



# HORNO LIGERO "SolarDOM"

## MANUAL DEL USUARIO

LEA DETENIDAMENTE TODO ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL MICROONDAS.

**MP-1283SL**

P/No: 3828W5A4666

# Precauciones

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

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

**Nunca trate de forzar los elementos de bloqueo de la puerta.**

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

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

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

## Atención

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

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

1. Evite utilizar recipientes de caras rectas y con cuellos estrechos.
2. No caliente en exceso los líquidos.
3. Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno, y vuelva a remover a la mitad del tiempo de calentamiento.
4. Tras calentar el líquido, espere unos momentos hasta abrir la puerta del horno, y al sacarlo remueva o agítelo bien (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños) y compruebe si está demasiado caliente para evitar así posibles quemaduras (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños). Maneje el recipiente con cuidado.

## Atención

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

**ADVERTENCIA-** Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, daños corporales a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

# Importantes Instrucciones de seguridad

## 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 o bandeja. 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 calentados por las microondas, si bien los recipientes acaban calentándose por efecto de la comida ya caliente.

## Un aparato muy seguro

Su microondas, SolarDOM, 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.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.
3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5 de este manual.
4. Instale y sitúe este artefacto sólo siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.
5. Algunos productos, tales como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados; por ejemplo, pueden explotar y por lo tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.
6. Use este artefacto sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.
7. Como con cualquier otro artefacto electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.
8. No opere este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente, si el artefacto propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas de ventilación de este aparato.
11. No guarde este artefacto a la intemperie. No utilice este artefacto cerca del agua; por ejemplo, cerca del sumidero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.
12. No sumerja el cordón eléctrico ni el enchufe en agua, ni permita que se mojen.
13. Mantenga el cordón eléctrico de este artefacto lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde tenga el microondas

# Índice

15. (a) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan cuando cierra la puerta, utilice solamente un jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado con una esponja o paño suave; o cuando instrucciones de limpieza separadas aplican, (b) Véase instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página o sección específica, a ser incluida en este manual.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:
- No sobrecocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado papel dentro del horno, plásticos u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
  - Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
  - Si algún producto en el horno se incendiara: **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA**, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el interruptor del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
  - No utilice la cavidad del horno para propósito de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de de cocina, o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en recipientes de alimentos para bebés en general. Puede ocurrir calentamiento desigual capaz de causar daños corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro.
20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede salpicar violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo; o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor revolver el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre una acción de recalentar y otra.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

Precauciones	2
Importantes Instrucciones de seguridad	3
Índice	4
Instalación	5 ~ 6
Introducción	7 ~ 10
Desembalaje e Instalación	11 ~ 12
Panel de Control	13
Ajuste del Reloj	14
Bloqueo Infantil	15
Cocción por Convección	16
Cocción Combinada Rápida	17
Cocción Automática Rápida	18 ~ 19
Guía de Cocción Automática Rápida	20 ~ 22
Descongelación	23
Guía de Descongelación	24
Cocción por Grill	25
Diferentes Potencias de Cocción	26
Nivel de Potencia de Cocción	27
Cocción en Dos Fases	28
Cocción de Platos Favoritos	29 ~ 30
Arranque Rápido	31
Ajuste de la Cocción	32
Precauciones de Seguridad	33
Dudas más Frecuentes	34
Conexión del horno Microondas a la red /	
Especificaciones Técnicas	35

## A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Para seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe (uno de los cuales para conexión a tierra) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.

Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

**ADVERTENCIA** - El uso inapropiado del enchufe conectado a tierra puede resultar en choque eléctrico.

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas, o si existe alguna duda sobre si el artefacto está conectado a tierra correctamente.

**Cuidado:** Adjuntar el adaptador terminal a tierra al tornillo del tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambreado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del artefacto ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe, pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y conduce a fallos eventuales del adaptador con conexión a tierra.

### NOTAS:

1. Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón más largo.
2. Cordones más largos o extensiones eléctricas están disponibles, pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón largo o una extensión, (1) la capacidad eléctrica del cordón o de la extensión debe ser por lo menos igual a la capacidad del aparato, (2) el cordón largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el artefacto y no pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

## B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito mayor de 15 amperios para 120V, 60Hz o mayor de 10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

# Instalación

## C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la placa serial que está situada en la parte trasera del aparato, o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y puede resultar en un incendio u otros tipos de accidentes, causando daños al horno.

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón eléctrico y vuelva a conectarlo.

## D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACI

Todos los conductos de ventilación deben mantenerse despejados durante la cocción de alimentos. Si los conductos de ventilación están cubiertos durante la operación del horno, el horno puede sobrecalentarse.

En este caso, un sensible dispositivo termal de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno estará inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

## E. UBICACIÓN DEL HORNO

Su horno de microondas puede ser ubicado fácilmente en su cocina, salón familiar o cualquier otro lugar en su casa. Coloque el horno en una superficie plana, tal como el mostrador de la cocina o un carrito especialmente diseñado para hornos de microondas. No coloque el horno sobre una estufa de gas o eléctrica. El flujo de aire alrededor del horno es importante.

## F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
  - a. Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno.
  - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
  - c. Cambie de lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
  - d. Aleje el microondas de su receptor.
  - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorriente, de modo que el receptor y el horno estén conectados a dos circuitos diferentes.

## Como Trabaja el Horno Microonda.

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz del día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas; sin embargo, tienen un magnetrón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad suministrada al tubo del magnetrón es usada para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria está localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales de los cuales los platos para cocción en microondas son construidos. Las microondas no calientan las cacerolas, aunque las vasijas eventualmente se calentarán del calor generado por los alimentos.

**Un artefacto muy seguro:** Su horno microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta es abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, sin dejar "residuos" de energía que le causen daño cuando cocina sus alimentos.

## Obteniendo los Mejores Resultados de su Horno Microondas.

**Mantener Vigilancia.** Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, de cuanta atención le pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mire el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación, de manera que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Las instrucciones en las recetas para "elear", "batir", y otras similares, deben ser consideradas como el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar

siendo cocidos desigualmente, simplemente haga los ajustes que le parezcan apropiados para corregir el problema.

