



INSTRUCCIONES DE MANEJO LIGHTWAVE CONVECCIÓN

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

MJ3281BCS



MFL41121988

www.lg.com

Funcionamiento de las funciones del microondas

Las microondas son una forma de energía similar a ondas de radio y televisión y a la luz del día normal. Por lo normal, las microondas se dispersan a medida que se desplazan por la atmósfera y desaparecen sin efecto. Este horno, sin embargo, tiene un magnetrón diseñado para usar la energía de las microondas. La electricidad, suministrada al magnetrón, se usa para crear la energía de microondas.

Estas microondas entran en el área de cocción. En el interior del horno hay un plato giratorio de cristal. Las microondas no pueden pasar por las paredes de metal del horno, pero pueden penetrar en materiales como el cristal, la porcelana y el papel, los materiales en los que están fabricados los platos de cocina para microondas.

Las microondas no calientan los recipientes de cocina, aunque los recipientes al final se calentarán como resultado del calor generado por la comida.

Un dispositivo muy seguro

Su horno microondas es una de las aplicaciones más seguras de toda la casa. Cuando se abre la puerta, el horno dejará automáticamente de generar microondas. La energía de microondas se convierte completamente en calor al entrar en la comida, sin dejar ninguna energía residual que pueda dañarle al comer los productos cocinados.

! NOTA

Se recomienda desenchufar el horno de la toma de corriente cuando no se esté utilizando.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

8 ANTES DE USAR

- 8 Desembalaje e instalación
- 9 Método para usar los accesorios en cada modo
- 10 Características alimenticias y cocina con microondas
- 11 Panel de control
- 12 Configuración del reloj
- 12 Bandeja giratoria activada/desactivada
- 12 Bloqueo Infantil
- 12 Inicio Rápido

13 CÓMO SE UTILIZA

- 13 Cocina con Microondas
- 13 Nivel de potencia de microondas
- 14 Cocina con Grill
- 14 Cocina con Grill Combi
- 15 Precalentamiento por convección
- 15 Cocina por convección
- 16 Cocina con Convección combi
- 16 Más o menos cocinado
- 17 Guía de recetas del chef
- 20 Guía de convección activa
- 22 Guía de control de la temperatura del grill
- 24 Guía de recalentamiento crujiente
- 25 Guía de steam Chef
- 27 Guía de descongelado automático y de descongelado

29 CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

32 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

33 PLATOS DE PRUEBA DE ACUERDO CON 60705

34 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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; consulte la página 9 del manual.**
 - Un uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos e incluso un incendio.

- 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.
- 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 calentarlos, 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.
- 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.
- 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.**

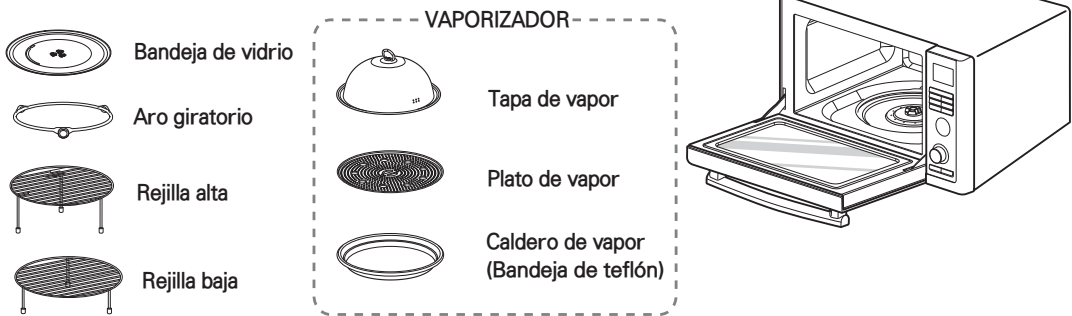
- 32 La limpieza y el mantenimiento de usuario no serán realizados por niños de edades inferiores a 8 años y se hará bajo la supervisión de un adulto. La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno.
- 33 La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la superficie superior del horno.
- 34 El microondas ha sido diseñado para uso empotrado.

ANTES DE USAR

Desembalaje e instalación

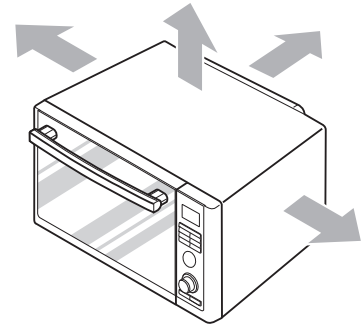
Siguiendo los pasos básicos de estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si el horno funciona correctamente. Preste una especial atención a la guía de ubicación de instalación del horno. Al desembalar el horno, asegúrese de retirar todos los accesorios y embalaje. Compruebe y asegúrese de que el horno no se ha dañado durante el transporte.

1 Desembale el horno y colóquelo en una superficie nivelada.



2 Coloque el horno en un lugar nivelado que elija con no más de 85 cm de altura, pero asegurándose de que hay al menos 20 cm de espacio en la parte superior y 10 cm en la parte trasera para proporcionar una ventilación adecuada. La parte frontal del horno debe estar al menos a 8 cm del borde la superficie para evitar que se vuelque.

Existe una salida de humos en la parte inferior o lateral del horno. Bloquear la salida puede dañar el horno.



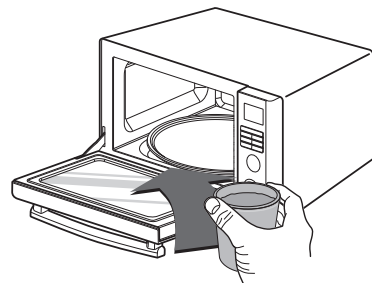
PRECAUCIÓN

- ESTE HORNO NO DEBE USARSE CON FINES DE CATERING COMERCIAL.

3 Enchufe el horno en un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que el horno es el único dispositivo conectado en el enchufe. **Si el horno no funciona correctamente, desenchúfelo de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo.**

4 Abra la puerta tirando del MANGO DE LA PUERTA. Coloque el ANILLO DE ROTACIÓN en el interior del horno y coloque EL PLATO DE CRISTAL encima.

5 Llene un recipiente para microondas con 300 ml (1/2 pinta) de agua. Colóquelo en el interior y cierre la puerta del horno. Si tiene alguna duda acerca del tipo de recipiente que debe usar, consulte la página 10.



- 6 Pulse el botón **PARAR/CANCELAR** y pulse el botón **INICIO/INICIO RÁPIDO** una vez para seleccionar el tiempo de cocción en 30 segundos.



- 7 La **PANTALLA** mostrará una cuenta atrás de 30 segundos. Cuando alcance 0 sonará un PITIDO. Abra la puerta del horno y compruebe la temperatura del agua. Si el horno está funcionando, el agua debe estar caliente.






Tenga cuidado al retirar el recipiente, podría estar caliente.



EL HORNO YA ESTÁ INSTALADO

- 8 Para evitar quemaduras, el contenido de los biberones y los botes de comida para bebés debe removerse o agitarse y comprobar la temperatura antes de consumirla.

Método para usar los accesorios en cada modo

	Microondas	Grill	Convección	Grill combi	Conv. comb
 Vaporizador	○	—	—	—	—
 Rejilla alta	—	○	○	○	○
 Rejilla baja	—	○	○	○	○
 Bandeja de vidrio	○	○	○	○	○
 Bandeja de teflón	○	○	○	○	○

Precaución: Asegúrese de usar los accesorios indicados en al guía de cocina.

○ Aceptable
— No aceptable

Características alimenticias y cocina con microondas

No utilice nunca utensilios de metal o ribeteados con metal al usar la función de microondas

Las microondas no pueden penetrar en el metal. Rebotarán en cualquier objeto metálico del horno y formarán arcos y un alarmante fenómeno que recuerda a los rayos. La mayoría de los utensilios de cocina no metálicos y resistentes al calor son aptos para usarse en el microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los inadecuen como utensilios para microondas. Si tiene alguna duda sobre un utensilio en particular, hay un sencillo método para determinar si puede usarse con la función de microondas. Coloque el utensilio en cuestión junto a un cuenco lleno de agua usando la función de microondas. Active la función de microondas a potencia ALTA durante 1 minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al contacto, significa que es apto para microondas. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura pero el utensilio se calienta, las microondas están siendo absorbidas por el utensilio, lo que significa que no es apto para microondas. Probablemente tenga muchos artículos a mano en la cocina que se puedan usar como equipo de cocina con microondas. Solamente tiene que leer la siguiente lista de comprobación.

