



COMBINACION DE HORNO MICROONDAS/ PARRILLA

INSTRUCCIONES DE MANEJO

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

MG-387W/ MG-387WS



Advertencias

Precauciones que deben tomarse para evitar la posible exposición a un exceso de radiación microondas.

No podrá utilizar su horno microondas con la puerta abierta ya que cuenta con elementos de bloqueo de seguridad en el mecanismo de la puerta. Estos elementos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier proceso de cocción cuando se abre la puerta. En el caso de un horno microondas la apertura de la puerta durante su funcionamiento podría resultar en una exposición nociva a radiación microondas.

Es importante no manipular los elementos de bloqueo de seguridad.

No coloque objeto alguno entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita la acumulación de residuos de alimentos o elementos de limpieza en las superficies de apoyo de las juntas.

No utilice su horno si éste estuviera dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños a: (1) la puerta (arqueada), (2) goznes y cierres rotos o sueltos, (3) juntas de las puertas y superficie de las juntas.

Solamente el personal especializado reúne las condiciones para llevar a cabo ajustes o reparaciones.

Aviso

Por favor asegúrese de seleccionar correctamente los tiempos de cocción ya que un tiempo excesivo podría causar el incendio de los ALIMENTOS y daños a su horno.

Cuando se calientan líquidos, como por ejemplo sopas, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un hervor eruptivo de efecto retardado, sin que haya burbujas. Esto podría dar lugar a que el líquido caliente se salga repentinamente. Para evitar esta posibilidad, se deben tomar las siguientes medidas:

- 1 Evite utilizar envases de lados totalmente verticales con cuellos estrechos.
- 2 No sobrecaliente.
- 3 Remueva el líquido antes de colocar el envase en el horno y de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de calentado.
- 4 Después de calentarlos déjelos reposar en el horno durante un rato, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado (especialmente los biberones y los potitos) y compruebe su temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (especialmente el contenido de los biberones y de los potitos). Tenga cuidado al manipular el recipiente.

Aviso

Permita siempre que los alimentos reposen después de cocinarlos con microondas y compruebe su temperatura antes de su consumo. Particularmente de biberones y tarros de

Funcionamiento del microondas

Los microondas son una forma de energía parecida a las ondas de radio y televisión y a la luz del sol. Normalmente, las microondas se dispersan hacia fuera cuando viajan por la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo, tienen un magnetrón diseñado para utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetrón utiliza el suministro eléctrico para crear microondas.

Estas microondas entran en la zona de cocción a través de aperturas dentro del horno. En la parte inferior del horno hay una bandeja a una base giratoria. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar otros materiales como vidrio, porcelana y papel, que son los materiales de los que se fabrican los recipientes de cocción que pueden utilizarse en microondas.

Los microondas no calientan el menaje, aunque finalmente llegará a calentarse a causa del calor generado por la comida.

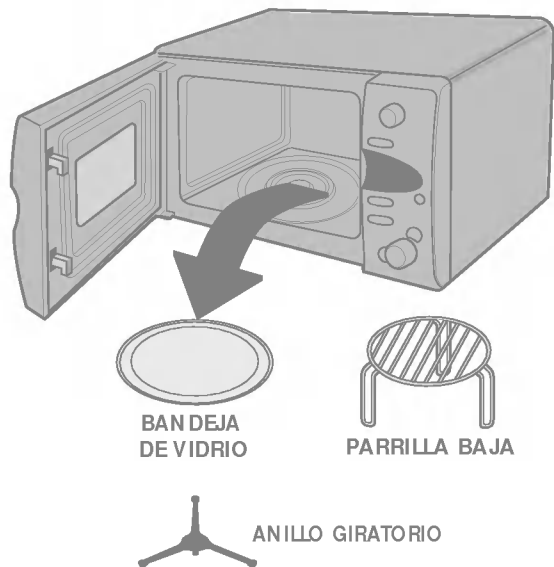
Su horno microondas es uno de los electrodomésticos más seguros. El horno dejará de producir microondas automáticamente cuando se abra la puerta. Las microondas se convierten en calor cuando penetra la comida, sin dejar “residuos” de energía que puedan afectarle cuando consuma sus alimentos.

