HORNO MICROONDAS

MANUAL DEL PROPIETARIO

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

MH-6384BL

P/ No. : 3828W5A8565

Precauciones

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 reune 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 alimentos infantiles.

Indice

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 moteriales 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.

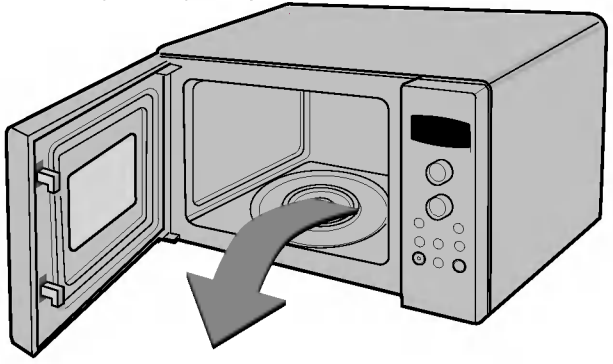
Su horno microondas es uno de los electrodomésticos más seguros. El horno dejará de producir microondas automáticamente cuando se abra la puerta. Las microondas se convierten en calor cuando penetra la comida, sin dejar "residuos" de energía que puedan afectarle cuando consuma sus alimentos.

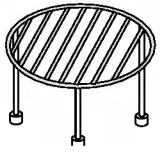
Precauciones ____ 2
Indice ____ 3
Desembalaje e instalación ____ 4 ~ 5
Ajuste del reloj ____ 6
A prueba de niños ____ 7
Cocción con Micro Potencias ____ 8
Niveles de Micro Potencia ____ 9
Puesta en marcha rápida ____ 10
Cocción Automática ____ 11 ~ 13
Descongelación Automática ____ 14 ~ 15
Descongelamiento Rápido ____ 16 ~ 17
Menú Rápido ____ 18 ~ 19
Cocción con la Parrilla ____ 20
Cocción Combinada ____ 21
Cocción Automática Parrilla ____ 22 ~ 24
Cocinar Más o menos ____ 25
Guía paraCalentar o Recalentar ____ 26
Guía de Verduras Frescas ____ 27
Guía de Cocina a la Parrilla ____ 28
Guía para descongelar ____ 29
Instrucciones de seguridad importantes ____ 30 ~ 31
Menaje adecuado para Microondas ____ 32
Características de los alimentos
y Cocción Microondas ____ 33 ~ 34
Preguntas y Respuestas ____ 35
Manual de prueba IEC ____ 36
Información concerniente al cableado
De la clavija/ Detalles técnicos ____ 37

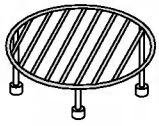
Desembalaje e instalación

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

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







PARRILLA

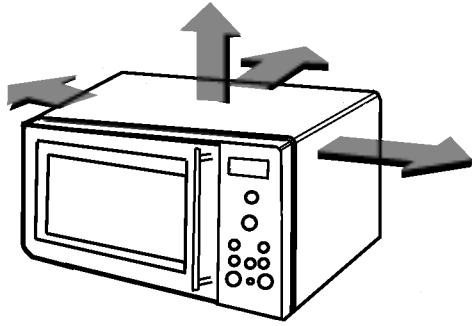


PLATAFORMA DE CRISTAL



SOPORTE DE GIRO

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.

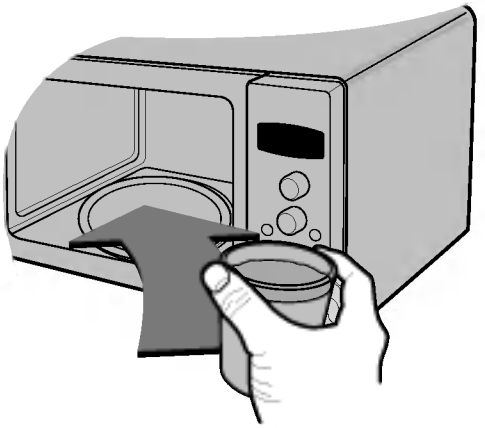


ESTE HORNO NO DEBE UTILIZARSE EN PROCESOS DE COCCION COMERCIAL

3 Conecte su horno en un enchufe de hogar estándar. Asegúrese de que su horno sea el único aparato conectado a dicho enchufe. **Si su horno no opera correctamente, desconéctelo del enchufe eléctrico y luego conéctelo nuevamente.**