Platos de cena

Hay muchos tipos de platos aptos para microondas. Si tiene alguna duda, consulte la documentación del fabricante o realice la prueba de microondas.

Cristal

El cristal resistente al calor es apto para el microondas. Esto incluye todas las marcas de artículos de cocina de cristal templado en horno. Sin embargo, no use artículos de cristal delicados, como vasos de whisky o copas, ya que podrían agrietarse por el calor de la comida.

Recipientes de plástico

Estos pueden usarse para guardar comidas que se han de recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben usarse para guardar alimentos que necesitarán un considerable periodo de tiempo en el horno, ya que la comida caliente, acabará deformando o derritiendo los recipientes de plástico.

Papel

Los platos y recipientes de papel son cómodos y seguros para usar en el microondas, suponiendo que el tiempo de cocción es corto y los alimentos que se vayan a cocinar son bajos en grasa y humedad. El papel de cocina es también muy útil para envolver alimentos y para cubrir las bandejas de horneado en la que se cocinarán alimentos grasientos como el bacon. En general, evite los productos de papel de colores ya que el color podría desteñir. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que podrían formar arcos o fuego al usarse con la función de microondas.

Bolsas de cocina de plástico

Suponiendo que son especiales para cocina, pueden usarse con el microondas. Sin embargo, asegúrese de perforar la bolsa para que el vapor pueda salir. No use bolsas de plástico normales para cocinar con microondas, ya que se derretirán y se romperán.

Artículos de cocina de plástico para microondas

Hay disponible una gran variedad de artículos de cocina de diversos tamaños y formas seguros para usar con microondas. En la mayoría de los casos, probablemente pueda usar artículos que ya tiene a mano en lugar de buscar nuevo equipo de cocina.

Utensilios de barro, de piedra o cerámica

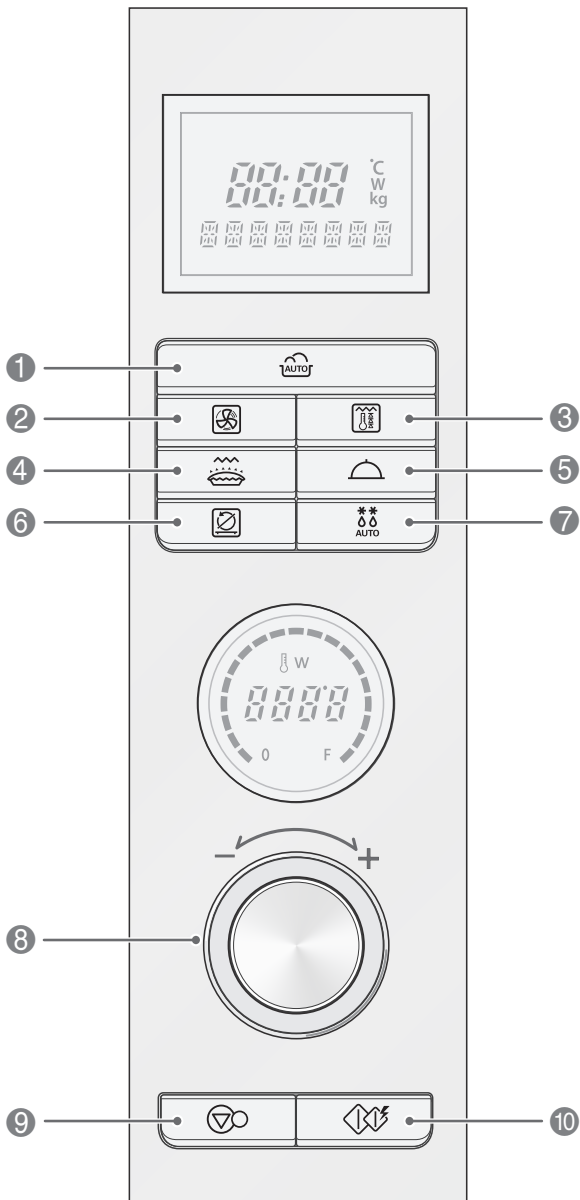
Los recipientes de estos materiales son generalmente aptos para usar con microondas, pero debería comprobarlo para asegurarse.



PRECAUCIÓN

- Algunos artículos con un alto contenido de plomo o hierro no son aptos como utensilios de cocina.
- Debe comprobar los utensilios para asegurarse de que son adecuados para usarse con microondas.

Panel de control



Parte

1 RECETAS DEL CHEF

Las recetas del chef le permiten cocinar la mayoría de sus comidas preferidas seleccionando el tipo y el peso del alimento.
Consulte la página 17 "Recetas del chef"

2 CONVECCIÓN ACTIVA

Consulte la página 20 "Convección activa"

3 CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL GRILL

Consulte la página 22 "Control de la temperatura del grill"

4 RECALENTAMIENTO CRUJIENTE

Consulte la página 24 "Recalentamiento crujiente"

5 STEAM CHEF

Véase "Steam Chef" en la página 25.

6 BANDEJA GIRATORIA ACTIVADA/ DESACTIVADA

Puede seleccionar a su vez la activación o desactivación de la bandeja giratoria.

7 DESCONGELADO AUTOMÁTICO

Consulte la página 27 "Descongelado automático"

8 MODO DE COCCIÓN

- Determina la categoría de cocción.
- Ajusta el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de potencia.
- Mientras cocina en modo automático o manual, puede aumentar y disminuir el tiempo de cocinado en cualquier momento girando el dial (excepto en modo de descongelado).

9 PARAR/CANCELAR

Detiene la cocción y borra todos los ajustes excepto el de la hora.

10 INICIO/INICIO RÁPIDO

- Para empezar a cocinar lo seleccionado, pulse el botón una vez.
- La característica de inicio rápido le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de ALTA potencia tocando una vez el botón de inicio rápido.

Configuración del reloj

Puede configurar el reloj en formato de 12 horas o de 24 horas.

En el ejemplo siguiente, mostraré cómo configurar la hora a las 14:35 al usar el formato de 24 horas.

Asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje del horno.

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

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar que desea el reloj de 24 horas.

(Si desea cambiar a una opción diferente después de haber ajustado el reloj, tendrá que desenchufar el horno y volverlo a enchufar de nuevo).



- 2 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "14:00".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la hora.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "14:35".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

El reloj comenzará a contar.



! NOTA

- Cuando conecte el horno por primera vez, tendrá que poner en hora el reloj.
- Si el reloj (o la pantalla) muestran extraños símbolos, desenchufe el horno de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo y ponga el reloj en hora.

Bandeja giratoria activada/desactivada

Para obtener mejores resultados en la cocción, deje activada la bandeja giratoria. Puede desactivarse si el plato es muy grande. Pulse "☒" para desactivar esta función.

! NOTA

- En ocasiones la bandeja giratoria puede estar muy caliente. Tenga cuidado al tocar la bandeja giratoria durante y después de cocinar.
- No ponga el horno en marcha cuando se encuentre vacío.

Bloqueo infantil

En el ejemplo siguiente mostraré cómo configurar el bloqueo infantil.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Presione y mantenga pulsado **PARAR/CANCELAR** hasta que aparezca **"BLOQUEO INFANTIL"** y "☒" en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica. El **BLOQUEO INFANTIL** se encuentra ajustado. Si pulsa cualquier botón, la frase **"BLOQUEO INFANTIL"** y "☒" aparecerá en la pantalla de visualización.



- 3 Para cancelar el **BLOQUEO INFANTIL** mantenga pulsado **PARAR/CANCELAR** hasta que desaparezca la letra **"BLOQUEO INFANTIL"**. Al desactivarse, se escuchará un pitido.