**Factores que afectan los tiempos de cocción.** Para verificar el voltaje de su horno, refiérase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen una gran diferencia en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable mayor para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente.

Todas las recetas en este libro proporcionan rangos de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los alimentos permanecen poco cocidos en el extremo más bajo del rango de tiempo y quizás algunas veces quiera cocinar sus alimentos más allá del tiempo máximo dado, dependiendo de la preferencia personal.

La filosofía de este libro es que es mejor para una receta ser conservador con los tiempos de cocción dados.

Mientras los alimentos se echan a perder cuando quedan crudos, algunas de las recetas, particularmente aquéllas para panes, pasteles y flanes, recomiendan remover los alimentos del horno cuando la cocción no se haya completado totalmente.

Este no es un error.

Cuando los deje reposar, usualmente cubiertos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno, ya que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viaja al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que estén cocidos por completo, las partes externas se sobrecocerán o inclusive se

quemarán. Mientras gana experiencia usando su horno de microondas, usted se hará diestro estimando los tiempos de cocción y reposo para los diferentes alimentos.

# Introducción

## Cómo Afectan las Características de los Alimentos la Cocción con Microondas.

**Densidad de los alimentos:** Los alimentos ligeros y porosos como pasteles y panes se cocinan más rápido que alimentos pesados y densos, tales como asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos, pues las orillas externas pueden quedar secas y quebradizas.

**Altura de los alimentos:** La porción superior de los alimentos altos, en especial los asados, se cocinarán más rápido que la porción inferior. Por lo tanto, es recomendable virar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

**Contenido de humedad de los alimentos:** Puesto que el calor generado por las microondas tiende a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

**Contenido de hueso y grasa de los alimentos:** Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine cortes de carne con huesos o con mucha grasa para que las carnes se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.

**Cantidad de alimentos:** El número de microondas en su horno permanece constante sin considerar la cantidad de alimentos que esté cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el horno de microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando se prepare  $1/2$  receta.

**Formas de los alimentos:** Las microondas penetran sólo cerca de 1 pulg. (2,5 cm.) en los alimentos, la porción interna de alimentos gruesos se cocina ya que el calor generado en el exterior viaja hacia el interior. En otras palabras, solamente las orillas externas de los alimentos verdaderamente se cocinan por energía de microondas; el resto es cocido por convección. Por consiguiente, la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas es aquel cuadrado y grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que aún el centro esté caliente. Alimentos redondeados de forma delgada y alimentos en forma de anillos se cocinan satisfactoriamente en el microondas.

## Técnicas Especiales de Cocción con Microondas.

**Dorar:** Carnes y pollos que son cocidos 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocidos por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar y así obtener un apetitoso color. Las salsas más usadas para dorar son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Ya que son agregadas en cantidades relativamente pequeñas a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

**Cubrir:** Una cubierta mantiene el calor y el vapor causando que los alimentos se cocinen más rápido. Usted puede usar una tapa o plástico especial para microondas con las orillas plegadas hacia abajo para prevenir salpicaduras.

**Cubrir con papel resistente a las grasas:** este papel previene efectivamente las salpicaduras y ayuda a los alimentos a retener algo de calor. Pero, debido a que este papel no cubre tan bien como una tapa o el papel plástico para microondas, permite que los alimentos se sequen ligeramente.

**Envolver en papel a prueba de grasa o toalla:** los emparedados y otros alimentos que contengan pan deberán envolverse antes de colocarlos en el microondas para evitar que se sequen.

**Colocación y espacio:** Los alimentos individuales, tales como patatas asadas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia uno de otro y de preferencia en forma circular. Nunca coloque un alimento sobre otro.

**Revolver:** Revolver es una de las más importantes de todas las técnicas para cocinar en hornos microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltos con el propósito de mezclarlos. Los alimentos cocidos en microondas; sin embargo, son revueltos para esparcir y redistribuir el calor. Siempre revuelva de afuera hacia el centro ya que la parte exterior de los alimentos se calientan primero.

**Voltear:** Alimentos grandes y altos, tales como asados y pollos enteros deben ser volteados para que la parte superior e inferior se cocinen uniformemente. Es también buena idea voltear los pedazos de pollo y chuletas.

**Colocar porciones gruesas hacia afuera:** Ya que las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, tiene sentido colocar la porción más gruesa de la carne, pollo y/o pescado, en la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

**Envolver:** Hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se colocan en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de esas porciones. Nunca use mucho papel de aluminio y asegúrese que esté bien ajustado al plato donde se han colocado los alimentos ya que podría ocasionar un arco eléctrico en el horno.

**Elevación:** Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados, de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstos.

**Agujerear:** Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana podrían reventar en el horno a menos que se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluyen ambos yema y clara de huevos, ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas enteras.

**Verificación de cocción:** Ya que los alimentos se cocinan tan rápido en un horno microondas, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluyendo carnes y aves, son sacados del horno antes de que estén completamente cocidos y dejados que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de reposo.

**Tiempo de Reposo:** Los alimentos son a veces reposados de 3 a 10 min. después de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el tiempo reposo para retener el calor a menos que estén supuestos a ser de textura seca (por ejemplo: pasteles y bizcochos). El tiempo de reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda que el sabor se mezcle y desarrolle.

## Cómo limpiar su horno microondas

### 1 Mantenga limpio el interior del horno

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

### 2 Mantenga limpio el exterior del horno

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

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

4 Mantenga siempre limpias la puerta y las juntas de ésta. Utilice únicamente agua tibia ligeramente jabonosa, pase después un paño sin jabón y a continuación séquelas bien.  
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO PRODUCTOS EN POLVO DE LIMPIEZA, NI HERRAMIENTAS DE PLÁSTICO O HIERRO.  
Resultará más fácil limpiar las partes metálicas si les pasa a menudo un paño húmedo.

