



INSTRUCCIONES DE MANEJO

MICROONDAS/GRILL

HORNO DE CONVECCIÓN

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

MC7849H/MC7849HS/MC7849HB/MC7849HK



MFL62567202

[www.lg.com](http://www.lg.com)



## Principio de funcionamiento de los hornos microondas

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

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

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

## Un aparato muy seguro

**Su horno microondas es uno de los electrodomésticos más seguros. El horno dejará de producir microondas automáticamente cuando se abra la puerta.**

**Las microondas se convierten en calor cuando penetra la comida, sin dejar "residuos" de energía que puedan afectarle cuando consuma sus alimentos.**

Índice	3
Instrucciones de seguridad importantes	4-6
Precauciones	7
Desembalaje e instalación	8-9
Ajuste del reloj	10
A prueba de niños	11
Puesta en marcha rápida	12
Cocción Más o Menos	13
Cocción con Micro Potencias	14
Niveles de Micro Potencia	15
Cocción en Dos Fases	16
Cocción con la parrilla	17
Cocción por Convección	18-19
Cocción Combinada	20-21
Cocción Automática	22-23
Asado Automática	24-25
Descongelación Automática	26-27
Descongelamiento Rápido	28-29
Mantener caliente	30
Menaje adecuado para Microondas	31
Características de los alimentos y Cocción Microondas	32-33
Preguntas y Respuestas	34
Información concerniente al cableado de la clavija/Detalles técnicos	35

# Instrucciones de seguridad importantes

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

## AVISO

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

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

# *Instrucciones de seguridad importantes*

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

- 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 Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
- 35 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.
- 36 No utilice ningún producto de limpieza a vapor.
- 37 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 del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

# *Instrucciones de seguridad importantes*

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

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

**AVISO:** Es peligroso para cualquier persona que no sea competente llevar a cabo servicios o reparaciones para las que se necesiten la extracción de la tapa de protección contra la exposición a energía de microondas.

**AVISO:** Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores sellados dado que pueden explotar.

**AVISO:** Los niños sólo podrán utilizar el horno sin ser supervisados por un adulto cuando se le hayan dado instrucciones adecuadas de modo que el niño sepa usar el horno de modo seguro y comprenda los peligros de un uso indebido.

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

**AVISO:** Al operar el electrodoméstico en modo combinado, no permita el uso del aparato por parte de los niños sin supervisión adulta, debido a las altas temperaturas que se generan.

**AVISO:** Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

**AVISO:** Los electrodomésticos no han sido pensados para operar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## 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 juntas de cierre no se acumulan residuos de comida ni de productos de limpieza.

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

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

### **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 aparezcan 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.

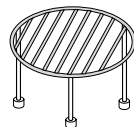
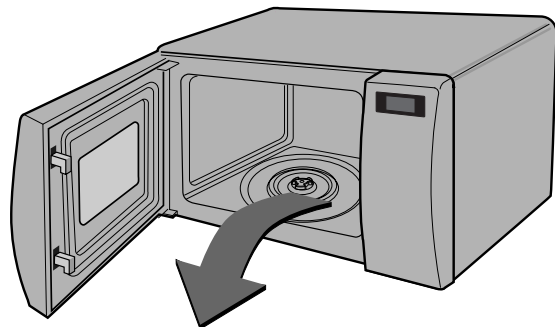
### **Atención**

**Tras la cocción de los alimentos, 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**

# Desembalaje e instalación

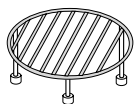
Siguiendo los pasos básicos que se facilitan en estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si su horno funciona correctamente. Por favor, preste particular atención a los consejos sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno asegúrese de sacar todos los accesorios y material de embalaje.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

