



# MICROONDAS/GRILL/HORNO DE CONVECCIÓN

## MANUAL DE USUARIO

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

# MC7646U

P/No.: MFL06337402

# Precauciones

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

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

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

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

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

## Precaución

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

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

1. Evite utilizar recipientes de caras rectas y con cuellos estrechos.
2. No caliente en exceso los líquidos.
3. Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno, y vuelva a remover a la mitad del tiempo de calentamiento.
4. Tras calentar el líquido, espere unos momentos hasta abrir la puerta del horno, y al sacarlo remueva o agítelo bien (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños) y compruebe si está demasiado caliente para evitar así posibles quemaduras (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños). Maneje el recipiente con cuidado.
5. El microondas no debe colocarse dentro de un gabinete cerrado.
6. El microondas está diseñado para ser utilizado sin necesidad de un soporte especial.

## Precaución

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

## Principio de funcionamiento de los hornos microondas

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

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

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

## Un aparato muy seguro

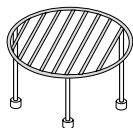
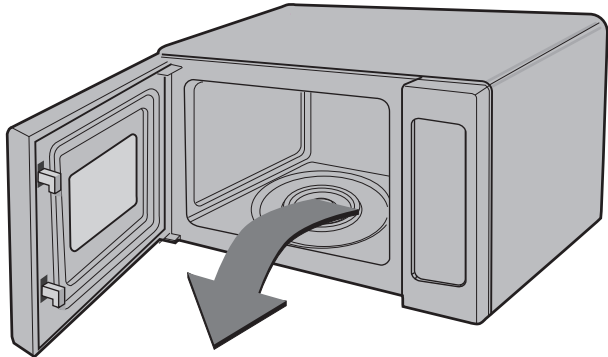
Su microondas es uno de los electrodomésticos más seguros de su hogar. Al abrir la puerta, el horno microondas deja automáticamente de producir energía. La energía de las microondas se transforma completamente en calor al entrar en contacto con los alimentos, no emitiendo "energía residual" que podría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

Precauciones	2
Índice	3
Desembalaje e instalación	4 a 5
Ajuste del reloj	6
Bloqueo contra uso Infantil	7
Cocción con micro potencia	8
Nivel de micro potencia	9
Cocción en dos etapas	10
Arranque rápido	11
Cocinar con el botón más o menos	12
Cocción con parrilla	13
Cocción por convección	14 a 15
Cocción combinada	16 a 17
Descongelación automática	18 a 19
Descongelación rápida	20 a 21
Cocción automática	22 a 24
Cocción asado automática	25 a 26
Instrucciones de seguridad importantes	27 a 28
Menaje adecuado para microondas	29
Características de los alimentos y cocción en microondas	30 a 31
Dudas más frecuentes	32
Información concerniente al cableado	
De la clavija/Detalles técnicos	33

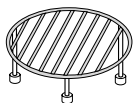
# Desembalaje e instalación

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

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

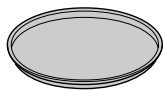


Rejilla alta

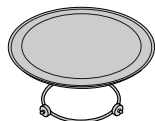


Rejilla baja

Base de vidrio

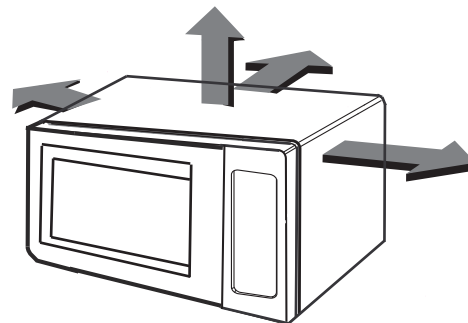


Bandeja metálica



Anillo giratorio

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

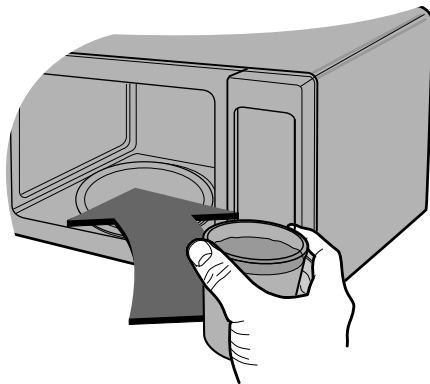


**ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS.**

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

**4** Abra la puerta del microondas con el **TIRADOR DE LA PUERTA**. Coloque el **ANILLO GIRATORIO** dentro del horno y después coloque encima la **BASE DE VIDRIO**.

