



INSTRUCCIONES DE MANEJO

# HORNO MICROONDAS CON GRILL Y CONVECCION

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

? 5\* \$\* +4D5 /? 5\* \$\* +4D5E



? 8>&##\$#+) &

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



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 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 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, 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 "magnetron" permiten utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetron recibe la electricidad de la red, produciendo energía.

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

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


## Un aparato muy seguro

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

Precauciones	2
Índice	3
Instrucciones de seguridad importantes	4 ~ 8
Desembalaje e instalación	9 ~ 10
Ajuste del reloj	11
Bloqueo contra uso Infantil	12
Cocción con micro potencia	13
Nivel de micro potencia	14
Arranque rápido	15
Ajuste de la cocción	16
Cocción con grill	17
Cocción por convección	18 ~ 19
Cocción combinada	20 ~ 21
Descongelación automática	22 ~ 23
Recalentar crujiente	24 ~ 25
Descongelar y hornear	26 ~ 27
Magro asado	28 ~ 29
Cocina al vapor	30 ~ 31
Utensilios utilizables en el microondas	32
Características de los alimentos y cocción en microondas	33 ~ 34
Dudas más frecuentes	35
Especificaciones técnicas	36

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

# Instrucciones de seguridad importantes

 Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo indica que hay riesgos potenciales que podrían causar heridas e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta de seguridad y a la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan.

 **ADVERTENCIA** Este símbolo le indicará que los riesgos de prácticas no seguras que podrían causar heridas serias o incluso la muerte.

 **PRECAUCIÓN** Este símbolo le indicará el riesgo de prácticas no seguras que podrían causar daños materiales o personales.

## ADVERTENCIA

- 1. No intente forzar o realizar ningún ajuste o reparaciones en la puerta, las juntas de la puerta, el panel de control, los conmutadores de bloqueo o cualquier otra parte del horno que incluya retirar alguna cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía de microondas. No utilice el horno si hay algún defecto en la junta de la puerta y las partes adyacentes. Las reparaciones deben ser llevadas a cabo solamente por un técnico de reparaciones cualificado.**
  - ⦿ A diferencia de otros dispositivos, el horno microondas es un equipo eléctrico de alta tensión. Un uso o reparación inadecuada podría causar una exposición perjudicial a una energía excesiva de microondas o descargas eléctricas.
- 2. No use el horno para deshumidicación. (por ejemplo Utilizar el horno microondas con periódicos, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc...)**
  - ⦿ Puede ser la causa de daños serios de seguridad como un fuego, quemaduras o muerte súbita debido a descargas eléctricas.

- 3. El dispositivo no está destinado para ser usado por niños pequeños o personas enfermas. Permita usarlo a los niños sin supervisión solamente cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar el horno de forma segura y comprende los riesgos de un uso inadecuado.**
  - ⦿ Un uso incorrecto puede causar daños de seguridad como fuego, descargas eléctricas o quemaduras.
- 4. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Debe mantener alejados a los niños pequeños.**
  - ⦿ Podrían quemarse.
- 5. No debe calentar líquidos ni cualquier otra comida en recipientes sellados ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. Observe que en algunos casos la comida debe cubrirse con una lámina de plástico para calentarla o cocinarla.**
  - ⦿ Podrían explotar.
- 6. Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento.**
  - ⦿ Un uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos e incluso un incendio.

# Instrucciones de seguridad importantes

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

## ADVERTENCIA

7. No permita que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen del asa de la puerta.
  - ⦿ Podrían resultar heridos.
8. Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no se utilizará el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.
9. Sólo personal cualificado deberá realizar trabajos de servicio o reparación que incluyan la retirada de una tapa que proteja de la exposición a la energía de microondas.
10. Cuando el aparato se utiliza en el modo de combinación, los niños sólo lo usarán bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.
11. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores. Mantenga a los niños de edades inferiores a 8 años alejados, a menos que estén continuamente bajo la supervisión de un adulto.





## PRECAUCIÓN







1. El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.
  - ⦿ Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas. (Los bloqueos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abre la puerta.)
2. No coloque ningún objeto (tal como paños de cocina, servilletas, etc...) entre el la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuos de comida o limpiador en las superficies de la junta.
  - ⦿ Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
3. No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierra correctamente y que no este dañada; ejemplo:(1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de a puerta y sellado.
  - ⦿ Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
4. Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean los apropiados para el peso del alimento. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.
  - ⦿ Cocinar excesivamente la comida puede causar que la comida prenda fuego y dañe el horno.

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

# Instrucciones de seguridad importantes

## PRECAUCIÓN

5. **Al calentar líquidos en el horno, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas,**
  - \* Evite usar recipientes rectos con cuellos estrechos.
  - \* No los caliente en exceso.
  - \* Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.
  - \* Tras calentarlo, déjelo reposar unos instantes en el horno, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).
-  Tenga cuidado al manipular el recipiente. Calentar líquidos con microondas puede hacer que hiervan violentamente de forma retardada sin señales de burbujas. Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.
6. **Existe una salida de humos en la parte superior, inferior o lateral del horno. No bloquee la salida.**
  -  Podría dañar el horno y afectar a los resultados de la cocina.
7. **No utilice el horno cuando esté vacío. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no vaya a utilizarlo. El agua absorberá con seguridad toda la energía de microondas si el horno se enciende por accidente.**
  -  Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.
8. **No cocine comida envuelta en papel a menos que el libro de receta lo indique para la comida que está cocinando. No utilice papel de periódico en lugar de papel de cocina.**
  -  Un uso inadecuado puede ser la causa de una explosión o fuego.

