LG

HORNO LIGERO "Solar DOM"

MANUAL DEL USUARIO

LEA DETENIDAMENTE TODO ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL MICROONDAS.

NOM 061

NYCE

MP-9482S

P/No: 3828W5A4583

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.

Índice

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 "magnetrón" permiten utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetrón 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 construidos 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

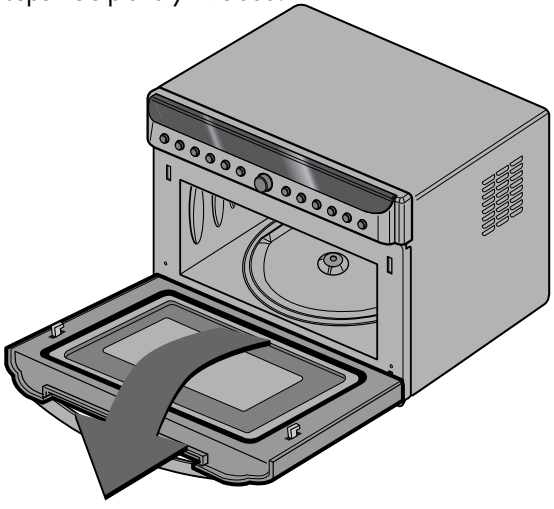
Su microondas, SolarDOM, es uno de los electrodomésticos más seguros de su hogar. Al abrir la puerta, el horno microondas deja automáticamente de producir energía. La energía de las microondas se transforma completamente en calor al entrar en contacto con los alimentos, no emitiendo "energía residual"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

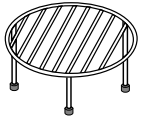
Precauciones ____ *2*
Índice ____ *3*
Desembalaje e Instalación ____ *4 ~ 5*
Panel de Control ____ *6*
Ajuste del Reloj ____ *7*
Bloqueo Infantil ____ *8*
Cocción por Convección ____ *9*
Cocción Combinada Rápida ____ *10*
Cocción Automática Rápida ____ *11 ~ 15*
Descongelación ____ *16 ~ 17*
Cocción por Grill ____ *18*
Diferentes Potencias de Cocción ____ *19*
Nivel de Potencia de Cocción ____ *20*
Cocción en Dos Fases ____ *21*
Cocción de Platos Favoritos ____ *22 ~ 23*
Inicio Rápido ____ *24*
Ajuste de la Cocción ____ *25*
Instrucciones de seguridad importantes ____ *26 ~ 27*
Utensilios Utilizables en el Microondas ____ *28*
Características de los Alimentos y Cocción en Microondas ____ *29 ~ 30*
Dudas más Frecuentes ____ *31*
Conexión del horno Microondas a la red /
Especificaciones Técnicas ____ *32*

Desembalaje e Instalación

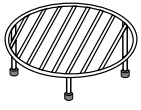
Al realizar las sencillas comprobaciones de estas dos páginas podrá saber enseguida si el horno microondas está listo para su utilización. Preste especial atención a las indicaciones sobre dónde instalar el horno. Al desembalarlo, asegúrese de sacar todos los accesorios y de retirar todo el material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

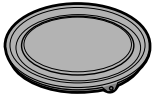




REJILLA ALTA
(Para modo grill)

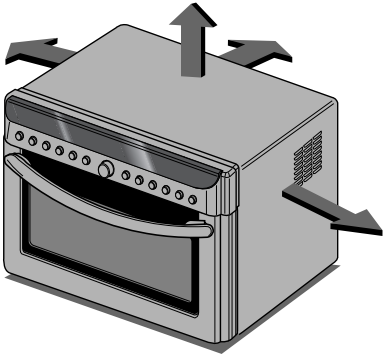


REJILLA BAJA
(Para modo microondas y convección)



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.

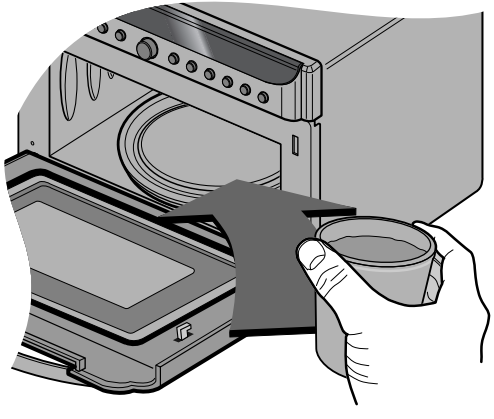


*** ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS.**
*** ESTE HORNO SE PUEDE USAR COMO UN ELECTRODOMÉSTICO DE TIPO EMPOTRADO.**
*** DEBE UTILIZAR EL KIT DE ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRADOS QUE FABRICA LG ELECTRONICS.**

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 TRAVES 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 28.