**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** Presione el botón de **PARAR** y presione el botón "**COMIENZO/RÁPIDO**" una vez para seleccionar 30 segundos de tiempo de cocción.



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



#### **SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN**

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

# Ajuste del reloj

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

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

Asegúrese de que ha quitado todo el embalaje del horno.



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

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

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

Presione **PARAR**.



Presione **RELOJ** una vez.

(Si desea un formato de 12 horas/día, presione de nuevo **RELOJ**. Si desea cambiar el formato otra vez tras ajustar la hora, deberá desconectar el horno de la toma de corriente y volver a conectarlo.)



Presione **10 MIN** quince veces.

Presione **1 MIN** tres veces.

Presione **10 SEC** cinco veces.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO** para fijar la hora.

El reloj comienza a contar.

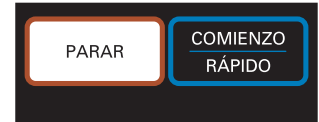


# Bloqueo contra uso Infantil



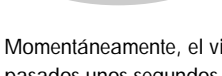
Su horno tiene un dispositivo de seguridad que evita ponerlo en marcha accidentalmente. Una vez que esté ajustado el bloqueo contra uso infantil, no podrá utilizar ninguna de las funciones y no se podrá cocinar nada. Sin embargo, su hijo aún puede abrir la puerta del horno.

Presione **PARAR**.



Mantenga presionado **PARAR** hasta que en el visor aparezca "L" y suene un pitido.

Queda así activado el **BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS** ("CHILD LOCK").



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

Al pulsar cualquier botón, en el visor aparecerá "L".



Para desactivar el **BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS**, mantenga presionado **PARAR** hasta que el visor ya no muestre "L". Al quedar desactivado el bloqueo, escuchará un pitido.



# Cocción con micro potencia

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

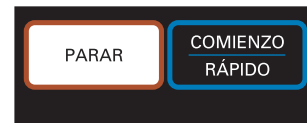


El horno tiene cinco ajustes de Potencia de microondas.

POTENCIA	Presione MICRO	Salida de Potencia
<b>MAX ALTA</b>	<b>1</b> time	900 W
<b>MEDIA ALTA</b>	<b>2</b> times	720 W
<b>MEDIA</b>	<b>3</b> times	540 W
<b>DESCONGELAR MEDIA BAJA</b>	<b>4</b> times	360 W
<b>BAJA</b>	<b>5</b> times	180 W

Asegúrese de haber instalado correctamente su horno como se describe anteriormente en este folleto.

Presione **PARAR**



Presione **MICRO** dos veces para seleccionar el 80% de la potencia. Aparecerá **720** en el visor.

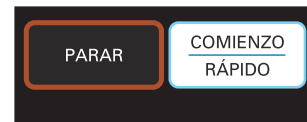


Presione **1 MIN** cinco veces.  
Presione **10 SEC** tres veces.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.





# Nivel de micro potencia

Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia que le dan una máxima flexibilidad y control en la cocción. La tabla siguiente muestra los ejemplos de alimentos y sus niveles de potencia de cocción recomendados para usar con el horno microondas.

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



# Cocción en Dos Etapas

En el siguiente ejemplo, le mostraré como cocinar algunos alimentos en dos etapas. La primera etapa cocinará su comida durante 11 minutos en ALTA potencia; la segunda etapa cocinará su comida durante 35 minutos con 360 W.



Durante la cocción en dos etapas, la puerta del horno puede ser abierta para verificar la cocción de la comida. Cierre la puerta del horno y presione **COMIENZO /RÁPIDO** y la etapa de cocción continuará.

Al final de la etapa 1, sonará un BIP y comenzará la etapa 2.

Si desea borrar el programa, presione **PARAR** dos veces.