9. **No utilice recipientes de Madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo, de oro o plata). Retire siempre los alambres de cierre de la bolsa. Antes de usarlos, compruebe que los utensilios son adecuados para utilizarse en hornos microondas.**
  -  Podrían calentarse y agrietarse. En especial, los objetos metálicos podrían curvarse, lo que puede derivar en daños serios.
10. **No use productos de papel reciclado.**
  -  Podrían contener impurezas que pueden causar la aparición de chispas o fuego durante la cocción.
11. **No enjuague el plato y la rejilla metiéndolas en agua justo después de cocinar. Podrían romperse o dañarse.**
  -  Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.
12. **Asegúrese de colocar el horno de forma que la parte frontal de la puerta esté a 8 cm o más del borde de la superficie donde está colocado para evitar que se vuelque accidentalmente.**
  -  Un uso inadecuado podría causar daños personales y en el horno.
13. **Antes de cocinar, perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.**
  -  Podrían explotar.
14. **No cocine huevos con cáscara. No debe calentar huevos con cáscara y huevos cocidos enteros en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de terminar el calentamiento en el horno.**
  -  La presión se acumula en el interior del huevo, lo que podría hacerlo explotar.

# Instrucciones de seguridad importantes

Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

## PRECAUCIÓN

### 15. No intente freír en el horno.

- ⦿ Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

### 16. Si observa humo, apague o desconecte el horno de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.

- ⦿ Puede ser la causa de daños serios de seguridad, como fuego o descargas eléctricas.

### 17. Cuando la comida se calienta o cocina en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, mantenga vigilado el horno y compruébelo con frecuencia.

- ⦿ La comida podría volcarse por el deterioro del recipiente, lo que también podría causar fuego.

### 18. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del dispositivo. No toque la puerta del horno, la carcasa exterior o trasera, el interior del horno, los accesorios o platos durante el modo de grill, y las operaciones de cocina automática y del modo de convección, antes vaciar el horno, asegúrese de que no están calientes.

- ⦿ Cuando estén calientes, existe el riesgo de quemaduras a no ser que se usen guantes gruesos.

### 19. El horno debe limpiarse con regularidad y deben retirarse los restos de comida.

- ⦿ No mantener el horno limpio puede causar deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del dispositivo y posiblemente derivar en una situación de riesgo.

### 20. Utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (para dispositivos que dispongan de la utilidad para usar un sensor de temperatura).

- ⦿ Sin la sonda de temperatura adecuada no podrá estar seguro de la precisión de la temperatura.

### 21. Si se incluyen elementos de calor, durante el uso del dispositivo, éste podría calentarse. Debe tenerse cuidado de no tocar ningún elemento de calor del interior del horno.

- ⦿ Existe peligro de quemaduras.

### 22. Siga las instrucciones exactas dadas por los fabricantes para sus palomitas de maíz. No deje el horno sin atención mientras se hacen las palomitas. Si las palomitas no se abren transcurridos los tiempos sugeridos, interrumpa el proceso. Nunca use una bolsa marrón de papel para hacer palomitas. Nunca intente hacerlas de nuevo con los granos que no se hayan abierto.

- ⦿ Cocinarlo excesivamente podría causar que el maíz prendiera fuego.



Guarde este documento para futuras consultas. Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

# Instrucciones de seguridad importantes

## PRECAUCIÓN

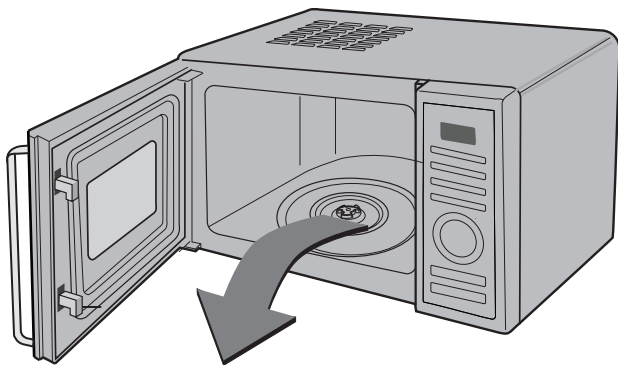
- 23. Este dispositivo debe incluir toma de tierra.**  
Los cables del terminal principal siguen el código de color detallado a continuación:  
AZUL ~ Neutro  
MARRÓN ~ Fase  
VERDE Y AMARILLO ~ Tierra
- Como los colores de los cables de electricidad de este dispositivo pueden no coincidir con el código de colores de los terminales del enchufe, haga lo siguiente:
- El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO.  
El cable de color MARRÓN debe conectarse en el terminal marcado con la letra L o de color ROJO.  
El cable de color VERDE Y AMARILLO o VERDE debe conectarse al terminal marcado con la letra E o  $\perp$ .
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o un servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.
- ⦿ Un uso inadecuado puede causar daños eléctricos importantes.
- 24. No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.**
- ⦿ Podrían arañar la superficie, lo que podría causar grietas en el cristal.
- 25. Este horno no debe utilizarse con fines de catering comercial.**
- ⦿ Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.
  - ⦿ Un uso inadecuado podría causar daños serios de seguridad como fuego o descargas eléctricas.

- 26. No utilice el horno microondas con la puerta decorativa abierta si se ha instalado en un armario.**
- ⦿ Usar un enchufe o interruptor inadecuado puede causar descargas eléctricas o fuego.
- 27. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.**
- 28. Los electrodomésticos no han sido pensados para operar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.**
- 29. Utilice sólo utensilios adecuados para los hornos microondas.**
- 30. El horno microondas no se colocará en un armario, a menos que se haya probado en un armario previamente.**
- 31. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia o conocimientos, si no es bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de una persona responsable de su seguridad.**
- 32. La limpieza y el mantenimiento de usuario no serán realizados por niños de edades inferiores a 8 años y se hará bajo la supervisión de un adulto. La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno.**
- 33. La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno.**
- 34. El microondas ha sido diseñado para uso empotrado.**

