



# COMBINACION DE HORNO MICROONDAS/PARRILLA

## INSTRUCCIONES DE MANEJO

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

**MC-7644A**  
**MC-7644AS**

P/No.: MFL38131001

# 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.**

## Funcionamiento del microondas

Los microondas son una forma de energía parecida a las ondas de radio y televisión y a la luz del sol. Normalmente, las microondas se dispersan hacia fuera cuando viajan por la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo, tienen un magnetrón diseñado para utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetrón utiliza el suministro eléctrico para crear microondas.

Estas microondas entran en la zona de cocción a través de aperturas dentro del horno. En la parte inferior del horno hay una bandeja a una base giratoria. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar otros materiales como vidrio, porcelana y papel, que son los materiales de los que se fabrican los recipientes de cocción que pueden utilizarse en microondas.

Los microondas no calientan el menaje, aunque finalmente llegará a calentarse a causa del calor generado por la comida.

## Un aparato muy seguro

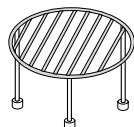
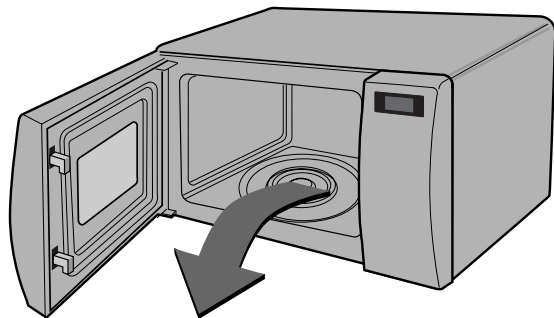
Su horno microondas es uno de los electrodomésticos más seguros. El horno dejará de producir microondas automáticamente cuando se abra la puerta. Las microondas se convierten en calor cuando penetra la comida, sin dejar "residuos" de energía que puedan afectarle cuando consuma sus alimentos.

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
Puesta en Marcha Rápida	11
Cocción Más o Menos	12
Cocción con la Parrilla	13
Cocción por Convección	14 ~ 15
Cocción Combinada	16 ~ 17
Descongelación Automática	18 ~ 19
Descongelamiento Rápido	20 ~ 21
Cocción Automática	22 ~ 24
Asado Automático	25 ~ 26
Instrucciones de seguridad importantes	27 ~ 28
Menaje Adecuado para Microondas	29
Características de los Alimentos y	
Cocción Microondas	30 ~ 31
Preguntas y Respuestas	32
Información Concerniente al Cableado	
de la Clavija/Detalles Técnicos	33

# Desembalaje e instalación

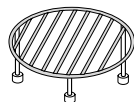
Siguiendo los pasos básicos que se facilitan en estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si su horno funciona correctamente. Por favor, preste particular atención a los consejos sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno asegúrese de sacar todos los accesorios y material de embalaje. 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.

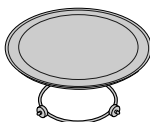


PARRILLA ALTA

BANDEJA DE VIDRIO



PARRILLA BAJA

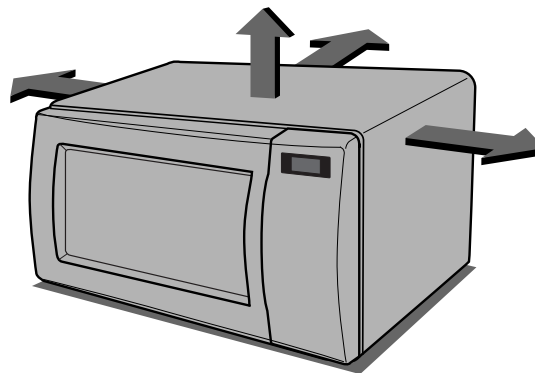


ANILLO GIRATORIO



BANDEJA DE METAL

- 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.