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

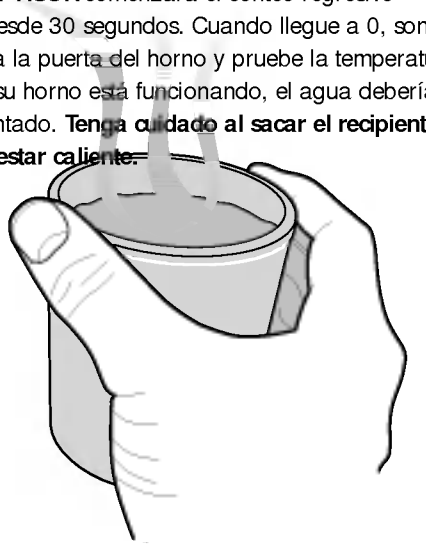
5 Llene un **recipiente apto para microondas** con 300 ml (un vaso grande) de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Si tiene cualquier duda sobre qué tipo de recipiente utilizar, remítase a la página 26.



6 Presione el botón de **INICIO** seis veces para fijar 30 segundos de tiempo de cocción. Usted escuchará un BIP cada vez que presione el botón. Su horno comenzará a funcionar antes de que usted haya terminado de presional el botón por sexta vez; no se preocupe; esto es normal.



7 El **VISOR** comenzará el conteo regresivo desde 30 segundos. Cuando llegue a 0, sonará un BIPS. Abra la puerta del horno y pruebe la temperatura del agua. Si su horno está funcionando, el agua debería haberse calentado. **Tenga cuidado al sacar el recipiente pues podría estar caliente.**



SU HORNO YA ESTÁ INSTALADO

Ajuste del reloj

Padrá ajustar el reloj a12 o a24 horas.
En el ejemplo a continuación le mostraré 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.



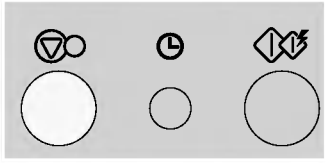
Aparecerá un '0' en la pantalla de visualización cuando enchufe su horno por primera vez o después de una interrupción del suministro eléctrico, tendrá que reajustar el reloj.

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

1

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

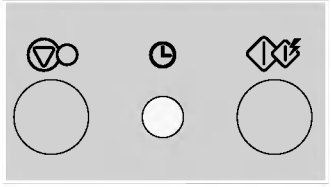
Presione **Parar/ borrar.**



2

Presione **Reloj** una vez.

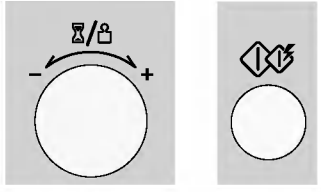
(Deberá desenchufar y volver a enchufar el horno si deseara seleccionar una opción diferente después de haber ajustado el reloj.)



3

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "14: "

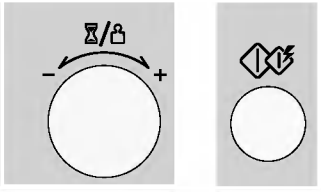
Presione **Inicio** o **Reloj.**



4

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

Presione **Inicio** o **Reloj.**
El reloj comenzará a contar.

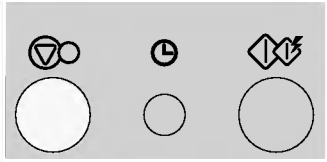


A prueba de niños

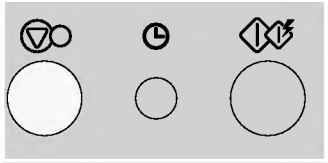


Su horno tiene un elemento de seguridad que impide su funcionamiento accidental. Una vez ajuste el bloqueo a prueba de niños no se podrá utilizar función alguna ni cocinar.

1 Presione **Parar/ Borrar.**



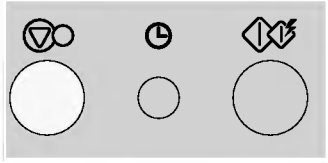
2 Presione y mantenga pulsado **Parar/ Borrar.** hasta que aparezca "**L**" en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica.
El **BLOQUEO A PRUEBA DE NIÑOS** se encuentra ajustado.
No se mostrará la hora mientras el bloqueo a prueba de niños se encuentre activado.



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



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



En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar alimentos al 680W(80%) de potencia durante 5 minutos y 30 segundos.