# Desembalaje e instalación

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

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



Rejilla alta



Rejilla baja



Cubierta de vapor



Plato de vapor

Base de vidrio

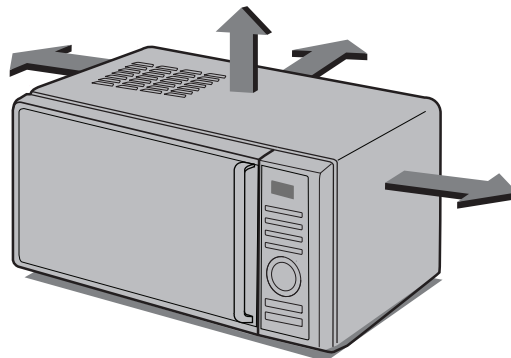


Anillo giratorio



Cuenco de agua para vapor

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

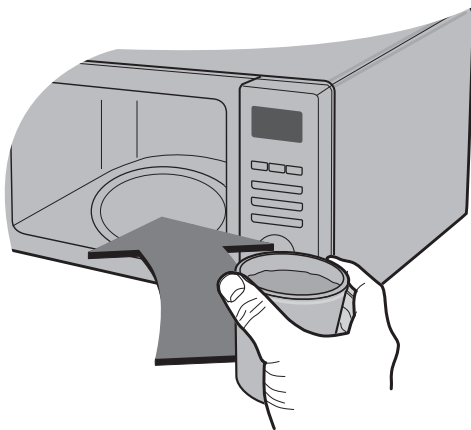


**ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS**

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

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

**5** Ponga 300 ml de agua en un **recipiente adecuado para microondas**. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Consulte la página 32 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

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

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

Asegúrese de que ha quitado todo el embalaje del horno.



Lorsque vous branchez votre four pour la première fois ou quand l'alimentation est rétablie à la suite d'une panne de courant, le chiffre "24" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Vous devez alors recommencer le réglage de l'horloge.

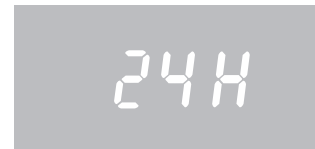
Si l'horloge (ou la fenêtre d'affichage) indique des symboles anormaux, débranchez votre four de la prise de courant, puis rebranchez-le et réglez de nouveau l'horloge.

Assurez-vous que vous avez correctement installé votre four comme décrit précédemment dans ce manuel.

Branchez votre four pour la première fois.

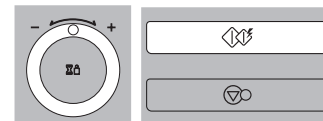
L'écran affiche « 24H ».

(Si vous voulez utiliser le système à 12 heures, appuyez sur **CLOCK/AUTO DEFROST** une fois de plus. Pour changer une autre option après avoir réglé l'horloge, vous devez débrancher le four et le rebrancher ensuite.)



Gire el **DIAL** hasta que el visor muestre "14: ".

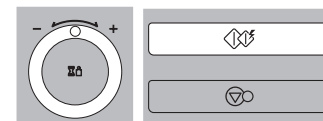
Pulse **START** para confirmar.



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

Pulse **START**.

El reloj comenzará a funcionar.

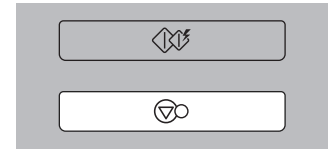


# Bloqueo contra uso Infantil



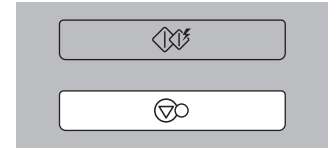
Su horno tiene un dispositivo de seguridad que evita ponerlo en marcha accidentalmente. Una vez que esté ajustado el bloqueo contra uso infantil, no podrá utilizar ninguna de las funciones y no se podrá cocinar nada. Sin embargo, su hijo aún puede abrir la puerta del horno.

Pulse **STOP/CLEAR**.



Mantenga presionado **STOP/CLEAR** hasta que en el visor aparezca "L" y suene un pitido. Queda así activado el **BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS ("CHILD LOCK")**.

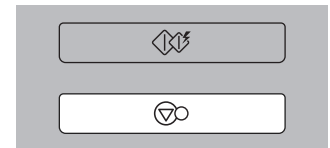
Momentáneamente, el visor dejará de mostrar la hora, mostrándose pasados unos segundos.



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



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



# Cocción con micro potencia

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

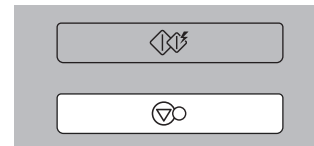


El horno tiene cinco ajustes de Potencia de microondas.

POTENCIA	%	Salida de Potencia
<b>MAX ALTA</b>	100%	900W (Max.)
<b>MEDIA ALTA</b>	80%	720W
<b>MEDIA</b>	60%	540W
<b>DESCONGELAR MEDIA BAJA</b>	40%	360W(  )
<b>BAJA</b>	20%	180W

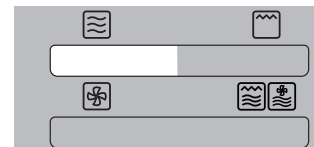
Asegúrese de que ha instalado correctamente el horno tal como se ha descrito al comienzo de este manual.

Pulse **STOP/CLEAR**.

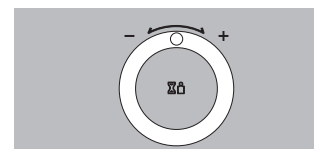


Pulse **MICRO** dos veces para seleccionar una potencia de 720W(80%).

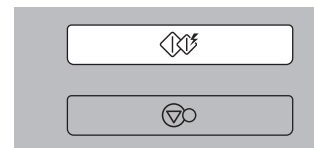
"720" aparece en la pantalla.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "5:30".



Pulse **START**.



