



INSTRUCCIONES DE MANEJO LIGHTWAVE CONVECCIÓN

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

MJ329 * * *

(Opcional, por favor verifique las especificaciones del modelo)



MFL67160167

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
- 16 Ahorro de energía
- 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 Descongelar y cocinar, y guía
- 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

Por favor 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, a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta y la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:

ADVERTENCIA

Este símbolo le indicará los riesgos de prácticas no seguras que podrían causar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

PRECAUCIÓN

Este símbolo le indicará el riesgo de prácticas no seguras que podrían causar lesiones corporales o daños materiales.

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. 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, tal como un fuego, quemaduras o muerte súbita debido a descargas eléctricas.
- 3 **Es dispositivo solo se permite usar por niños mayores a los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, solamente cuando estén bajo supervisión o se le hayan dado instrucciones para usar el horno de forma segura y a sabiendas de los potenciales peligros.**
 - Un uso incorrecto puede causar daños de seguridad como fuego, descargas eléctricas o quemaduras.
- 4 **Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.**
 - Podrían quemarse.
- 5 **Evite calentar líquidos o cualquier otra comida en recipientes sellados, ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinar 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 12 del manual.**
 - El uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos o 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 las puertas están dañadas, no debe utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.
- 9 Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico competente 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 pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos de calentamiento. Los niños menores a 8 años de edad deberán mantenerse lejos a menos que estén bajo una supervisión continua.

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 la parte frontal del horno y la puerta ni permite que se acumulen 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 cierre correctamente y que no esté dañada: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de la puerta y sellado.
 - Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
- 4 Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean apropiados. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.
 - Cocinar excesivamente la comida puede causar que esta prenda fuego o dañe el horno.
- 5 Al calentar líquidos en el horno microondas, 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 removerlo o agitarlo con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).
 - * Calentar líquidos con microondas puede causar que hiervan violentamente de forma retardada, por eso hay que tener cuidado al manipular el recipiente.
- 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 cocción.
- 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.

- El 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 use papel de periódico en lugar de papel de cocina.

- El uso inadecuado puede ser causa de una explosión o fuego.

9 No utilice recipientes de madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo de oro o de plata). Retire siempre las ataduras de alambre. Antes de usar los utensilios, compruebe si son adecuados para utilizarse en hornos microondas. Recipientes metálicos para comida y bebida no se permiten usar durante la cocción por microondas.

- Podrían calentarse y carbonizarse. Los objetos metálicos en especial, 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, metiéndolos en agua justo después de cocinar. Podrían romperse o dañarse.

- El uso inadecuado podría causar daños en el horno.

12 Asegúrese de colocar el horno de tal manera que la parte frontal de la puerta esté a 8 o más cm del borde de la superficie donde está colocado para evitar que se vuelque accidentalmente.

- El uso inadecuado puede resultar en lesiones corporales o daños 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 hervidos 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 abundante grasa en el horno.

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

16 Si nota que el horno emite humo, apague o desconéctelo de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.

- Esto puede ser cause de daños graves 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 de vaciar el horno, asegúrese de que no están calientes.

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

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.

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

21 De haber elementos de calentamiento, el dispositivo se calienta durante el uso.

Tenga cuidado y evite tocar los elementos de calentamiento en el 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 use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno.

- Podrían arañar la superficie, lo que puede resultar en la ruptura de vidrio.

25 Este horno no debe utilizarse con fines de catering comercial.

- El uso inadecuado podría causar daños en el horno.

26 La conexión se puede establecer al tener acceso al enchufe o al instalar un interruptor en el cableado fijo, de acuerdo con las reglas de cableado.

- Usar un enchufe o interruptor inadecuado puede causar descargas eléctricas o fuego

27 Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no serán realizados por niños, a menos que ellos estén bajo supervisión.

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 debe colocar en un armario.

31 Este horno microondas está diseñado para ser utilizado como un aparato independiente..

32 Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como

- zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo

- casas rurales
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- establecimientos tipo alojamiento y desayuno

33 El horno microondas está diseñado para calentar comida y bebida.

El secado de alimentos, ropa y el calentamiento de almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paño húmedo y sus similares puede conducir al riesgo de lesiones, encendido o fuego.