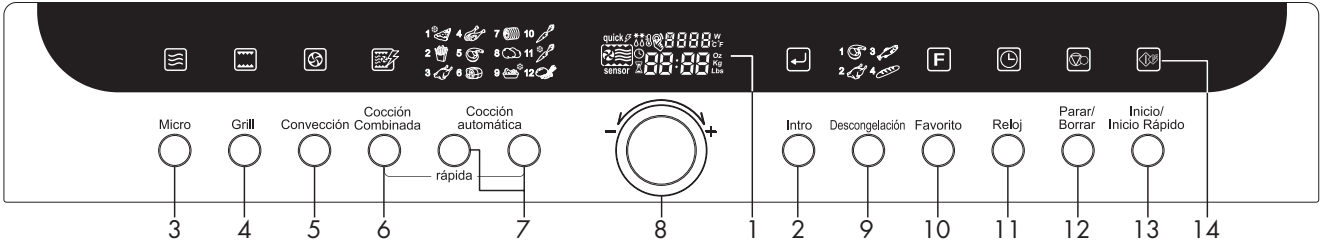
6 Pulse el botón **Parar/Borrar** y después el botón **Inicio/Rápido** una vez seguidas para ajustar un tiempo de cocción de 30 segundos.

7 El **DISPLAY (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. **Micro:** Puede seleccionar cinco ajustes de nivel de potencia.
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. **Reloj:** Puede ajustar la hora del día.
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. **Inicio/Inicio Rápido:**
    - Para iniciar la cocción que se ha seleccionado, pulse el botón una vez.
    - La característica de inicio 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

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.

NOTA: Parpadeo de información

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

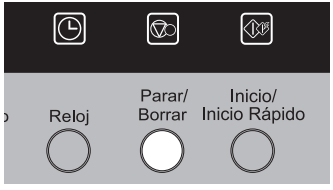
Al conectar el microondas a la red por primera vez o si ha habido un corte de corriente, el visor mostrará "0", debiendo poner en hora el reloj.

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.

1

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

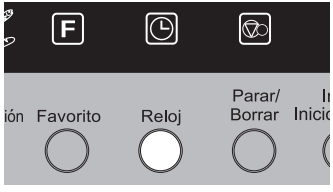
Pulse **Parar/Borrar.**



2

Pulse **Reloj** una vez.

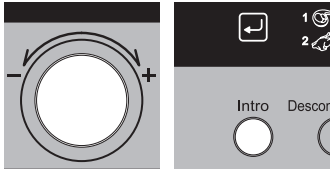
(Si desea un formato de 12 horas/día, pulse de nuevo **Reloj**.
Si desea cambiar el formato otra vez tras ajustar la hora, deberá desconectar el horno de la toma de corriente y volver a conectarlo).



3

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

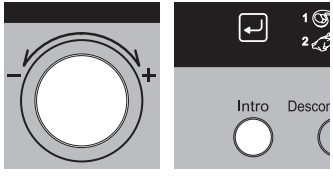
Pulse **Intro** para confirmar la hora.



4

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

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

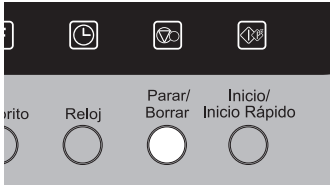


Bloqueo
Infantil

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.

1

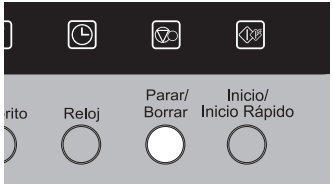
Pulse **Parar/Borrar.**



2

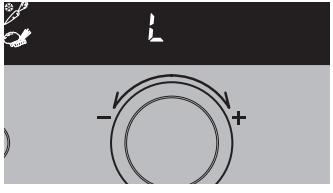
Mantenga presionado **Parar/Borrar** hasta que en el visor aparezca **"L"** y suene un pitido.
Queda así activado el **BLOQUEO INFANTIL.**

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



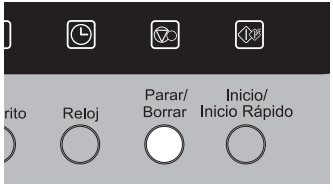
3

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



4

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 220ºC durante 50 minutos.