# Nivel de

# micro potencia

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

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



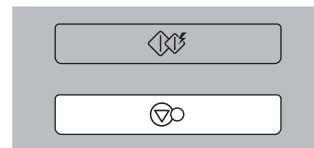
# Arranque rápido

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



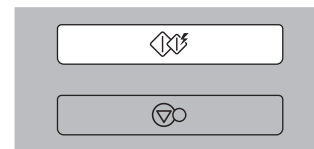
El dispositivo **QUICK START** (Arranque Rápido) le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de ALTA potencia con un toque del botón **QUICK START**.

Pulse **STOP/CLEAR**.



Pulse **QUICK START** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a potencia ALTA.

El horno se pondrá en marcha antes de que usted haya terminado de pulsar por cuarta vez.





# Ajuste de la cocción

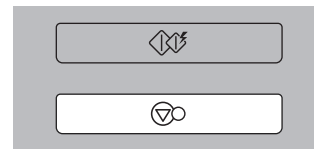
A continuación puede ver cómo modificar los programas automáticos de cocción (Recalentar crujiente) y así determinar la cocción deseada.



Si observa que con los programas automáticos de cocción (Recalentar crujiente) los alimentos quedan poco o demasiado hechos, gire el **DIAL** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

Tanto si emplea los programas automáticos de cocción como si usted programa manualmente, en cualquier momento puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el **DIAL**.

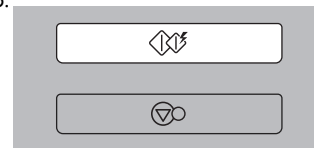
Pulse **STOP/CLEAR**.



Seleccione el programa de cocción automática (Recalentar crujiente) deseado.

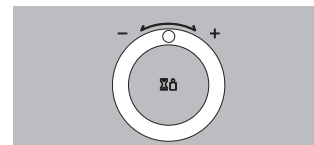
Seleccione el peso de los alimentos.

Pulse **START**.



Gire el **DIAL**.

El tiempo de cocción aumentará o disminuirá.



# Cocción con grill

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

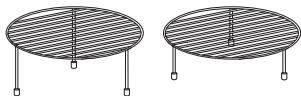


Este modelo está equipado con un **GRILL** de **CUARZO**, por lo que no es necesario el precalentamiento.

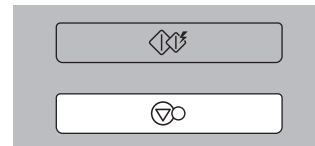
Esta característica le permitirá dorar y tostar ligeramente la comida de manera rápida.

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

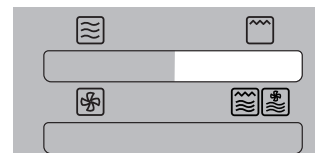
**Debe utilizarse la rejilla de grill (la rejilla superior) durante la cocción al grill.**



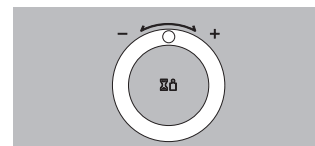
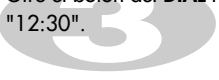
Pulse **STOP/CLEAR**.



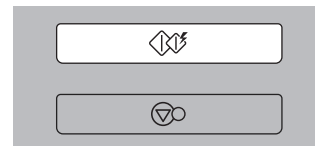
Pulse **Grill**.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "12:30".



Pulse **START**.



# Cocción

## por convección

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



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

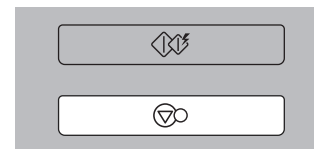
Su horno tiene una función de fermentado a la temperatura de 40 °C. Puede esperar hasta que el horno esté frío porque no puede usar una función de fermentado si la temperatura del horno es superior a 40 °C.

Su horno tardará unos minutos en alcanzar la temperatura seleccionada.

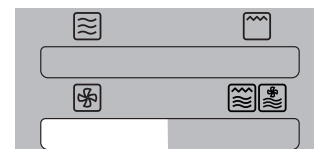
Una vez que haya alcanzado la temperatura correcta, el horno emitirá un PITIDO para hacerle saber que ha alcanzado la temperatura correcta. Coloque entonces la comida en el horno; a continuación indíquele al horno que empiece a cocinar.

### 1. Para Precalentar.

Pulse **STOP/CLEAR**.

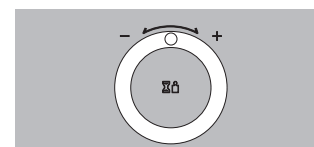


### 2. Pulse CONVECTION.



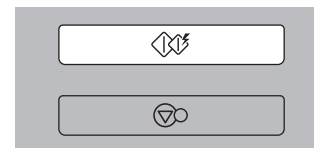
Gire el botón del **DIAL** para seleccionar 230 °C

Pulse **START** para confirmar la temperatura.



### 3. Pulse **START**.

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



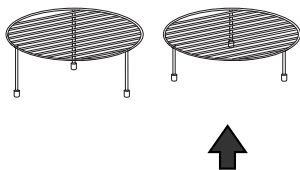
# Cocción

## por convección



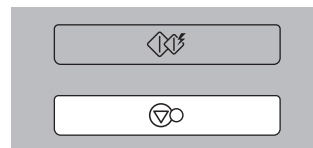
Si no ajusta una temperatura, el horno seleccionará automáticamente 180 °C; la temperatura de cocción se puede cambiar girando el botón del DIAL.

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

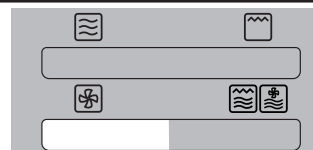


2. Para cocinar.

Pulse **STOP/CLEAR**.

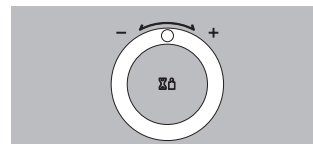


Pulse **CONVECTION**.