Cocción con Micro Potencias

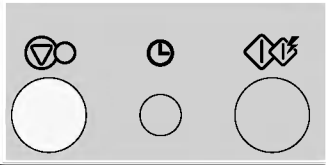


Su horno dispone de cinco programaciones de Potencia de microondas.

POTENCIA	%	Presione FUNCTION	Power Output
ALTA	100%	1 vez	850W
MEDIA ALTA	80%	2 veces	680W
MEDIA	60%	3 veces	510W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA (❄❄)	40%	4 veces	340W
BAJA	20%	5 veces	170W

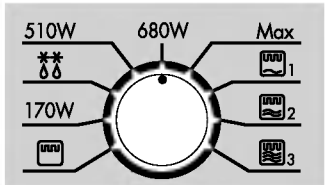
1 Asegúrese de haber instalado su horno correctamente, como se ha descrito anteriormente en este manual.

Presione **Parar/ Borrar.**

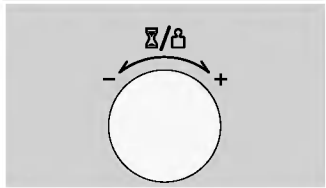


2 Gire la rueda para seleccionar una potencia del 680W(80%).

"680" aparece en la pantalla.

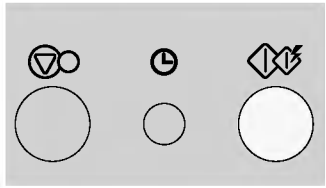


3 Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "5:30".



4 Presione **Inicio.**

Después de que la cocción haya terminado, sonará un pitido de recordatorio cada minuto durante 5 minutos hasta que se abra la puerta del horno.



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	100%	* Hervir agua * Cocinar carne picada * Cocinar pollo troceado, pescado, verduras * Cocinar recortes tiernos de carne	100%	850W
MEDIA ALTA	80%	* Para calentar * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y marisco * Cocinar alimentos que contengan queso y huevos	80%	680W
MEDIA	60%	* Pasteles y panecillos * Cocinar huevos * Cocinar natillas * Cocinar arroz, sopa	60%	510W
DESCONGELACIÓN MEDIA BAJA (❄❄)	40%	* Descongelar * Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar los recortes menos tiernos de carne	40%	340W
BAJA	20%	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Subir masas	20%	170W



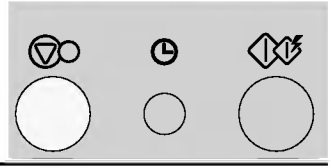
En el ejemplo a continuación le mostrané cómo ajustar 2 minutos de cocción a alta potencia.

Puesta en marcha rápida

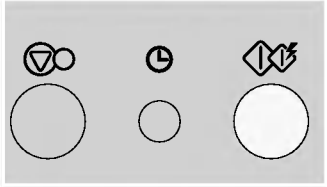


La función de **PUESTA EN MARCHA RAPIDA** le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción a **ALTA POTENCIA** con un toque del botón **INICIO.**

1 Presione **Parar/ Borrar.**



2 Presione cuatro veces **Inicio** para seleccionar 2 minutos en potencia **ALTA.**
El horno se pondrá en marcha antes de que se presione por cuarta vez.



3 Durante la cocción de **PUESTA EN MARCHA RAPIDA,** puede ampliar el tiempo de cocción hasta 10 minutos pulsando de forma repetida el botón **Inicio.**

Cocción Automática

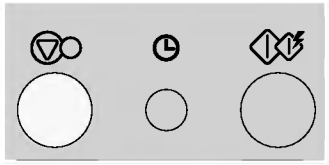
En el ejemplo a continuación le mostraré cómo cocinar una Verdura fresca.



Cocción Automática le permite cocinar fácilmente la mayoría de sus platos favoritos seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.

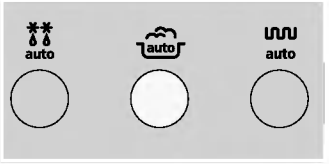
CATEGORÍA	Presione **COCCIÓN AUTOMÁTICA**
PATATA ASADA CON PIEL	1 vez
VERDURA FRESCA	2 veces
VERDURA CONGELADA	3 veces
ARROZ	4 veces
PALOMITAS DE MAÍZ	5 veces
PIZZA REFRIGERADA	6 veces
SALSA	7 veces
CURRY	8 veces

1 Presione **Parar/ Borrar.**



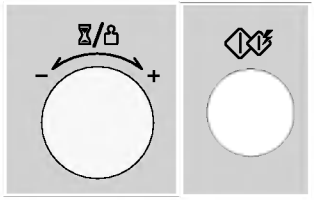
2 Presione **Cocción Automática** dos veces para seleccionar el VERDURA FRESCA.