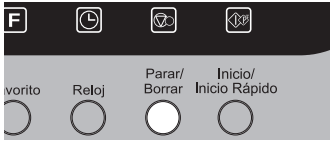
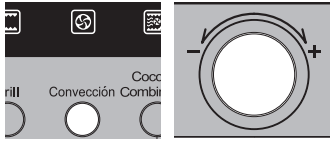
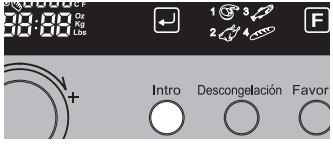
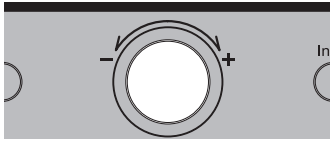
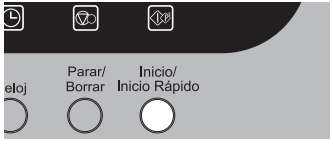
El horno de convección proporciona una temperatura de 40 °C y de 100 °C a 230 °C.

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	**2. Cocción**	
1 Pulse **Parar/Borrar.**	1 Pulse **Parar/Borrar.**	
2 Pulse **Convección** para así seleccionar el modo convección. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "220˚C".	2 Pulse **Convección** para así seleccionar el modo convección. Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "220˚C".	
	3 Pulse **Intro** para confirmar la temperatura.	
	4 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "50:00".	
3 Pulse **Inicio.** El visor mostrará "Pr-H" (Precalentar)	5 Pulse **Inicio.** ***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

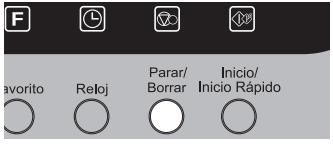
En el siguiente ejemplo puede ver cómo programar su horno a una potencia de 360 W y a una temperatura de 200°C para obtener un tiempo de cocción de 25 minutos.

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

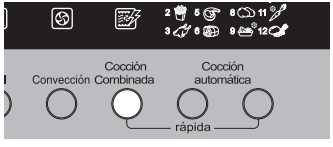
Su horno microondas dispone de una función de cocción combinada por **calentamiento** y por **microondas**, al mismo tiempo o alternadamente. Generalmente, el tiempo total de cocción será menor.

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

1 Pulse **Parar/Borrar.**



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

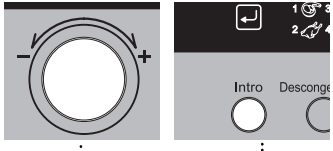


3 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre "Co-4".

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

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

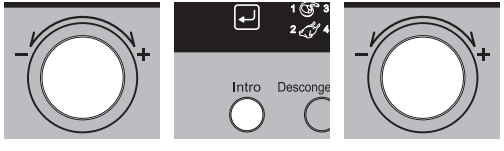
Pulse **Intro** para confirmar la potencia.



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

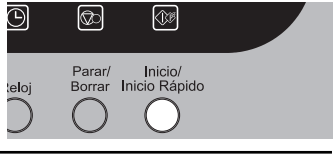
Pulse **Intro** para confirmar la potencia.

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



5 Pulse **Inicio.**

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

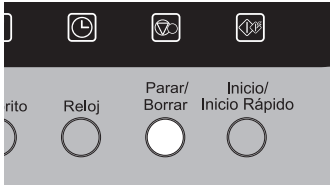
En el siguiente ejemplo puede ver cómo cocinar 0,4 kg de pizza congelada (SC 1).

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

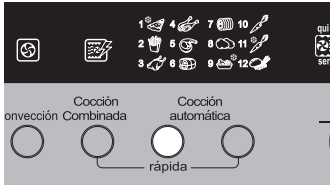
**** Categoría de cocción automática rápida***

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 cerdp

1 Pulse **Parar/Borrar.**

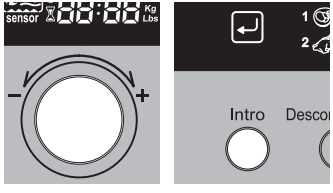


2 Pulse **Cocción automática rápida.**



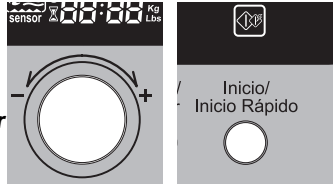
3 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “SC 1”.

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



4 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “0.40kg”.
Pulse **Inicio.**

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

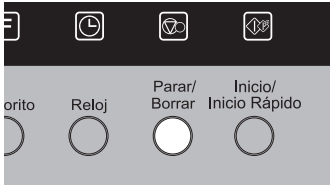
En el siguiente ejemplo puede ver cómo cocinar 0,6 kg de patatas enteras (SC 8).