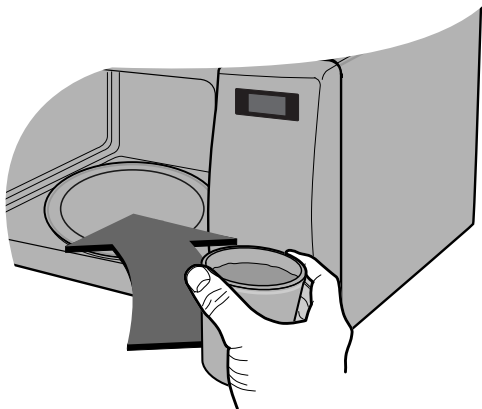
**ESTE HORNO NO DEBE UTILIZARSE EN PROCESOS DE COCCION COMERCIAL**

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

**4** Abra la puerta del horno tirando **DEL ASA DE LA PUERTA**. Coloque el **ANILLO GIRATORIO** dentro del horno y coloque la **BANDEJA DE VIDRIO** encima.

**5** Ponga 300 ml de agua en un **recipiente adecuado para microondas**.

Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Consulte la página 29 si tuviera duda alguna sobre qué tipo de recipiente utilizar.



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



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



**SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN**

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

# Ajuste del reloj

Padró ajustar el reloj a 12   a 24 horas.

En el ejemplo a continuación le mostrar  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.

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

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **RELOJ** una vez.

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



Presione catorce veces **10 MIN.**

Presione tres veces un **1 MIN.**

Presione cinco veces **10 SEC.**



Presione **START**.

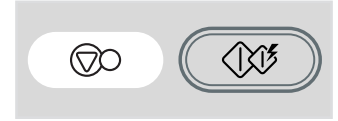


# A prueba de niños



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	%	Power Output
ALTA	100%	900W
MEDIA ALTA	80%	720W
MEDIA	60%	540W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA ( ** )	40%	360W
BAJA	20%	180W

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

Presione **STOP/CLEAR**.



Gire la rueda para seleccionar una potencia del 720W(80%).

"720" aparece en la pantalla.



Presione cinco veces **1 MIN.**

Presione tres veces un **10 SEC.**



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.

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



# 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**.

En caso de Auto Descongelación, puede cocinar la comida en un máximo de tres etapas.

(Auto Descongelación + Etapa 1 + Etapa 2)

Por consiguiente puede descongelar la comida y cocinarla de nuevo sin necesidad de volver a empezar.

Presione **STOP/CLEAR**.



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

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

Presione una vez **10 MIN**.

Presione una vez **1 MIN**.



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

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

Presione tres veces **10 MIN**.

Presione cinco veces **1 MIN**.



Presione **START**.



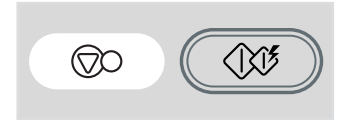
# Puesta en marcha rápida

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



La función de **PUESTA EN MARCHA RÁPIDA** le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción a **ALTA POTENCIA** con un toque del botón "START".

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione cuatro veces **START** para seleccionar 2 minutos en potencia **ALTA**.

El horno se pondrá en marcha antes de que se presione 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

## Más o Menos

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



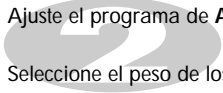
No será necesario utilizar los botones **MAS** o **MENOS** si sus alimentos ya se cocinan a su gusto utilizando el programa de **COCCION MANUAL** o **AUTO COCCION**.

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

Presione **STOP/CLEAR**.



Ajuste el programa de **AUTO COCCION** que requiera.



Seleccione el peso de los alimentos.



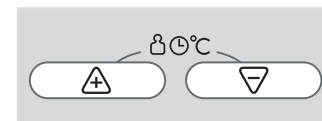
Presione **START**.

Presione **MORE (Más)** (▲).

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

Presione **LESS (Menos)** (▼).

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.