Presione **PARAR**.



Para ajustar la potencia y el tiempo de cocción para la **Etapa 1**:

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

Presione **10 MIN** una vez.

Presione **1 MIN** una vez.



Para ajustar la potencia y el tiempo de cocción para la **Etapa 2**:

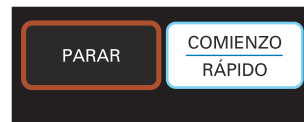
Presione **MICRO** cuatro veces para seleccionar 360 W.

Presione **10 min** tres veces.

Presione **1 min** cinco veces.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.



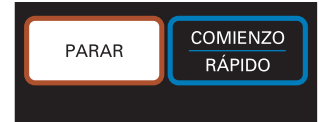
# Arranque rápido

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo seleccionar 2 minutos de cocción en alta potencia.



El dispositivo de **COMIENZO/RÁPIDO** le permite seleccionar intervalos de 30 segundos de cocción a **ALTA** potencia, sólo presionando el botón **COMIENZO/RÁPIDO**.

Presione **PARAR**.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO** 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 con **COMIENZO/RÁPIDO**, tiempo de cocción hasta 99 minutos 59 seg, presionando repetidamente el botón **COMIENZO/RÁPIDO**.

# Cocinar con el Botón Más o Menos

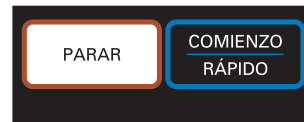
En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cambiar la preselección del programa de "Cocción Automática" a un tiempo de cocción más largo o más corto.



Si usted encuentra que su comida queda recocida o que le falta cocción al utilizar el programa **Auto Cocción**, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción presionando el botón **MÁS/MENOS**.

Al utilizar la cocción manual, usted puede prolongar el tiempo de cocción en cualquier momento usando el botón **MÁS/MENOS**. No es necesario detener el proceso de cocción.

Presione **PARAR**.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

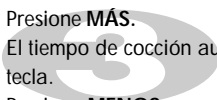


Presione **MÁS**.

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

Presione **MENOS**.

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



# Cocción con Parrilla

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

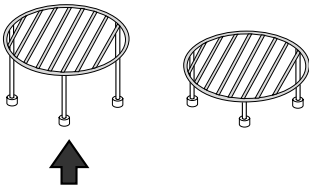


Este modelo está equipado con un **GRILL de CUARZO**, por lo que no es necesario el precalentamiento.

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

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

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



Presione **PARAR**.



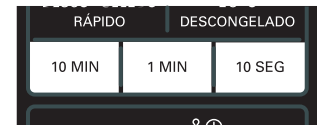
Presione **PARRILLA**.



Fije el tiempo de cocción.

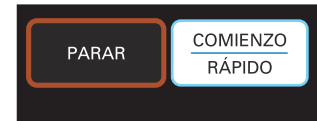


Presione **10 MIN** una vez.  
Presione **1 MIN** dos veces.  
Presione **10 SEC** tres veces.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Quando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.



# Cocción por convección

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



Su horno de convección tiene un margen de temperaturas de 40°C y 100°C -230°C (180°C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de convección).

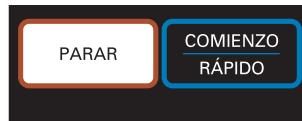
Su horno tiene una función de fermentado a la temperatura de 40°C. Puede esperar hasta que el horno esté frío porque no puede usar una función de fermentado si la temperatura del horno es superior a 40°C .

Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

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

## 1. Previamente Calentar.

Presione **PARAR**.



## 2. Presione **CONVECCIÓN**.



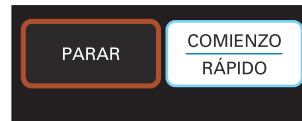
Presione **MÁS** cinco veces para seleccionar "230°C".

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.