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

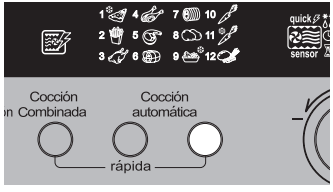
**** Categoría de cocción automática rápida***

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

1 Pulse **Parar/Borrar.**

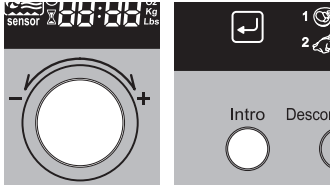


2 Pulse **Cocción automática rápida.**



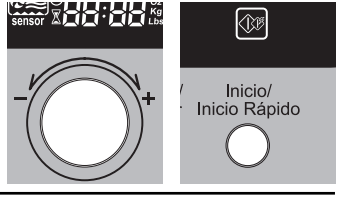
3 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “SC 8”.

Pulse **Intro** para confirmar la categoría.



4 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “0.60kg”.
Pulse **Inicio.**

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

Función	Tipo de alimento		Límite de peso	Utensilio	Temperatura antes de la cocción	Instrucciones
Cocción automática rápida	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 los piezas de pollo en la bandeja metálica. Cuando suene un pitido, dé la vuelta a la carne y después pulse "Inicio" 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 "Inicio" 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 cerdp	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 "Inicio" 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

Función	Tipo de alimento		Límite de peso	Utensilio	Temperatura antes de la cocción	Instrucciones
Cocción automática rápida	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 "Inicio" 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 "Inicio". 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	Coloque en un recipiente grande y profundo (3 L) el arroz con agua muy caliente añadiendo $^1/_4$ de cucharada pequeña de sal.

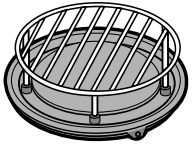
Peso		100g	200g	300g	Cubrir
Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Sí
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No

** Arroz: Una vez cocido, deje reposar sin cubrir durante 5 minutos o hasta que absorba el agua.

** Pasta: Remueva varias veces durante la cocción. Una vez cocida, deje reposar de 1 a 2 minutos. Pase la pasta por agua fría.

< Bandeja metálica >

< Rejilla baja + Bandeja metálica >



Descongelación

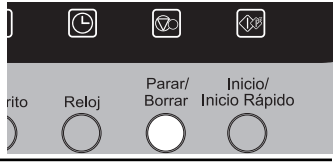
*** Al descongelar utilice solamente la bandeja metálica**

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.

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*

1 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.



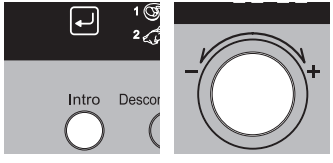
2 Pulse una vez **Descongelación.**

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “dEF2”

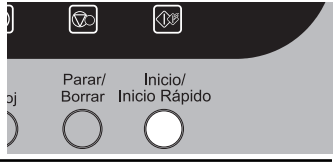
3 Pulse **Intro** para confirmar la categoría (aves de corral).

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.



4 Pulse **Inicio.**



5 Durante la descongelación, el horno microondas emitirá un pitido. Abra entonces el horno, dé la vuelta a los alimentos y sepárelos entre si 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 **Inicio** 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.

Tipo de alimento	Límite de peso	Utensilio	Alimento
Carne	0,1 ~ 4,0 kg	Bandeja metálica	**Carnes** 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.
Aves			**Aves** 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.
Pescado			**Pescado** 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.
Pan	0,1 ~ 0,5 kg		Pan de molde, bollos, baguettes, etc.

Cocción por Grill

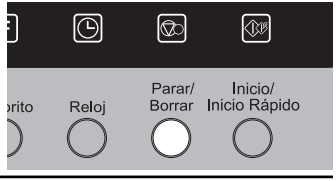
A continuación puede ver cómo utilizar el Grill en una cocción de 12 minutos y 30 segundos.

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

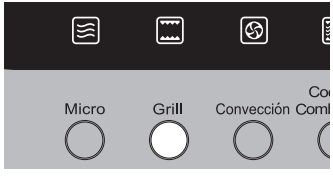
En el modo grill, la rejilla del grill se coloca sobre la bandeja metálica.

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

1 Pulse **Parar/Borrar.**



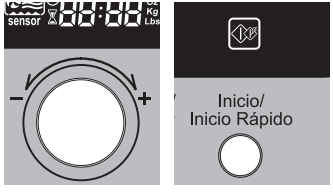
2 Pulse **Grill** para seleccionar la cocción por grill.



