

Densidad de los alimentos

Los alimentos ligeros y porosos como pasteles y panes se cocinan con mayor rapidez que los alimentos pesados densos como asados y guisos. Tenga cuidado cuando cocine alimentos porosos para asegurarse que sus bordes externos no se resecan.

Altura de los alimentos

La parte superior de alimentos de una cierta altura, especialmente asados, se cocinarán antes que la parte inferior. Por esta razón, convendría darle la vuelta a los alimentos altos durante su cocción, en algunas ocasiones varias veces.

Humedad de los alimentos

Debido a que el calor generado por las microondas tiende a evaporar la humedad, debería humedecer con agua antes de su cocción o cocinar cubiertos, para que retengan la humedad, los alimentos relativamente secos como asados y algunas verduras.

Huesos y grasas en los alimentos

Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más deprisa que la carne. Tenga cuidado cuando cocine carne con huesos o grasa para asegurarse de que no se cocinan desigualmente o en exceso.

Cantidad de alimentos

El número de microondas de su horno permanece constante independientemente de la cantidad de alimentos que se esté cocinando. Por esta razón, mientras más alimentos coloque en el horno, mayor será el tiempo de cocción. Recuerde reducir los tiempos de cocción en al menos un tercio cuando cocine sólo la mitad de los alimentos en una receta.

Forma de los alimentos

Las microondas penetran unos 2 cm dentro de los alimentos, de forma que el interior de los alimentos gruesos se cocinan a medida que el calor que se genera en el exterior viaja hacia dentro. Las microondas cocinan sólo la parte externa de los alimentos; el resto se cocina por el efecto de conducción térmica. La peor forma que puede tener un alimento que va a cocinarse en un microondas es en un cuadrado grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro siquiera empiece a calentarse. Los alimentos delgados y en forma de anillo se cocinan muy bien en el microondas.

Cobertura

Una tapa atrapa el calor y el vapor, lo que hace que los alimentos se cocinen con mayor rapidez. Utilice una tapa o plástico para microondas con una esquina vuelta para evitar que se rasgue.

Dorado

Las carnes y aves que se cocinen durante quince minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Puede untar los alimentos cocinados durante períodos más cortos con alguna salsa para dorar como salsa worcestershire, de soja o de barbacoa para darle un color atractivo. El sabor original de la receta no se altera si se añaden cantidades de salsa relativamente pequeñas.

Cobertura con papel a prueba de grasa

La cobertura con papel a prueba de grasa es muy efectiva para impedir salpicaduras y ayuda a los alimentos a retener algo de calor. Pero también permite que los alimentos se sequen ligeramente ya que cubre de forma menos ajustada que una tapa o película de plástico.

Organización y espaciado

Los alimentos individuales como las patatas asadas y los pasteles y entremeses pequeños se calentarán más uniformemente si se colocan en el horno con una separación uniforme, preferiblemente formando un círculo. No coloque los alimentos unos encima de otros.

Características de los alimentos y Cocción Microondas

Remover

Remover es una de las técnicas más importantes de la cocción con microondas. En la cocina convencional los alimentos se remueven para mezclarlos. Los alimentos cocinados en microondas, sin embargo, se remueven para distribuir el calor. Remueva siempre desde fuera hacia el centro, ya que el exterior de los alimentos se calientan antes.

Dar la vuelta

También es conveniente darle la vuelta a los alimentos de gran tamaño y altos como asados o pollos enteros, a fin de permitir una cocción uniforme por encima y por debajo. Es aconsejable trocear los pollos y chuletas.

Coloque las porciones más gruesas mirando hacia fuera

Debido a que las microondas son atraídas a las porciones externas de los alimentos, tiene sentido colocar las porciones más gruesas de carne, aves y pescado en el borde exterior del plato de hornear. De esta forma, las porciones más gruesas recibirán más microondas y los alimentos se cocinarán de forma uniforme.

Protección

Pueden colocarse tiras de papel de aluminio (que bloquea las microondas) sobre las esquinas o bordes de alimentos cuadrados o rectangulares para impedir que se cocinen en exceso. No utilice nunca demasiado papel de aluminio y asegúrese de que esté asegurado al plato a fin de evitar el desarrollo de un arco eléctrico dentro del horno.

Elevación

Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que absorban microondas por la parte inferior y central de los alimentos.

Perforar

Los alimentos que se encuentran dentro de una cáscara, piel o membrana pueden explotar dentro del horno a menos que se perforen antes de su cocción. Estos alimentos incluyen almejas, ostras, huevos, frutas y verduras enteras.

Probar si está hechos

Los alimentos se cocinan tan deprisa en un horno microondas que resulta necesario probarlos con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que están completamente hechos pero casi todos los alimentos, incluyendo carnes y aves, se sacan del horno mientras están le falta un poco para su cocción y se permite que terminen de cocinarse mientras reposan. La temperatura interna de los alimentos subirá entre 5 °F (3 °C) y 15 °F (8 °C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

A menudo se permite que los alimentos reposen entre 3 y 10 minutos después de haberlos sacado del horno microondas. Normalmente los alimentos permanecen cubiertos durante el período de reposo para retener el color a menos que deban tener una textura sera (como, por ejemplo, algunos pasteles y galletas). El reposo ayuda a los alimentos a terminar de cocinarse y también ayuda en la mezcla y desarrollo de sabores.

Limpieza de su horno

1 Mantenga el interior limpio

Las salpicaduras de comida y líquidos derramados se adhieren a las paredes y entre la junta y la superficie de la puerta. Se aconseja limpiar los derrames inmediatamente con un trapo húmedo. Las migas y derrames absorben microondas y aumentan los tiempos de cocción. Utilice un trapo húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta zona limpia para garantizar una buena junta. Limpie las salpicaduras de grasa con un trapo jabonoso y séquelas. No utilice detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede lavarse a mano o en el lavaplatos.