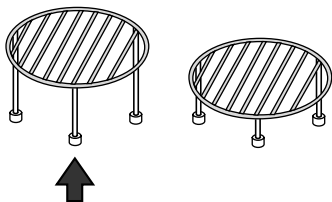


Este modelo cuenta con una **PARRILLA DE CUARZO**, por lo que no requiere precalentamiento.

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

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

Deberá utilizar la parrilla cuando cocine en esta modalidad.



Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **GRILL**.

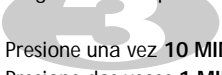


Programa el tiempo de cocción.

Presione una vez **10 MIN**.

Presione dos veces **1 MIN**.

Presione tres veces **10 SEC**.



Presione **START**.



# Cocción por Convección

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



El horno de convección tiene una gama de temperatura de 40°C y 100°C-230°C (Cuando se selecciona el modo convección, se programa automáticamente a 180°C)

El horno tiene una función de fermentación a la temperatura de 40°C. Se debe esperar hasta que el horno se enfríe porque no se puede utilizar una función de fermentación si la temperatura del horno es superior a 40°C.

Al horno le llevará unos minutos alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez que ha alcanzado la temperatura adecuada, el horno emitirá un BIP para avisar que ha alcanzado la temperatura adecuada. Después coloque los alimentos en el horno y ponga el horno en marcha.

1. Para precalentar.

Presione **STOP/CLEAR**.

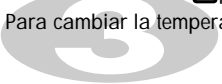


Presione **CONV.**



Presione cinco veces **▲** para seleccionar 230°C.

Para cambiar la temperatura de cocción, presione la tecla **▲/▼**.



Presione **START**.

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



# Cocción

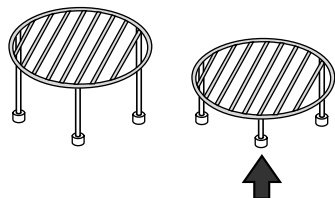
## por Convección

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



Si no programa una temperatura, su horno seleccionará automáticamente 180°C; la temperatura de cocción se puede cambiar al presionar la tecla **más** o **menos**.

La **parrilla de convección (parrilla baja)** debe utilizarse durante la cocción por convección.



### 2. Para cocinar

Presione **STOP/CLEAR**.



### 3. Presione **CONV.**



Presione cinco veces **▲** para seleccionar 230°C.

Para cambiar la temperatura de cocción, presione la tecla **▲/▼**.



Presione cinco veces en **10 MIN.**



Presione **START**.



# Cocción Combinada



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.

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo programar horno con una potencia micro del 40% y un grill para un tiempo de cocción de 25 minutos.

## 1. COMBINACIÓN CON GRILL

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **COMBI**.

Presione **GRILL**.



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



Programa el tiempo de cocción.

Presione dos veces **10 MIN.**

Presione cinco veces **1 MIN.**



Presione **START**.

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



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



# Cocción

## Combinada

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo programar su horno con una potencia micro de 40% y a una temperatura de convección de 200°C para 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 y microondas** a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.

### 2. COMBINACIÓN DE CONVECCIÓN.

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **COMBI**.



Presione **CONV**.



Presione dos veces **▲** para una temperatura de convección de 200°C.

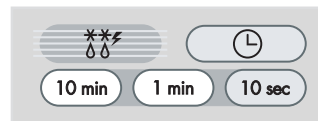
Presione dos veces **MICRO** seleccionar una potencia del 40%.



Programa el tiempo de cocción.

Presione dos veces **10 MIN**.

Presione cinco veces **1 MIN**.



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!**

# 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
<b>Carnes</b>	<b>1</b>	vez
<b>Aves</b>	<b>2</b>	veces
<b>Pescado</b>	<b>3</b>	veces
<b>Pan</b>	<b>4</b>	veces

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.

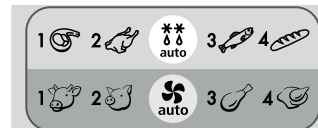
Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar)**.

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.