3 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “12:30”.

Pulse **Inicio.**

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.

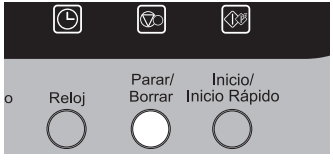
La potencia del microondas puede ajustarse a cinco niveles. El horno funcionará de forma predeterminada a potencia máxima hasta que usted seleccione la potencia deseada.

NIVEL DE POTENCIA	
ALTO	900 W
MEDIO-ALTO	600 W
MEDIO	360 W
DESCONGELACIÓN MEDIO-BAJO	180 W
BAJO	90 W

1

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

Pulse **Parar/Borrar.**

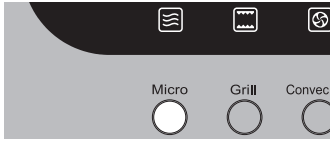


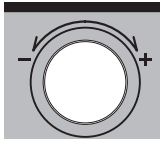
2

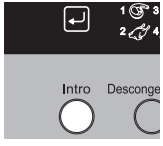
Pulse **Micro** una vez para seleccionar el modo de cocción por microondas.

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “600W”.

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

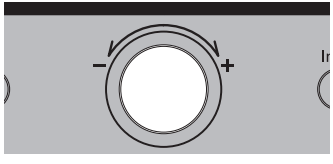






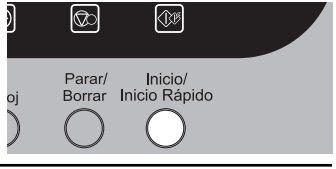
3

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



4

Pulse **Inicio.**



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	* Hervir agua * Dorar carne picada de ternera * Cocinar trozos de ave, pescado, vegetales * Cocinar trozos de carne tierna	Rejilla baja + Bandeja metálica
MEDIO-ALTO	600W	* Recalentar plazos cocinados * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y mariscos * Cocinar platos con queso y huevos	
MEDIO	360W	* Cocinar pasteles y bollos * Preparar huevos * Cocinar natillas * Preparar arroces y sopas	
DESCONGELACIÓN/ MEDIO-BAJO	180W	* Descongelación de cualquier alimento * Fundir mantequilla y chocolate * Cocinar trozos de carne no muy tierna	Bandeja metálica
BAJO	90W	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Hacer levantar masa de levadura	Rejilla baja + Bandeja metálica

Cocción en Dos Fases

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.

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 **Inicio** se reanudará la cocción.

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

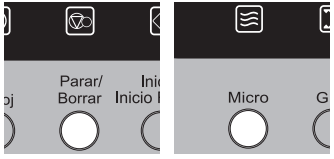
Si desea cancelar el programa de cocción, pulse dos veces **Parar/Borrar.**

1

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.



2

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “900W”.

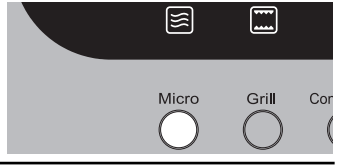
Pulse **Intro** para confirmar la potencia seleccionada.

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

3

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

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

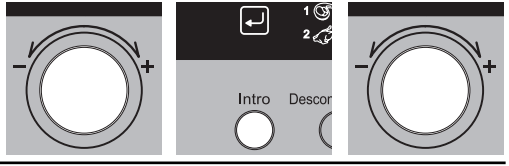


4

Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “360W”.

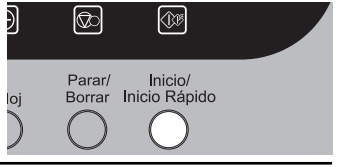
Pulse **Intro** para confirmar la potencia seleccionada.

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



5

Pulse **Inicio.**



Cocción de Platos
Favoritos

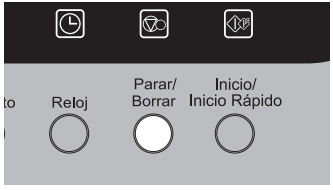
Esta función le permite ajustar y ejecutar un programa de una sola fase de uso frecuente. Una vez ajustado el programa de cocción, puede utilizarlo pulsando la tecla de cocción de platos favoritos (Favorite) A continuación puede ver cómo ajustar el programa de cocción durante 10 minutos y 30 segundos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

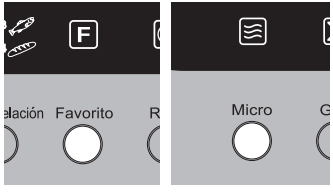
Puede almacenar hasta 9 modos.
(FA-1 ~ FA-9)