2 Mantenga el exterior del horno limpio

Limpie el exterior de su horno con jabón y agua seguido de agua limpia y séquelo con un trapo suave o toalla de papel. No permita la entrada de agua por los orificios de ventilación, a fin de impedir daños a los elementos operativos dentro del horno. Para limpiar el panel de control, abra primero la puerta del horno para impedir que se ponga en marcha accidentalmente y límpielo con un trapo húmedo seguido inmediatamente de un trapo seco. Pulse INTERRUPCION/ CANCELACION después de limpiarlo.

3 Si llegara a acumularse vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, limpie los paneles con un trapo suave. Esto podría ocurrir cuando se utiliza el horno en condiciones de alto nivel de humedad y no indica fallo alguno del aparato.

4 Mantenga limpia la puerta y las juntas do cierre. Utilice sólo agua templada jabonosa, enjuague y seque cuidadosamente.

NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS DE LIMPIEZA O ESTROPAJOS METALICOS O DE PLASTICO.

Es más sencillo mantener las piezas metálicas si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

Preguntas y Respuestas

P ¿Qué falla cuando no se enciende la luz del horno?

R Podría haber varias razones por las que la luz del horno no funcione:

- La bombilla está fundida
- La puerta no está cerrada

P ¿Pasan las microondas por la pantalla de visualización de la puerta?

R No, los orificios, o puertos, están fabricados para que permitan el paso de la luz; pero no permiten el paso de las microondas.

P ¿Por qué suena la señal acústica cuando se toca una tecla del Panel de mandos?

R La señal acústica suena para asegurar la correcta introducción del ajuste.

P ¿Se dañará el horno microondas si se pone en marcha vacío?

R Sí, no lo ponga en marcha nunca vacío o sin la bandeja de vidrio.

P ¿Por qué explotan algunas veces los huevos?

R Al hornerar, freír o escaldar huevos, la yema podría llegar a reventar a causa de la acumulación de vapor dentro de la membrana. Para evitar esto, sólo tiene que pinchar la yema antes de cocinarlos. No cocine nunca huevos dentro de su cáscara en el horno microondas.

P ¿Por qué se recomienda dejar un tiempo de reposo una vez terminada la cocción en el microondas?

R Una vez finaliza la cocción en el microondas, los alimentos continúan cocinándose durante el período de reposo. Este período de reposo termina una cocción uniforme de todos los alimentos. El período de reposo depende de la densidad de los alimentos.

P ¿Es posible cocinar palomitas de maíz en el microondas?

R Sí, si utiliza uno de los dos métodos descritos a continuación:

- 1 Utensilios para hacer palomitas de maíz y diseñados específicamente para hornos microondas.
- 2 Palomitas de maíz especialmente embasadas para hornos microondas que contienen información sobre los ajustes de tiempo y potencia necesarios para obtener un producto final aceptable.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE DE PALOMITAS DE MAIZ PARA COCINAR SU PRODUCTO. NO DEJE EL HORNO DESATENDIDO MIENTRAS SE COCINAN LAS PALOMITAS. INTERRUPTA EL PROCESO DE COCCION SI LAS PALOMITAS NO SE ABRIERAN UNA VEZ TRANSCURRIDO EL TIEMPO RECOMENDADO. UNA COCCION EXCESIVA PODRIA HACER QUE LAS PALOMITAS SE QUEMARAN.

PRECAUTION

NO UTILICE NUNCA UNA BOLSA DE PAPEL MARRON PARA HACER PALOMITAS. NO INTENTE NUNCA HACER ABRIR LOS GRANOS DE MAIZ SOBRANTES.

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

R Compruebe su guía de cocción para asegurarse de haber seguido las instrucciones correctamente y para ver qué podría causar variaciones de los tiempos de cocción. Los tiempos y ajustes de calor proporcionados en la guía de cocción son sugerencias, seleccionados para evitar una cocción excesiva, que es el problema más normal durante el proceso de familiarización con un horno microondas. Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos requieren distintos tiempos de cocción. Utilice su propio juicio junto con las sugerencias de la guía de cocción para probar las condiciones de los alimentos, igual que haría con un horno convencional.

Información concerniente al cableado de la clavija/ Detalles técnicos

PRECAUCION

Este aparato debe conectarse a tierra

A los alambres dentro de este cable de conexión se les han asignado colores de acuerdo con los códigos siguientes

AZUL~Neutro

MARRON~Activo

VERDE y AMARILLO~Tierra

Debido a que los colores de los alambres del cable de conexión de este electrodoméstico podrían no corresponderse con los colores de identificación de los terminales de su clavija, proceda como sigue:

El alambre de color AZUL deberá conectarse al terminal que esté marcado con la letra N o que sea de color NEGRO.


El alambre de color MARRON deberá conectarse al terminal que esté marcado con la letra L o que sea de color ROJO.

El alambre de color VERDE y AMARILLO o VERDE deberá conectarse al terminal que esté marcado con la letra E o -.

Si se deteriora el cable de potencia, debe ser sustituido por el fabricante o su distribuidor o cualquier persona calificada para evitar peligros.

Especificaciones Técnicas

	MG-606BL
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	900 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Dimensión externa	530 mm (Ancho) x 322 mm (Alto) x 404mm (Largo)
Consumo de potencia	
Microondas	1350 Vatios
Parrilla	1250 Vatios
Combinación	2550 Vatios

 **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.