Advertencias	2
Índice	3
Desembalaje e Instalación	4 ~ 5
Ajuste del Peltor	6
Cocción con Micro Potencias	7
Niveles de Micro Potencia	8
Puesta en Marcha Rápida	9
Cocción con la Parrilla	10
Cocción Combinada	11
Cocción Automática	12 ~ 13
Descongelación Automática	14 ~ 15
Descongelación rápida	16 ~ 17
A Prueba de Niños	18
Guía de Calentamiento o recalentamiento	19
Guía de Verduras Frescas	20
Guía de Cocina a la Parrilla	21
Instrucciones de seguridad importantes	
Lea atentamente el texto que figura a continuación y guárdelo para futuras consultas	22
Menaje Adecuado para Microondas	23
Características de los Alimentos y Cocción Microondas	24 ~ 25
Preguntas y Respuestas	26
Información Concerniente al Cableado de la Clavija/ Detalles Técnicos	27

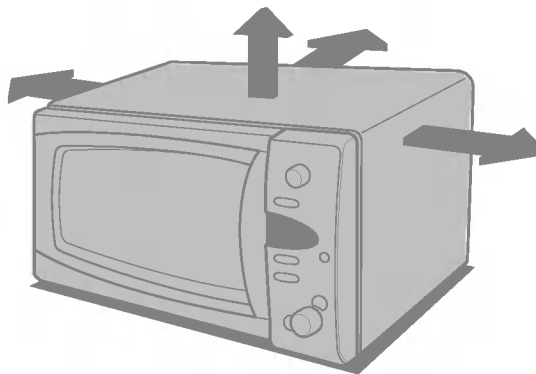
Desembalaje e instalación

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

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



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

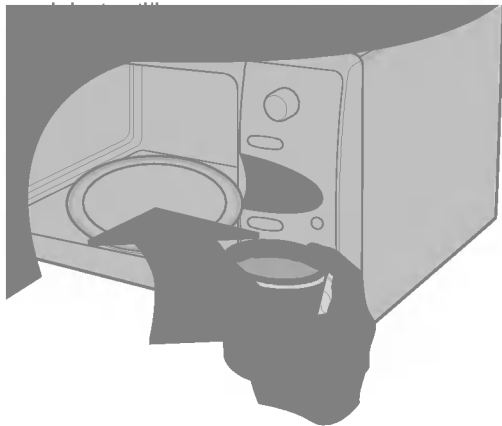


ESTE HORNO NO DEBE UTILIZARSE EN PROCESOS DE COCCION COMERCIAL

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

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

- 5** Ponga 300 ml de agua en un **recipiente adecuado para microondas**. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Consulte la página 23 si tuviera duda alguna sobre qué tipo de



- 6** Pulse el botón de **INTERRUPCION** y pulse el botón **"START"** 6 veces para seleccionar 3 minutos de tiempo de cocción. Oirá una **SEÑAL ACUSTICA** cada vez que pulse el botón. Su horno se pondrá en funcionamiento antes de que haya terminado la tercera pulsación, no se preocupe, esto es normal.



- 7** La **PANTALLA** mostrará una cuenta atrás desde 3 minutos. El horno emitirá tres **SEÑALES ACUSTICAS** cuando la cuenta atrás llegue a **END**. Abra la puerta del horno y compruebe la temperatura del agua. Que debería estar caliente si su horno funciona correctamente. **Tenga cuidado al sacar el recipiente, ya que podrá estar caliente.**



Ajuste del reloj

Padró ajustar el reloj a 12   a 24 horas.

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

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



Aparecerá un '0' en la pantalla de visualización cuando enchufe su horno por primera vez o después de una interrupción del suministro eléctrico, tendrá que reajustar el reloj.

Si el reloj (o la pantalla) mostrara cualquier símbolo extraño, desenchufe el horno del suministro eléctrico, vuelva a enchufarlo y reajuste el reloj.

Durante la programación del reloj, se iluminará la tecla **START** (Comenzar). Después de la programación, la tecla **START** se apaga.

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

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



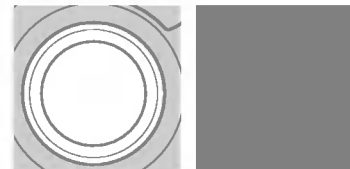
Presione **START** una vez.