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

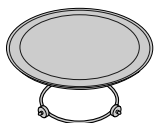


**PARRILLA ALTA**

**BANDEJA DE VIDRIO**



**PARRILLA BAJA**

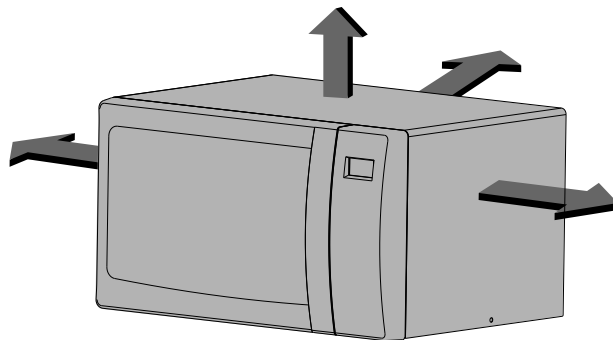


**ANILLO GIRATORIO**



**BANDEJA DE METAL**

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



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

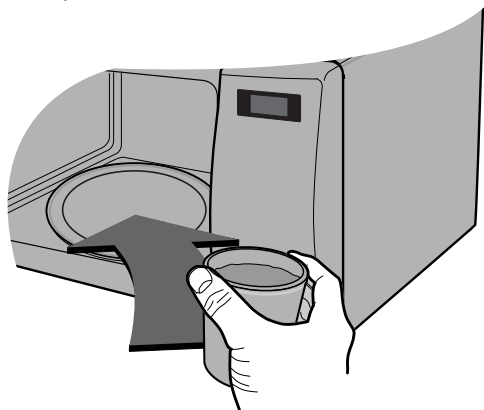


**3** Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que su horno es el único electrodoméstico conectado a ese enchufe. **Desenchufe su horno y vuelva a enchufarlo si no funcionara correctamente.**

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

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

Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Consulte la página 31 si tuviera duda alguna sobre qué tipo de recipiente utilizar.



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



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



**SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN**

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

# Ajuste del reloj

Padró ajustar el reloj a 12 6 a 24 horas.

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

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



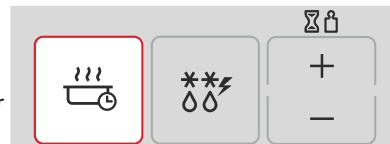
Cuando enchufe su microondas por primera vez o después de una interrupción del suministro eléctrico tendrá que ajustar el reloj utilizando la función TASTE SAVER. Si el reloj (o la pantalla) muestra cualquier símbolo extraño, desenchufe el horno del suministro eléctrico, vuelva a enchufarlo y reajuste el reloj.

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

Enchufe el horno por primera vez. En la pantalla aparecerá "24H".



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



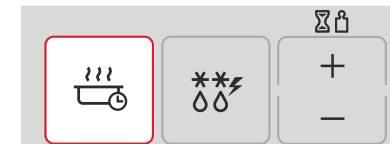
Presione catorce veces **10 MIN.**

Presione tres veces un **1 MIN.**

Presione cinco veces **10 SEC.**



Presione **TASTE SAVER.**



# A prueba de niños



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

Presione **STOP/CLEAR**.



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

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

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



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



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



# Puesta en marcha rápida

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



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

Presione **STOP/CLEAR**.



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

El horno se pondrá en marcha antes de que se presione por cuarta vez.



Durante la cocción **ARRANQUE RÁPIDO**, puede ampliar el tiempo de cocción hasta 9 minutos y 59 segundos pulsando repetidamente el botón **QUICK START**.



# Cocción Más o Menos

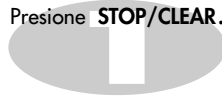
En el ejemplo a continuación le mostraré cómo modificar los programas previamente ajustados de **AUTO COCCION** para obtener un período mayor o menor de cocción.



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

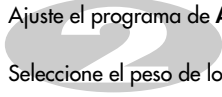
Si sus alimentos se cocinan a su gusto utilizando los botones **MAS** o **MENOS**, podrá ajustar todos los programas de **AUTO COCCION** para que cocinen sus alimentos durante un período mayor o menor.

Presione **STOP/CLEAR**.



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

Seleccione el peso de los alimentos.



Presione **START**.

Presione **MORE (Más) (+)**.