"Ac-2" aparece en la pantalla.



3 Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "0,6kg".

Presione **Inicio**.



TIPO DE ALIMENTO	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
PATATA ASADA CON PIEL (Ac-1)	0,1 kg ~ 1,0 kg	En la bandeja de cristal	Ambiente	Elija patatas de tamaño mediano, entre 170 y 200 g. Lave y seque las patatas. Pínchelas varias veces con un tenedor y póngalas sobre la bandeja de cristal. Ajuste el peso y pulse Start. Una vez cocinadas, saque las patatas del horno. Déjelas reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.
VERDURA FRESCA (Ac-2)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Ponga las verduras en un recipiente apto para microondas. Añada agua. Cúbralas con un envoltorio. Una vez cocinadas, remuévalas y déjelas reposar durante 2 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras. **0,2 kg – 0,4 kg: 2 cucharadas **0,5 kg – 0,8 kg: 4 cucharadas
VERDURA CONGELADA (Ac-3)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Ponga las verduras en un recipiente apto para microondas. Añada agua. Cúbralas con un envoltorio. Una vez cocinadas, remuévalas y déjelas reposar durante 2 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras. **0,2 kg – 0,4 kg: 2 cucharadas **0,5 kg – 0,8 kg: 4 cucharadas
ARROZ (Ac-4)	0,1 kg ~ 0,3 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Lave el arroz y escúrralo. Ponga el arroz y agua hirviendo en un recipiente grande y profundo. **Arroz --Una vez cocinado, déjelo reposar cubierto durante 5 minutos o hasta que se haya 7absorbido el agua.
PALOMITAS DE MAÍZ (Ac-5)	100 g	Bolsa En la bandeja de cristal	Ambiente	Utilice productos para palomitas aptos para horno microondas. Quite el envoltorio de plástico. Ponga la bolsa extendida sobre la bandeja de cristal. (Siga las instrucciones del envase). Una vez hechas las palomitas, saque la bolsa del horno. **PRECAUCIÓN**: ¡El producto está CALIENTE! Abra la bolsa con cuidado tirando diagonalmente de las esquinas.

Peso	100g	200g	300g	Cubrir
Agua hirviendo	200ml	330ml	480ml	Sí / Dejar abierta una esquina

TIPO DE ALIMENTO	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
PIZZA REFRIGERADA (Ac-6)	0,1 kg ~ 0,4 kg	Recipiente apto para microondas	Refrigerada	Esta función sirve para recalentar restos de pizza refrigerada. Ponga la pizza refrigerada en el plato plano. Después de calentarla, déjela reposar durante 1 – 2 minutos.
SALSA (Ac-7)	0,2 kg ~ 0,6 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Vierta la sopa en un recipiente apto para microondas. Cúbralo con una tapa o envoltorio de plástico. Una vez calentada, remuévala. Déjela reposar durante 2 minutos tapada. Y luego remuévala de nuevo.
CURRY (Ac-8)	0,2 kg ~ 0,8 kg	Plato apto para microondas	Ambiente	Vierta el curry en el plato apto para microondas. Cúbralo. Ponga el plato sobre la bandeja de cristal. Una vez recalentado, remuévalo y déjelo reposar durante 1 – 2 minutos tapado.

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 descon gelen por dentro. En el ejemplo a continuación le mostraré cómo descongelar un pollo de 1,4 kg.

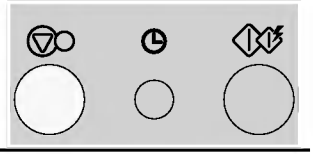
Descongelación Automática



Su horno tiene tres posiciones de descongelado con microandas:- **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN**; cada categaría de descongelado utiliza ajustes diferentes de potencia. La pulsación repetida del botón **Descongelado Automática** seleccionará ajustes differentes.