! NOTA

El horno dispone de una medida de seguridad que evita que se ponga en funcionamiento accidentalmente.

Una vez configurado el bloqueo infantil, no podrá usar ninguna función y no podrá cocinarse nada.

Inicio Rápido

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo seleccionar 2 minutos de cocción a alta potencia (900 W).

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a alta potencia (900 W). El horno comenzará a funcionar antes de que haya realizado la cuarta pulsación.



- 3 Mientras cocina con **INICIO/INICIO RÁPIDO**, puede prolongar el tiempo de cocción hasta 99 minutos y 59 segundo girando el dial de **MODO DE COCCIÓN**.



! NOTA

La función de **INICIO/INICIO RÁPIDO** le permite configurar intervalos de 30 segundos de alta potencia (900 W) al pulsar el botón **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

CÓMO SE UTILIZA

Cocina con Microondas

En el siguiente ejemplo mostrará cómo cocinar algunos platos con una potencia de 720 W durante 5 minutos.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **MICROONDAS**.

Se mostrará la siguiente indicación: "≡".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "720 W".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la potencia.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "5:00".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! NOTA

- El horno tiene 5 niveles de potencia de microondas. El horno se activa a alta potencia por defecto. Gire el dial de **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar un nivel de potencia diferente.
- La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.
- No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla baja

Nivel de potencia de microondas

Este horno está equipado con 5 niveles de potencia para darle la mayor flexibilidad y control sobre la cocción. La tabla siguiente muestra los ejemplos de comida y los niveles de potencia recomendados para usar con el horno.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA	USO	ACCESORIO
ALTA	900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir agua • Carne picada de ternera • Cocinar trozos de ave, pescado y verduras • Cocinar cortes tiernos de carne 	Plato para microondas
MEDIA ALTA	720 W	<ul style="list-style-type: none"> • Todo el recalentado • Asar carne y aves • Cocinar setas y marisco • Cocinar platos con queso y huevo 	
MEDIA	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Hornear pasteles y bollos • Preparar huevos • Cocinar cremas • Preparar arroz y sopa 	
MEDIA BAJA	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Derretir mantequilla y chocolate • Cocinar cortes de carne menos tiernos 	
BAJA	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ablandar mantequilla y queso • Ablandar helado • Fermentar masas de levadura • Todo el descongelado 	

Cocina con Grill

En el ejemplo siguiente mostraré cómo usar el Grill para cocinar algunos platos durante 12 minutos.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **GRILL**.

Se mostrará la siguiente indicación: "☰☰".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo grill.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "12:00".



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes al retirar la comida y los accesorios después de cocinarlas ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

! NOTA

- Esta función le permite dorar y tostar los platos rápidamente.
- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.
- No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Vaporizador

Cocina con Grill Combi

En el ejemplo siguiente mostraré cómo programar el horno con una potencia de microondas de 360W y usar el grill para cocinar durante un tiempo de 25 minutos.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **GRILL COMBI**.

Se mostrará las siguientes indicaciones: "☰☰☰☰☰☰".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo combinación grill.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "360 W".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la potencia.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "25:00".



- 5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! NOTA

- El horno tiene una función de cocina combinada que le permite cocinar platos con **CALOR** y **MICROONDAS**. Esto generalmente significa que se tarda menos tiempo en cocinar sus platos.
- Puede seleccionar tres niveles de potencia de microondas (180 W, 270 W, and 360 W) en el modo de grill combi.
- Esta función le permite dorar y preparar comida crujiente de un modo rápido.
- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.
- No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Vaporizador

Pre calentamiento por convección

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo precalentar el horno a una temperatura de 200 °C.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **Conv.**

Se mostrará las siguientes indicaciones: "☼".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo convección.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "200 °C".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la temperatura.



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

El pre calentamiento del horno se iniciará al mostrar "PRECALENTAR".



! NOTA

- El horno de convección tiene un rango de temperatura de 40 °C y 100 °C~230 °C.
- El horno dispone de una función de fermentación a una temperatura de 40 °C. Puede que desee esperar hasta que el horno esté frío ya que no puede usarse la función de fermentación si la temperatura del horno es superior a 40 °C.
- 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.
- Coloque entonces la comida en el horno: a continuación, dígame al horno que comience a cocinar.

Cocina por convección

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

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **Conv.**

Se mostrará las siguientes indicaciones: "☼".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo convección.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "230 °C".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la temperatura.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "50:00".



- 5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



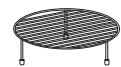
! PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes al retirar la comida y los accesorios después de cocinarlas ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

! NOTA

Si no se selecciona ninguna temperatura, el horno seleccionará automáticamente 180 °C. Puede cambiar la temperatura girando el control **MODO DE COCCIÓN**

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla baja

Cocina con Convección combi

En el ejemplo siguiente mostraré cómo programar el horno con una potencia de microondas de 270 W y una temperatura de 200 °C durante un tiempo de 25 minutos.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **Conv. Comb.**

Se mostrará las siguientes indicaciones: "≡"; "☼".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo combinación de convección.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "270 W".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la potencia.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "200 °C".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la temperatura.



- 5 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "25:00".



- 6 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes al retirar la comida y los accesorios después de cocinarlas ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

! NOTA

Puede seleccionar tres niveles de potencia de microondas (180 W, 270 W and 360 W).

- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



- No use los accesorios siguientes.



Más o menos cocinado

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cambiar los programas predefinidos de cocina para alargar o acortar el tiempo de cocción.

- 1 Pulsz **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Seleccione el programa **COCINA** predeterminado necesario.

Seleccione el peso de la comida.



- 3 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Gire **MODO DE COCCIÓN**.

El tiempo de cocción se aumentará o reducirá.



! NOTA

- Si encuentra que sus platos se quedan insuficientemente cocinados usando el programa predefinido de cocina, puede aumentar el tiempo de cocción girando el control **MODO DE COCCIÓN**.
- Puede ampliar o reducir el tiempo de cocción (excepto en el modo de descongelado) en cualquier momento girando el control **MODO DE COCCIÓN**.

Recetas del chef

En el siguiente ejemplo le mostraré cómo cocinar 0.6 kg de roast beef.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **RECETAS DEL CHEF**.

En la pantalla aparecerá "auto".



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "4 ROAST BEEF".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "0,6 kg".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Mientras cocina, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el dial de **MODO DE COCCIÓN**.



! NOTA

- Los menús de las recetas del chef están programados.
- Las recetas del chef le permiten cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo y el peso del alimento.

Guía de recetas del chef

Categoría	Instrucciones
1. Quiche Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Bandeja de teflón sobre rejilla baja	Ingredientes <i>1 hoja de masa quebrada \ 125 g de bacón ahumado picado 1 cucharada de aceite \ 2 huevos ligeramente batidos 125 ml de leche \ 125 ml de nata \ nuez moscada, sal y pimienta al gusto 100 g de queso rallado</i> 1. Desenrolle la hoja de masa y déle una forma circular. Colóquela en un recipiente ligeramente enharinado y póngalo sobre la bandeja de teflón. Recorte los bordes hasta que sobresalgan ligeramente. Pínchela con un tenedor y reserve. 2. Fría el bacón en una sartén ligeramente aceitada hasta que esté dorado y deseche el exceso de grasa. 3. Mezcle los huevos, la leche, la nata, la nuez moscada, la sal y la pimienta. 4. Cubra con queso rallado la base de la quiche de manera homogénea. 5. Vierta la mezcla de huevos y nata encima y coloque la bandeja de teflón sobre la rejilla baja. Escoja el menú y el peso y pulse Inicio.