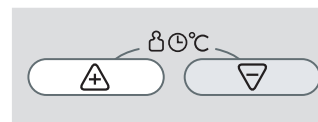
Presione **AUTO DESCONGELADO** dos veces para seleccionar el programa de descongelado de **AVES**.

Aparecerá "DEF2" en la pantalla de visualización.



Introduzca el peso congelado de los alimentos que desee descongelar.

Presione el botón **Más** catorce veces para ingresar 1,4 kg.



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 protégelas 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.**

## GUÍA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO SEGÚN EL PESO

- \* Los alimentos a ser descongelados deben estar en un recipiente apto para microondas y ser colocados sin cubrir sobre la tornamesa de vidrio.
- \* De ser necesario, proteja las áreas más pequeñas de la carne o del pollo con pedazos de papel aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelamiento. Asegúrese de que el papel aluminio no toque las paredes del horno.
- \* Separe los distintos alimentos, como carne molida, chuletas, embutidos y tocino lo más pronto posible.
- \* Cuando suene el "bip", saque los alimentos del horno microondas, voltee los y vuelva a poner dentro del horno microondas. Presione "Start" para continuar. Al finalizar el programa, saque los alimentos del horno microondas, cubra con papel aluminio y deje reposar hasta que estén completamente deshielados. Para deshielar completamente, por ejemplo, carne con articulaciones o pollos enteros, éstos deben REPOSAR por al menos 1 hora antes de ser cocinados.

CATEGORÍA	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	ALIMENTOS
<b>CARNES</b> <b>AVES</b> <b>PESCADO</b>	0,1 – 4,0 kg	Recipientes para microondas (Plato plano)	<p><b>Carnes</b> Carne de vacuno molida, bistéc de filete, cubos para estofado, bistéc de lomo, carne asada, rabadilla, hamburguesa de vacuno, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, arrollado, embutidos, costillas (2 cm).</p> <p>Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.</p> <p><b>Aves</b> Pollo entero, Trutros, Pechuga, Pechuga de Pavo (de menos de 2,0 kg).</p> <p>Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos.</p> <p><b>Pescado</b> Filetes, Lonjas, Pescado Entero, Mariscos. Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.</p>
<b>PAN</b>	0,1 – 0,5 kg	Toalla de papel o plato plano	Rebanadas de pan, Bollos, Baguettes, etc.

# Descongelamiento

## Rápido



Su microondas tiene una función de descongelación rápida de carne (Carne picada).

Utilice esta función sólo para deshielar 0,5kg de carne molida muy rápidamente. Deberá dejarla reposar durante unos momentos para que el centro se deshiele. En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo descongelar 0,5kg de carne molida congelada.

Presione **STOP/CLEAR**.

Pese los alimentos que desea descongelar. Asegúrese de quitar todas las amarras o cintas metálicas. Luego coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.



Presione **Descongelamiento Rápido** para seleccionar el programa de descongelamiento de carne.

El horno comenzará a funcionar automáticamente.



Durante el descongelamiento, sonará el "BIP" de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, voltee y separe la carne para asegurar su deshielo parejo. Saque todas las porciones que se hayan deshielado o cúbralas para entelecer el deshielo. Después de verificar el deshielo, cierre la puerta del horno y presione **START(Inicio)** para reanudar el descongelamiento.

Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.

## ***GUÍA DE DESCONGELAMIENTO RÁPIDO***

Utilice esta función para descongelar carne molida rápidamente.

Saque la carne de su envoltorio completamente. Coloque la carne molida en un plato apto para microondas. Cuando suene el "bip", saque la carne del horno microondas, voltee la carne y coloque nuevamente dentro del horno microondas. Presione "Inicio" para continuar. Al finalizar el programa, saque la carne molida del horno microondas, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5-15 minutos o hasta que se haya deshielado completamente.

<b><i>CATEGORÍA</i></b>	<b><i>PESO</i></b>	<b><i>UTENSILIOS</i></b>	<b><i>INSTRUCCIONES</i></b>
Carne molida	0,5 kg	Recipientes para microondas (Plato plano)	Carne molida. Voltee el alimento al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.