5 No utilice ningún producto de limpieza a vapor.

# Introducción

## Utensilios Seguros para Microonda:

**Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda.** Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos eléctricos, un fenómeno que asemeja relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios, existe una manera fácil de averiguar si estos pueden ser utilizados en su microondas.

**Prueba de utensilios para ser usados en el microondas.** Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Encienda el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo, si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y éste no es seguro para ser usado en el horno de microondas. Usted probablemente tiene muchos artículos a mano en su cocina ahora mismo que pueden ser usados como equipo para su horno de microondas. Basta leer las siguiente lista:

- 1. Vajillas:** Muchas clases de platos son seguros en el microondas. Si tiene duda, consulte la lectura de la etiqueta de fábrica o realice la prueba de microondas.
- 2. Cristalería:** La cristalería que es resistente al calor es segura en el microondas. Ésta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delicada, de cuello angosto o vasos de vino, ya que estos pueden estallar al calentar el alimento.
- 3. Papel:** Platos de papel y contenedores son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a ser cocidos sean bajos en grasa y humedad. El papel toalla es también muy útil para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en las cuales los alimentos grasosos, tales como el tocino son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color puede desteñirse.

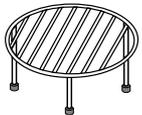
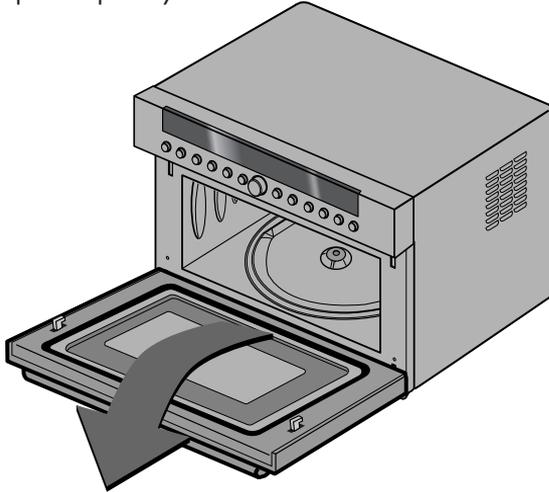
- 4. Contenedores plásticos:** Estos pueden usarse para mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable en el horno debido a que alimentos calientes por lo general enroscan y derriten el envase de plástico.
- 5. Bolsas plásticas para cocción:** Estas son seguras en el microondas con tal de que estén hechas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un agujero en la bolsa de tal manera que escape el vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, ya que se derretirán y romperán.
- 6. Utensilios plásticos para microonda:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
- 7. Alfarería, gres y cerámica:** Envases hechos de estos materiales son generalmente adecuados para usarlos en el microondas, pero deberán ser probados para asegurarse.
- 8. Papel:** Los recipientes o platos de papel pueden utilizarse en los hornos microondas a condición de que el tiempo de cocción no sea largo y de que los alimentos a cocinar no contengan mucho aceite o agua. El papel de cocina es muy útil para envolver alimentos y para cubrir bandejas de asados que contengan alimentos con mucha grasa, como bacon. En general, no utilice papel de color ya que podría desteñirse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que causarían arcos voltaicos, o incluso prenderse fuego en el microondas.

**PRECAUCIÓN:** ALTO CONTENIDO DE HIERRO, PLOMO, SON ALGUNOS OBJETOS QUE NO DEBEN SER UTILIZADOS PARA COCINAR.

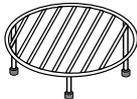
# Desembalaje e Instalación

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**  
(Para modo grill)

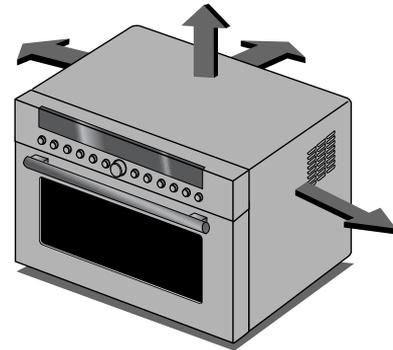


**REJILLA BAJA**  
(Para modo microondas  
y convección)



**BANDEJA  
METÁLICA**  
(Para descongelación)

- 2** Coloque el horno en el lugar nivelado que desee, a una altura superior a 85 cm sobre el suelo, y asegúrese de que sobre el horno queda un espacio libre de al menos 20 cm. y detrás del horno al menos 10 cm. para que su ventilación sea adecuada. Para evitar que el horno pueda caer al suelo, deje al menos 8 cm. (y un máximo de 22 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 inferior o en un costado, salida que ha de quedar libre o, de lo contrario, el aparato podría sufrir daños.

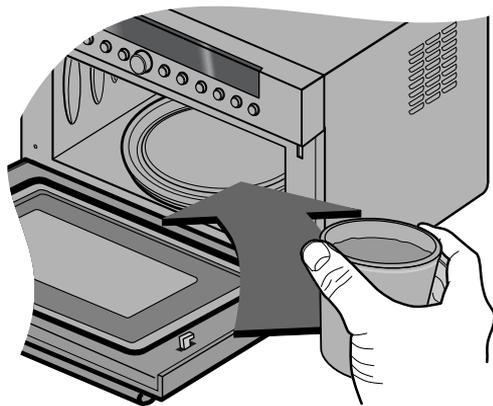


- \* ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS.
- \* ESTE HORNO SE PUEDE USAR COMO UN ELECTRODOMÉSTICO DE TIPO EMPOTRADO.
- \* DEBE UTILIZAR EL KIT DE ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRADOS QUE FABRICA LG ELECTRONICS.

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

**4** Abra la puerta del microondas **A TRAVÉS DE LA JALADERA**. Coloque la **BANDEJA METÁLICA** dentro del horno.

**5** Llene un **recipiente especial para microondas** con 300 ml de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA METÁLICA** y cierre la puerta del microondas. Si no sabe bien qué tipo de recipientes utilizar, consulte la página 10.



**6** Pulse el botón **Parar/Borrar** y después el botón **Arranque/Arranque Rápido** una vez seguidas para ajustar un tiempo de cocción de 30 segundos.