Guía de recetas del chef

Categoría	Instrucciones																																
2. Arroz/ Pasta Peso límite: 0,1~0,3 kg Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Bol apto para microondas (Cuenco hondo de cristal)	Ingredientes para el arroz <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla, derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebolla, picada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de pollo o agua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Bouquet garni (ramillete de hierbas aromáticas) y sal</td> <td></td> <td>Al gusto</td> <td></td> </tr> </table> <p>Vierta el arroz y la mantequilla derretida en un cuenco hondo y grande (capacidad para 3 litros) y mézclelos bien. Vierta el caldo de pollo o el agua hirviendo y añada las hierbas aromáticas y la sal. Cubra con film agujereado. Coloque el cuenco en el horno. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Tras la cocción, remueva y déjelo reposar cubierto entre 5 y 10 minutos si fuera necesario.</p> Ingredientes para pasta <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td></td> <td>Al gusto</td> <td></td> </tr> </table> <p>Coloque la pasta y el agua hirviendo con sal en un cuenco hondo y grande (3 litros). Coloque el bol en el horno. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Tras la cocción, déjelo reposar durante 1 ó 2 minutos. Enjuague la pasta con agua fría.</p>	Arroz	100 g	200 g	300 g	Mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g	Cebolla, picada	50 g	75 g	100 g	Caldo de pollo o agua	250 ml	500 ml	750 ml	Bouquet garni (ramillete de hierbas aromáticas) y sal		Al gusto		Pasta	100 g	200 g	300 g	Agua	400 ml	800 ml	1200 ml	Sal		Al gusto	
Arroz	100 g	200 g	300 g																														
Mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g																														
Cebolla, picada	50 g	75 g	100 g																														
Caldo de pollo o agua	250 ml	500 ml	750 ml																														
Bouquet garni (ramillete de hierbas aromáticas) y sal		Al gusto																															
Pasta	100 g	200 g	300 g																														
Agua	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sal		Al gusto																															
3. Pastel de chocolate Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Molde de paredes altas 23x12 cm sobre rejilla baja	Ingredients 70 g de yogurt \ 50 g de aceite semillas de uva \ 170 g 110 g de maizena \ 50 g cacao en polvo Azúcar \ 1 cucharadita de levadura 3 huevos ligeramente batidos \ 1/4 cucharadita de sal																																
4. Roast beef Peso límite: 0,5~2,0 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Coloque la fuente para el horno sobre la rejilla baja	Engrase la carne con mantequilla derretida o con aceite y sazone a su gusto. Coloque la comida en la fuente y ésta sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse inicio. Cuando escuche el pitido, déle la vuelta a la comida. Después pulse Inicio para continuar con la cocción. Tras la cocción, déjelo reposar cubierto con papel de plata durante 10 minutos.																																
5. Zucchini rellenos Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Bandeja de teflón sobre rejilla baja	Ingredientes 4 calabacines de 200 g cada uno \ 500 g de ternera picada 2 cucharadas de aceite de oliva \ sal y pimienta al gusto																																
	Corte la parte superior de los calabacines para formar una tapa y vacíe las semillas con cuidado de no atravesar la pulpa ni la piel. Rellene los calabacines con la carne picada y coloque la tapa previamente cortada. Coloque los calabacines rellenos en una bandeja de dorar y añada unas gotas de aceite de oliva. Seleccione el menú y pulse Inicio.																																

Guía de recetas del chef

Categoría	Instrucciones
<p>6. Gratinado de patatas Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Fuente de 20 x 20 cm sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes <i>1 kg de patatas \ 1 diente de ajo \ 20 g de mantequilla \ 300 g de nata 100 g de queso rallado \ nuez moscada, sal y pimienta al gusto</i></p> <p>Pele y lave las patatas, y córtelas en rodajas de 5mm de grosor. Frote el interior de la fuente con un diente de ajo y mantequilla. Coloque la mitad de las patatas en la fuente y sazone. Añada el resto de las patatas, sazónelas y vierta la nata y el queso por encima. Coloque la fuente en el horno en la rejilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio.</p>
<p>7. lasaña Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Fuente de 26 x 17 cm sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes para la salsa de carne <i>9 láminas de lasaña sin cocer \ 2 kg de carne y salsa de tomate 40 g de queso rallado \ 4 cucharadas de aceite de oliva Sal y pimienta al gusto</i></p> <p>Cubra el fondo de la fuente con 3 láminas de lasaña, colocándolas unas junto a otras. Esparza 1/3 de la salsa de carne y tomate por encima. A continuación coloque otras 3 láminas de lasaña y otro 1/3 de la salsa de carne y tomate y termine colocando las 3 últimas láminas de lasaña y el resto de la salsa. Espolvoree el queso rallado por encima. Coloque la fuente en la rejilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio.</p> <p>✳ Salsa de carne y tomate <i>1 tallo de apio \ 2 cebollas 1 diente de ajo \ 1,4kg. de tomates bien maduros 1 ramita de tomillo \ 1 hoja de laurel 500 g de ternera picada \ sal y pimienta al gusto</i></p> <p>Pique fino el apio, las cebollas, el ajo y los tomates. Cocine el apio, las cebollas y el ajo en una sartén ligeramente aceitada hasta que queden tiernos. Añada los tomates, el tomillo, el laurel, la sal y la pimienta. Remueva y deje cocer a fuego lento durante 30 minutos.</p> <p>Cuezca la carne picada durante 5 minutos en otra sartén aceitada ligeramente mientras remueve sin parar. Vierta la salsa de tomate sobre la carne y deje cocer durante otros 5 minutos.</p>
<p>8. Tarta de manzana Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Bandeja de teflón sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes <i>1 hoja de masa quebrada \ 5 manzanas 20 g de azúcar \ 2 cucharadas de miel líquida</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Desenrolle la hoja de masa y déle una forma circular. Colóquela en un recipiente ligeramente enharinado y póngalo sobre la bandeja de teflón. Recorte los bordes hasta que sobresalgan ligeramente. Pínchela con un tenedor y reserve. Pique dos manzanas y media y colóquelas en una sartén con azúcar. Cocínelas a fuego lento hasta que la manzana se ablande. Corte las manzanas restantes en rodajas de 5mm. de grosor. Extienda las manzanas cocinadas sobre la base de la tarta y disponga las rodajas de manzana formando rosetas espirales por toda la superficie. Por último, vierta la miel encima. Coloque el molde para tartas en la rejilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio. Tras la cocción, saque la tarta del horno y déjela enfriar.

Convección activa

En el siguiente ejemplo le mostraré cómo cocinar 0,3 kg de trozos de pollo.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **CONVECCIÓN ACTIVA**.

En la pantalla aparecerá: “**auto**”, .



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “2 TROZOS DE POLLO”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “0,3 kg”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Mientras cocina, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el dial de **MODO DE COCCIÓN**.



! NOTA

- Los menús de Convección Activa están programados.
- La Convección Activa le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo y el peso del alimento.

Guía de Convección Activa

Categoría	Instrucciones
<p>1. Pollo asado Peso límite: 0,8~1,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Fuente para el horno sobre rejilla baja</p>	<p>Engrase el pollo entero con mantequilla derretida o aceite y sazónelo como desee. Coloque el pollo entero en la fuente sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, retire los jugos y déle la vuelta al pollo de inmediato. Pulse Inicio y continúe cocinando. Tras la cocción, déjelo reposar cubierto con papel de plata durante 10 minutos.</p>
<p>2. Trozos de pollo Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Fuente para el horno sobre rejilla alta</p>	<p>Engrase los trozos de pollo con mantequilla derretida o aceite y sazónelo como desee. Coloque los trozos de pollo en la fuente sobre la rejilla alta. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, déle la vuelta a los trozos de pollo y pulse inicio para seguir con la cocción.</p>
<p>3. Cerdo asado Peso límite: 0,5~2,0 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Fuente para el horno sobre rejilla baja</p>	<p>Engrase la carne de cerdo con mantequilla derretida o aceite y sazónelo como desee. Coloque la carne de cerdo en la fuente sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Tras la cocción, déjelo reposar cubierto con papel de plata durante 10 minutos.</p>