# Cocción Automática

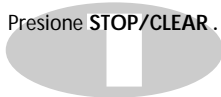
En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar 0,5kg de papas con cáscara.



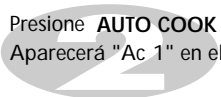
El AUTO COCINADO le permite cocinar fácilmente casi toda su comida preferida seleccionando el tipo de alimento y señalando el peso del mismo

TIPO	Pulse COCCIÓN AUTOMÁTICA
Patata Asada	<b>1</b> vez
Arroz / Pasta	<b>2</b> veces
Vegetales Frescos	<b>3</b> veces
Vegetales Congelados	<b>4</b> veces
Pizza Fría	<b>5</b> veces
PIZZA CONGELADA	<b>6</b> veces
PATATAS FRITAS	<b>7</b> veces
GRATINAR	<b>8</b> veces

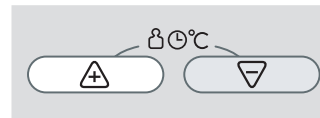
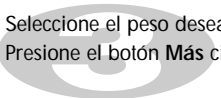
Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **AUTO COOK** una vez.  
Aparecerá "Ac 1" en el visor.



Seleccione el peso deseado de papas.  
Presione el botón **Más** cinco veces para seleccionar 0,5 kg.



Presione **START**.



Función	Categoría	Limite de Peso	Utensilio	Temperatura Comida	Instrucciones																	
Auto Cocinado	Patata Asada (Ac 1)	0,1- 1,0kg	Bandeja de Metal	Ambiente	<p>Escoja patatas de tamaño medio de 200-220 g</p> <p>Lave y seque las patatas. Perfo e las patatas varias veces con un tenedor. Coloque las patatas en una bandeja de metal. Ajuste el peso y presione Star . Después de cocinar, saque las patatas del horno</p> <p>Dejelas reposar con papel de aluminio durante 5 minutos.</p> <p><b>CUIDADO: El horno y su entorno estará MUY CALIENTE. Use guantes de horno</b></p>																	
	Arroz / Pasta	0,1-0,3kg	Bol de Microondas	Ambiente	<p>Lave el ar oz y colóquelo en un bol grande con agua hirviendo y entre ¼ - 1 cucharadas de sal</p> <table border="1" data-bbox="855 359 1398 463"> <thead> <tr> <th data-bbox="855 359 938 393">Peso</th> <th data-bbox="938 359 1023 393">100g</th> <th data-bbox="1023 359 1107 393">200g</th> <th data-bbox="1107 359 1192 393">300g</th> <th data-bbox="1192 359 1276 393">Cubrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="855 393 938 426">Agua</td> <td data-bbox="938 393 1023 426">Arroz</td> <td data-bbox="1023 393 1107 426">250ml</td> <td data-bbox="1107 393 1192 426">350ml</td> <td data-bbox="1192 393 1276 426">480ml</td> <td data-bbox="1276 393 1398 426">Si</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="938 426 1023 463">Pasta</td> <td data-bbox="1023 426 1107 463">300ml</td> <td data-bbox="1107 426 1192 463">600ml</td> <td data-bbox="1192 426 1276 463">900ml</td> <td data-bbox="1276 426 1398 463">No</td> </tr> </tbody> </table> <p>**Arroz: Después de cocinar manténgalo cubierto durante 5 minutos, hasta que se absorba el agua</p> <p>** Pasta: Durante la cocción remueva varias veces. Después déjelo reposar 1 ó 2 minutos.</p> <p>Aclare la pasta con agua fría, si lo desea.</p>	Peso	100g	200g	300g	Cubrir	Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Si		Pasta	300ml	600ml	900ml	No
Peso	100g	200g	300g	Cubrir																		
Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Si																	
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No																	
	Vegetales Frescos (AC 3)	0,2 – 0,8 kg	Bol Especial Microondas	Ambiente	<p>Coloque los vegetales en un Microondas especial para vegetales. Añada agua. Cúbralo con un envoltorio. Después de cocinar, remuevalo y déjelo reposar.</p> <p>Añada una cantidad de agua de acuerdo con la cantidad</p> <p>**0,2Kg – 0,4Kg : 2 cucharones</p> <p>** 0,5Kg – 0,8Kg : 4 cucharones</p>																	
	Vegetales Congelados (AC 4)	0,2 – 0,8 kg	Bol Especial Microondas	Congelado	<p>Coloque los vegetales en un Microondas especial para vegetales. Añada agua. Cúbralo con un envoltorio. Después de cocinar, remuevalo y déjelo reposar.</p> <p>Añada una cantidad de agua de acuerdo con la cantidad</p> <p>**0,2Kg – 0,4Kg : 2 cucharones</p> <p>** 0,5Kg – 0,8Kg : 4 cucharones</p>																	
	Pizza Fría (Ac 5)	0,2 – 0,4 kg	Bandeja Inferior y Bandeja de Metal	Refrigerado	<p>Esta función es para recalentar Pizza fría. Coloque la Pizza fría en la bandeja inferior Después de cocinar saque la comida inmediatamente. Espere 2-3 minutos</p>																	