## 3. Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Previamente Calentar comienzo, aparecerá "Pe-H" en el visor.

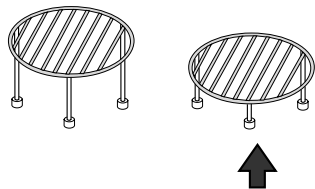


# Cocción por convección



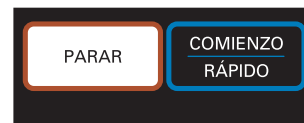
Si no ajusta una temperatura, el horno seleccionará automáticamente 180°C; la temperatura de cocción se puede cambiar usar las teclas **MÁS/MENOS**.

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



## 2. Cocción

Presione **PARAR**.



Presione **CONVECCIÓN**.



Presione **MÁS** cinco veces para seleccionar "230°C".

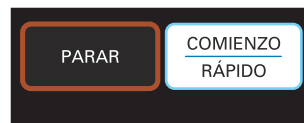


Presione **10 MIN** cinco veces.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.



# Cocción combinada

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

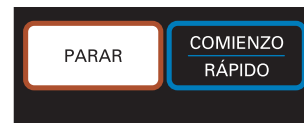


Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con **calentador** y **microondas** al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

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

## 1. PARRILLA COMBINACIÓN.

Presione **PARAR**.



## 1. Presione **COMBI**.

2. Presione **PARRILLA**.



Presione **MICRO** dos veces para seleccionar 360 power.



Fije el tiempo de cocción.

Presione **10 MIN** dos veces.

Presione **1 MIN** cinco veces.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.



*Be careful when removing your food because the container will be hot!*



# Cocción combinada

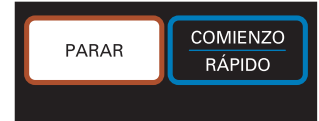
En el siguiente ejemplo, le mostraré como cocinar algunos alimentos en dos etapas. La primera etapa cocinará su comida durante 25 minutos con 360W a una conveccion temperatura de 200°C.



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

## 2. CONVECCIÓN COMBINACIÓN .

Presione **PARAR**.



Presione **COMBI**.

Presione **CONVECCIÓN**.

Presione **MÁS** dos veces para conveccion temperatura 200°C.



Presione **MICRO** dos veces para seleccionar 360 power.



Fije el tiempo de cocción.

Presione **10 MIN** dos times.

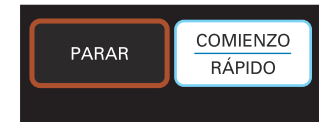
Presione **1 MIN** cinco times.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.

*Be careful when removing your food because the container will be hot!*



# Descongelación automática



Su horno tiene cuatro posiciones de descongelación por microondas: **CARNE, AVES, PESCADO Y PAN** cada categoría de descongelación tiene ajustes de potencias diferentes. Para seleccionar los diferentes programas presione el botón de **AUTO DESCONGELACIÓN** tantas veces como sea necesario.

Category Presione el botón  
**DEFROST**

**CARNES** 1 time

**AVES** 2 times

**PESCADOS** 3 times

**pan** 4 times

*La temperatura y densidad de los alimentos varía. Es recomendable comprobar los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste atención a los trozos grandes de carne y pollo, algunos alimentos no deberían descongelarse por completo antes de cocinarlos. El programa de verduras congeladas es recomendable para descongelar todo tipo de verduras como zanahorias, etc. Luego requerirá un tiempo de reposo que permita que el centro se descongele. En el siguiente ejemplo le mostraré como descongelar 1,4Kg de pollo congelado*

Presione **PARAR**.

Pese los alimentos que desea descongelar. Asegúrese de quitar todas las amarras metálicas.

Luego coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.

PARAR

COMIENZO  
RÁPIDO

Presione **AUTO DESCONGELADO** dos veces para seleccionar el programa de descongelamiento de Aves.

Aparecerá "dEF2" en el visor.



Ingrese el peso de los alimentos congelados que desea descongelar.

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



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

PARAR

COMIENZO  
RÁPIDO

Durante el descongelamiento, sonará el "BIP" de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, volteé y separe la comida para asegurar su deshielo parejo. Saque todas las porciones que se han deshielado o cúbralas para hacer más lento el deshielo.