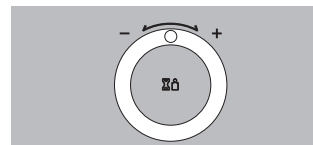
Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "230 °C".

Pulse **START** para confirmar la temperatura.



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "50:00".

Pulse **START**.



# Cocción combinada

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



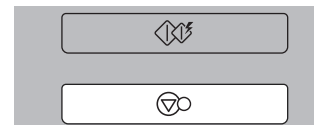
Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con **calentador** y **microondas** al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

Puede ajustar tres tipos de nivel de micro potencia (20%,30% y 40%) en modo combi.

Categoría	Potencia Microondas (%)
Co-1	20%(180W)
Co-2	30%(270W)
Co-3	40%(360W)

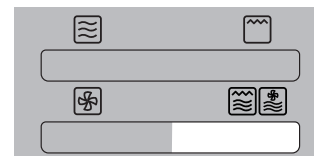
## 1. COMBINADA CON GRILL

Pulse **STOP/CLEAR**.



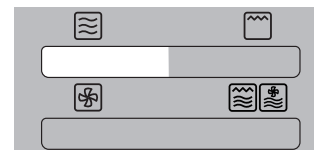
Pulse **COMBI** vez para seleccionar el **GRILL COMBI**.

2



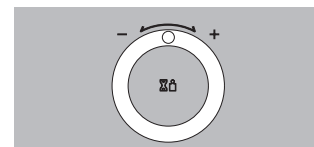
Pulse **MICRO** para seleccionar una potencia de 360W(40%).

3



Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "25:00".

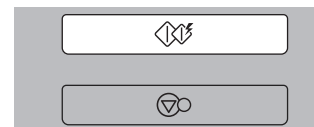
4



Pulse **START**.

**¡Tenga cuidado al sacar la comida porque el recipiente estará caliente!**

5



# Cocción combinada

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con: - micro potencia 40% y a una temperatura de convección de 200°C para un tiempo de cocción de 25 minutos.



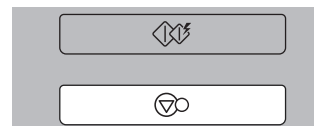
Su horno cuenta con un modo de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con **calentador** y **microondas** al mismo tiempo o alternativamente. Por lo general, esto significa que se tarda menos tiempo en cocinar los alimentos.

Puede ajustar tres tipos de nivel de micro potencia (20%,30% y 40%) en modo combi.

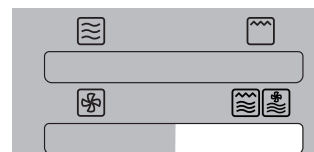
Categoría	Potencia Microondas (%)
Co-1	20%(180W)
Co-2	30%(270W)
Co-3	40%(360W)

## 2. COMBINADA CON CONVECCIÓN

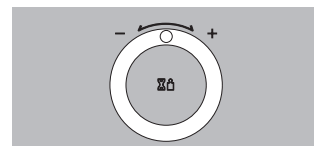
Pulse **STOP/CLEAR**.



Pulse **COMBI** dos veces para seleccionar el **CONVECTION COMBI**.

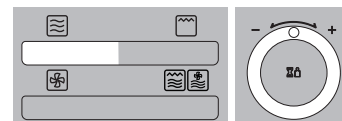


Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "200 °C".



Pulse **MICRO** para seleccionar una potencia de 360W(40%).

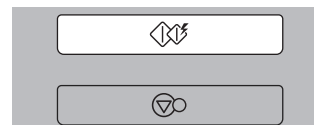
" Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "25:00".



Pulse **START**.

Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**.

**¡Tenga cuidado al sacar la comida porque el recipiente estará caliente!**



La temperatura y densidad de los alimentos varía. Recomendaría que se comprabasen los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste atención especial a los trozos grandes de carne y de pollo; algunos alimentos no deberían descongelarse por completo antes de cocinarlos. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que a veces es mejor empezar a cocinar mientras aún está ligeramente congelado. El programa PAN es adecuado para descongelar piezas pequeñas como panecillos o una barra pequeña. Esto requerirá un tiempo de reposo que permita que el centro se descongele. En el ejemplo siguiente le mostraré cómo descongelar 1,4 kg de carne de ave congelada.

# Descongelación automática

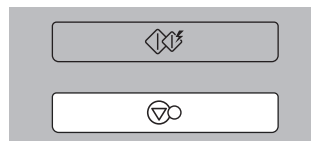


Su horno tiene cuatro posiciones de descongelación por microondas: **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN**; cada categoría de descongelación tiene ajustes de potencia diferentes.

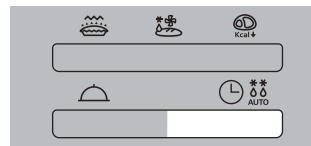
TIPO DE COMIDA	Pulse el botón DEFROST:
<b>CARNE</b>	<b>1</b> vez
<b>AVES</b>	<b>2</b> veces
<b>PESCADO</b>	<b>3</b> veces
<b>PAN</b>	<b>4</b> veces

Pulse **STOP/CLEAR**.

Pese el alimento que va a descongelar. Asegúrese de quitar todos los cierres metálicos o envoltorios; a continuación ponga el alimento en el horno y cierre la puerta.

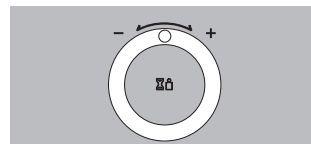


Pulse dos veces **AUTO DEFROST** para así seleccionar el programa de descongelación de **AVES (POULTRY)**. El visor mostrará "dEF2".



Introduzca el peso del alimento congelado que va a descongelar.

Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "1.4kg".



Pulse **START**.