CATEGORÍA	Presione DESCONGELADO	
CARNE	1	vez
AVES	2	veces
PESCADO	3	veces
PAN	4	veces

1 Presione **Parar/ Borrar.**
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.



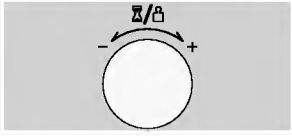
2 Presione **Descongelación Automática** dos veces para seleccionar el programa de descongelado de **AVES.**

"dEF2" aparece en la pantalla.

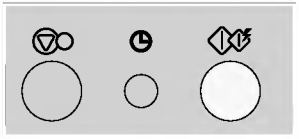


3 Introduzca el peso congelado de los alimentos que desee descongelar.

Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "1,4kg".



4 Presione **Inicio.**



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 presione "**INICIO**" para continuar descongelando.
Su horno no parará el proceso de descongelado (aunque suene la señal acústica) a menos que se abra la puerta.

Guía de descongelación automática

* Los alimentos a descongelar deben estar en un recipiente preparado para microondas y colocarse sin tapar en el plato giratorio.
* Si es necesario, hay que proteger pequeñas zonas de carne o pollo con papel de aluminio. Esto impedirá que se cuezan durante la descongelación. Hay que asegurarse de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
* Separe los alimentos como carne picada, chuletas, salchichas y bacon lo antes posible.
* Cuando oiga un pitido debe retirar los alimentos del horno microondas, darles la vuelta y volverlos a meter. Pulse start para continuar.

Al final del programa, retire los alimentos del horno microondas, cúbralos con una hoja de papel de aluminio y déjelos reposar hasta que se descongelen completamente.

Para descongelar completamente trozos de carne o pollos enteros, éstos deben quedar reposando durante un mínimo de 1 hora antes de su preparación.

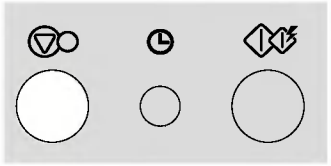
CATEGORÍA	*LÍMITE DE PESO*	*UTENSILIO*	*ALIMENTO*
CARNE (dEF1) **AVES (dEF2)** **PESCADO (dEF3)**	0,1 ~ 4,0 kg	Accesorios para microondas (plato plano)	**Carne** Ternera troceada, filetes, dados para estofado, solomillo, asado en cazuela, asado de cuartos traseros, hamburguesas de ternera, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, carne mechada, salchichas, costillas (2 cm) Dar la vuelta a los alimentos cuando se oiga el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 5-15 minutos. **Aves** Pollo entero, muslos, pechugas, pechugas de pavo (menos de 2,0 kg) Dar la vuelta a los alimentos cuando se oiga el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 20-30 minutos. **Pescado** Filetes, rodajas, pescado entero, mariscos Dar la vuelta a los alimentos cuando se oiga el pitido. Después de la descongelación, dejar reposar durante 10-20 minutos.
PAN (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Servilleta de papel o plato plano	Pan a rebanadas, bollos, baguette, etc.

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

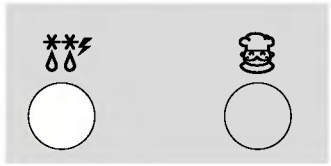
Descongelamiento
Rápido



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



Presione **Descongelamiento Rápido** para seleccionar el programa de descongelamiento de **carne.**
El horno comenzará a funcionar automáticamente.



Durante el descongelamiento, sonará el "BIP" de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, voltee y separe la carne para asegurar su deshielo parejo. Saque todas las porciones que se hayan deshielado o cúbralas para enlentecer el deshielo. Después de verificar el deshielo, cierre la puerta del horno y presione **INICIO** para reanudar el descongelamiento. Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.

GUÍA DE DESCONGELAMIENTO RÁPIDO

Utilice esta función para descongelar carne molida rápidamente.

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

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

Menú
Rápido

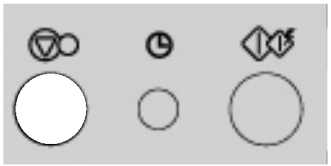
En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo descongelar 0,2kg de carne molida congelada.



Menú Rápido le permite cocinar fácilmente la mayoría de sus platos favoritos seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.