Después de verificar el deshielo, cierre la puerta del horno y presione **COMIENZO/RÁPIDO** para reanudar el descongelamiento. **Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.**

## GUÍA PARA LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO

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

CATEGORÍA	LÍMITE DE PESO	UTENSILIO	ALIMENTO
<b>Carnes</b> <b>Aves</b> <b>Pescado</b>	0,1 kg ~ 4,0 kg	Recipiente para microondas (plato plano)	<p><b>Carne</b> Carne de vaca picada, filete, dados para estofado, solomillo, carne para estofar, cadera, hamburguesa, chuletitillas de cordero, rollo para asar, salchichas, chuletas (2 cm).</p> <p>Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.</p> <p><b>Aves</b> Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2 kg).</p> <p>Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos.</p> <p><b>Pescado</b> Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos</p> <p>Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.</p>
<b>Pan</b>	0,1 kg ~ 0,5 kg	Recipiente para microondas	Pan a rebanadas, bollos, baguette, etc.

# Descongelación rápida

Utilice esta función solamente para descongelar rápidamente 0,5 kg. de carne picada. Tras descongelar, deje reposar la carne para que se descongele del todo la parte central. A continuación puede ver cómo descongelar 0,5 kg. de carne picada.



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

Presione **PARAR**.

Pese los alimentos a descongelar. Asegúrese de quitar todo envoltorio o sujeciones metálicos, y después introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta de éste.



Presione **DESCONGLADO RÁPIDO** para así seleccionar el programa de descongelación de **Carne picada**.



Durante la descongelación, el horno microondas emitirá un pitido. Abra entonces el horno, dé la vuelta a los alimentos y sepárelos entre sí para obtener una descongelación homogénea. Retire los trozos que ya estén casi descongelados o bien cúbralos con papel de aluminio para que sigan descongelándose lentamente. Después, cierre el horno microondas y Presione **COMIENZO/RÁPIDO** para continuar con la descongelación.

**No se detendrá la descongelación (aunque el horno haya emitido el pitido) hasta que no se abra el horno.**

## Guía de descongelación rápida

Utilice esta función para descongelar rápidamente carne picada.

microondas, dele la vuelta y vuélvala a introducir en el horno microondas. Presione Start para continuar con la descongelación. Una vez concluido el programa de descongelación, saque los alimentos del horno, cúbralos con papel de aluminio y déjelos reposar de 5 a 15 minutos o hasta que queden completamente descongelados.

<i>Tipo de alimento</i>	<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilio</i>	<i>Alimento</i>
Carne picada	0,5 kg	Bandeja plana especial para microondas	Carne picada. Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido.  Una vez descongelados, deje reposar de 5 a 15 minutos.

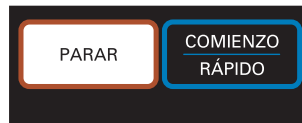
# Cocción automática

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 1.2 kg de Papas Asadas.



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

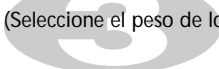
Presione **PARAR**.



Seleccione los programas de **AUTO COCCIÓN** deseados.  
(Seleccione el peso de los alimentos.)  
Aparecerá "Ac 1" en el visor.



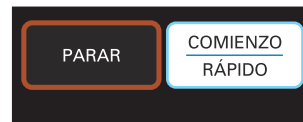
Presione **MÁS** cinco veces para seleccionar "0.5kg".  
(Seleccione el peso de los alimentos.)



Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el peso.



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.