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



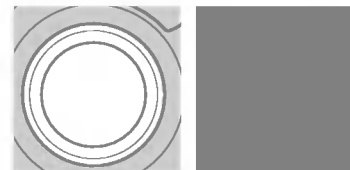
Gire el mando **DIAL** (Dial) hasta que la pantalla indique "14:00"

Presione **START** como confirmación.



Gire el mando **DIAL** (Dial) hasta que la pantalla indique "14:35".

Presione **START**.
El reloj comenzar  a contar.



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

Cocción con Micro Potencias



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

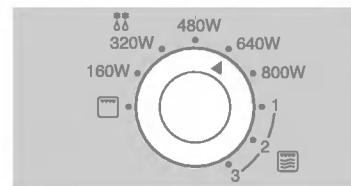
POTENCIA	%	Presione MICRO	Power Output
ALTA	100%	1 vez	800W
MEDIA ALTA	80%	2 veces	640W
MEDIA	60%	3 veces	480W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA	40%	4 veces	320W
BAJA	20%	5 veces	160W

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

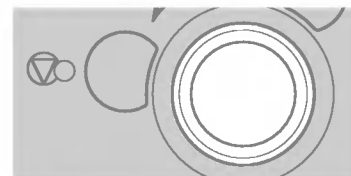
Presione **STOP/ CLEAR (Parar/ Limpiar)**.



Gire **[Dial]** para seleccionar una potencia del 80%



Gire **[Dial]** hasta que la pantalla indique "5:30".



Presione



Niveles de Micro Potencia

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

Nivel de potencia	Potencia	Uso	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
ALTA,MAX	100%	<ul style="list-style-type: none"> * Hervir agua * Cocinar carne picada * Cocinar pollo troceado, pescado, verduras * Cocinar recortes tiernos de carne 	100%	800W
MEDIA ALTA	80%	<ul style="list-style-type: none"> * Para calentar * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y marisco * Cocinar alimentos que contengan queso y huevos 	80%	640W
MEDIA	60%	<ul style="list-style-type: none"> * Pasteles y panecillos * Cocinar huevos * Cocinar natillas * Cocinar arroz, sopa 	60%	480W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA	40%	<ul style="list-style-type: none"> * Descongelar * Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar los recortes menos tiernos de carne 	40%	320W
BAJA	20%	<ul style="list-style-type: none"> * Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Subir masas 	20%	160W



Puesta en marcha rápida

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



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

Presione el botón **PAR (Parar/ Limpiar)**.



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

El horno **2** entrará en marcha antes de que se presione por cuarta vez.



Durante el proceso de cocción en **PUESTA EN MARCHA RAPIDA** podrá ampliar el tiempo de cocción y pulsando repetidamente el botón **PUESTA EN MARCHA RAPIDA**.

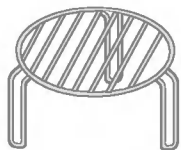


Cocción con la Parrilla

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



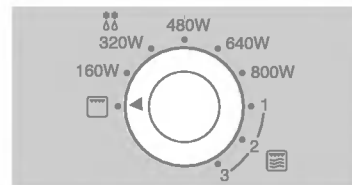
Esta característica le permitirá dorar y cocinar rápidamente los alimentos hasta que estén crujientes.



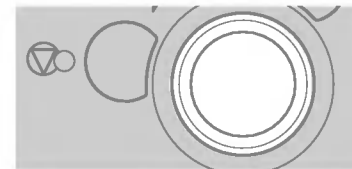
Presione el botón **PAUSE/STOP** (Parar/ Limpiar).



Gire el selector de potencia para seleccionar el modo **GRILL**.



Gire el selector de tiempo (Dial) hasta que la pantalla indique "12:30".



Presione



En el siguiente ejemplo le indicaré cómo programar horno con una combinación un tiempo de cocción de 25 minutos.



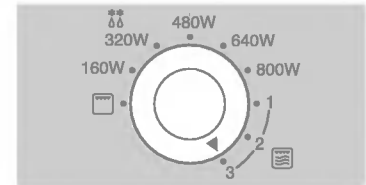
Su horno dispone de una función de cocción combinada que le permite cocinar los alimentos con **bobina de calentamiento e microondas** a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.