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

Presione **LESS (Menos) (-)**.

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



# Cocción con Micro Potencias

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



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

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

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

Presione **STOP/CLEAR**.



Gire la rueda para seleccionar una potencia del 80%.

"720" aparece en la pantalla.



Presione cinco veces **1 MIN.**

Presione tres veces un **10 SEC.**



Presione **START**.

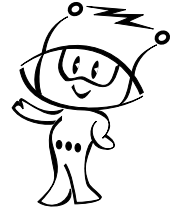
Durante la cocción puede utilizar la tecla **+/-** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.



# Niveles de Micro Potencia

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

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



# Cocción en Dos Fases

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



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

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

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

EncasodeAutoDescongelación, puedecocinarlacomidaenunmáximo detresetapas.

(AutoDescongelación+Etapa 1+Etapa 2) Porconsiguientepuededescongelarla comidaycocinarladenuvosinnecesidad devolveraempezar.

Presione **STOP/CLEAR**.



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

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

Presione una vez **10 MIN.**

Presione una vez **1 MIN.**



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

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

Presione tres veces **10 MIN.**

Presione cinco veces **1 MIN.**



Presione **START**.



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





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

# Cocción con la Parrilla

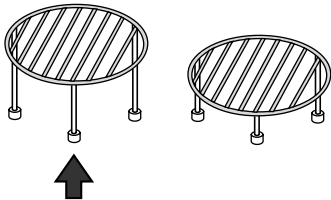


Este modelo cuenta con una **PARRILLA DE CUARZO**, por lo que no requiere precalentamiento.

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

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

**Deberá utilizar la parrilla cuando cocine en esta modalidad.**



Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **GRILL**.



Programa el tiempo de cocción.

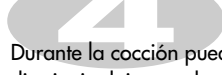
Presione una vez **10 MIN.**

Presione dos veces **1 MIN.**

Presione tres veces **10 SEC.**



Presione **START**.



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



# Cocción por Convección

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo precalentar el horno a una temperatura de 230°C.



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

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

Al horno le llevará unos minutos alcanzar la temperatura seleccionada.

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

## 1. Para precalentar.

Presione **STOP/CLEAR**.



## 2. Presione **CONV.**



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

Para cambiar la temperatura de cocción, presione la tecla **+/-**.



## 3. Presione **START**.



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



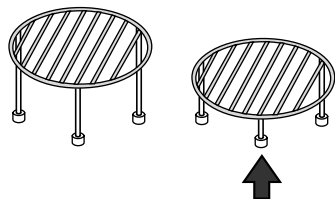
Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln bei einer Temperatur von 230°C über eine Dauer von 50 Minuten.

# Cocción por Convección



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

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



## 2. Para cocinar

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **CONV.**



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

Para cambiar la temperatura de cocción, presione la tecla **+/-**.



Presione cinco veces en **10 MIN.**



Presione **START**.

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



# Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo programar horno con una potencia micro del 360 y un grill para un tiempo de cocción de 25 minutos.



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

Se pueden programar tres niveles de potencia micro (180, 270 and 360) en el modo combinado.

## 1. COMBINACIÓN GRILL

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **COMBI**.

Presione **GRILL**.



Presione tres veces **MICRO** seleccionar una potencia del 360 .



Programa el tiempo de cocción.

Presione dos veces **10 MIN.**

Presione cinco veces **1 MIN.**



Presione **START**.

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



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

# Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo le indicaré cómo programar su horno con una potencia micro de 360 y a una temperatura de convección de 200°C para un tiempo de cocción de 25 minutos.



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

Se pueden programar tres niveles de potencia micro (180, 270 and 360) en el modo combinado.

## 2. COMBINACIÓN DE CONVECCIÓN.

Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **COMBI**.



Presione **CONV**.



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



Presione tres veces **MICRO** seleccionar una potencia del 360 .



Programa el tiempo de cocción.

Presione dos veces **10 MIN**.

Presione cinco veces **1 MIN**.



Presione **START**.

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



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

# Cocción Automática

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar 0.6kg de papas con cáscara.