Guía de Convección Activa

Categoría	Instrucciones
<p>4. Pizza fresca Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Bandeja de dorar sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes <i>Masa:</i> 120 g de harina para pan o harina común \ 1 cucharadita de levadura seca activa \ 1/3 cucharadita de sal \ 1 cucharada de azúcar \ 70 ml de agua caliente 1 cucharada de aceite de olive virgin extra y un poco más para recubrir</p> <p><i>Ingredientes para colocar sobre la masa:</i> 3 cucharadas de salsa de tomate \ 30 g de salchicha en rodajas 1/2 cebolla en rodajas \ 2 champiñones frescos en rodajas 1/2 pimiento fresco en rodajas \ 100 g de mozzarella rallada</p> <p>Mezcle todos los ingredientes para la masa en un bol grande. Amase con una batidora eléctrica para conseguir una masa suave y elástica. Extienda y coloque la masa en una fuente para horno. Recubra con el resto de ingredientes y el queso. Coloque la bandeja de dorar sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio.</p>
<p>5. Cookies Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Rejilla alta + Rejilla baja</p>	<p>Ingredientes 80 g de azúcar moreno \ 80 g de mantequilla ablandada 1 huevo ligeramente batido \ 180 g de harina común tamizada 1/2 cucharada de levadura en polvo \ 1/2 cucharada de bicarbonato 100 g de virutas de chocolate</p> <p>Mezcle el azúcar moreno y la mantequilla. Añada gradualmente el huevo y mezcle hasta que quede ligero y esponjoso. Añada la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y las virutas de chocolate, y mezcle bien. Distribuya en la masa con la ayuda de un cucharón sobre ambas rejillas, previamente cubiertas con papel de aluminio. Las galletas deben separarse unas de otras unos 2 cm. Coloque ambas rejillas en el horno. Seleccione el menú y pulse Inicio. Tras la cocción, sáquelas del horno y déjelas enfriar.</p>
<p>6. Patada asada Peso límite: 0,2~1,0 kg Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Rejilla baja</p>	<p>Escoja patatas medianas (de entre 200~220 gramos cada una). Lave y seque las patatas. Perfore las patatas varias veces con un tenedor. Coloque la comida en la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Tras la cocción, déjelas reposar cubiertas con papel de plata durante 10 minutos.</p>
<p>7. Galletas Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Moldes de papel rizado para magdalenas en bandeja de dorar sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes 60 g de azúcar \ 100 g de mantequilla ablandada \ 2 huevos ligeramente batidos 150 g de harina común tamizada \ 1/2 cucharada de levadura en polvo 10~13 moldes de papel rizado para magdalenas (50 mm de base x 30 mm. de altura)</p> <p>Mezcle el azúcar y la mantequilla. Añada gradualmente los huevos y mezcle hasta que quede ligero y esponjoso. Añada la harina y la levadura en polvo y mezcle bien. Rellene completamente los moldes de papel con la mezcla. (25~30 g cada una). Coloque las magdalenas en la bandeja de dorar sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio. Tras la cocción, sáquelas del horno y déjelas enfriar.</p>

Control de la temperatura del grill

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo keep warm durante 30 minutos a 80 °C.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL GRILL**.

En la pantalla aparecerá “”.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “2 KEEP WARM”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “80 °C”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca “30:00”.



- 5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! NOTA

Para obtener mejores resultados con la función de control de la temperatura del grill, asegúrese de que el interior del horno se enfríe tras su uso.

Guía de control de temperatura del grill

Categoría	Instrucciones																			
1. Cocción a baja temperatura Rango: 110 °C (alta) / 90 °C (baja) Utensilios: Plato de cristal antitérmico sobre base giratoria	Esta función mantiene la temperatura relativamente baja si comparamos con otros métodos de cocinado (cocer, hervir o freír) durante varias horas, lo que nos permite dejar que se cocinen solos platos tales como estofados, guisos y otros platos similares. Configuración a 90 °C (baja) La configuración baja cocina cuidadosamente la comida a fuego lento durante un largo periodo de tiempo sin recocerla o quemarla. No hace falta remover cuando se utiliza esta configuración. Configuración a 110 °C (alta) La configuración alta cocina la comida en, aproximadamente, la mitad de tiempo que requiere la configuración baja. Algunos alimentos pueden cocerse cuando se cocinan en la configuración alta, así podría ser necesario añadir más líquido. La distribución del sabor mejorará si se remueve ocasionalmente los guisos y los estofados. No es necesario dorar antes de cocinar a fuego lento, pero hacerlo ayudará a conservar los jugos y los sabores, y mantendrá la carne tierna. Guía de cocción lenta <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tiempo de cocción tradicional</th> <th colspan="2">Tiempo de cocción en cocción lenta (sin dorar)</th> <th colspan="2">Tiempo de cocción en cocción lenta (dorando previamente)</th> </tr> <tr> <th>90 °C(baja)</th> <th>110 °C(alta)</th> <th>90 °C(baja)</th> <th>110 °C(alta)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 35 a 60 minutos</td> <td>De 6 a 10 horas</td> <td>De 3 a 4 horas</td> <td>De 4 a 6 horas</td> <td>De 2 a 3 horas</td> </tr> <tr> <td>De 1 a 3 horas</td> <td>De 8 a 10 horas</td> <td>De 4 a 6 horas</td> <td>De 5 a 6 horas</td> <td>De 3 a 4 horas</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo de cocción tradicional	Tiempo de cocción en cocción lenta (sin dorar)		Tiempo de cocción en cocción lenta (dorando previamente)		90 °C(baja)	110 °C(alta)	90 °C(baja)	110 °C(alta)	De 35 a 60 minutos	De 6 a 10 horas	De 3 a 4 horas	De 4 a 6 horas	De 2 a 3 horas	De 1 a 3 horas	De 8 a 10 horas	De 4 a 6 horas	De 5 a 6 horas	De 3 a 4 horas
Tiempo de cocción tradicional	Tiempo de cocción en cocción lenta (sin dorar)		Tiempo de cocción en cocción lenta (dorando previamente)																	
	90 °C(baja)	110 °C(alta)	90 °C(baja)	110 °C(alta)																
De 35 a 60 minutos	De 6 a 10 horas	De 3 a 4 horas	De 4 a 6 horas	De 2 a 3 horas																
De 1 a 3 horas	De 8 a 10 horas	De 4 a 6 horas	De 5 a 6 horas	De 3 a 4 horas																