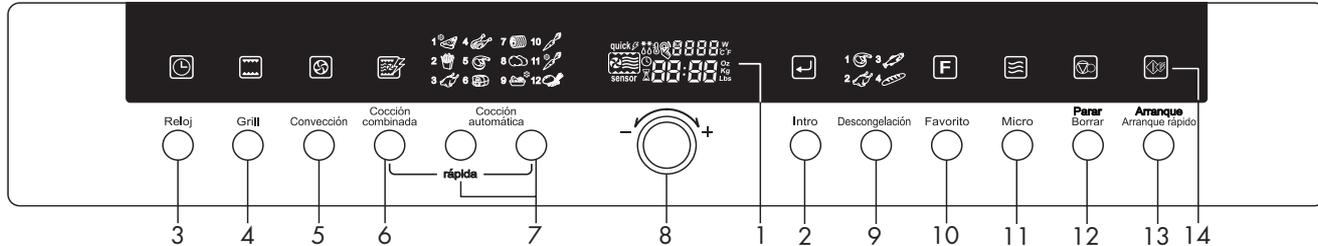
**7** El **VISOR** comenzará a contar hacia atrás desde 30 segundos. Al llegar a 0 emitirá un pitido. Abra entonces la puerta del horno y compruebe cuánto se ha calentado el agua. Si el microondas funciona correctamente, el agua deberá estar algo caliente. **Retire el recipiente con cuidado: podría estar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



### SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN

**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.

# Panel de Control



- 1. Ventana del visor:** Puede mostrar la hora del día, el tiempo de cocción, el nivel de potencia y las categorías de cocción.
- 2. Intro:** Puede determinar la categoría de cocción, el nivel de potencia del microondas o la temperatura que haya seleccionado.
- 3. Reloj:** Puede ajustar la hora del día.
- 4. Grill:** Puede seleccionar las categorías de grill.
- 5. Convección:** Puede seleccionar la temperatura y la hora de convección.
- 6. Cocción combinada rápida:** Puede seleccionar las categorías de combinación.
- 7. Cocción automática rápida:** Cocción automática rápida le permite cocinar rápidamente la mayor parte de su comida favorita seleccionando el tipo de alimento y el peso del alimento.
- 8. Mando de dial:**
  - Puede ajustar tiempos de cocción, peso y categorías de cocción.
  - Al cocinar con la función automática y manual, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier momento girando el mando de dial (excepto el modo descongelación).
- 9. Descongelación:** Puede seleccionar el tipo de alimento y el peso del mismo.
- 10. Favorito:** El programa de cocción se puede almacenar en la memoria de su horno hasta 9 modos (FA-1 ~ FA-9).
- 11. Micro:** Puede seleccionar cinco ajustes de nivel de potencia.
- 12. Parar/Borrar:** Puede detener y borrar todas las entradas excepto la hora del día.
  - Pulse una vez el icono Parar/Borrar y todos los iconos aparecerán en la ventana.
  - Pulse otra vez el botón Parar/Borrar y todos los iconos desaparecerán.
- 13. Arranque/Arranque rápido:**
  - Para iniciar la cocción que se ha seleccionado, pulse el botón una vez.
  - La característica de Arranque rápido le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción a potencia ALTA pulsando el botón de Arranque rápido.
- 14. Icono:** Puede ver todos los iconos pulsando una vez el botón "Parar/Borrar" y puede eliminar todos los iconos pulsando una vez más ese botón (todos los iconos desaparecerán automáticamente después de 15 segundos). El parpadeo le guiará al paso siguiente para el ajuste durante la cocción y el icono del modo de cocción seleccionado aparecerá en la ventana.

# Ajuste del Reloj



**NOTA: Parpadeo de información**

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

Al conectar el microondas a la red por primera vez o si ha habido un corte de corriente, el visor mostrará "0", debiendo poner en hora el reloj.

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

Puede seleccionar que el reloj esté en formato de 12 ó de 24 horas/día.  
A continuación puede ver cómo ajustar el reloj a las 14:35, en formato de 24 horas.  
Asegúrese de que ha retirado todo el embalaje del microondas.

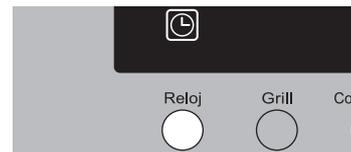
Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

Pulse **Parar/Borrar**.



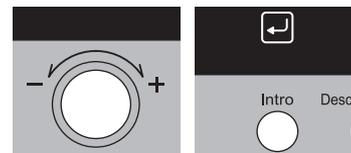
Pulse **Reloj** una vez.

(Si desea un formato de 12 horas/día, pulse 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).



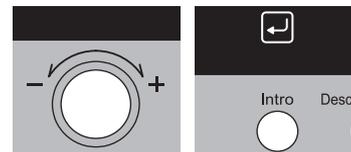
Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "14:00".

Pulse **Intro** para confirmar la hora.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "14:35".

Pulse **Intro**.  
El reloj comenzará a funcionar.



# Bloqueo Infantil

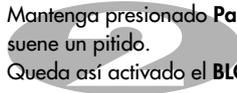


Su microondas tiene una función de seguridad con la que se evita que pueda ser puesto en marcha accidentalmente. Si activa el bloqueo infantil, no se podrá utilizar ninguna función del microondas, ni será posible la cocción con el aparato. Sin embargo, tenga en cuenta que sí será posible abrir la puerta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

Pulse **Parar/Borrar**.



Mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que en el visor aparezca "L" y suene un pitido. Queda así activado el **BLOQUEO INFANTIL**.

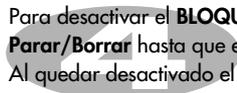


Momentáneamente, el visor dejará de mostrar la hora, mostrándose pasados unos segundos.

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



Para desactivar el **BLOQUEO INFANTIL**, mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que el visor ya no muestre "L". Al quedar desactivado el bloqueo, escuchará un pitido.



# Cocción por Convección

En el siguiente ejemplo puede ver cómo utilizar la convección para cocinar a una temperatura de 220°C durante 50 minutos.