Se pueden programar tres niveles de potencia micro (20%, 40%, 60%) en el modo combinado.

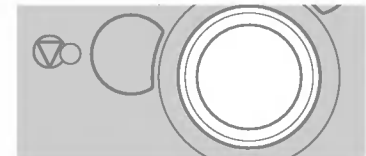
Presione el botón **COMBI**.



Gire el botón **COMBI** para seleccionar el modo **COMBI-3**.



Gire el botón **TIEMPO (Dial)** hasta que pantalla indique "25:00".



Presione el botón **START**.



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

CATEGORIA	MICRO POTENCIA (%)	PARRILLA POTENCIA (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Cocción Automática

En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar una verduras frescas.



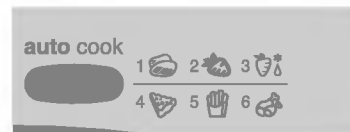
El AUTO COCINADO le permite cocinar fácilmente casi toda su comida preferida seleccionando el tipo de alimento y señalando el peso del mismo

Categoría	Presione
PATATAS ASADAS	1 vez
VERDURAS FRESCAS	2 veces
VERDURAS CONGELADAS	3 veces
PIZZA CONSERVADA EN FRÍO	4 veces
PATATAS FRITAS	5 veces
TROZO DE POLLO	6 veces

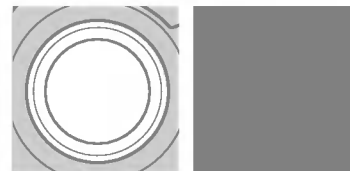
Presione **PARAR** (Parar/ Limpiar).



Presione **MÁS COOK** dos veces para seleccionar el VERDURAS FRESCAS.



Gire el **DIAL (Dial)** hasta que la pantalla indique "0.6".



CATEGORÍA DE ALIMENTOS	TEMPERATURA DE ALIMENTOS	UTENSILIOS	LÍMITE DE PESO	INSTRUCCIONES
1. PATATAS ASADAS	Temperatura ambiente	Bandeja de vidrio	0.1 kg ~ 1.0 kg	Lave, seque y pinche la patata varias veces con un tenedor. Coloque la patata con tres trozos de papel de cocina en el centro de la bandeja de vidrio. Tras cocinar, deje reposar durante 5 minutos.
2. VERDURAS FRESCAS	Temperatura ambiente	Bandeja de vidrio	0.2 kg ~ 0.8 kg	Coloque las verduras preparadas en un recipiente del tamaño adecuado (por ejemplo, una fuente) Añada 30 ml de agua por cada 0,3 kg de verdura. Tras cocinar, deje reposar 5 minutos.
3. VERDURAS CONGELADAS	Congelado	Bandeja de vidrio	0.2 kg ~ 0.8 kg	Coloque las verduras preparadas en un recipiente del tamaño adecuado. Añada 30 ml de agua por cada 0,3 kg de verdura. Cubra y coloque la verdura en el centro de la bandeja de vidrio. Tras cocinar, deje reposar 5 minutos.
4. PIZZA CONSERVADA EN FRÍO	Refrigeradas	Rejilla	0.2 kg ~ 0.4 kg	Esta función se utiliza para recalentar los restos de pizza refrigerada. Coloque la pizza en la rejilla. Después de calentar, saque la pizza inmediatamente. Espere entre 2 y 3 minutos.
5. PATATAS FRITAS	Congeladas	Rejilla y plato especial para microondas	0.2 kg ~ 0.4 kg	Reparta las patatas congeladas en el plato especial para microondas situado sobre la rejilla. Para lograr unos mejores resultados, cocínelas en una sola capa. Después de cocinarlas, sáquelas del horno y espere entre 1 y 2 minutos.
6. TROZO DE POLLO	Refrigeradas	Rejilla y plato especial para microondas	0.2 kg ~ 0.8 kg	Lávelo y seque la piel. Unte los muslos de pollo con mantequilla o margarina derretida. Colóquelo sobre la rejilla en el plato de goteo. Cuando pite el horno, apáguelo. A continuación, pulse continuar cocinando. Después de cocinarlo, manténgalo cubierto con papel de aluminio entre 2 y 5 minutos.