Durante la descongelación el horno emitirá un PITIDO; entonces abra la puerta, dé la vuelta al alimento y sepárelo para asegurar la descongelación. Retire todas las porciones que se hayan descongelado o protéjalas para ayudar a hacer más lenta la descongelación. Después de la comprobación cierre la puerta del horno y pulse **START** para reanudar la descongelación.

**El horno no dejará de descongelar (incluso cuando suene el pitido) a menos que la puerta esté abierta.**

## GUÍA PARA LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO

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

CATEGORÍA	LÍMITE DE PESO	UTENSILIO	ALIMENTO
<b>Carne</b> (dEF1) <b>Aves</b> (dEF2) <b>Pescado</b> (dEF3)	0,1 kg ~ 4,0 kg	Recipiente para microondas (plato plano)	<b>Carne</b> Carne de vaca picada, filete, dados para estofado, solomillo, carne para estofar, cadera, hamburguesa, chuletilas de cordero, rollo para asar, salchichas, chuletas (2 cm).  Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.  <b>Aves</b> Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2 kg).  Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos.  <b>Pescado</b> Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos  Dé la vuelta al alimento al oír el pitido. Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.
<b>PAN</b> (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Servilleta de papel o plato plano	Pan a rebanadas, bollos, baguette, etc.



# Recalentar Crujiente

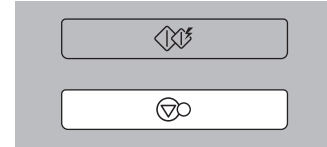
En el siguiente ejemplo se indica cómo cocinar 0.3kg de "Carne asada".



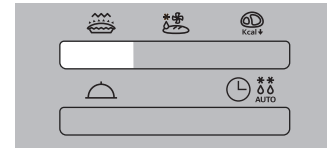
La función Recalentar crujiente permite cocinar sus alimentos favoritos con solo seleccionar el tipo de alimento y su peso con ayuda del mando giratorio.

Categoría	Pulsar	Recalentar crujiente
Carne asada	<b>1</b>	vez
Lasaña	<b>2</b>	veces
Pan	<b>3</b>	veces
Pastel	<b>4</b>	veces

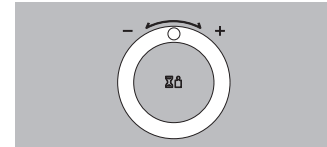
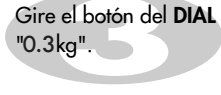
Presione **STOP/CLEAR**.



Presione **Recalentar crujiente** una sola vez.  
"Cr-1" aparece en la pantalla.

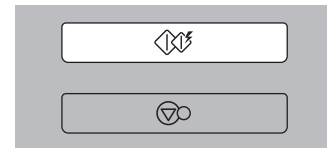
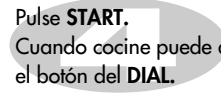


Gire el botón **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "0.3kg".



Pulse **START**.

Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción gir el botón del **DIAL**.



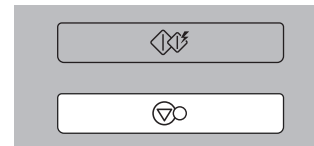
<b>Categoría</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Utensilio</b>	<b>TEMP. ALIMENTOS</b>	<b>Instrucciones</b>
Carne asada (Cr-1)	0,2 ~ 0,6 kg	Rejilla inferior	Refrigerado	Cortar la carne asada en filetes de unos 2,5 cm de grosor o menos. Colocar los alimentos sobre la bandeja de grill en la rejilla superior. Realizar los pasos indicados anteriormente.
Lasaña (Cr-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Rejilla inferior	Refrigerado	Colocar la lasaña sobre la bandeja de grill en la rejilla superior. Realizar los pasos indicados anteriormente.
Pan (Cr-3)	0,1 ~ 0,3 kg	Rejilla inferior	Congelado	Colocar la baguette o croissant congelado sobre la bandeja de grill en la rejilla superior. Con ayuda de un pincel, aplicar agua o leche a las baguettes. Realizar los pasos indicados anteriormente.
Pastel (Cr-4)	0,2 ~ 0,6 kg	Rejilla inferior	Refrigerado	Colocar el pastel sobre la bandeja de grill en la rejilla superior. Realizar los pasos indicados anteriormente.

En el siguiente ejemplo, le voy a enseñar a cocinar 0,6 kg de "Quiche."

## Descongelar y hornear

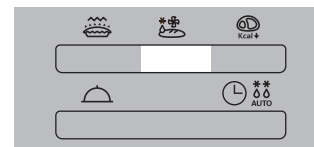


Pulse **STOP/CLEAR**.



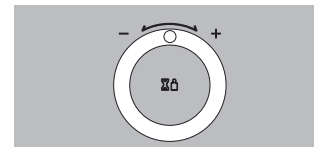
Descongelar y hornear le permite cocinar la mayor parte de sus platos favoritos con facilidad seleccionando el tipo de alimento e introduciendo su peso girando el dial.

Pulse **Defrost & Bake** una sola vez. "db-1" aparece en la pantalla.



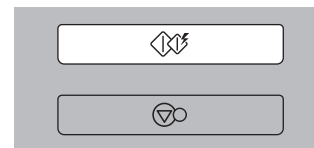
Categoría	Pulse <b>Defrost &amp; Bake</b>
Quiche	<b>1</b> vez
Lasaña	<b>2</b> veces
Tarta	<b>3</b> veces
Pollo troceado	<b>4</b> veces

Gire el botón del **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "0.6kg".



Pulse **START**.

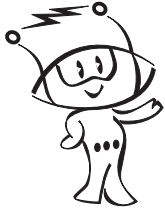
Cuando cocine puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón del **DIAL**.