Función	Categoría	Limite de Peso	Utensilio	Temperatura Comida	Instrucciones
AUTO COCINADO	PIZZA CONGELADA (AC 6)	0,1 – 0,5Kg	Bandeja de Metal y posición inferior	Congelada	Esta función es para cocinar pizza congelada. Retire el embalaje y colóquela en la bandeja de metal en la posición inferior. Después de cocinar espere de 1-2 minutos
	PATATAS FRITAS (AC 7)	0,2 – 0,4 Kg	Bandeja de Metal y posición inferior	Congelada	Extienda las patatas congeladas en la bandeja de metal en la posición inferior. Para un mejor resultado, cocine una sola capa. Después de cocinar, sáquelos y espere de 1 a 2 minutos
	GRATINAR (AC 8)	0,5 – 1,2 Kg	Bandeja de Metal y posición inferior	Ambiente	<p>Utilice esta función para realizar gratinados caseros. Coloque la comida en la bandeja inferior. Después de cocinar espere entre 1-2 minutos “Gratinado de Patatas”</p> <p><b>Ingredientes</b></p> <p>400g de patatas <span style="float: right;">350g de salsa blanca</span>  100g de cebolla (cortada en rodajas) <span style="float: right;">80 g de queso mozzarella rallado</span>  2/3 de cucharon de mantequilla <span style="float: right;">Sal, Pimienta negra</span>  3 porciones de bacon</p> <p><b>(Salsa Blanca)</b></p> <p>3 cucharones de mantequilla, 5 cucharas de harina, 2 tazas ½ de leche</p> <p>Coloque la mantequilla en un bol grande, colóquelo en el microondas a máxima potencia hasta que se derrita la mantequilla</p> <p>Añada harina y cocinelo a máxima potencia en el microondas</p> <p>Añada leche, sal y pimienta negra. Cocinelo en el microondas a máxima potencia durante 15 minutos. (Durante el cocinado, remueva varias veces)</p> <p><b>Procedimiento</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hornee las patatas con la función Patata con piel. Después pélelo y córtelos en pequeñas porciones. Añada sal y pimienta.</li> <li>2. Mezcle las cebollas y la mantequilla en un bol. Cocinelo con el microondas a Máxima potencia durante 2 minutos</li> <li>3. Coloque la tercera parte de la Salsa Blanca en un plato de gratinado. Añada patatas, cebollas y bacon. Cúbralo con el resto de la salsa blanca</li> <li>4. Rocíe con queso. Colóquelo en la bandeja inferior. Después de cocinar, espere 2-3 minutos</li> </ol>



# Asado Automático

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 1,4 kg de carne de ternera asada.