34 Hay que remover o agitar el contenido de biberones y botes de comida para niños, así como comprobar la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras.

35 El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar el sobrecalentamiento.

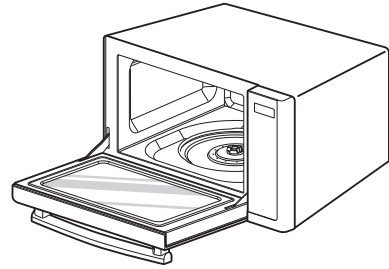
36 De acuerdo con los requisitos de instalación, en el caso contrario, el exceso de calor puede llevar a un grave peligro.

ANTES DE USAR

Desembalaje e instalación

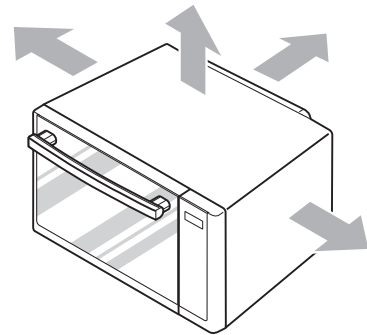
Siguiendo los pasos básicos de estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si el horno funciona correctamente. Preste una especial atención a la guía de ubicación de instalación del horno. Al desembalar el horno, asegúrese de retirar todos los accesorios y embalaje. Compruebe y asegúrese de que el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

1 Desembale el horno y colóquelo en una superficie nivelada.



2 Coloque el horno en la ubicación que desee, a más de 85cm de altura, pero asegúrese de que hay al menos 20cm de espacio en la parte superior y 10cm en las partes posterior e izquierda para permitir 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.



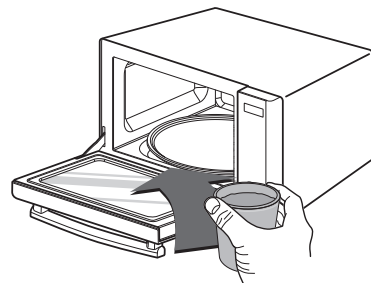
PRECAUCIÓN

• 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
 Rejilla alta	—	○	○	○	○
 Rejilla baja	—	○	○	○	○
 Bandeja de vidrio	○	○	○	○	○

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

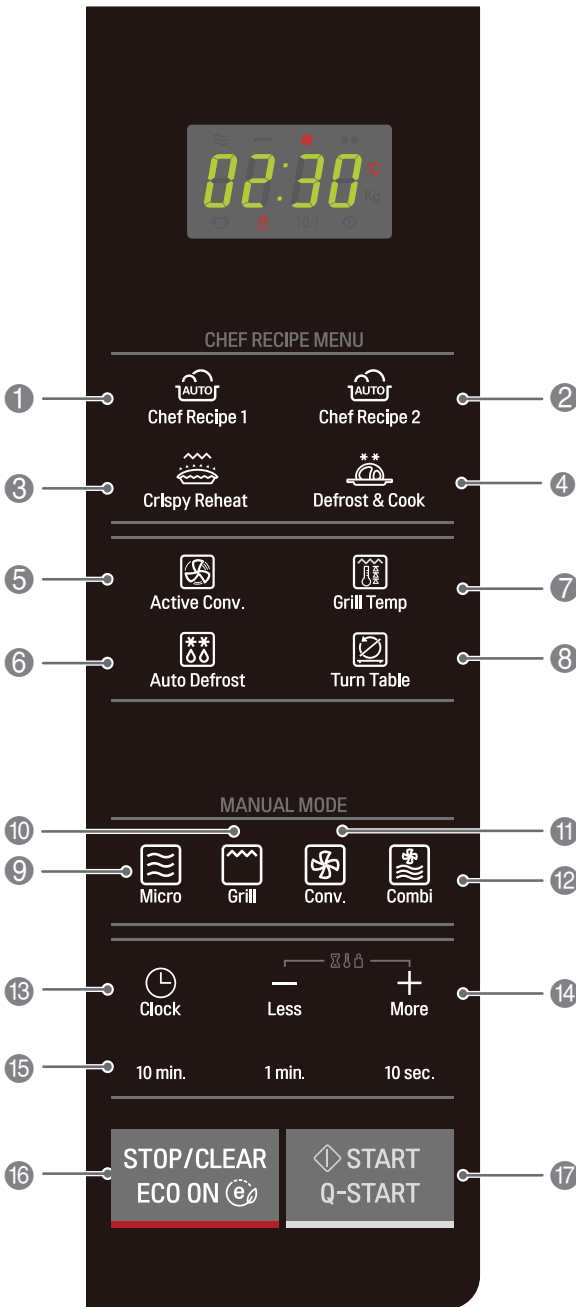
Los recipientes de estos materiales son generalmente aptos para usar con microondas, pero debería comprobarlo para asegurarse.