Guía de control de temperatura del grill

Categoría	Instrucciones																																													
2. Keep warm Rango: 60 °C~ 80 °C Utensilios: Plato de cristal antitérmico sobre base giratoria	El calor que emanan los elementos superiores e inferiores se utiliza para mantener fija la temperatura. Puede utilizar esta función para mantener la comida caliente hasta que vaya a servirla.																																													
3. Alimentos secos Rango: 40 °C ~ 90 °C Utensilios: Bandeja de dorar sobre la rejilla	Con esta función puede secar frutas, verduras y preparar tentempiés saludables y nutritivos, y ternera para disfrutar de una cecina libre de sustancias químicas y conservantes. Coloque papel sulfurizado sobre una bandeja y distribuya la comida en una sola capa. Guía de comida seca <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de alimento</th> <th>Preparación</th> <th>Configuración del tiempo</th> <th>Tiempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plátanos</td> <td>Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor.</td> <td>60 °C</td> <td>5~8 horas</td> <td>Tentempiés, comida para bebés, muesli, galletas y pan de plátano.</td> </tr> <tr> <td>Higos</td> <td>Retire los tallos y parta los higos por la mitad</td> <td>60 °C</td> <td>8~10 horas</td> <td>Rellenos, tartas, pudines, panes y galletas</td> </tr> <tr> <td>Kiwis</td> <td>Pele y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor</td> <td>60 °C</td> <td>5~8 horas</td> <td>Tentempiés</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Pele y corte en rodajas de 6~10 mm. de grosor</td> <td>60 °C</td> <td>6~10 horas</td> <td>Tentempiés, cereales, repostería</td> </tr> <tr> <td>Piñas</td> <td>Pele, quite el corazón y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor</td> <td>60 °C</td> <td>6~10 horas</td> <td>Tentempiés, repostería, muesli horneado</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lave y corte en rodajas de 6 mm.</td> <td>60 °C</td> <td>6~10 horas</td> <td>Sopas, estofados, pastas y salsas.</td> </tr> <tr> <td>Champiñones</td> <td>Limpie suavemente con un cepillo o un paño. No los lave.</td> <td>50 °C</td> <td>4~8 horas</td> <td>Rehidratar para sopas, platos de carne, tortillas o fritos</td> </tr> <tr> <td>Cecina de ternera</td> <td>Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor y marínelas con algún preparado comprado o con su propia receta durante unas 6~8 horas en la nevera</td> <td>70 °C</td> <td>6~10 horas</td> <td>Tentempiés</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de alimento	Preparación	Configuración del tiempo	Tiempo	Uso	Plátanos	Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor.	60 °C	5~8 horas	Tentempiés, comida para bebés, muesli, galletas y pan de plátano.	Higos	Retire los tallos y parta los higos por la mitad	60 °C	8~10 horas	Rellenos, tartas, pudines, panes y galletas	Kiwis	Pele y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor	60 °C	5~8 horas	Tentempiés	Mangos	Pele y corte en rodajas de 6~10 mm. de grosor	60 °C	6~10 horas	Tentempiés, cereales, repostería	Piñas	Pele, quite el corazón y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor	60 °C	6~10 horas	Tentempiés, repostería, muesli horneado	Tomates	Lave y corte en rodajas de 6 mm.	60 °C	6~10 horas	Sopas, estofados, pastas y salsas.	Champiñones	Limpie suavemente con un cepillo o un paño. No los lave.	50 °C	4~8 horas	Rehidratar para sopas, platos de carne, tortillas o fritos	Cecina de ternera	Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor y marínelas con algún preparado comprado o con su propia receta durante unas 6~8 horas en la nevera	70 °C	6~10 horas	Tentempiés
Tipo de alimento	Preparación	Configuración del tiempo	Tiempo	Uso																																										
Plátanos	Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor.	60 °C	5~8 horas	Tentempiés, comida para bebés, muesli, galletas y pan de plátano.																																										
Higos	Retire los tallos y parta los higos por la mitad	60 °C	8~10 horas	Rellenos, tartas, pudines, panes y galletas																																										
Kiwis	Pele y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor	60 °C	5~8 horas	Tentempiés																																										
Mangos	Pele y corte en rodajas de 6~10 mm. de grosor	60 °C	6~10 horas	Tentempiés, cereales, repostería																																										
Piñas	Pele, quite el corazón y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor	60 °C	6~10 horas	Tentempiés, repostería, muesli horneado																																										
Tomates	Lave y corte en rodajas de 6 mm.	60 °C	6~10 horas	Sopas, estofados, pastas y salsas.																																										
Champiñones	Limpie suavemente con un cepillo o un paño. No los lave.	50 °C	4~8 horas	Rehidratar para sopas, platos de carne, tortillas o fritos																																										
Cecina de ternera	Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor y marínelas con algún preparado comprado o con su propia receta durante unas 6~8 horas en la nevera	70 °C	6~10 horas	Tentempiés																																										
4. Prueba Rango: 40 °C Utensilios: Plato de cristal antitérmico sobre rejilla baja	Cómo hacer yogur <ul style="list-style-type: none"> • Vierta un litro de leche en un bol apto para microondas con tapa. • Hierva a temperatura adecuada (entre 60~70 °C) y después reduzca la temperatura a unos 40 °C. • Añada 150 ml. de yogur natural en un bol y remueva bien. • Coloque el bol tapado en el horno. • Seleccione el menú y configure el tiempo de cocción en 5~8 horas. Cómo hacer que suba una masa con levadura <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la masa en un bol apto para microondas y cúbralo con un envoltorio para cocer o un paño húmedo. • Coloque el bol en el horno. • Seleccione el menú y configure el tiempo de cocción en unos 40 minutos o hasta que la masa haya doblado su volumen. 																																													
5. Calientaplatos Rango: 40 °C ~ 100 °C Utensilios: En la rejilla baja	Use esta función para lograr que cualquier plato esté caliente o a una temperatura agradable.																																													

Recalentamiento crujiente

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar 0.5 kg de lasaña.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **RECALENTAMIENTO CRUJIENTE**.

En la pantalla aparecerá "auto".



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "2 LASAÑA".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.



- 4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "0,5 kg".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Mientras cocina, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el dial de **MODO DE COCCIÓN**.



! NOTA

- Los menús de Recalentado crujiente están programados.
- El recalentamiento crujiente le permite cocinar la mayoría de sus platos preferidos seleccionando el tipo y el peso del alimento.

Guía de recalentado crujiente

Categoría	Instrucciones
<p>1. San jacob Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Bandeja de dorar sobre la parrilla baja</p>	<p>Coloque las sobras de cordon bleu (100~150 g/pieza) en la bandeja de dorar sobre la parrilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.</p>
<p>2. Lasaña Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Bandeja de dorar sobre la parrilla baja</p>	<p>Corte las sobras de lasaña en trozos (200~250 g/trozo). Coloque la comida en la bandeja de dorar sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.</p>
<p>3. Pan Peso límite: 0,1~0,3 kg Temperatura de los alimentos : Congelada Utensilios: Rejilla baja</p>	<p>Coloque el pan congelado (50~100 g/trozo) sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso, pulse Inicio.</p>
<p>4. Piña/ Tarta Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Bandeja de dorar sobre la rejilla baja</p>	<p>Corte las sobras de piña/ tarta en trozos (200~250 g/trozo). Coloque la comida en la bandeja de dorar sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.</p>

Steam Chef

El siguiente ejemplo le indicará como cocinar un filete de pescado de 0,6 kg.

- 1 Pulse **STOP/CLEAR**.



- 2 Pulse **STEAM CHEF**.

Se visualiza la siguiente indicación: **"auto"**.



- 3 Gire el **COOK MODE** hasta que el visualizador muestre "3 FILETE DE PESCADO".

Pulse **START/QUICK START** para confirmar la categoría.



- 4 Gire el **COOK MODE** hasta que el visualizador muestre "0,6 kg".



- 5 Pulse **START/QUICK START**.

Cuando cocine, puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando el **COOK MODE**.



PRECAUCIÓN

1. Lleve siempre guantes cuando retire una Vaporizador del horno. Está muy caliente.
2. No coloque una Vaporizador caliente en una mesa de cristal o un lugar que pueda derretirse tras cocinar. Asegúrese de siempre utilizar un protector o una bandeja.
3. Cuando utilice esta Vaporizador, vierta al menos 300 ml de agua antes de usar. Si la cantidad de agua es inferior a 300 ml, la cocción puede no finalizarse, o puede causar un incendio o un daño fatal para el producto.
4. Tenga cuidado cuando desplace la Vaporizador con agua.
5. Cuando utilice la Vaporizador, la tapa y el caldero deben estar perfectamente colocados. Los huevos o las castañas explotarán si la tapa y el caldero no están colocados.
6. Nunca utilice esta Vaporizador con un producto de diferente modelo. Puede causar un incendio o un daño fatal al producto.