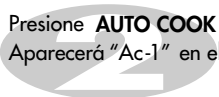
El AUTO COCINADO le permite cocinar fácilmente casi toda su comida preferida seleccionando el tipo de alimento y señalando el peso del mismo

TIPO	Pulse COCCIÓN AUTOMÁTICA
Pa tata Asada	<b>1</b> vez
Vege tales Frescos	<b>2</b> veces
Vege tales Congelados	<b>3</b> veces
Arroz / Pasta	<b>4</b> veces

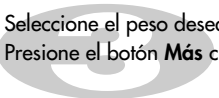
Presione **STOP/CLEAR**.



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



Seleccione el peso deseado de papas.  
Presione el botón **Más** cinco veces para seleccionar 0.6 kg.



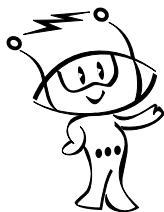
Presione **START**.



Función	Categoría	Límite de Peso	Utensilio	Temperatura Comida	Instrucciones																
Auto Cocinado	Patata Asada (Ac-1)	0,2- 1,0kg	Bandeja de Metal	Ambiente	<p>Escoja patatas de tamaño medio de 200-220 g</p> <p>Lave y seque las patatas. Pelee las patatas varias veces con un tenedor.</p> <p>Coloque las patatas en una bandeja de metal. Ajuste el peso y presión Star.</p> <p>Después de cocinar, saque las patatas del horno</p> <p>Deje las reposar con papel de aluminio durante 5 minutos.</p> <p>CUIDADO: El horno y su entorno estará MUY CALIENTE. Use guantes de horno</p>																
	Vegetales Frescos (Ac-2)	0,2 – 0,8 kg	Bol Especial Microondas	Ambiente	<p>Coloque los vegetales en un Microondas especial para vegetales. Añada agua.</p> <p>Cúbralo con un envoltorio. Después de cocinar, remuevalo y déjelo reposar.</p> <p>Añada una cantidad de agua de acuerdo con la cantidad</p> <p>**0,2Kg – 0,4Kg : 2 cucharones</p> <p>** 0,5Kg – 0,8Kg : 4 cucharones</p>																
	Vegetales Congelados (Ac-3)	0,2 – 0,8 kg	Bol Especial Microondas	Congelado	<p>Coloque los vegetales en un Microondas especial para vegetales. Añada agua.</p> <p>Cúbralo con un envoltorio. Después de cocinar, remuevalo y déjelo reposar.</p> <p>Añada una cantidad de agua de acuerdo con la cantidad</p> <p>**0,2Kg – 0,4Kg : 2 cucharones</p> <p>** 0,5Kg – 0,8Kg : 4 cucharones</p>																
	Arroz / Pasta (Ac-4)	0,1-0,3kg	Bol de Microondas	Ambiente	<p>Lave el arroz y colóquelo en un bol grande con agua hirviendo y entre ¼ - 1 cucharadas de sal</p> <table border="1" data-bbox="826 797 1369 901"> <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>Si</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>**Arroz: Después de cocinar manténgalo cubierto durante 5 minutos, hasta que se absorba el agua</p> <p>** Pasta: Durante la cocción remueva varias veces. Después déjelo reposar 1 ó 2 minutos.</p> <p>Aclare la pasta con agua fría, si lo desea.</p>	Peso		100g	200g	300g	Cubrir	Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Si	Pasta	300ml	600ml	900ml
Peso		100g	200g	300g	Cubrir																
Agua	Arroz	250ml	350ml	480ml	Si																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No																

# Asado Automático

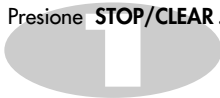
En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 1,4 kg de carne de ternera asada.



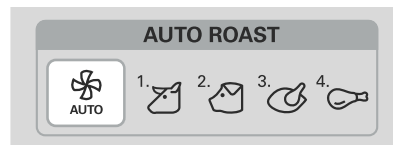
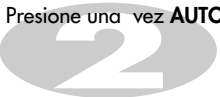
**ASADO AUTOMÁTICO** le permite cocinar fácilmente casi todos sus alimentos favoritos seleccionando el tipo de alimento e introduciendo su peso.