1 Pulse **Parar/Borrar.**



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

Pulse **Micro.**

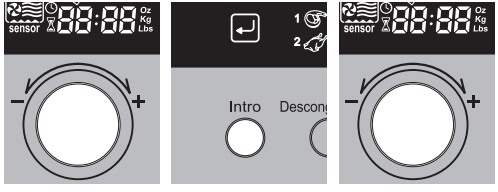


3 Gire el **Dial** hasta que el visor muestre “600W”.
Pulse **Intro.**

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

Pulse **Favorito.**
(Pulse **Inicio** y el programa de cocción se guardará en la memoria de su horno y en el inicio de la cocción).

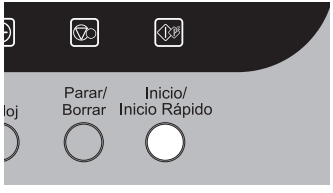
De esta forma se habrá completado satisfactoriamente el ajuste de la cocción de platos favoritos.



2. Para cocinar

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

2 Pulse **Inicio.**



3. Para sustituir el programa (si se ha programado alguna cocción en FA-1)

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

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

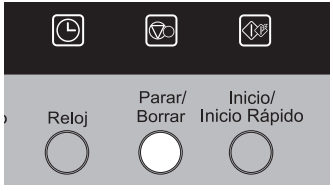
Pulse **Favorito.**
(Pulse **Inicio** y el programa de cocción se guardará en la memoria de su horno y en el inicio de la cocción.

Inicio
Rápido

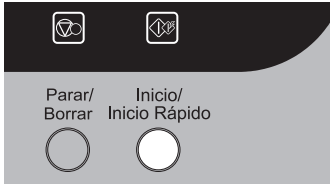
A continuación puede ver cómo hacer una cocción de 2 minutos a potencia máxima (900 W).

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

1 Pulse **Parar/Borrar.**



2 Pulse **Inicio 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 **Inicio Rápido** por cuarta vez.



Ajuste de la Cocción

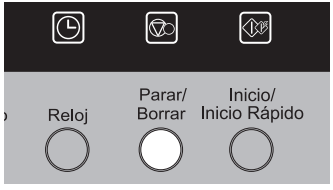
A continuación puede ver cómo modificar los programas de cocción automática rápida preajustados y así determinar la cocción deseada.

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.***

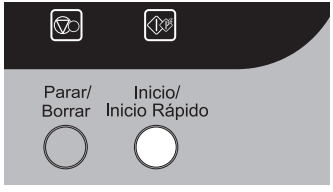
1 Pulse **Parar/Borrar.**



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

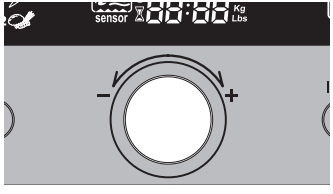
Seleccione el peso de los alimentos.

Pulse **Inicio.**



3 Gire el **DIAL.**

El tiempo de cocción aumentará o disminuirá.



Instrucciones de seguridad importantes

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

ATENCIÓN
Asegúrese de ajustar bien los tiempos de cocción, ya que una cocción excesiva podría hacer que los alimentos se PRENDIERAN FUEGO, DAÑANDO el HORNO.