Vaporizador

Guía del Steam Chef

Categoría	Instrucciones
1. Mariscos Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : refrigerada Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Limpie los alimentos tipo gambas y cangrejo. (Asegúrese que el largo es inferior a 25 cm) Vierta 300 ml de agua del grifo en el caldero de vapor. Coloque el plato de vapor sobre el caldero de vapor. Coloque los alimentos preparados en el plato de vapor en una sola capa. Tape con la tapa de vapor. Coloque el caldero de vapor en medio de la bandeja de cristal. Tras cocinar, deje reposar 3~5 minutos en el horno.
2. Mariscos con concha Peso límite: 0,1~0,6 kg Temperatura de los alimentos : refrigerada Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Limpie los alimentos tipo almejas, vieiras y sepia. (Asegúrese que el largo es inferior a 25 cm) Vierta 300 ml de agua del grifo en el caldero de vapor. Coloque el plato de vapor sobre el caldero de vapor. Coloque los alimentos preparados en el plato de vapor en una sola capa. Tape con la tapa de vapor. Coloque el caldero de vapor en medio de la bandeja de cristal. Tras cocinar, deje reposar 3~5 minutos en el horno.
3. Filete de pescado Peso límite: 0,2~0,6 kg Temperatura de los alimentos : refrigerada Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Limpie los alimentos. Asegúrese que su espesor es inferior a 2,5 cm. Vierta 300 ml de agua del grifo en el caldero de vapor. Coloque el plato de vapor sobre el caldero de vapor. Coloque los alimentos preparados en el plato de vapor en una sola capa. Tape con la tapa de vapor. Coloque el caldero de vapor en medio de la bandeja de cristal. Tras cocinar, deje reposar 3~5 minutos en el horno.
4. Zanaoria Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : refrigerada Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Limpie las verduras y córtelas en trozos de similar tamaño. Vierta 300 ml de agua del grifo en el caldero de vapor. Coloque el plato de vapor sobre el caldero de vapor. Coloque los alimentos preparados en el plato de vapor en una sola capa. Tape con la tapa de vapor. Coloque el caldero de vapor en medio de la bandeja de cristal. Tras cocinar, deje reposar 3~5 minutos en el horno.
5. Brócoli / Coliflor Peso límite: : 0,2~0,6 kg Temperatura de los alimentos : ambiente Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Proceder al igual que arriba.
6. Judías verdes Peso límite: : 0,1~0,3 kg Temperatura de los alimentos : ambiente Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Vierta 300 ml de agua del grifo en el caldero de vapor. Coloque el plato de vapor sobre el caldero de vapor. Coloque las judías verdes en el plato de vapor en una sola capa. Tape con la tapa de vapor. Coloque el caldero de vapor en medio de la bandeja de cristal. Tras cocinar, deje reposar 3~5 minutos en el horno.
7. Patatas Peso límite: : 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : ambiente Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Proceder al igual que arriba. - Corte en 4 trozos.
8. Huevos/Pollo Peso límite: 2~9 huevos Temperatura de los alimentos : refrigerada Utensilios: tapa de vapor / plato de vapor / caldero de vapor	Vierta 300 ml de agua del grifo en el caldero de vapor. Coloque el plato de vapor sobre el caldero de vapor. Coloque los huevos en el plato de vapor en una sola capa. Tape con la tapa de vapor. Coloque el caldero de vapor en medio de la bandeja de cristal. Tras cocinar, deje reposar 3~5 minutos en el horno.

Descongelado Automático

La temperatura y la densidad de los alimentos varía. Se recomienda que compruebe la comida antes de empezar a cocinarla. Preste especial atención a los trozos grandes de carne. Algunos alimentos no deben descongelarse por completo antes de cocinarlos.

Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que en ocasiones es mejor empezar a cocinarlo mientras todavía está ligeramente congelado. Esto requerirá un tiempo de reposo para que el centro se descongele.

Pese los alimentos que está a punto de descongelar. Asegúrese de eliminar cualquier cordel o envoltorio metálico: a continuación, coloque el alimento en un plato apto para microondas en la bandeja de vidrio del horno y cierre la puerta del aparato.



Plato apto para microondas



Bandeja de vidrio

El siguiente ejemplo le muestra cómo descongelar 0,8 kg de aves de corral congelada.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **DESCONGELADO AUTOMÁTICO**.

Se mostrará la siguiente indicación: “**”.



- 3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “2 AVES”.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.



- 4 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre “0,8 kg” para el peso de la comida congelada.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



- 5 Mientras se descongela el pan, el horno emitirá un “PITIDO”, al oírlo, abra la puerta del horno, dé la vuelta a la comida y sepárela para asegurar una descongelación por igual. Retire las porciones que se hayan descongelado o envuélvalas para ayudar a ralentizar la descongelación. Tras comprobar la comida, cierre la puerta del horno y pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para continuar con la descongelación.

El horno no dejará de descongelar (incluso cuando se oiga el pitido) a menos que se abra la puerta.

! NOTA

- El horno incluye cuatro opciones de descongelado por microondas:
 - **Carne, Aves, Pescado y Pan**; cada categoría de descongelado tiene una configuración de potencia diferente.
- La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.
- No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla baja

Guía de descongelado

- * La comida que desee descongelar debe colocarse en un recipiente de microondas y ponerse sin cubrir en la bandeja de cristal.
- * Si es necesario, cubra pequeñas áreas de carne o pollo con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
- * Separe los elementos como la carne picada, las chuletas, las salchichas y el bacon todo lo que pueda.

Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta. Retire las partes descongeladas. Continúe descongelando el resto de los trozos.

Una vez descongelado, déjelo reposar hasta que esté completamente blando.

Categoría	Comida
1. Carne Peso límite: 0,1~4,0 kg Utensilios: Cuenco para microondasja	- Carne picada de ternera, Filete de solomillo, Dados de carne para estofado, Filetes, Carne para asar, Hamburguesas de ternera, Chuletas de cerdo, Chuletas de cordero, Rollo para asar, Salchichas, Chuletas. - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarla, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 5~15 minutos.
2. Aves Peso límite: 0,1~4,0 kg Utensilios: Cuenco para microondasja	- Pollo entero, Muslos, Pechugas, Pechugas de pavo (de menos de 2.0 kg). - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 20~30 minutos.
3. Pescado Peso límite: 0,1~4,0 kg Utensilios: Cuenco para microondasja	- Filetes, pescados enteros, marisco. - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 10~20 minutos.
4. Pan Peso límite: 0,1~0,5 kg Utensilios: Papel de cocina	- Rebanadas de pan, Bollitos, Baguette, etc. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 1 minuto.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Vigilar lo que se está haciendo

Las recetas del libro se han formulado con mucho cuidado, pero el éxito a la hora de prepararlas dependerá de la atención que le preste a los platos según se cocinan. Vigile siempre la comida mientras se cocina. La función de microondas está equipada con una luz que se encenderá automáticamente cuando el horno entre en funcionamiento para que pueda ver dentro y revisar el progreso del plato. Las instrucciones dadas en las recetas para elevar, remover, etc. deben tomarse como los pasos mínimos recomendados. Si la comida parece estar cocinándose de forma desigual, simplemente realice los ajustes que crea necesarios para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción con microondas

Existen muchos factores que afectan a los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en la receta supone una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel cocinado con mantequilla, leche y huevos fríos, tardará considerablemente más tiempo que uno cocinado con ingredientes a temperatura ambiente. Todas las recetas del este libro ofrecen un rango de tiempos de cocción. En general, encontrará que la comida se queda cruda en el extremo inferior del rango de tiempo y puede, que en ocasiones, desee cocinar la comida más allá del tiempo máximo indicado, según las preferencias personales. La idea global de este libro es que para una receta es mejor que los tiempos de cocción sean conservadores. Ya que excederse en la cocción es arruinar el plato definitivamente. Algunas recetas, en especial las de pan, pasteles y cremas, recomiendan que se retire la comida del horno cuando aún quede un poco de tiempo para terminar de cocinarse. No es un error. Al dejar reposar estos platos, normalmente cubiertos, seguirán cocinándose fuera del horno ya que el calor atrapado en las partes exteriores de la comida se extenderá gradualmente hacia el centro. Si se deja en el horno hasta que esté completamente cocinado, las partes exteriores se pasarán o incluso se quemarán. Con el tiempo aprenderá a estimar los tiempos de cocción y de reposo para los diferentes platos.

Densidad de la comida

Los platos ligeros y porosos, como el pan o los bizcochos, se cocinan más rápido que platos más densos y pesados, como asados o estofados. Debe tener cuidado al usar microondas sobre platos porosos para que las partes exteriores no se sequen y agrieten.

Altura de la comida

La parte superior de la comida alta, en particular los asados, se cocinará más rápido que la parte baja. Por este motivo es una buena idea darle la vuelta a la comida durante la cocción, incluso varias veces.

Contenido de humedad de la comida

Dado que el calor generado por microondas tiende a evaporar la humedad, los platos relativamente secos como asados o algunas verduras, deberán salpicarse con agua antes de cocinarlos o cubrirlos para mantener la humedad.

Contenido de hueso o grasa de la comida

Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápidamente que la carne. Debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carne con hueso o grasa para que se cocinen de forma uniforme y no se pasen.