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

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

Espere a que el horno alcance la temperatura deseada.

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

**Durante la cocción por convección se debe utilizar la rejilla baja.**



## 1. Para precalentar el horno

Pulse **Parar/Borrar**.

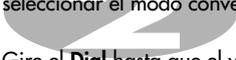


## 2. Cocción

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Convección** para así seleccionar el modo convección.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "220°C".

Pulse **Convección** para así seleccionar el modo convección.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "220°C".

Pulse **Intro** para confirmar la temperatura.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "50:00".



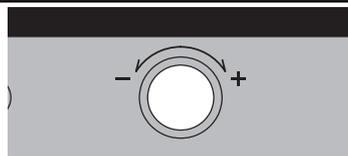
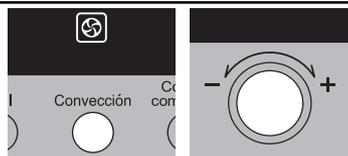
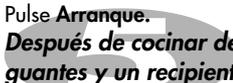
Pulse **Arranque**.

El visor mostrará "Pr-H" (Precalentar)



Pulse **Arranque**.

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



# Cocción Combinada Rápida

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



**Cocción combinada rápida**  
(Co-1, 2, 3, 4, 5)

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

En modo de cocción combinada rápida, puede seleccionar cuatro niveles de potencia mínima (90 W, 180 W, 360 W, 600 W).

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Cocción combinada rápida** para seleccionar el modo de cocción combinada rápida (Co-4).

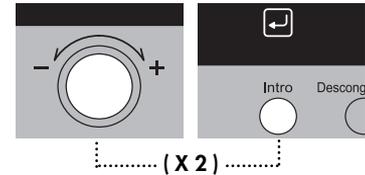


Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "Co-4".

Pulse **Intro** para confirmar la cocción combinada rápida.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "200°C".

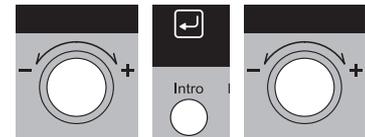
Pulse **Intro** para confirmar la potencia.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "360W".

Pulse **Intro** para confirmar la potencia.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "25:00".



Pulse **Arranque**.

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



# Cocción Automática Rápida

En el siguiente ejemplo puede ver cómo cocinar 0,4 kg de pizza congelada (SC 1).



Los menús de cocción automática rápida están programados. Con la función de cocción automática rápida puede cocinar rápidamente la mayor parte de sus platos favoritos simplemente con seleccionar el tipo de alimento e indicando el peso de éste.

## \* Categoría de cocción automática rápida

- |      |   |  |                   |
|------|---|--|-------------------|
| SC 1 | 1 |  | Pizza congelada   |
| SC 2 | 2 |  | Papas fritas      |
| SC 3 | 3 |  | Pollo entero      |
| SC 4 | 4 |  | Piezas de pollo   |
| SC 5 | 5 |  | Filete de ternera |
| SC 6 | 6 |  | Asado de cerdo    |

Pulse **Parar/Borrar**.



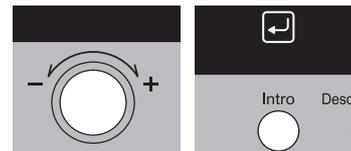
Pulse **Cocción automática rápida**.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "SC 1".

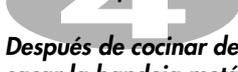


Pulse **Intro** para confirmar la categoría (pizza congelada).

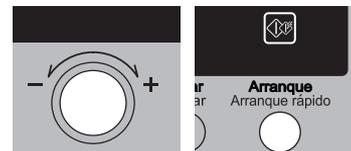


Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "0.40kg".

Pulse **Arranque**.



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



# Cocción Automática

## Rápida

En el siguiente ejemplo puede ver cómo cocinar 0,6 kg de patatas enteras (SC 8).



Con **COCCIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA** puede cocinar rápidamente la mayor parte de sus platos favoritos simplemente con seleccionar el tipo de alimento e indicando el peso de éste.

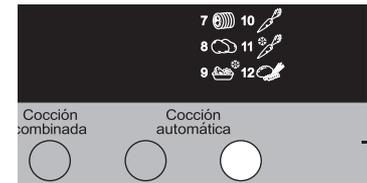
### \* Categoría de cocción automática rápida

- |       |           |  |                      |
|-------|-----------|--|----------------------|
| SC 7  | <b>7</b>  |  | Asado de ternera     |
| SC 8  | <b>8</b>  |  | Papas envueltas      |
| SC 9  | <b>9</b>  |  | Cenas congeladas     |
| SC 10 | <b>10</b> |  | Vegetales frescos    |
| SC 11 | <b>11</b> |  | Vegetales Congelados |
| SC 12 | <b>12</b> |  | Arroz/pasta          |

Pulse **Parar/Borrar**.



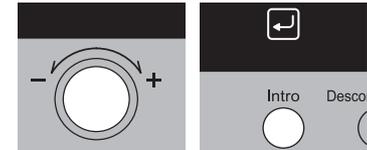
Pulse **Cocción automática rápida**.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "SC 8".

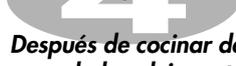


Pulse **Intro** para confirmar la categoría.

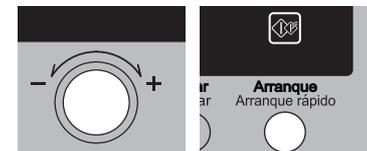


Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "0.60kg".

Pulse **Arranque**.