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

Presione **STOP/CLEAR**.

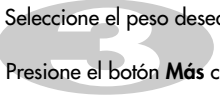


Presione una vez **AUTO ROAST**.



Aparecerá "Ar-1" en el visor.

Seleccione el peso deseado de rosbiif.



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

Presione **START**.



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



## GUÍA PARA EL ASADO AUTOMÁTICO

Función	Categoría	Limite de Peso	Utensilio	Temp. Alim.	Instrucciones
Asado automático	<b>Ternera Asada (Ar-1)</b>	0,5 kg-1,5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	Unte la carne con margarina o mantequilla fundidas. Póngala en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Cuando suene el pitido, déle la vuelta. Y luego pulse START para continuar la cocción. Después de cocinar, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.
	<b>Cordero Asado (Ar-2)</b>	0,5 kg- 1,5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	Unte el cordero con margarina o mantequilla fundidas. Póngalo en la rejilla inferior sobre la bandeja de metal. Cuando suene el pitido, déle la vuelta. Y luego pulse START para continuar la cocción. Después de cocinar, déjelo reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.
	<b>Pollo Entero (Ar-3)</b>	0,8 kg- 1,5 kg	Rejilla inferior y bandeja de metal	Refrigerado	Unte todo el pollo con margarina, mantequilla o condimentos derretidos si lo desea. Coloque el pollo entero en la bandeja de metal que está sobre la bandeja de vidrio. Cuando suena la SEÑAL, recoja la salsa y dele la vuelta al pollo inmediatamente. Después de cocinar, déjelo reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.
	<b>Patas de Pollo (Ar-4)</b>	0,2 – 0,8 kg	Bandeja de metal en posición superior	Refrigerado	Lave y seque la piel Cepille las patas del pollo con margarina derretida o mantequilla Colóquelo en la parte superior y la bandeja de metal Cuando pite, gire la comida, después presione Start para continuar cocinando Después de cocinar, espere entre 2-5 minutos

# Descongelación Automática



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

Categoría	Presione	
	<b>DESCONGELADO</b>	
<b>Carnes</b>	<b>1</b>	vez
<b>Aves</b>	<b>2</b>	veces
<b>Pescado</b>	<b>3</b>	veces
<b>Pan</b>	<b>4</b>	veces

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

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

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



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

Aparecerá "DEF2" en la pantalla de visualización.



Introduzca el peso congelado de los alimentos que desee descongelar.

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



Presione **START**.



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

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

## GUÍA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO SEGÚN EL PESO

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

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

# Descongelamiento Rápido

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



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

Presione **STOP/CLEAR**.

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



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

El horno comenzará a funcionar automáticamente.



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

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

## **GUÍA DE DESCONGELAMIENTO RÁPIDO**

Utilice esta función para descongelar carne molida rápidamente.

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

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

# Mantener caliente

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo mantener caliente los platos a una temperatura de 90 °C durante 30 minutos.



El horno tiene un rango de temperatura de 30 °C~90 °C cuando se selecciona la opción de mantener caliente.

El horno puede tardar unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura correcta, el horno pitará una vez para indicarle que ha alcanzado la temperatura adecuada.

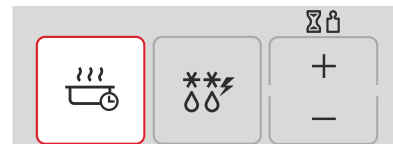
Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **TASTE SAVER** una vez.

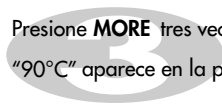


Al pulsar la opción de mantener caliente, se selecciona inicialmente 60 °C.



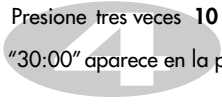
Presione **MORE** tres veces.

"90°C" aparece en la pantalla.