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



Uso del controlador táctil del panel

- Toque el centro de una letra o número para activarlo.
- El controlador podría no detectar que está tocando el botón si lo hace con la uña o la punta del dedo.
- El controlador podría no detectar su contacto si este o sus manos están mojados.
- Qúitese los guantes antes de tocar el controlador.

Parte	
1	RECETAS DEL CHEF 1 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 1"
2	RECETAS DEL CHEF 2 Las recetas del chef le permiten cocinar la mayoría de sus comidas preferidas seleccionando el tipo y el peso del alimento. Consulte la página 19 "Recetas del chef 2"
3	RECALENTAMIENTO CRUJIENTE Consulte la página 21 "Recalentamiento crujiente"
4	DESCONGELAR Y COCINAR Consulte la página 22 "Descongelar y cocinar"
5	CONVECCIÓN ACTIVA Consulte la página 23 "Convección activa"
6	DESCONGELADO AUTOMÁTICO Consulte la página 27 "Descongelado automático"
7	CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL GRILL Consulte la página 25 "Control de la temperatura del grill"
8	BANDEJA GIRATORIA ACTIVADA/ DESACTIVADA Puede seleccionar a su vez la activación o desactivación de la bandeja giratoria.
9	MICRO El horno dispone de cinco ajustes de potencia del microondas.
10	PARRILLA Consulte la página 14 cocina a la "Parrilla"
11	CONV. Consulte la página 14 & 15 cocción por "Conv."
12	COMBI Consulte la página 15 & 16 cocción por "Combi"
13	RELOJ Puede ajustar la hora.
14	TIEMPO/PESO <ul style="list-style-type: none"> • Seleccione los tiempos de cocción, la temperatura, el nivel de potencia y el peso. • Al cocinar con las funciones auto y manual, puede aumentar o reducir en cualquier momento el tiempo de cocción girando la rueda (excepto en el modo de descongelación).
15	10 min. /1 min./10 seg.
16	PARAR/CANCELAR/AHORRO DE ENERGÍA Detiene la cocción y borra todos los ajustes excepto el de la hora. La función ECO ON ahorra energía.
17	INICIO/INICIO RÁPIDO <ul style="list-style-type: none"> • 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 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **RELOJ** una vez.

(Si desea utilizar el reloj de 12 horas, presione Reloj una vez más. Si desea cambiar a otra opción después de ajustar el reloj, debe desenchufarlo y volverlo a enchufar.)



- 3 Pulse **10 MIN.** quince veces.
Pulse **1 MIN.** tres veces.
Pulse **10 SEC.** cinco veces.

10 min. 1 min. 10 sec.


- 4 Pulse **RELOJ** o Inicio para fijar la hora.
El reloj comienza 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.

Turn Table

! 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 "L" en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica. El **BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS** se encuentra ajustado. No se mostrará la hora mientras el bloqueo a prueba de niños se encuentre activado.



- 3 Si pulsara cualquier botón aparecerá "L" en la pantalla de visualización.