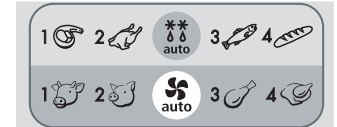
**ASADO AUTOMATICO** le permite cocinar fácilmente casi todos sus alimentos favoritos seleccionando el tipo de alimento e introduciendo su peso.

TIPO	Pulse ASADO AUTOMATICO
<b>Ternera Asada</b>	<b>1</b>
<b>Cordero Asado</b>	<b>2</b>
<b>Patatas de Pollo</b>	<b>3</b>
<b>Pollo Entero</b>	<b>4</b>

Presione **STOP/CLEAR**.

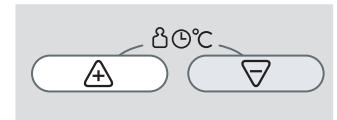
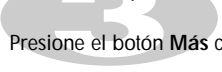


Presione una vez **AUTO ROAST**.



Aparecerá "Ar 1" en el visor.

Seleccione el peso deseado de rosif.



Presione el botón **Más** catorce veces para ingresar 1,4 kg.

Presione **START**.



## GUÍA PARA EL ASADO AUTOMÁTICO

Función	Categoría	Limite de Peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Asado automático	<b>Ternera Asada</b>	0,5 kg-1,5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	<p>Unte la carne con margarina o mantequilla fundidas. Póngala en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Cuando suene el pitido, déle la vuelta. Y luego pulse START para continuar la cocción.</p> <p>Después de cocinar, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.</p>
	<b>Cordero Asado</b>	0,5 kg- 1,5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	<p>Unte el cordero con margarina o mantequilla fundidas. Póngalo en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Cuando suene el pitido, déle la vuelta.</p> <p>Y luego pulse START para continuar la cocción.</p> <p>Después de cocinar, déjelo reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.</p>
	<b>Patatas de Pollo</b>	0,2 – 0,8 Kg	Bandeja de metal en posición superior	Refrigerado	<p>Lave y seque la piel</p> <p>Cepille las patas del pollo con margarina derretida o mantequilla</p> <p>Colóquelo en la parte superior y la bandeja de metal</p> <p>Cuando pite, gire la comida, después presione Start para continuar cocinando</p> <p>Después de cocinar, espere entre 2-5 minutos</p>
	<b>Pollo Entero</b>	0,8 kg- 1,5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	<p>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.</p> <p>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.</p>

## 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 fisolofía 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 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 proyecciones 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 seca (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 INTERRUPTOR/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 METÁLICOS O DE PLÁSTICO.

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 hornejar, 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 empaquetadas 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 MAÍZ PARA COCINAR SU PRODUCTO. NO DEJE EL HORNO DESATENDIDO MIENTRAS SE COCINAN LAS PALOMITAS. INTERRUMPA EL PROCESO DE COCCIÓN SI LAS PALOMITAS NO SE ABRIERAN UNA VEZ TRANSCURRIDO EL TIEMPO RECOMENDADO. UNA COCCIÓN EXCESIVA PODRÍA HACER QUE LAS PALOMITAS SE QUEMARAN.

## PRECAUTION

NO UTILICE NUNCA UNA BOLSA DE PAPEL MARRÓN PARA HACER PALOMITAS. NO INTENTE NUNCA HACER ABRIR LOS GRANOS DE MAÍZ SOBREVIVIENTES.

**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

## Atención


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 cualificada para evitar peligros.

## Especificaciones Técnicas

	<b>MC-7644A / MC-7644AS</b>
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	900 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Dimensión externa	512 mm (Ancho) x 302 mm (Alto) x 500 mm (Largo)
Consumo de potencia	
Microondas	1300 Vatios
Parrilla	1250 Vatios
Combinación	2650 Vatios
Convección	1350 Vatios (Máx. 2550 Vatios)

<Spanish>

### **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.



Hecho en CHINA