<b>Categoría</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Utensilio</b>	<b>TEMP. ALIMENTOS</b>	<b>Instrucciones</b>
Quiche (db-1)	0.3~0.6kg	Rejilla superior	Congelado	<p>1 lámina de masa quebrada  140g de cebollas  3 lonchas de bacón  3 huevos 300g de nata para montar  120g de leche  120g de queso rayado  Saltee la cebolla y el bacón en trocitos en una sartén  Mezcle los huevos, la nata para montar, la leche y el queso rallado.  Ponga la masa quebrada en el molde rizado, y pinche la superficie con un tenedor.  Ponga la cebolla y el bacón sobre la masa quebrada y vierta la mezcla.</p>
Lasaña (db-2)	0.3~0.6kg	Rejilla inferior	Congelado	<p>1. Retire la tapa y disponga sobre la rejilla inferior.  2. Tras cocción, esperar 2 minutos.</p>
Tarta (db-3)	0.1~0.6kg	Rejilla inferior	Congelado	<p>1. Retire la "tarta" del envase, y colóquela en la rejilla inferior.  2. Tras cocción, esperar 2 minutos.</p>
Pollo troceado (db-4)	0.2~0.8kg	Rejilla superior	Congelado	<p>1. Lave y seque la piel. Pinte los trozos de pollo con aceite.  2. Coloque los "Trozos de pollo " sobre la rejilla inferior, ponga una bandeja debajo de la rejilla para recoger la salsa.  3. Cuando haga bip, vuelva a poner alimento.  4. Tras cocción, esperar 2 minutos cubriendo con papel de aluminio.</p>

# Magro asado

En el siguiente ejemplo, le voy a enseñar a cocinar 0,6 kg de "Terнера."



Magro asado le permite cocinar sus platos favoritos con facilidad seleccionando el tipo de alimento e introduciendo su peso girando el dial.

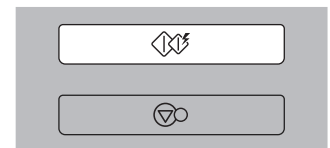
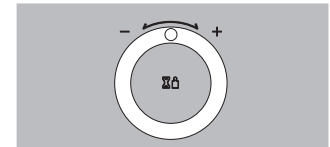
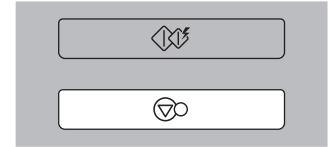
Categoría	Pulse <b>Lean Roast</b>
Terнера	<b>1</b> vez
Cerdo	<b>2</b> veces
Pollo	<b>3</b> veces
Cordero	<b>4</b> veces

Pulse **STOP/CLEAR**.

Pulse **Lean Roast** una sola vez. "Lr-1" aparece en la pantalla.

Gire el botón **DIAL** hasta que la pantalla de visualización indique "0.6kg".

Pulse **START**.



<b>Categoría</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Utensilio</b>	<b>TEMP. ALIMENTOS</b>	<b>Instrucciones</b>
Ternera (Lr-1)	0.5~1.5kg	Rejilla inferior	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pinte la ternera con mantequilla derretida o aceite, y condimente a su gusto.</li> <li>2. Coloque la ternera con el lado graso hacia arriba en la rejilla inferior, con una fuente debajo para recoger la salsa.</li> <li>3. Elija el menú y ajuste el peso, a continuación pulse la tecla de inicio.</li> <li>4. Tras cocción, esperar 10 minutos cubriendo con papel de aluminio.</li> </ol>
Cerdo (Lr-2)	0.5~1.5kg	Rejilla inferior	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quite el exceso de grasa del cerdo. Pinte el cerdo y condiméntelo a su gusto.</li> <li>2. Coloque el cerdo con el lado graso hacia arriba en la rejilla inferior, con una fuente debajo para recoger la salsa.</li> <li>3. Elija el menú y ajuste el peso, a continuación pulse la tecla de inicio.</li> <li>4. Tras cocción, esperar 10 minutos cubriendo con papel de aluminio.</li> </ol>
Pollo (Lr-3)	0.8~1.8kg	Rejilla inferior	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pinte el pollo con mantequilla derretida o aceite, y condimente a su gusto.</li> <li>2. Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba en la rejilla inferior, con una fuente debajo para recoger la salsa.</li> <li>3. Elija el menú y ajuste el peso, a continuación pulse la tecla de inicio.</li> <li>4. Cuando haga bip, vuelva a poner alimento. Y a continuación, pulse inicio para continuar cocinando.</li> <li>5. Tras cocción, esperar 10 minutos cubriendo con papel de aluminio.</li> </ol>
Cordero (Lr-4)	0.5~1.5kg	Rejilla inferior	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pinte el cordero con mantequilla derretida o aceite, y condimente a su gusto.</li> <li>2. Coloque el cordero con el lado graso hacia arriba en la rejilla inferior, con una fuente debajo para recoger la salsa.</li> <li>3. Elija el menú y ajuste el peso, a continuación pulse la tecla de inicio.</li> <li>4. Tras cocción, esperar 10 minutos cubriendo con papel de aluminio.</li> </ol>

# Cocina al vapor

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0,6kg de verdura fresca.

## PRECAUCIÓN

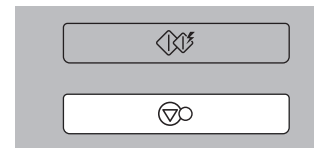
1. Utilice siempre guantes cuando saque una VAPORERA del horno. Está muy caliente.
2. No ponga una VAPORERA caliente después de cocinar sobre una mesa de cristal ni en un lugar que se pueda fundir. Asegúrese siempre de utilizar un paño o una bandeja.
3. Asegúrese de poner agua antes de utilizarla cuando cocine con una VAPORERA.
4. Tenga cuidado al mover la VAPORERA con agua.
5. Cuando utilice la VAPORERA, la tapa para vapor y el recipiente de agua para vapor deberán estar perfectamente ajustados. Los huevos o las castañas podrían explotar si no ajusta la tapa para vapor o el recipiente de agua para vapor.