Cantidad de comida

La cantidad de microondas del horno permanecerá constante independientemente de la cantidad de comida que se vaya a cocinar. Por lo tanto, cuanto mayor sea la cantidad de comida del horno, mayor será el tiempo de cocción. Recuerde reducir los tiempos de cocción en, al menos, un tercio al reducir la receta por la mitad.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Forma de la comida

Las microondas penetran unos 2cm en la comida, las partes interiores de los alimentos gruesos se cocinan por el calor generado en el exterior que se expande hacia el interior. Solamente la parte exterior de la comida se cocina con microondas, el resto se cocina por conducción. La peor forma posible para cocinar algo en el microondas es un cuadrado grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro llegue incluso a calentarse. Las comidas redondas delgadas y con forma de anillo se cocinan muy bien con microondas.

Cobertura

Una tapa atrapa el calor y el vapor lo que hará que la comida se cocine más rápidamente. Utilice una tapa o plástico para microondas con una esquina doblada para evitar que se separe.

Dorado

Las carnes y aves que se cocinan durante quince minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los platos que se vayan a cocinar durante un tiempo menor deberán pintarse con una salsa como salsas worcestershire, de soja, o barbacoa para aportar un color más apetitoso. Ya que se añaden solamente pequeñas cantidades de salsa a la comida, el sabor original de la receta no se verá alterado.

Cobertura con papel encerado

El papel encerado previene de forma efectiva las salpicaduras y ayuda a la comida a mantener el calor. Pero dado que cierra peor que una tapa o que el plástico de cocina, dejará que la comida se seque ligeramente.

Distribución y separación

Los alimentos individuales como las patatas asadas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán de forma más uniforme si se colocan en el horno con una misma separación, preferiblemente en una distribución circular. Nunca apile comida una encima de la otra.

Remover

Remover es una de las técnicas más importantes para la cocina con microondas. En la cocina convencional, la comida se remueve para mezclarla. En la cocina con microondas, sin embargo, se remueve para extender y redistribuir el calor. Remueva siempre desde fuera hacia el centro, ya que la parte de fuera se calentará primero.

Dar la vuelta

La comida grande y alta, como los asados y los pollos enteros, deberán darse la vuelta para que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. También es buena idea darle la vuelta a los trozos sueltos de pollo y las chuletas.

Colocar las partes más gruesas hacia fuera

Dado que las microondas son atraídas por la parte exterior de la comida, tiene sentido colocar las partes más gruesas de carne, aves y pescado hacia el borde exterior del plato de asado. De esta forma, las partes más gruesas recibirán más energía de microondas y la comida se cocinará uniformemente.

Protección

Puede colocar tiras de papel de aluminio (que bloquea las microondas) en las esquinas y los bordes de los alimentos cuadrados o rectangulares para evitar que estas partes se cocinen demasiado. Nunca use demasiado papel de aluminio y asegúrese de fijarlo al plato para que no cree un arco con el horno.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Elevación

Los platos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas puedan absorberse por la parte de abajo y central.

Perforado

Es probable que los alimentos encerrados en una concha, cáscara o membrana exploten en el horno a menos que se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluyen las yemas y las claras del huevo, almejas, ostras y verduras y frutas enteras.

Comprobar si está cocinado

Los platos se cocinan tan rápido en el horno que es necesario revisarlos frecuentemente. Algunos platos se dejan en el microondas hasta que están completamente cocinados, pero la mayoría, incluyendo carnes y aves, se retiran del horno mientras les queda aún algo de tiempo para dejar que terminen de cocinarse durante el reposo. La temperatura interna de los platos aumentará entre 3°C (5°F) y 8°C (15°F) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

Con frecuencia los platos deben dejarse reposar durante 3 a 10 minutos una vez retirados del horno. Por lo general, los platos se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor a menos que se suponga que deben tener una textura seca (algunos pasteles y galletas, por ejemplo). El reposo permite que la comida se termine de cocinar y también ayuda a mezclar y desarrollar los 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, límpielo 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 frotan 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

FAQ	Answer
¿Cuál es el problema si no se enciende la luz del horno?	Puede haber varios motivos por los que no se enciende la luz. La lámpara se ha fundido Ha fallado el fusible
¿Pasa la energía de microondas por la ventana del visor de la puerta?	No, los orificios o los puertos se realizan para permitir pasar a la luz, pero no dejan pasar la energía de microondas.
¿Por qué suena un pitido cuando se pulsa un botón del Panel de control?	El pitido suena para asegurarse de que se ha introducido correctamente la selección.
¿Se estropeará la función de microondas si se utiliza el horno vacío?	Sí, nunca lo utilice cuando esté vacío.
¿Por qué explotan algunas veces los huevos?	Al hornear, freír o escaldar huevos, la yema puede explotar debido al vapor acumulado en el interior de la membrana. Para evitarlo, simplemente pinche la yema antes de cocinarla. Nunca utilice microondas con huevos dentro de la cáscara.
¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de terminar la cocción por microondas?	Después de terminar la cocción por microondas, la comida sigue cocinándose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo completa la cocción uniformemente por toda la comida. El tiempo de reposo dependerá de la densidad de la comida.
¿Por qué no cocina mi horno tan rápido como dice la guía de cocina?	Compruebe la guía de cocina de nuevo para asegurarse de que ha seguido las instrucciones correctamente y para ver qué puede causar las variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos y la configuración de calor de la guía de cocina son sugerencias, elegidas para ayudar a evitar cocinar demasiado los platos, el problema más común al acostumbrarse a este horno. Las variaciones en el tamaño, la forma, el peso y las dimensiones de la comida requiere un tiempo de cocción mayor. Utilice su juicio junto las sugerencias de la guía de cocina para probar las condiciones de la comida, igual que lo haría con una cocina convencional.

PLATOS DE PRUEBA DE ACUERDO CON 60705

Función	Comida	Configuración del vataje del microondas	Temperatura de calentado	Notas
Descongelado con microondas	Carne	Función automática	-	Coloque un plato llano en el centro de la bandeja de vidrio. Utilice la función "descongelado automático 1" y seleccione el peso adecuado. Cuando escuche el pitido, déle la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
Cocina con microondas	Natillas	360 W, 28~35 minutos	-	Coloque un plato de Pyrex en el centro de la bandeja de vidrio.
	Bizcocho	900 W, 4~5 minutos	-	Coloque un plato de Pyrex de 22 cm. de diámetro en el centro de la bandeja de vidrio.
	Pastel de carne	540 W, 13~25 minutos	-	Coloque un plato de Pyrex en el centro de la bandeja de vidrio.
Cocine en combinación con el microondas	Gratinado de patata	360 W, 25~29 minutos	200 °C	Coloque un plato de Pyrex de 22 cm. de diámetro sobre la rejilla baja.
	Tarta	-	170 °C	Coloque un plato de Pyrex de 22 cm. de diámetro sobre la rejilla baja.
	Pollo	Función automática	-	Coloque las pechugas de pollo boca abajo en una fuente para horno sobre la rejilla baja. Utilice la función "Convección activa 1" y seleccione el peso adecuado. Cuando escuche el pitido, déle la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MJ3281BCS		
Entrada de alimentación	230 V~ 50 Hz	
Salida	900 Vatios (Clasificación estándar IEC60705)	
Frecuencia de microondas	2450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Clase B)	
Dimensiones exteriores	530 mm(A) X 322 mm(Alt) X 533 mm(F)	
Consumo de energía	Max.	2600 Vatios
	Microondas	1400 Vatios
	Grill	1250 Vatios
	Convección	1250 Vatios (Max. 2450 Vatios)
	Combinación	Max. 2600 Vatios

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 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.

Deshacerse de su viejo dispositivo



1. Cuando se adjunta al producto este símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que el producto está cubierto por la Directiva europea 2002/96/EC.
2. Todos los productos eléctricos y electrónicos deben tirarse separados de la basura municipal mediante las instalaciones de recogida indicadas por el gobierno o las autoridades locales.
3. Deshacerse correctamente de su Viejo dispositivo ayudará a evitar potenciales consecuencias negativas para el entorno y la salud humana.
4. Para obtener una información más detallada acerca de cómo deshacerse de su viejo dispositivo, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida de basuras o en la tienda donde lo haya comprado.