1 No trate de manipular inadecuadamente ni hacer ajustes o reparaciones por usted mismo en la puerta del microondas, en los cierres de seguridad ni en ningún elemento del horno. Es peligroso tratar de reparar o de manipular el horno de forma que se retirara alguna cubierta de protección contra las microondas. Toda reparación deberá ser efectuada por personal técnico especializado.
2 No haga funcionar el microondas si está vacío. Es aconsejable dejar un vaso de agua en su interior, agua que absorberá las microondas en caso de puesta en marcha accidental del horno.
3 No utilice nunca el horno microondas para secar prendas, ya que podrían quedar carbonizadas o prenderse fuego por un calentamiento prolongado.
4 No cocine alimentos envueltos en papel de cocina a menos que así conste en un libro de cocinado por microondas.
5 Si es posible utilizar papel de cocina, no lo sustituya por papel de periódico.
6 No utilice recipientes de madera: podrían sobrecalentarse y quedar carbonizados. Tampoco utilice recipientes cerámicos que contengan incrustaciones metálicas (por ejemplo de oro o plata). Quite siempre todos los elementos metálicos de sujeción. No introduzca nunca objetos metálicos: se producirían arcos voltaicos que podrían dañar gravemente el microondas.
7 Nunca ponga en marcha el microondas si en la junta de la puerta hay introducido papel de cocina, restos de servilleta de papel o cualquier otra substancia obstruida: podría suponer una exposición del usuario ante las microondas.
8 No utilice papel reciclado, ya que puede contener impurezas que provocarían chispas, o también el papel podría prenderse fuego al cocinar alimentos.
9 No pase por agua la bandeja giratoria inmediatamente después de haber cocinado: podría quedar dañada o partirse.
10. Si introduce pequeñas cantidades de elementos, el tiempo correspondiente de calentamiento o de cocción también será reducido. Al utilizar tiempos normales de cocción podrían sobrecalentarse y quemarse.
11. Para evitar que el horno pueda caer accidentalmente al suelo, deje al menos 8 cm. entre la parte frontal del horno y el borde de la superficie donde está colocado.
12. Siempre haga perforaciones en las papas, manzanas u otras frutas o alimentos vegetales antes de cocinarlos.
13. Nunca introduzca huevos en su cáscara, ya que se acumularía presión que haría reventarlos.
14. No cocine alimentos con mucho aceite.
15. Antes de cocinar o de descongelar, quite el envoltorio plástico de los alimentos. Sin embargo, algunos alimentos deberán cocinarse o calentarse con plástico transparente.
16. Si la puerta del horno o el sellado de ésta están dañados, no utilice el microondas hasta que lo repare un técnico especializado.
17. Si sale humo, apague o desconecte de la red el microondas y manténgalo cerrado para que se sofoque el fuego.
18. Al cocinar o calentar alimentos en recipientes de un solo uso de plástico, papel o de otros materiales inflamables, observe frecuentemente el interior del horno ya que podrían prenderse fuego.
19. Los niños deben utilizar el microondas únicamente bajo la supervisión de un adulto y siempre que se les haya indicado cómo utilizarlo correctamente y de forma segura, y conozcan los posibles riesgos de una utilización inadecuada.
20. Líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que podrían explotar.
21. No utilice recipientes cerrados herméticamente. Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes herméticos, pues tienen riesgo de explotar.

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 horno microondas deberá funcionar con la puerta del armario abierta.

35 Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.

36 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.

AVISO: Si se daña la puerta o los retenes, no se deberá usar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competene.

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.

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

AVISO: Este dispositivo no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) disminuidas físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia o conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

Utensilios Utilizables en el Microondas

Nunca introduzca en el horno microondas utensilios metálicos ni con incrustaciones o adornos de metal.
Las microondas son un tipo de energía que no puede penetrar en los metales, rebotando sobre todo objeto metálico y produciéndose arcos voltaicos, efecto alarmante que recuerda a descargas eléctricas. La mayor parte de los utensilios no metálicos de cocina resistentes a altas temperaturas son adecuados para los microondas, si bien es posible que contengan sustancias metálicas, siendo entonces inadecuados como utensilio para microondas. Si no está seguro de si puede utilizar un utensilio, resulta muy fácil saber si es adecuado:
Introduzca en el horno el utensilio junto a un vaso grande de agua. Ponga en marcha el horno a potencia máxima ("HIGH") durante 1 minuto. Si el agua se calienta y el utensilio no, puede utilizar el utensilio en el microondas. Por el contrario, si el agua no se calienta y el utensilio sí, quiere decir que éste ha absorbido las microondas y por tanto no es adecuado utilizarlo. Seguramente usted ya dispone de muchos utensilios que podrá utilizar en el microondas. Lea atentamente los siguientes ejemplos:

Platos llanos
Muchos platos de este tipo pueden utilizarse en el microondas. Si no está seguro, lea las especificaciones del fabricante o bien haga la prueba indicada.

Utensilios de vidrio
Pueden utilizarse utensilios de vidrio que soporten altas temperaturas, como, por ejemplo, todo utensilio de vidrio templado. Por el contrario, no utilice utensilios delicados de cristal, como vasos de lados rectos o vasos para vino, ya que podrían romperse al calentarse su contenido.

Recipientes de plástico para guardar alimentos
Pueden utilizarse para contener alimentos que e van a recalentar rápidamente en el microondas, pero no los introduzca en el microondas si han de permanecer mucho tiempo cocinándose, ya que el calor de su contenido finalmente acabaría por deformar o fundir los recipientes de plástico.

Papel
Los recipientes o platos de papel pueden utilizarse en los hornos microondas a condición de que el tiempo de cocción no sea largo y de que los alimentos a cocinar no contengan mucho aceite o agua. El papel de cocina es muy útil para envolver alimentos y para cubrir bandejas de asados que contengan alimentos con mucha grasa, como bacon. En general, no utilice papel de color ya que podría desteñirse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que causarían arcos voltaicos, o incluso prenderse fuego en el microondas.