Esta opción le permite cocinar al vapor. Las cinco opciones Steam Chef ofrecen un tiempo de cocción pre-programado. No tiene que ajustar ni el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones de selección. Primero, ponga la comida en el centro del plato para Vapor encima del recipiente de agua para Vapor y luego cierre la tapa para Vapor.



TIPO	Pulse Cocina al vapor
VERDUR	1 vez
PESCADO Y MARISCOS	2 veces
PECHUGAS DE POLLO	3 veces
HUEVOS	4 veces

Pulse **STOP/CLEAR**.

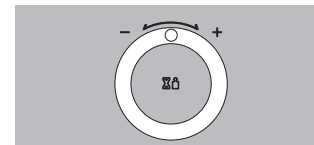


Pulse **Steam Cook (Cocina al vapor)** una sola vez.

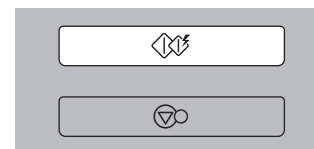
"Sc-1" aparece en la pantalla.



Gire el **DIAL** hasta que el display indique "0.6kg".



Pulse **START**.



<b>TIPO DE ALIMENTO</b>	<b>LÍMITE DE PESO</b>	<b>UTENSILIOS</b>	<b>TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>INSTRUCCIONES</b>
<b>VERDURA</b> (Sc-1)	0,2 kg – 0,8 kg	Recipiente de agua para vapor Plato para vapor Tapa para vapor	Ambiente (Agua: 300 ml)	Limpie las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. Ponga 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua para vapor. Ponga el plato para vapor sobre el recipiente de agua para vapor. Ponga las verduras preparadas sobre el plato para vapor. Tápele con la tapa para vapor. Ponga el recipiente de agua para vapor en el centro de la bandeja de cristal. Una vez cocinadas, déjelas reposar durante 3 – 5 minutos en el horno.
<b>PESCADO Y MARISCOS</b> (Sc-2)	0,2 kg – 0,6 kg	Recipiente de agua para vapor Plato para vapor Tapa para vapor	Refrigerados (Agua: 300 ml)	Limpie el pescado o los mariscos. Ponga 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua para vapor. Ponga el plato para vapor sobre el recipiente de agua para vapor. Ponga el pescado o los mariscos preparados sobre el plato para vapor. Tápele con la tapa para vapor. Ponga el recipiente de agua para vapor en el centro de la bandeja de cristal. Una vez cocinados, déjelos reposar durante 3 – 5 minutos en el horno.  - Filetes de pescado, rodajas de pescado, pescado entero, gambas, cangrejos, almejas.
<b>PECHUGAS DE POLLO</b> (Sc-3)	0,2 kg – 0,6 kg	Recipiente de agua para vapor Plato para vapor Tapa para vapor	Refrigeradas (Agua: 300 ml)	Limpie las pechugas. Ponga 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua para vapor. Ponga el plato para vapor sobre el recipiente de agua para vapor. Ponga el pollo preparado sobre el plato para vapor. Tápele con la tapa para vapor. Ponga el recipiente de agua para vapor en el centro de la bandeja de cristal. Una vez cocinadas, déjelas reposar durante 3 – 5 minutos en el horno.  - Pechugas de pollo, pechugas de pavo.
<b>HUEVOS</b> (Sc-4)	2 – 9 huevos	Recipiente de agua para vapor Plato para vapor Tapa para vapor	Refrigerados (Agua: 300 ml)	Ponga 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua para vapor. Ponga el plato para vapor sobre el recipiente de agua para vapor. Ponga los huevos sobre el plato para vapor. Tápele con la tapa para vapor.  Ponga el recipiente de agua para vapor en el centro de la bandeja de cristal. Una vez cocinados, déjelos reposar durante 3 – 5 minutos en el horno.



# 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 plásticos para guardar alimentos**

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

## Densidad de los alimentos

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

## Peso de los alimentos

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

## Grado de humedad de los alimentos

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

## Contenido de grasa y hueso

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

## Cantidad de alimentos

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

## Forma de los alimentos

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

## Alimentos envueltos o cubiertos

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

## Dorar alimentos

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

## Envoltura en papel parafinado

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

## Disposición y separación de los alimentos

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

# Características de los alimentos y cocción en microondas

## Remover los alimentos

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

## Dar la vuelta a los alimentos

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

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

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

## Cobertura de los alimentos

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

## Colocación sobre una superficie

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

## Pinchar los alimentos

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

## Comprobación de la cocción

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

## Reposo de los alimentos

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

## Cómo limpiar su horno microondas

### 1 Mantenga limpio el interior del horno

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

### 2 Mantenga limpio el exterior del horno

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

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

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

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

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

# Dudas más frecuentes

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

Respuesta Puede ser por dos razones:

La bombilla se ha fundido.

La puerta no está bien cerrada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

R Sí, pueden hacerse de dos formas:

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

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

## ATENCIÓN

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

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

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

# Especificaciones técnicas

## Especificaciones técnicas

MC8289BRC / MC8289BRCS		
Alimentación eléctrica	Corriente alterna 230V / 50 Hz	
Potencia	900W (según estándar IEC60705)	
Frecuencia de microondas	2450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Clase B)	
Dimensiones exteriores	Anchura: 530 mm.; Altura: 322 mm.; Profundidad: 427 mm.	
Consumo	Microondas	1350 W
	Grill	1250 W
	Cocción combinada	Máx: 2550 W
	Convección	Máx: 2050 W

Equipos del Grupo 2: el grupo 2 incluye todos los equipos ISM RF en los que se genera de forma intencionada energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencia de 9 kHz a 400GHz y se utiliza o sólo se utiliza en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo y/o capacitivo, para el tratamiento de tratamiento de materiales o inspección/análisis.

Los equipos de Clase B son adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de alimentación eléctrica de baja tensión que suministre energía a edificios utilizados para fines domésticos.

### 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