Descongelación Automática

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



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

Categoría	Presione
Carne	1 vez
Aves	2 veces
Pescado	3 veces
Pan	4 veces

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

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



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

2



Introduzca el alimento congelado de los alimentos que desee descongelar.

3

Gire el **CONTROL (Dial)** hasta que la pantalla indique "1.4".



Presione

START



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

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

TIEMPOS DE AUTO DESCONGELADO EN FUNCION DEL TAMAÑO

SECUENCIA		ALIMENTO	MIN./ MAX.
1. CARNE	Vacuno	Carne picada, filetes, troceada para la guiso, solomillo, carne asada, asado de cadera, hamburguesas.	0.1/ 4.0 kg
	Cordero	Chuletas (2.5 cm de grosor), asado.	
	Cerdo	Chuletas (1.2 cm de grosor), Costillas, Asado, Salchichas.	
	Ternera	Chuletas (450 g, 1.2 cm de grosor)	
2. AVES	Pollo	Sin trocear (de menos de 2 kg), pechugas hechas filetes (sin huesos), muslos.	0.1/ 4.0 kg
	Pavo	Pechugas (de menos de 2.5 kg)	
3. PESCADO	Pescado	Fodajas, filetes, Entero	0.1/ 4.0 kg
	Marisco	Carne de cangrejo, cola de langosta; camarón, vieiras	
4. PAN		Pan de molde integral/ normal, bollos integrales/ normales, barras, baguettes, croissants	0.1/ 0.5 kg

- La ventaja de esta función de Auto Descongelado es el ajuste y control automático del descongelado aunque, al igual que con el proceso convencional de descongelado, deberá comprobar los alimentos durante su descongelación.
- Para obtener mejores resultados, saque la carne y aves de su envoltura original de papel o plástico. En caso contrario, la envoltura contendrá el vapor y jugos de los alimentos, lo que puede hacer que se cocine la superficie exterior de los alimentos.
- Coloque los alimentos en un plato de hornear de vidrio poco profundo para recoger el jugo.
- Los alimentos deberían estar todavía un poco helados en el centro cuando se saquen del horno.
- Cuando resulte difícil quitarle la envoltura a los alimentos, descongele los alimentos envueltos durante la cuarta parte del tiempo total de descongelado, que se visualizará al comenzar el ciclo de descongelado. Seguidamente saque los alimentos del horno y quítele la envoltura a los alimentos.
- El pan de molde deberá envolverse en trapos de cocina y los bollos deberán cortarse por la mitad antes de descongelarlos.



Descongelación rápida

Use esta función para descongelar rápidamente sólo 0,5 kg de carne picada, pollo troceado o filetes de pescado. Requerirá un tiempo de reposo para la descongelación del centro de los alimentos. En el ejemplo siguiente, se muestra cómo descongelar medio kilo de carne de ave congelada.



Su horno tiene tres posiciones para descongelar: **CARNE**.

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

Pese los alimentos que va a descongelar. Quite todos los envoltorios o materiales metálicos; coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.



Presione **DEFROST** una vez para seleccionar el programa de descongelación de **CARNE**.

Durante la descongelación el horno emitirá un pitido. Entonces, abra la puerta, de la vuelta a los alimentos y sepárelos para asegurarse de que se descongelan correctamente. Saque las partes que se hayan descongelado o proteja las partes que se descongelan más lentamente. Cierre la puerta del horno y pulse **START** para continuar la descongelación.

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

LISTA DE SECUENCIAS DE DESCONGELACIÓN

DESCONGELACIÓN			
CARNE	Vacuno	Carne picada	0.5 kg
	Cordero		
	Cerdo		
	Ternera		

- Los beneficios de la descongelación rápida son una configuración y control automáticos del proceso pero, al igual que en la descongelación convencional, se deben comprobar los alimentos durante el tiempo de duración del proceso.
- Para obtener los mejores resultados, saque el pescado, marisco, carne o ave de envoltorio de papel o plástico original. De otro modo, el envoltorio mantendrá el vapor y los líquidos con los alimentos, lo cual puede hacer que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un plato de vidrio liso para recoger las grasas.
- Los alimentos permanecerán todavía un poco congelados en el centro al sacarlos del horno.
- Tras la descongelación, deje los alimentos reposar entre 5 y 10 minutos.