Bolsas de plástico especiales para cocinar
Las bolsas de plástico pueden utilizarse en el microondas siempre que sean especiales para cocinar. Hágales siempre un pequeño corte para que pueda salir el vapor del interior. Nunca utilice bolsas normales, porque acabarían deformándose o deshaciéndose.

Utensilios de plástico para microondas
Para su microondas existen utensilios de plástico de diversas formas y tamaños que seguramente usted ya tiene en su cocina, no precisando comprar otros utensilios.

Recipientes de cerámica, de gres o utensilios de otros materiales cerámicos
Los utensilios de estos materiales suelen poder utilizarse en el microondas, pero haga primero la prueba indicada anteriormente.

ATENCIÓN

Algunos utensilios con alto contenido de plomo o hierro no deben utilizarse en el microondas.
En caso de duda, haga la prueba indicada anteriormente.

Características de los Alimentos y Cocción en Microondas

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

Factores a considerar en el tiempo de cocción
La duración de toda cocción depende de muchos factores, como por ejemplo, y de forma muy sustancial, 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.

Grosor 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 algunas verduras, 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. Los alimentos redondos de poco grosor o en forma de aro se cocinan fácilmente.

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 si 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, quizás 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 los alimentos unos encima de otros.

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 inferior 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 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.

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

Especificaciones técnicas

		MP-9482S
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

El número de serie se encuentra en la parte trasera de esta unidad. Este número es único y no se utiliza para ninguna otra unidad. Conviene que registre usted aquí la información requerida y conserve esta guía como record permanente de su compra.

Fecha de la compra _____

Nombre del Vendedor _____

Direccion del Vendedor _____

Teléfono del Vendedor _____

Modelo No. _____

Serie No. _____

POLIZA DE GARANTIA

LG Electronics México, S.A. de C.V. garantiza los **Hornos de Microondas** por el término de 3 años en todas sus partes , y la mano de obra empleada en la reparación de este equipo, contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra del producto, bajo las siguientes :

CONDICIONES

- El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestros Centros de Servicio Autorizados, siempre y cuando los productos LG hayan sido vendidos por LG Electronics México, S.A. de C.V., **así como sus distribuidores autorizados** dentro de la República Mexicana. El centro de Servicio Autorizado más cercano a usted podrá ser consultado en la siguiente dirección de internet: http://mx.lgservice.com o a los siguientes teléfonos:
  5321 1919 o 01800 347 1919.
- Para hacer efectiva la presente garantía se deberá presentar el producto y esta póliza debidamente llenada y sellada por el establecimiento donde se realizó la compra o el comprobante (factura) a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados en la República Mexicana en los cuales se podrán adquirir de igual forma, las partes, componentes y/o accesorios de este producto.
- La empresa se compromete a reparar el producto o cambiar a elección de ésta, así como las piezas y componentes que llegaran a requerir sin ningún cargo para el consumidor y cubrir los gastos de transportación que se deriven de la presente garantía.
- Las refacciones y partes utilizadas para la reparación del aparato no tendrán ningún costo para el cliente, siempre y cuando el período de garantía estipulado en la presente póliza no se haya terminado.
- El tiempo de reparación del producto en ningún caso será mayor de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- Este producto no deberá ser operado a la intemperie, salvo los casos en que se indique lo contrario en el manual de operación del producto.

ESTA GARANTÍA NO SERA VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

En caso de extravío de la presente póliza, el consumidor puede solicitar una reposición con el establecimiento de compra o con LG Electronics México, S.A. de C.V., con previa presentación de su comprobante de compra (factura).

PRODUCTO: _____

MODELO: MP-9482S _____ SERIE: _____

DISTRIBUIDOR: _____

DIRECCIÓN: _____ COLONIA: _____

CIUDAD: _____ ESTADO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

SELLO DE TIENDA

CENTRO DE INFORMACION AL CLIENTE

Teléfono sin costo 01 800 347 1919 y en el Distrito Federal 5321 1919
Fax sin costo 01 800 347 1918
Página web http://www.lg.com.mx

COMERCIALIZADOR:

LG Electronics México, S.A. de C.V.

Av. Sor Juana Inés de la Cruz No.555, Col. San Lorenzo Tlalnepantla, Edo. de Mex., C.P. 54033, Tel: 5321 1919

Memo

Memo

Printed in Korea