L

- 4 Para cancelar el CIERRE A PRUEBA DE NIÑOS, presione y mantenga pulsado **PARAR/CANCELAR** hasta que desaparezca la "L", oírá señal acústica como indicación de la desactivación.



! 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 Durante la cocción **INICIO/INICIO RÁPIDO**, puede ampliar el tiempo de cocción hasta 9 minutos y 59 segundos pulsando repetidamente el botón **INICIO RÁPIDO**.



! 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 y 30 segundos.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **MICRO** dos veces para seleccionar el 80% de la potencia.
"720" aparece en la pantalla.



- 3 Pulse cinco veces **1 MIN**.
Pulse tres veces un **10 SEC**.

1 min. 10 sec.

- 4 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 Pulse **PARRILLA**.



- 3 Fije el tiempo de cocción.
Pulse **10 MIN.** una vez.
Pulse **1 MIN.** dos veces.



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



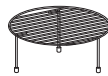
PRECAUCIÓN

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.



Rejilla alta

Pre calentamiento por convección

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

1. Para precalentar.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **CONV.**



- 3 Pulse cinco veces **MORE** para seleccionar 230°C .
Para cambiar la temperatura de cocción, presione la tecla (+/-).



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

El pre calentamiento del horno se iniciará al mostrar "Pr-H".



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

En el siguiente ejemplo, te enseñaré como cocinar algunos platos a una temperatura de 230°C durante 50 minutos.

2. Para cocinar.

1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



2 Pulse **CONV.**



3 Pulse cinco veces **MORE** para seleccionar 230°C . Para cambiar la temperatura de cocción, presione la tecla (+/-).



4 Pulse cinco veces en **10 MIN.**

10 min.

5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

Durante la cocción puede utilizar la tecla More para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.



PRECAUCIÓN

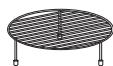
Utilice siempre guantes al retirar la comida y los accesorios después de cocinarlas ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.



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

Cocción Combinada

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

1. COMBINACIÓN GRILL

1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



2 Pulse **COMBI.**

Pulse **GRILL.**



3 Pulse tres veces **MICRO** seleccionar una potencia del 360.



4 Programe el tiempo de cocción.

Pulse dos veces **10 MIN.**

Pulse cinco veces **1 MIN.**

10 min.

1 min.

5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

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

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



NOTA

- Su horno dispone de una función de cocción combinada que le permite cocinar los alimentos con bobina de calentamiento e microondas a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.
- Se pueden programar tres niveles de potencia micro (180, 270 and 360) en el modo combinado.

Cocción Combinada

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

2.COMBINACIÓN DE CONVECCIÓN.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **COMBI**.
Pulse **CONV**.

Pulse dos veces **MORE** para una temperatura de convección de 200°C.



- 3 Pulse tres veces **MICRO** seleccionar una potencia del 360.



- 4 Programe el tiempo de cocción.
Pulse dos veces **10 MIN**.
Pulse cinco veces **1 MIN**.

10 min. 1 min.

- 5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.
Durante la cocción puede utilizar la tecla (+) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

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



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

- Su horno dispone de una función de cocción combinada que le permite cocinar los alimentos con bobina de calentamiento e microondas a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.
- Se pueden programar tres niveles de potencia micro (180, 270 and 360) en el modo combinado.

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 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



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

Seleccione el peso de la comida.



- 3 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

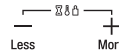


- 4 Pulse **MORE (+)**

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

Pulse **LESS (-)**

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



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**.

Ahorro de energía

La función ECO ON ahorra energía apagando la pantalla. Adicionalmente, si no se utiliza durante 5 minutos, la pantalla también se apagará.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR(ECO ON)**.

La "0" aparece en la pantalla.



- 2 Pulse **PARAR/CANCELAR(ECO ON)**.



- 3 Pulse cualquier botón para activar la pantalla.

Recetas del chef 1

En el siguiente ejemplo le mostraré cómo cocinar 0,8 kg de roast beef.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Active la función **RECETA DEL CHEF 1** para seleccionar ternera asada. Aparecerá la siguiente indicación: "Ac-1".