A prueba de niños



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

Presione y mantenga pulsado **PAR (Parar/ Limpiar)**.



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

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

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



Si pulsa el botón aparecerá “L” en la pantalla de visualización.



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



Para calentar o recalentar satisfactoriamente en el microondas, es importante seguir varias directrices generales. Determine la cantidad de comida para establecer el tiempo necesario de recalentamiento. Distribuya la comida de forma circular para tener óptimos resultados. La comida a temperatura ambiente se calentará más rápidamente que la comida refrigerada. Las comidas envasadas se deben sacar del envase y colocar en un recipiente apto para el microondas. La comida se calentará de forma más uniforme si se cubre con una tapa válida para el microondas o con una envoltura de plástico dejando que transpire. Quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras por acción del vapor. Utilice el cuadro siguiente como guía para recalentar comida cocinada.

Guía de Calentamiento o recalentamiento

Carne en rodajas 3 rodajas (grosor 0,5 cm)	1~2 minutos	Fonga la carne cortada en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire. • Nota: La salsa ayuda a mantener la carne jugosa.
Tajadas de pollo 1 pechuga 1 pata y muslo	2~3 minutos 3~3 ¹ / ₂ minutos	Fonga las tajadas de pollo en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Filete de pescado (170-230g)	1~2 minutos	Fonga el pescado en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Lasaña 1 ración (300g)	4~6 minutos	Fonga la lasaña en plato de microondas. Cubra con envoltura de plástico y deje que transpire.
Cacerola 1 taza 4 tazas	1 ¹ / ₂ ~3 minutos 4 ¹ / ₂ ~7 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Cacerola Nata o queso 1 taza 4 tazas	1~2 ¹ / ₂ minutos 3 ¹ / ₂ ~6 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Sloppy Joe o carne de vaca a la parrilla 1 sandwich (¹ / ₂ taza de relleno de carne) sin bollo	1~2 ¹ / ₂ minutos	Recaliente el relleno y el bollo por separado. Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez. Caliente el bollo según se indica en el cuadro más adelante.

Furé de patatas 1 taza 4 tazas	2 ¹ / ₂ ~3 ¹ / ₂ minutos 6~9 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Judías blancas cocidas 1 taza	1 ¹ / ₂ ~3 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Pavolis o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	2 ¹ / ₂ ~4 minutos 7 ¹ / ₂ ~11 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	1~1 ¹ / ₂ minutos 3 ¹ / ₂ ~5 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Panecillo o bollo 1 panecillo	15~30 segundos	Envuélvalo en papel de cocina y póngalo en una bandeja de cristal
Verduras 1 taza 4 tazas	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂ minutos 3 ¹ / ₂ ~5 ¹ / ₂ minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.
Sopa 1 ración (8 onzas)	1 ¹ / ₂ ~2 minutos	Cocine la comida tapada en marmita de microondas. Remueva una vez a mitad de cocción.

Guía de Verduras Frescas

Alcachofas (230g unidad)	2 tam. medio 4 tam. medio	4 ¹ / ₂ ~ 7 10 ~ 12	Recórtelas. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 de jugo. Cúbralas.	2~3 minutos
Espárragos frescos, puntas	450g	2 ¹ / ₂ ~ 6	Añada 1 taza de agua. Cúbralos.	2~3 minutos
Judías verdes	450g	7 ~ 11	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Pemolachas, frescas	450g	11 ~ 16	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Brécoles, frescos, puntas	450g	5 ~ 8	Ponga los brécoles en un recipiente de cocer. Añada ¹ / ₂ taza de agua.	2~3 minutos
Coles, frescas, troceadas	450g	5 ¹ / ₂ -7 ¹ / ₂	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Zanahorias, frescas, en rodajas	200g	2 ~ 3	Añada ¹ / ₄ de taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Coliflor, fresca, entera	450g	5 ~ 7	Deshójela. Añada ¹ / ₄ de taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Rósculos, frescos, Apio, fresco, troceado	2 tazas 4 tazas	11 ~ 16	Corte en rodajas. Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos

Maíz, fresco	2 espigas	4 ~ 8	Descascarillelo. Añada 2 cucharadas de agua en un recipiente de cocer. Tápelo.	2~3 minutos
Champiñones, frescos, troceados	230g	1 ¹ / ₂ ~ 2 ¹ / ₂	Ponga los champiñones en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Chirivías, frescas, cortadas	450g	4 ~ 7	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Guisantes, frescos	4 tazas	6 ~ 9	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Batatas, cocción entera (170-230g unidad)	2 t. medio 4 t. medio	4 ~ 9 6~ 12	Pinche varias veces las batatas con un tenedor y envuélvalas en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta a las batatas a mitad de cocción.	2~3 minutos
Batatas, cocción entera (170-230g unidad)	2 batatas 4 batatas	5 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~ 14	Pinche varias veces las batatas con un tenedor y envuélvalas en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta a las batatas a mitad de cocción.	2~3 minutos
Espinacas, frescas, hojas	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 2 litros.	2~3 minutos
Calabacín, fresco, en rodajas	450g	4 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂	Añada ¹ / ₂ taza de agua en una cacerola tapada de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos
Calabacín, fresco, entero	450g	6 ~ 9	Pinche el calabacín. Envuélvalo en 2 papeles de cocina. Dé la vuelta y remueva a mitad de cocción.	2~3 minutos

Guía de Cocina a la Parrilla

Instrucciones para asar la carne a la parrilla

- Recorte el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa, asegurándose de no cortar el magro. (Esto evitará que se retuerza.)
- Distribuya la carne en el soporte de la parrilla. Unte con mantequilla derretida o con aceite.
- Dé la vuelta a la carne a mitad del asado.

Hamburguesas de carne de vaca	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Unte con aceite o mantequilla derretida. Los artículos de menos grosor se deben colocar en el soporte de la parrilla. Los artículos más gruesos se pueden colocar en una grasería. Dé la vuelta a la comida a mitad de cocción.
Bistecs (2,5cm (1") de grosor)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20	
Poco hecho		22-24	
En su punto		26-28	
Muy hecho			
Chuletas de cerdo (2,5cm (1") de grosor)	230g x 2	27-32	
Chuletas de cordero (2,5cm (1") de grosor)	230g x 2	25-32	
Salchichas (2,5cm (1") de grosor)	230g	13-16	Dé la vuelta a las salchichas frecuentemente.

Instrucciones para cocer pescado y marisco en la parrilla

Ponga el pescado y el marisco en el soporte de la parrilla. El pescado entero se debe rajar superficialmente en diagonal por los dos lados antes de cocinarlo. Unte el pescado o el marisco con mantequilla derretida, margarina o aceite antes, y durante, la cocción. Esto ayudará a evitar que se seque el pescado. Cueza durante el tiempo recomendado en el cuadro. Se debe dar la vuelta con cuidado al pescado entero y a los filetes de pescado a mitad de cocción. Si lo desea, puede dar la vuelta también a los filetes gruesos a mitad de cocción.

Filetes de pescado 1 cm (1/2") de grosor	230g	17-21	Aplique mantequilla derretida y dé la vuelta a mitad de cocción.
1,5 cm (1/2") de grosor	230g	20-24	
Filetes de pescado 2,5 cm (1") de grosor	230g	24-28	
Pescado entero	225-350g unidad 450g	16-20 24-28	Deje algo más de tiempo para el pescado grueso y grasiento.
Vieiras	450g	16-20	Unte abundantemente durante la cocción.
Gambas sin cocer	450g	16-20	