Función	CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMP. DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES										
AUTO COCCIÓN	<b>Papas Asadas (Ac 1)</b>	0.2 ~ 1.0kg	-	Ambiente	Elija 200 –220 g de papas de tamaño mediano. Lave y seque las papas. Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque las papas sobre el tornamesa de vidrio. Ajuste el peso y presione <b>COMIENZO/RÁPIDO</b> . Después de cocinar, saque las papas del horno. Deje reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.										
	<b>Arroz (Ac 2)</b>	0.1 ~ 0.3kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	<p>Lave el arroz. Escorra el agua. Coloque el arroz y el agua hervida en un recipiente grande y profundo.</p> <table border="1" data-bbox="798 381 1517 441"> <thead> <tr> <th data-bbox="798 381 970 404">Peso</th> <th data-bbox="970 381 1059 404">100g</th> <th data-bbox="1059 381 1149 404">200g</th> <th data-bbox="1149 381 1238 404">300g</th> <th data-bbox="1238 381 1517 404">Cubierta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="798 404 970 441">Agua hervida</td> <td data-bbox="970 404 1059 441">250ml</td> <td data-bbox="1059 404 1149 441">350ml</td> <td data-bbox="1149 404 1238 441">480ml</td> <td data-bbox="1238 404 1517 441">Si/Deje destapada una esquina</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Después de cocinar el arroz, deje reposar tapado durante 5 minutos o hasta que el agua se haya absorbido.</p>	Peso	100g	200g	300g	Cubierta	Agua hervida	250ml	350ml	480ml	Si/Deje destapada una esquina
Peso	100g	200g	300g	Cubierta											
Agua hervida	250ml	350ml	480ml	Si/Deje destapada una esquina											
	<b>Vegetales Frescos (Ac 3)</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	<p>Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos.</p> <p>Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras:</p> <p>** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas</p> <p>** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas</p>										
	<b>Vegetales Congelados (Ac 4)</b>	0.2 ~ 0.8kg	Recipiente apto para microondas	Congelados	<p>Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos.</p> <p>Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras:</p> <p>** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas</p> <p>** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas</p>										
	<b>Pizza Congelados (Ac 5)</b>	0.2 ~ 0.4kg	Plato plano apto para microondas	Refrigerada	<p>Esta función se utiliza para recalentar pizza fría que quedó del día anterior. Coloque la pizza fría sobre el plato plano. Después de calentar, deje reposar durante 1-2 minutos.</p>										

Función	CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMP. DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
AUTO COCCIÓN	<b>Pizza Congelada Congelados (Ac 6)</b>	0.1 ~ 0.5kg	Plato plano apto para microondas	Congelados	Esta función se utiliza para recalentar pizza fría que quedó del día anterior. Coloque la pizza fría sobre el plato plano. Después de calentar, deje reposar durante 1-2 minutos.
	<b>Papas Fritas (Ac 7)</b>	0.2 ~ 0.4kg	Plato plano apto para microondas	Congelados	Vierta el curry en un plato apto para microondas. Cubra. Coloque el plato en la bandeja de vidrio. Después de recalentar, revuelva y deje reposar durante 1-2 minutos con la cubierta.
	<b>Gratinado (Ac 8)</b>	0.5 ~ 1.2kg	Plato plano apto para microondas	Ambiente	<p>Utilice esta tecla para preparar gratinados caseros. Ponga los alimentos en la rejilla baja. Después de la cocción, retírelo del horno y déjelo reposar por 1~ 2 minutos.</p> <p><b>Ingredientes</b>  400 gramos de patatas  100 gramos de cebolla (cortada en rodajas finas)  2/3 de una cucharada de mantequilla  3 lonchas de bacon  350 gramos de salsa bechamel  80 gramos de queso mozzarella en tiras  Sal, pimienta negra</p> <p><b>(Salsa bechamel)</b>  3 cucharadas de mantequilla, 5 cucharadas de harina, 2 tazas de leche  Ponga la mantequilla en un recipiente grande. Caliéntela en el microondas en la posición HIGH (ALTA) hasta que se funda. Añada la harina y caliente la mezcla en el microondas en HIGH. Añada la leche, la sal y la pimienta negra. Caliéntelo todo en el microondas en HIGH durante 15 minutos. (Durante la cocción, remueva varias veces)</p> <p><b>Método</b>  1. Hornee las patatas con la Función Jacket Potato (Patata asada). A continuación pélelas y córtelas en rodajas finas. Añada sal y pimienta.  2. Mezcle la cebolla y la mantequilla en un recipiente. Caliéntelas en el microondas en HIGH durante 2 minutos.  3. Ponga un tercio de la salsa bechamel en el plato de gratinar. Añada las patatas, la cebolla y el bacon. Cubra todo con el resto de la bechamel.  4. Ponga el queso por encima. Ponga el plato en la rejilla baja sobre la bandeja de cristal. Una vez cocinadas, déjelas reposar durante 2 – 3 minutos.</p>



En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 1,4 kg de **Carne Asada**.