Presione tres veces **10 MIN**.

"30:00" aparece en la pantalla.



Presione **START**.



# Menaje adecuado para Microondas

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

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

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

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

### Platos

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

### Elementos de vidrio

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

### Recipientes de plástico

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

## Papel

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

## Bolsas de plástico para cocinar

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

## Menaje de plástico para microondas

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

## Barro, piedra y cerámica

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

## PRECAUCION

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

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

# Características de los alimentos y Cocción Microondas

## Manténgase atento

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

## Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

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

## Densidad de los alimentos

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

## Altura de los alimentos

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

## Humedad de los alimentos

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

## Huesos y grasas en los alimentos

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

## Cantidad de alimentos

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

## Forma de los alimentos

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

## Cobertura

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

## Dorado

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

## Cobertura con papel a prueba de grasa

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

## Organización y espaciado

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



# Características de los alimentos y Cocción Microondas

## Remover

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

## Dar la vuelta

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

## Coloque las porciones más gruesas mirando hacia fuera

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

## Protección

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

## Elevación

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

## Perforar

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

## Probar si está hechos

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

## Tiempo de reposo

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

## Para limpiar el horno

### 1. Mantenga el interior del horno limpio

Las salpicaduras de comida o de líquidos que se adhieran a las paredes del horno y entre la junta y la superficie de la puerta. Lo mejor es frotar las salpicaduras con paño mojado inmediatamente. Las migas o salpicaduras absorberán energía de microondas y alargarán los tiempos de cocción. Utilice un paño mojado para limpiar las migas que caigan entre la puerta y el chasis. Es importante mantener este área limpia para asegurar un buen sellado. Retire las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso y, a continuación, enjuáguelas y séquelas. No utilice detergentes ni limpiadores abrasivos. La bandeja metálica puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

### 2. Mantenga limpio el exterior del horno

Limpie el exterior del horno con jabón y agua y, a continuación, límpiolo con agua y séquelo con un paño seco o papel de cocina. Para prevenir daños en las partes activas del interior del horno, evite que entre agua por las aberturas de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para impedir que el horno se ponga en funcionamiento accidentalmente y frótelo con un paño mojado seguido inmediatamente de un paño seco. Pulse Stop/Clear (Detener/Borrar) cuando termine de limpiarlo.

3. Si se acumula el vapor en el interior, alrededor o el exterior de la puerta del horno, frote los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se utiliza en condiciones de alta humedad y no indican una avería en ningún momento.
4. La puerta y la junta de la puerta deben mantenerse limpias. Utilice solamente agua templada jabonosa y séquela bien.  
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS LIMPIADORES O ESPÁTULAS DE PLÁSTICO O ACERO.  
Las partes metálicas deberían ser más fáciles de mantener si se frota frecuentemente con un paño húmedo.
5. No utilice un limpiador por vapor.
6. Desenchufe el horno de la toma de corriente cuando vaya a limpiar el panel de control con un paño mojado o vaya a pulverizar agua sobre el cristal de control. En caso contrario, el producto podría ponerse en funcionamiento al tocar el botón Quick Start (Inicio rápido).

# Preguntas y Respuestas

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

R Podría haber varias razones por las que la luz del horno no funcione:  
La bombilla está fundida  
La puerta no está cerrada

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

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

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

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

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

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

**P ¿Por qué explotan algunas veces los huevos?**

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

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

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

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

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

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

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

**PRECAUTION**

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

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

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

# Información concerniente al cableado de la clavija/ Detalles técnicos

## Especificaciones Técnicas

	<b>MC7849H / MC7849HS MC7849HB / MC7849HK</b>
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	900 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Dimensión externa	512mm (Ancho) x 312 mm (Alto) x 500 mm (Largo)
Consumo de potencia	
Microondas	1300 Vatios
Parrilla	1150 Vatios
Combinación	Máx. 3150 Vatios
Convección	800 Vatios (Máx. 1900 Vatios)

<Spanish>

### **Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos**

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.



Fabricado en China