Instrucciones de seguridad importantes **AVISO**

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

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

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

Menaje adecuado para Microondas

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

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

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

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

Platos

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

Elementos de vidrio

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

Recipientes de plástico

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

Papel

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

Bolsas de plástico para cocinar

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

Menaje de plástico para microondas

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

Barro, piedra y cerámica

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

PRECAUCION

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

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

Características de los alimentos y Cocción Microondas

Manténgase atento

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

Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

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

Densidad de los alimentos

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

Altura de los alimentos

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

Humedad de los alimentos

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

Huesos y grasas en los alimentos

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

Cantidad de alimentos

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

Forma de los alimentos

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

Cobertura

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

Dorado

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

Cobertura con papel a prueba de grasa

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

Organización y espaciado

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

Características de los alimentos y Cocción Microondas

Remover

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

Dar la vuelta

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

Coloque las porciones más gruesas mirando hacia fuera

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

Protección

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

Elevación

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

Perforar

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

Probar si está hechos

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

Tiempo de reposo

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

Limpieza de su horno

1 Mantenga el interior limpio

Las salpicaduras de comida y líquidos derramados se adhieren a las paredes y entre la junta y la superficie de la puerta. Se aconseja limpiar los derrames inmediatamente con un trapo húmedo. Las migas y derrames absorben microondas y aumentan los tiempos de cocción. Utilice un trapo húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta zona limpia para garantizar una buena junta. Limpie las salpicaduras de grasa con un trapo jabonoso y séquelas. No utilice detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede lavarse a mano o en el lavaplatos.

2 Mantenga el exterior del horno limpio

Limpie el exterior de su horno con jabón y agua seguido de agua limpia y séquelo con un trapo suave o toalla de papel. No permita la entrada de agua por los orificios de ventilación, a fin de impedir daños a los elementos operativos dentro del horno. Para limpiar el panel de control, abra primero la puerta del horno para impedir que se ponga en marcha accidentalmente y límpielo con un trapo húmedo seguido inmediatamente de un trapo seco. Pulse INTERRUPCIÓN/ CANCELACIÓN después de limpiarlo.

3 Si llegara a acumularse vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, limpie los paneles con un trapo suave. Esto podría ocurrir cuando se utiliza el horno en condiciones de alto nivel de humedad y no indica fallo alguno del aparato.

4 Mantenga limpia la puerta y las juntas do cierre. Utilice sólo agua templada jabonosa, enjuague y seque cuidadosamente. NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS DE LIMPIEZA O ESTROPAJOS METÁLICOS O DE PLÁSTICO.

Es más sencillo mantener las piezas metálicas si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

Preguntas y Respuestas

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

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

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

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

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

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

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

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

P ¿Por qué explotan algunas veces los huevos?

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

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

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

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

- R Sí, si utiliza uno de los dos métodos descritos a continuación:
1 Utensilios para hacer palomitas de maíz y diseñados específicamente para hornos microondas.
2 Palomitas de maíz especialmente empaquetadas para hornos microondas que contienen información sobre los ajustes de tiempo y potencia necesarios para obtener un producto final aceptable.

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

PRECAUTION

NO UTILICE NUNCA UNA BOLSA DE PAPEL MARRÓN PARA HACER PALOMITAS. NO INTENTE NUNCA HACER ABRIR LOS GRANOS DE MAÍZ SOBREVIVIENTES.

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

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

Información concerniente al cableado de la clavija/ Detalles técnicos

PRECAUCION

Este aparato debe conectarse a tierra

A los alambres dentro de este cable de conexión se les han asignado colores de acuerdo con los códigos siguientes
AZUL~Neutro
MARRON~Activo
VERDE y AMARILLO~Tierra

Debido a que los colores de los alambres del cable de conexión de este electrodoméstico podrían no corresponderse con los colores de identificación de los terminales de su clavija, proceda como sigue:

El alambre de color AZUL deberá conectarse al terminal que esté marcado con la letra N o que sea de color NEGRO.

El alambre de color MARRON deberá conectarse al terminal que esté marcado con la letra L o que sea de color ROJO.

El alambre de color VERDE y AMARILLO o VERDE deberá conectarse al terminal que esté marcado con la letra E o -.

Si se deteriora el cable de potencia, debe ser sustituido por el fabricante o su distribuidor o cualquier persona cualificada para evitar peligros.

Especificaciones Técnicas

	MG-387W/ MG-387WS
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	800 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz
Dimensión externa	455 mm (Ancho) x 281 mm (Alto) x 325 mm (Largo)
Consumo de potencia	
Microondas	1200 Vatios
Parrilla	1000 Vatios
Combinación	2150 Vatios