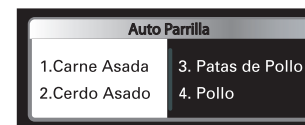


La cocción con **AUTO PARRILLA** le permite cocinar la mayor parte de sus alimentos favoritos fácilmente, seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.

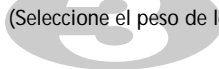
Presione **PARAR**.



Seleccione los programas de **AUTO PARRILLA** deseados.  
(Seleccione el peso de los alimentos.)  
Aparecerá "**Ar 1**" en el visor.

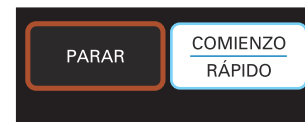


Presione **MÁS** diez veces para seleccionar "1,4kg".  
(Seleccione el peso de los alimentos.)



Presione **COMIENZO/RÁPIDO**.

Cuando esté cocinando puede usar las teclas **MÁS/MENOS** para aumentar/dis-minuir el tiempo de cocción.



Función	CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMP. DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
Auto Parrilla	<b>Carne Asada (Ar 1)</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Bandeja baja	Refrigerada	Con una brocha unte la carne margarina o mantequilla derretida. Coloquela en la parrilla baja sobre la bandeja de metal. Cuando suene el beep,voltee la camarones y presione Inicio para continuar la coccion. Despues de la coccion,deje reposar cubierta con papel de aluminio por 10 minutos antes de servir.
	<b>Cerdo Asado (Ar 2)</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Bandeja baja	Refrigerada	Con una brocha unte la cerdo margarina o mantequilla derretida. Coloquela en la parrilla baja sobre la bandeja de metal. Cuando suene el beep,voltee la camarones y presione Inicio para continuar la cocci Despues de la coccion,deje reposar cubierta con papel de aluminio por 10 minutos antes de servir.
	<b>Patas de Pollo (Ar 3)</b>	0.2 ~ 0.8 kg	Bandeja alta	Refrigerada	Lavar y seque.con una brocha unte la patas de pollo margarina o mantequilla derretida. Coloquela en la parrilla baja sobre la bandeja de metal. Cuando suene el beep,voltee la camarones y presione Inicio para continuar la coccion. Despues de la coccion,deje reposar cubierta con papel de aluminio por 2~5 minutos antes de servir.
	<b>Pollo (Ar 4)</b>	0.8 ~ 1.5 kg	Bandeja baja	Refrigerada	Lavar y seque.con una brocha unte la pollo margarina o mantequilla derretida. Coloquela en la parrilla baja sobre la bandeja de metal. Cuando suene el beep,voltee la camarones y presione Inicio para continuar la coccion. Despues de la coccion,deje reposar cubierta con papel de aluminio por 10 minutos

## AVISO

*Por favor asegúrese de ajustar los tiempos de cocción correctamente, ya que una cocción excesiva podría ocasionar un INCENDIO y causar daños al horno.*