- 3 Pulse cuatro veces **MORE** para seleccionar "0,8kg".



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! NOTA

- Los menús de las recetas del chef 1 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
<p>1. Roast beef(Ac-1) Peso límite: 0,5~2,0 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Coloque la fuente para el horno sobre la rejilla baja</p>	<p>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.</p>
<p>2. Espagueti a la carbonara(Ac-2) - Temperatura de los alimentos : Ambiente - Utensilios : Bol seguro para el microondas</p>	<p><i>Ingredientes para la salsa carbonara</i> 100g de beicon ahumado troceado 1 diente de ajo machacado ½ vaso de nata 4 yemas de huevo 100g de queso parmesano Sal y pimienta al gusto</p> <p><i>Ingredientes para la pasta</i> 150g de pasta, cocción según se indica en el paquete 1 cucharada de queso parmesano</p> <p>1. Fría el beicon en una sartén con un poco de aceite y el ajo hasta que quede dorado y retire el exceso de grasa. 2. Coloque el beicon frito, la nata, las yemas de huevo, el queso parmesanos, la sal y la pimienta en un bol hondo y grande, y mezcle bien. Tápelo con papel de plástico transparente y deje reposar. 3. Coloque la comida en el horno. Elija el menú y pulse el botón Start para cocinar. 4. Tras la cocción, remueva y añada la salsa carbonara a la pasta y, por último, acompañela con queso parmesano al gusto antes de servir.</p>

Guía de recetas del chef

Categoría	Instrucciones																												
3. Arroz/ Pasta(Ac-3) Peso límite: 0,1~0,3 kg Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Bol apto para microondas (Cuenco hondo de cristal)	<p>Ingredientes para el arroz</p> <table border="1"> <tr> <td><i>Arroz</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Mantequilla, derretida</i></td> <td><i>30 g</i></td> <td><i>40 g</i></td> <td><i>50 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Cebolla, picada</i></td> <td><i>50 g</i></td> <td><i>75 g</i></td> <td><i>100 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Caldo de pollo o agua</i></td> <td><i>250 ml</i></td> <td><i>500 ml</i></td> <td><i>750 ml</i></td> </tr> </table> <p><i>Bouquet garni</i> (ramillete de hierbas aromáticas) y sal <i>Al gusto</i></p> <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> <p>Ingredientes para pasta</p> <table border="1"> <tr> <td><i>Pasta</i></td> <td><i>100 g</i></td> <td><i>200 g</i></td> <td><i>300 g</i></td> </tr> <tr> <td><i>Agua</i></td> <td><i>400 ml</i></td> <td><i>800 ml</i></td> <td><i>1200 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Sal</i></td> <td></td> <td><i>Al gusto</i></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>	<i>Arroz</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Mantequilla, derretida</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>	<i>Cebolla, picada</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>	<i>Caldo de pollo o agua</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>	<i>Pasta</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>	<i>Agua</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>	<i>Sal</i>		<i>Al gusto</i>	
<i>Arroz</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																										
<i>Mantequilla, derretida</i>	<i>30 g</i>	<i>40 g</i>	<i>50 g</i>																										
<i>Cebolla, picada</i>	<i>50 g</i>	<i>75 g</i>	<i>100 g</i>																										
<i>Caldo de pollo o agua</i>	<i>250 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>750 ml</i>																										
<i>Pasta</i>	<i>100 g</i>	<i>200 g</i>	<i>300 g</i>																										
<i>Agua</i>	<i>400 ml</i>	<i>800 ml</i>	<i>1200 ml</i>																										
<i>Sal</i>		<i>Al gusto</i>																											
4. lasaña(Ac-4) Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Fuente de 26 x 17 cm sobre rejilla baja	<p>Ingredientes para la salsa de carne</p> <p><i>9 láminas de lasaña sin cocer \ 2 kg de carne y salsa de tomate</i> <i>40 g de queso rallado \ 4 cucharadas de aceite de oliva</i> <i>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</p> <p><i>1 tallo de apio \ 2 cebollas</i> <i>1 diente de ajo \ 1,4kg. de tomates bien maduros</i> <i>1 ramita de tomillo \ 1 hoja de laurel</i> <i>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>Cueza 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>																												

Recetas del chef \$

A continuación, se muestra cómo cocinar 1,5kg de sopa de cebolla francesa.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Active la función **RECETA DEL CHEF 2** para seleccionar sopa de cebolla francesa. Aparecerá la siguiente indicación: "Ac-5".