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



## GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA

<i>Función</i>	<i>Tipo de alimento</i>		<i>Límite de peso</i>	<i>Utensilio</i>	<i>Temperatura antes de la cocción</i>	<i>Instrucciones</i>
<b>Cocción automática rápida</b>	SC 1	Pizza congelada	0,30 kg ~ 0,50 kg	Bandeja metálica	Congelada	Para hacer pizza congelada, quite todo el envoltorio y colóquela en la bandeja metálica. Una vez hecha, déjela reposar de 1 a 2 minutos.
	SC 2	Papas fritas	0,20 kg ~ 0,75 kg	Bandeja metálica	Congeladas	Extienda bien las patatas congeladas sobre la bandeja metálica. Obtendrá mejores resultados si las extiende en una sola capa. Una vez hechas, retírelas del horno microondas y déjelas reposar de 1 a 2 minutos.
	SC 3	Pollo entero	0,80 kg ~ 1,80 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerado	Unte el pollo entero con margarina o mantequilla fundida o, si lo desea, con otros condimentos. Coloque el pollo entero con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato sin cubrir sobre la rejilla baja en la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, retire el exceso de jugo del pollo y a continuación dele la vuelta. Una vez asado, cubra el pollo con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	SC 4	Piezas de pollo	0,20 kg ~ 0,80 kg	Bandeja metálica	Refrigerados	Coloque las piezas de pollo en la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra el pollo con papel de aluminio y deje reposar de 2 a 5 minutos.
	SC 5	Filete de ternera	0,30 kg ~ 1,20 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerados	Coloque la carne en la rejilla baja. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asada, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	SC 6	Asado de cerdo	0,80 kg ~ 1,80 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerado	Quite el exceso de grasa de la carne de cerdo. Unte la carne con margarina o mantequilla fundida. Colóquela en la rejilla baja sobre la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asado, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.

## GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA

<b>Función</b>	<b>Tipo de alimento</b>		<b>Límite de peso</b>	<b>Utensilio</b>	<b>Temperatura antes de la cocción</b>	<b>Instrucciones</b>
<b>Cocción automática rápida</b>	SC 7	Asado de ternera	0,80 kg ~1,80 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Refrigerado	Unte la ternera con margarina o mantequilla fundida. Coloque la carne en la rejilla baja sobre la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Arranque" para continuar con el asado. Una vez asada, cubra la carne con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.
	SC 8	Papas envueltas	0,20 kg ~1,00 kg	Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Escoja papas envueltas enteras de tamaño medio, de 200 a 220 gr. Lávelas y séquelas. Pínchelas varias veces con un tenedor. Colóquelas en la bandeja metálica. Ajuste el peso y pulse "Arranque". Una vez asadas, sáquelas del horno microondas y cúbralas con papel de aluminio durante 5 minutos.
	SC 9	Cenas congeladas	0,40 kg ~1,00 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica	Congeladas	Coloque la cena congelada sin cubrir sobre la rejilla baja.
	SC 10	Vegetales frescos	0,20 kg ~1,00 kg	Rejilla baja + Bol especial para microondas con tapa	Temperatura ambiente	Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,5 kg: 2 cucharadas ** De 0,55 kg a 1,0 kg: 4 cucharadas
	SC 11	Vegetales Congelados	0,20 kg ~1,00 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica + Bol especial para microondas con tapa	Congelados	Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,5 kg: 2 cucharadas ** De 0,55 kg a 1,0 kg: 4 cucharadas

## GUÍA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA

Función	Tipo de alimento	Límite de peso	Utensilio	Temperatura antes de la cocción	Instrucciones																	
Cocción automática rápida	SC 12 Arroz/pasta	0,10 kg ~ 0,30 kg	Rejilla baja + Bandeja metálica + Recipiente especial para microondas con tapa	Temperatura ambiente	<p>Coloque en un recipiente grande y profundo (3 L) el arroz con agua muy caliente añadiendo <math>\frac{1}{4}</math> de cucharada pequeña de sal.</p> <table border="1" data-bbox="831 252 1343 352"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cubrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Agua</td> <td>Arroz</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Sí</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Arroz: Una vez cocido, deje reposar sin cubrir durante 5 minutos o hasta que absorba el agua.</p> <p>** Pasta: Remueva varias veces durante la cocción. Una vez cocida, deje reposar de 1 a 2 minutos. Pase la pasta por agua fría.</p>	Peso		100g	200g	300g	Cubrir	Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Sí	Pasta	300ml	600ml	900ml	No
Peso		100g	200g	300g	Cubrir																	
Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Sí																	
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No																	

< Bandeja metálica >



< Rejilla baja + Bandeja metálica >



Antes de descongelar alimentos, compruebe su temperatura y grado de dureza. Preste especial atención a los trozos grandes de carnes y de aves, ya que algunos tipos de alimentos han de comenzar a cocinarse cuando todavía no están completamente descongelados. Por ejemplo, los pescados se descongelan tan rápidamente que resulta mejor cocinarlos cuando aún están algo congelados. El programa PAN resulta de utilidad para descongelar alimentos de pequeño tamaño, como panecillos o barras pequeñas. Tras descongelar el pan, deje que repose durante un tiempo hasta que se descongele del todo la parte central. En el siguiente ejemplo se muestra cómo descongelar 1,4 kg de carne de ave.

# Descongelación

\* Al descongelar utilice solamente la bandeja metálica



Su microondas dispone de cuatro niveles de descongelación: **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN**. Cada tipo de alimento precisa de una potencia diferente de descongelación. Para ajustar la potencia, no tiene más que pulsar las veces necesarias el botón **Descongelación:**

Tipo de comida	Nº de descongelación
CARNE	dEF1
AVES	dEF2
PESCADO	dEF3
PAN	dEF4

Pulse **Parar/Borrar**.

Pese los alimentos a descongelar. Asegúrese de quitar todo envoltorio o sujeciones metálicas, y después coloque los alimentos en un plato especial para microondas, sobre la bandeja metálica del horno, y cierre la puerta de éste.



Pulse una vez **Descongelación**.

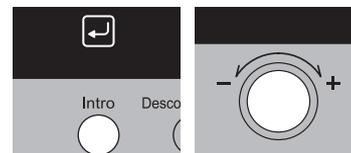
Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "dEF2"



Pulse **Intro** para confirmar la categoría (aves de corral).

Introduzca el valor en peso de los alimentos que desea descongelar.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "1.4 kg" para el peso de los alimentos congelados.



Pulse **Arranque**.