# Instrucciones de seguridad importantes

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

- 1 No intente manipular, reparar o ajustar la puerta, el panel de control, interruptores de enclavamiento y de seguridad o cualquier otra pieza del horno. Es peligroso llevar a cabo reparaciones que impliquen retirar cualquier cubierta que impida la exposición a la energía del microondas. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por un técnico de cualificado.
- 2 No ponga el horno en marcha cuando se encuentre vacío. Conviene dejar un vaso de agua dentro del horno cuando no lo esté utilizando. El agua absorbería todas las microondas, si el horno llegara a ponerse en marcha accidentalmente.
- 3 No segue prendas de ropa en el horno microondas, ya que podrían carbonizarse o quemarse si se calientan durante demasiado tiempo.
- 4 No cocine alimentos envueltos en toallas de papel, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones al respecto, para los alimentos que esté cocinando.
- 5 No utilice papel de periódico en lugar de toallas de papel para cocinar.
- 6 No utilice recipientes de madera. Podrían calentarse y carbonizarse. No utilice recipientes de cerámica que tengan láminas metálicas (p. ej. de oro o plata). Quite siempre las tapas metálicas. Los objetos de metal dentro del horno podrían causar un arco eléctrico, lo que puede dañar el horno seriamente.
- 7 No ponga en marcha nunca el horno con un trapo de cocina, servilleta o cualquier otro tipo de obstrucción entre la puerta y los bordes delanteros del horno, lo que podría causar fugas de microondas.
- 8 No utilice productos de papel reciclado ya que podrían contener impurezas que podrían causar chispas y/o incendios cuando se utilicen para cocinar.
- 9 No enjuague la bandeja giratoria sumergiéndola en agua justo después de cocinar. Esto podría causar daños o roturas.
- 10 Pequeñas cantidades de alimentos requieren tiempos más cortos de cocción o calentamiento. Estos alimentos podrían sobrecalentarse y quemarse si se cocinan durante periodos de tiempo normales.
- 11 Asegúrese de que haya un mínimo de 8 cm desde donde termina el horno hasta el filo de la superficie sobre la que se coloca, a fin de evitar su vuelque.
- 12 Pinche la piel de las patatas, así como de cualquier otra fruta o verdura, antes de cocinarlas.
- 13 No cocine huevos en su cáscara. La presión se acumularía dentro del huevo, lo que lo haría explotar.
- 14 No intente realizar frituras de inmersión en aceite dentro del horno.
- 15 Quite las envolturas de plástico de los alimentos antes de cocinarlos o descongelarlos. Tome nota de que en algunos casos es necesario cubrir los alimentos con un plástico para su calentamiento o cocción, según se indica en libros de cocina para microondas.
- 16 Si la puerta del horno o cierres de la puerta están deteriorados, el horno no se debe poner en funcionamiento hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.
- 17 Si advierte la existencia de humo, desconecte el horno de la toma de corriente y mantenga la puerta del horno cerrada para sofocar las llamas.
- 18 Cuando la comida se calienta o se cocina en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, vigile el horno frecuentemente dada la posibilidad de ignición.
- 19 Sólo permita que los niños utilicen el horno cuando se les hayan dado instrucciones adecuadas para que puedan utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que acarrea un uso inadecuado.
- 20 Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos ya que pueden 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.
34. El microondas debe ser limpiado regularmente, eliminando cualquier resto de alimentos.
35. La falta de limpieza periodica de la unidad puede resultar en el deterioro de la misma, afectando su vida util y posiblemente afectando la seguridad en el uso del equipo.

**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 explota.

**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 periodo 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 en microondas

## Preste atención durante la cocción

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

## Factores a considerar en el tiempo de cocción

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

## Densidad de los alimentos

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

## Peso de los alimentos

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

## Grado de humedad de los alimentos

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

## Contenido de grasa y hueso

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

## Cantidad de alimentos

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

## Forma de los alimentos

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

## Alimentos envueltos o cubiertos

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

## Dorar alimentos

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

## Envoltura en papel parafinado

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

## Disposición y separación de los alimentos

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

# Características de los alimentos y cocción en microondas

## Remover los alimentos

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

## Dar la vuelta a los alimentos

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

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

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

## Cobertura de los alimentos

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

## Colocación sobre una superficie

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

## Pinchar los alimentos

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

## Comprobación de la cocción

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

## Reposo de los alimentos

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

## Cómo limpiar su horno microondas

### 1 Mantenga limpio el interior del horno

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

### 2 Mantenga limpio el exterior del horno

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

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

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

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

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

# Dudas más frecuentes

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

Respuesta Puede ser por dos razones:

La bombilla se ha fundido.

La puerta no está bien cerrada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

R Sí, pueden hacerse de dos formas:

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

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

## ATENCIÓN

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

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

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



# 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 tierra (⏏)

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

## Technical Specification

		MC7646U
Potencia de entrada		230 V AC / 50Hz
Potencia de Salida		900 W (IEC60705 rating standard)
Frecuencia del microondas		2 450 MHz
Dimensión externa		512 mm(W) X 312 mm(H) X 500 mm(D)
Consumo de potencia	Microondas	1 300 Watts
	Parrilla	1 150 Watts
	Combinación	3 150 Watts
	Convección	800 Watts(Max 1900 Watts)