- 3 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! NOTA

- Los menús de las recetas del chef 2 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. Sopa de cebolla francesa(Ac-5) - Temperatura de los alimentos : Ambiente - Utensilios : Bol seguro para el microondas	Ingredientes <i>4 cebollas cortadas en rodajas finas</i> <i>50g de mantequilla</i> <i>1 cucharadita de azúcar</i> <i>1 cucharada de harina de trigo</i> <i>3 vasos de caldo de carne</i> <i>1/2 vaso de vino tinto</i> <i>8 rebanadas de pan tostado francés</i> <i>1 vaso de queso rallado</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fría las cebollas con mantequilla y azúcar en una sartén hasta que queden doradas. 2. Coloque las cebollas fritas y la harina en un bol hondo y grande, mezcle bien y añada el caldo de carne y el vino tinto. Tápelo con papel de plástico transparente y deje reposar. 3. Coloque la comida en el horno. Elija el menú y pulse el botón Start para cocinar. Remueva al menos dos veces durante la cocción. 4. Tras la cocción, remueva y sirva la sopa en boles. 5. Coloque encima una rebanada de pan tostado y corone con el queso. Vuelva a cocinar durante 2 o 3 minutos en el microondas a 900 vatios hasta que el queso se funda.

Guía de recetas del chef \$

Categoría	Instrucciones
<p>2. Pastel de chocolate(Ac-6) Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Molde de paredes altas 23x12 cm sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes 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</p> <p>Mezcle el yogur y el azúcar en un bol grande. Añada la maizena, el cacao en polvo, la levadura y la sal, y mezcle. Ahora añada los huevos y el aceite y mezcle hasta que quede bien humedecido.</p> <p>Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado. Coloque el molde sobre la rejilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio. Una vez cocinado, saque del horno y deje enfriar.</p>
<p>3. Crema de queso con mejillones(Ac-7) Temperatura de los alimentos: Ambiente Utensilios: Bol seguro para el microondas</p>	<p>Ingredientes 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</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>4. Gratinado de patatas(Ac-8) Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Fuente de 20 x 20 cm sobre rejilla baja</p>	<p>Ingredientes 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</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>

Recalentamiento crujiente

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

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **RECALENTAMIENTO CRUJIENTE** dos veces para seleccionar lasaña. Aparecerá la siguiente indicación: "Cr-2".



- 3 Pulse cuatro veces **MORE** para seleccionar "0,5kg".



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



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(Cr-1) Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Plato de cristal resistente al calor sobre un plato de goteo en la parrilla baja.</p>	<p>Coloque el cordon bleu (100-150 g/pieza) en un plato de cristal resistente al calor sobre un plato de goteo en la parrilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.</p>
<p>2. Lasaña(Cr-2) Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Plato de cristal resistente al calor sobre un plato de goteo en la parrilla baja.</p>	<p>Corte las sobras de lasaña en trozos (200~250 g/trozo). Coloque la comida en un plato de cristal resistente al calor sobre un plato de goteo en la parrilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.</p>
<p>3. Pan(Cr-3) 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(Cr-4) Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Plato de cristal resistente al calor sobre un plato de goteo en la parrilla baja.</p>	<p>Corte las sobras de piña/ tarta en trozos (200~250 g/trozo). Coloque la comida en un plato de cristal resistente al calor sobre un plato de goteo en la parrilla baja. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.</p>

Descongelar y cocinar

A continuación, se muestra cómo cocinar 0,6kg de quiche.

4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.