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 pulse **Arranque** 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

- \* Para descongelar alimentos, colóquelos en un recipiente especial para microondas y colóquelo sobre la bandeja metálica sin cubrir los alimentos.
- \* Si es necesario, cubra los pedazos pequeños de carne o de ave con papel de aluminio, con lo que evitará que se calienten en la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no esté en contacto con las paredes interiores del horno.
- \* En el proceso de descongelación, separe lo antes posible los trozos de carne picada, chuletas, salchichas y bacon.  
**Al escuchar un pitido, dé la vuelta a los alimentos** y retire los trozos que ya estén descongelados. Siga descongelando los demás trozos.  
 Una vez descongelados, deje que reposen un rato.
- \* Por ejemplo, los trozos grandes de carne o de aves enteras deben dejarse REPOSAR por lo menos 1 hora antes de cocinarlos.

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Límite de peso</b>	<b>Utensilio</b>	<b>Alimento</b>
<b>Carne (dEF1)</b>	0,1 ~ 4,0 kg	Bandeja metálica	<b>Carne</b> Carne picada de ternera, bistecs, filetes, tacos de carne para guisos, "sirloin steak" (carne vacuna del cuarto trasero), carne asada a la cazuela, carne asada de cadera, hamburguesas de ternera, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, rollos de carne, salchichas, chuletas poco gruesas (2 cm.). Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 5 a 15 minutos.
<b>Aves (dEF2)</b>			<b>Aves</b> Pollo entero, muslos o pechugas de pollo, pechugas de pavo (menos de 2 kg) Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 20 a 30 minutos.
<b>Pescado (dEF3)</b>			<b>Pescado</b> Filetes o trozos de pescado, pescados enteros, mariscos. Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 10 a 20 minutos.
<b>Pan (dEF4)</b>	0,1 ~ 0,5 kg		Pan de molde, bollos, baguettes, etc.

# Cocción por Grill

A continuación puede ver cómo utilizar el Grill en una cocción de 12 minutos y 30 segundos.



Con la función de cocción por grill puede dorar y tostar alimentos rápidamente.

En el modo grill, la rejilla del grill se coloca sobre la bandeja metálica.

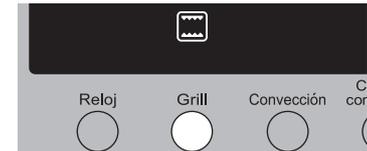
Al cocinar con la función grill, utilice la rejilla alta.



Pulse **Parar/Borrar**.



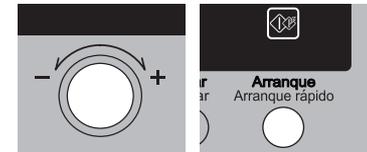
Pulse **Grill** para seleccionar la cocción por grill.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "12:30".

Pulse **Arranque**.

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



# Diferentes Potencias de Cocción

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



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

## NIVEL DE POTENCIA

<b>ALTO</b>	900 W
<b>MEDIO-ALTO</b>	600 W
<b>MEDIO</b>	360 W
<b>DESCONGELACIÓN MEDIO-BAJO</b>	180 W
<b>BAJO</b>	90 W

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

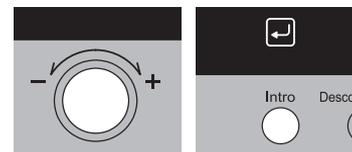
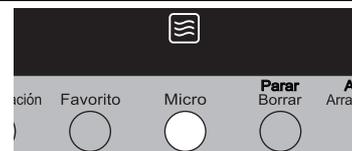
Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Micro** una vez para seleccionar el modo de cocción por microondas.

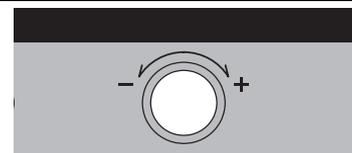
Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "600W".

Pulse **Intro** para confirmar la potencia deseada.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "5:30".

Pulse **Arranque**.



# Nivel de Potencia de Cocción

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

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



# Cocción en Dos Fases



Mientras se hace la cocción en dos fases, se puede abrir la puerta del microondas para comprobar la cocción. Al volver a cerrar la puerta y pulsar **Arranque** se reanuda la cocción.

Al final de la fase 1, escuchará un pitido y comenzará la fase 2.

Si desea cancelar el programa de cocción, pulse dos veces **Parar/Borrar**.

A continuación puede ver cómo cocinar alimentos en dos fases. La primera fase de cocción es de 11 minutos en nivel de potencia HIGH (ALTA) (900 W) y la segunda fase de cocción es de 35 minutos a 360 W.

Pulse **Parar/Borrar**.

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

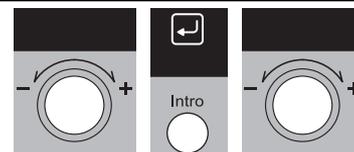
Pulse una vez **Micro** para activar la cocción por microondas.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "900W".

Pulse **Intro** para confirmar la potencia seleccionada.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "11:00".



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

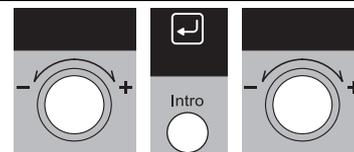
Pulse una vez **Micro** para activar la cocción por microondas.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "360W".

Pulse **Intro** para confirmar la potencia seleccionada.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "35:00".



Pulse **Arranque**.



# Cocción de Platos Favoritos

Esta función le permite ajustar y ejecutar un programa de una sola fase de uso frecuente. Una vez ajustado el programa de cocción, puede utilizarlo pulsando la tecla de cocción de platos favoritos (Favorite). A continuación puede ver cómo ajustar el programa de cocción durante 10 minutos y 30 segundos a una potencia de 600 W.



## 1. Para ajustar

El programa de cocción se puede almacenar en la memoria de su horno ligero.

Si desea cambiar su COCCIÓN DE PLATOS FAVORITOS, simplemente introduzca un nuevo programa de cocción.

Puede almacenar hasta 9 modos. (FA-1 ~ FA-9)

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse el botón **Favorito** y aparecerá FA-1 en el visor.

Pulse **Micro**.



Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "600W".

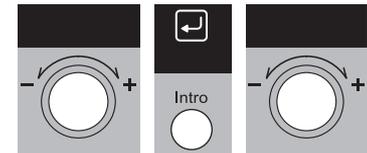
Pulse **Intro**.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "10:30".

Pulse **Favorito**.

(Pulse **Arranque** y el programa de cocción se guardará en la memoria de su horno y en el arranque de la cocción).

De esta forma se habrá completado satisfactoriamente el ajuste de la cocción de platos favoritos.



# Cocción de Platos

## Favoritos



### 2. Para cocinar

Al cocinar, utilícelo pulsando la tecla de cocción de platos favoritos. Pulse **Favorito** hasta que el visor muestre "FA-1".



Pulse **Arranque**.



### 3. Para sustituir el programa

(si se ha programado alguna cocción en FA-1)

Pulse el botón **Favorito** y en el visor aparecen FA-1 y los datos de cocción.



Pulse uno de los botones de **Función** que desea programar. Ajuste un nuevo programa de cocción.



Pulse **Favorito**.

(Pulse **Arranque** y el programa de cocción se guardará en la memoria de su horno y en el arranque de la cocción.)

# Arranque Rápido

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



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

Pulse **Parar/Borrar**.



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



# Ajuste de la Cocción

A continuación puede ver cómo modificar los programas de cocción automática rápida preajustados y así determinar la cocción deseada.



Si observa que con los programas de cocción automática rápida los alimentos quedan poco o demasiado hechos, gire el DIAL para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

En cualquier momento puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción (excepto en el modo de descongelación) girando el DIAL.

Tiempo de cocción	Aumentar o disminuir tiempo
0 ~ 3 min.	10 seg.
3 ~ 20 min.	30 seg.
20 ~ 30 min.	1 min.
30 ~ 90 min.	5 min.

Pulse **Parar/Borrar**.



Seleccione el programa de **Cocción automática rápida** deseado.

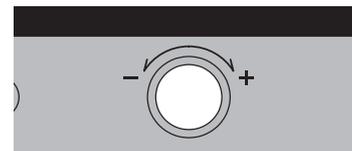
Seleccione el peso de los alimentos.

Pulse **Arranque**.



Gire el **DIAL**.

El tiempo de cocción aumentará o disminuirá.



# Precauciones de Seguridad

1. No intente forzar, ni ajustar o reparar la puerta, el panel de control, el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá la energía de las microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, pueden quemarse o carbonizarse si se calienta por mucho tiempo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla a menos que el libro de cocina que utilice en ese momento así lo indique.
5. No use papel periódico en lugar de papel toalla para cocinar.
6. No use envases de madera. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse. No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas (ej. oro o plata). Siempre remueva los amarres de metal. Objetos de metal en el horno producen arcos eléctricos, los cuales pueden causar severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, esto puede causar fugas de microondas.
8. No use productos de papeles reciclados ya que pueden contener impurezas las cuales pueden causar chispas y/o fuegos durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de alimentos requieren tiempos de cocción o calentamiento más cortos. Si los tiempos normales (prefijados) son asignados a estos, pueden sobre calentarse y quemarse.
11. Ponga el horno de forma tal que el frente de la puerta quede al menos 8 cm detrás del borde de la superficie en donde esté ubicado, para evitar que el mismo se voltee accidentalmente.
12. Antes de cocinar perforo la cáscara de las papas, manzanas y otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interna reventará el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite la envoltura de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Note que en algunos casos los alimentos deben ser cubiertos con plástico para microondas, para calentar o cocinar, como se indica en los libros de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando líquidos son cocinados en microondas, estos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles. Cuando el recipiente es removido, el cambio puede causar formaciones de burbujas de vapor. Un chorro de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada, apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico desechable, papel o materiales combustibles, verifique el horno frecuentemente para revisar si el recipiente se está deteriorando.
20. El horno microondas deberá funcionar con la puerta del armario abierta.
21. Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
22. No utilice detergentes abrasivos o espátulas para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que podrían dañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese que los tiempos de cocción estén fijados correctamente ya que la sobrecocción puede causar un INCENDIO y como consecuencia DAÑAR el HORNO.

**ADVERTENCIA:** Los componentes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se deberían mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

# 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 ajuste.

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

R Sí. Nunca ponga en marcha el microondas sin alimentos en su interior o sin la bandeja metálica.

**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 Mediante el uso de 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 al tiempo necesario de cocción. Los tiempos de cocción y de calentamiento son sólo indicativos y ofrecen valores con los que los platos no pueden hacerse en exceso, el problema más habitual hasta que el usuario se habitúa a cocinar con microondas. El tiempo necesario de cocción depende del tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos. Al calcular el tiempo de cocción tenga en cuenta las indicaciones del libro y su criterio personal, tal como cuando utiliza la cocina convencional.

# Conexión del horno Microondas a la red / Especificaciones Técnicas

## Atención

### Este aparato ha de conectarse a tierra

Los hilos del cable principal de conexión a la red tienen los siguientes colores:

AZUL o BLANCO – Neutro

MARRÓN o NEGRO – En tensión

VERDE Y AMARILLO o VERDE – Toma a tierra

Es posible que los colores de los hilos de dicho cable no coincidan con los colores de la toma de corriente. En ese caso, siga estas instrucciones:

Conecte el hilo AZUL o BLANCO con el terminal de la toma de corriente que sea NEGRO o tenga la "N" de "neutro".

Conecte el hilo MARRÓN o NEGRO con el terminal de la toma de corriente que sea ROJO o tenga la letra L.

Conecte el hilo VERDE Y AMARILLO (o sólo VERDE) con el terminal que tenga la letra E o el  $\perp$ .

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

### Especificaciones técnicas

		MP-1283SL
Alimentación eléctrica		Corriente alterna 120 V / 60 Hz
Potencia		900 W (según estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2,450 MHz
Dimensiones exteriores		Anchura: 527 mm.; Altura: 392 mm.; Profundidad: 480 mm.
Consumo	Grill	1,300 W
	Convección	1,680 W
	Microondas	1,550 W

# ***Memo***