1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



2 Active la función **DESCONGELAR Y COCINAR** para seleccionar quiche.
Aparecerá la siguiente indicación: "dc-1".



3 Pulse cuatro veces **MORE** para seleccionar "0,6kg".



! 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 Descongelar y hornear

Categoría	Instrucciones
<p>1. Quiche (dc-1) Peso límite: 0,3~1,0 kg Temperatura de los alimentos : Congelada Utensilios: Plato de cristal resistente al calor en la parrilla baja</p>	<p>Saque el quiche de la caja y retire la bandeja. Coloque la comida en un plato de cristal resistente al calor en la parrilla baja. Elija el menú y el peso y, a continuación, pulse Start.</p>
<p>2. Lasaña (dc-2) Peso límite: 0,3~0,6 kg Temperatura de los alimentos : Congelada Utensilios: Parrilla baja</p>	<p>Saque la lasaña de la caja y retire la tapa. Coloque la comida en la parrilla baja. Elija el menú y el peso y, a continuación, pulse Start.</p>
<p>3. Tarta (dc-3) Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Congelada Utensilios: Plato de cristal resistente al calor en la parrilla baja</p>	<p>Saque el pastel de la caja y retire la bandeja. Coloque la comida en un plato de cristal resistente al calor en la parrilla baja. Elija el menú y el peso y, a continuación, pulse Start.</p>

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** dos veces para seleccionar muslos y contramuslos de pollo. Aparecerá la siguiente indicación: "At-2".



- 3 Pulse dos veces **MORE** para seleccionar "0,3kg".



- 4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.



! 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(At-1) 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(At-2) Peso límite: 0,2~0,8 kg Temperatura de los alimentos : Refrigerada Utensilios: Parrilla alta, en plato de goteo</p>	<p>Engrase los trozos de pollo con mantequilla derretida o aceite y sazónelo como desee. Coloque la comida en un plato de goteo en la parrilla 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(At-3) 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 (At-4) Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: bandeja para pizzas en la parrilla 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 oliva virgen 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. Estire la masa con un rodillo y colóquela en la bandeja para pizzas. Recubra con el resto de ingredientes y el queso. Coloque la bandeja para pizzas en la parrilla baja. Seleccione el menú y pulse Inicio.</p>
<p>5. Cookies (At-5) 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 (At-6) 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 (At-7) Temperatura de los alimentos: Espacio Utensilios: Moldes de papel para magdalenas en la parrilla 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 los moldes para magdalenas en la parrilla baja tras cubrirla con papel de aluminio. 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** dos veces para seleccionar la función Mantener caliente. Aparecerá la siguiente indicación: "Gt-2".



- 3 Pulse dos veces **MORE** para seleccionar "80° C".



- 4 Pulse tres veces un **10 MIN.**

10 min.

- 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																			
<p>1. Cocción a baja temperatura (Gt-1) Rango: 110 °C (alta) / 90 °C (baja) Utensilios: Plato de cristal antitérmico sobre base giratoria</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Guía de cocción lenta</p> <table border="1"> <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(Gt-2) 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(Gt-3) Rango: 40 °C ~ 90 °C Utensilios: La parrilla baja cubierta con papel de aluminio.	<p>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.</p> <p>Guía de comida seca</p> <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(Gt-4) Rango: 40 °C Utensilios: Plato de cristal antitérmico sobre rejilla baja	<p>Cómo hacer yogur</p> <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. <p>Cómo hacer que suba una masa con levadura</p> <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(Gt-5) 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.																																													

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 1.4 kg de aves de corral congelada.

- 1 Pulse **PARAR/CANCELAR**.



- 2 Pulse **DESCONGELADO AUTOMÁTICO** dos veces para seleccionar aves. Aparecerá la siguiente indicación: "dEF2".



Auto Defrost

- 3 Pulse catorce veces **MORE** para seleccionar "1,4kg".



More

- 4 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(dEF1) 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(dEF2) 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(dEF3) 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(dEF4) 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 esta 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

Pregunta Frecuentes	Respuesta
¿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

MJ329***		
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.

Símbolo para marcar AEE



- 1 El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- 2 Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
- 3 Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling



Fabricado en China