CATEGORÍA	Presione **Menú Rápido**
Cereales	1 vez
Pasta	2 vezs
Menestras	3 vezs
Hotdogs	4 vezs
Guisos	5 vezs
Huevos Revueltos	6 vezs
Pescado a la Parrilla	7 vezs
Salchichas	8 vezs

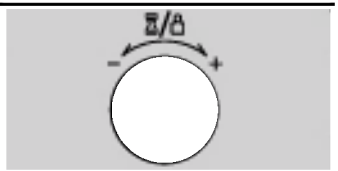
1 Presione **Parar/ Borrar.**



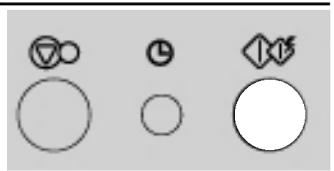
2 Presione **Menú Rápid** dos veces para seleccionar el **Pasta**.



3 Gire el mando DIAL hasta que pantalla indique "0,2".



4 Presione **Inicio.**



<table>
<tr><th>CATEGORÍA DE ALIMENTOS</th><th>LÍMITE DE PESO</th><th>UTENSILIOS</th><th>TEMP. DE LOS ALIMENTOS</th><th>INSTRUCCIONES</th></tr>
<tr><td>1. Cereales</td><td>1-4 porciones</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Coloque la avena y la leche en un recipiente hondo apto para microondas. Cocine destapado. Sonará el BIP del horno, revuelva bien la avena y presione "inicio" para continuar. Después de cocer, revuelva bien y deje reposar durante 1 minuto antes de servir.
<table>
<tr><td></td><td>1 porción</td><td>2 porciones</td><td>3 porciones</td><td>4 porciones</td></tr>
<tr><td>Avena. paquete de 0.04kg aprox.</td><td>1/ 3 taza (1 paquete)</td><td>2/ 3 tazas (2 paquetes)</td><td>1 taza (3 paquete)</td><td>1 1/ 3 tazas (4 paquetes)</td></tr>
<tr><td>Leche fría</td><td>3/ 4 taza (180ml)</td><td>1 1/ 2 tazas (360ml)</td><td>2 1/ 2 tazas (540ml)</td><td>3 tazas (720ml)</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>2. Pasta</td><td>0,1 – 0,3 kg</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Coloque los tallarines y agua hervida con 1/ 4 a 1 cucharadita de sal en un recipiente grande y profundo.
<table>
<tr><td>Peso</td><td>0.1kg</td><td>0.2kg</td><td>0.3kg</td><td>Cubierta</td></tr>
<tr><td>Agua hervida</td><td>400ml</td><td>700ml</td><td>1000ml</td><td>No</td></tr>
</table>
Cocine destapado. Sonará el BIP del horno, revuelva bien los tallarines y presione "Inicio" para continuar. Una vez cocinados, revuelva y deje reposar durante 1 minuto si fuese necesario. Escurra los tallarines con agua fría.</td></tr>
<tr><td>3. Menestras</td><td>0,2 – 0,8 kg</td><td>Plato apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Vacíe los porotos en un plato apto para microondas. Cubra.
Coloque el plato en la bandeja de vidrio.
Después de recalentar, revuelva y deje reposar durante 1-2 minutos con la cubierta.</td></tr>
<tr><td>4. Hotdog</td><td>0,2 – 0,6 kg</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Coloque el contenido del tarro incluido el líquido en salmuera en un recipiente apto para microondas. Caliente destapado. Después de calentar, revuelva bien. Escurra y sirva.</td></tr>
<tr><td>5. Guisos</td><td>0,2 – 0,6 kg</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Ambiente</td><td>Coloque el estofado en un recipiente apto para microondas. Cubra con film plástico no muy apretado. Después de calentar, revuelva bien y deje reposar durante 2 minutos.</td></tr>
<tr><td>6. Huevos Revueltos</td><td>1-4 huevos</td><td>Recipiente apto para microondas</td><td>Refrigerados</td><td>Coloque el número deseado de huevos y leche en un recipiente grande. Bata ligeramente. Cubra con film plástico. Después de cocinarlos, saque del horno.
Revuelva bien y deje reposar durante 1-2 minutos con la cubierta hasta que estén firmes.
Agregue la cantidad de leche de acuerdo con el número de huevos.
1 huevo: 1 cucharada de leche
2 huevos: 2 cucharadas de leche
3 huevos: 3 cucharadas de leche
4 huevos: 4 cucharadas de leche</td></tr>
<tr><td>7. Pescado a la Parrilla</td><td>0,2 – 0,6 kg</td><td>Alta parrilla</td><td>Refrigerados</td><td>Coloque la chorizo en un alta parrilla.
Sonará el BIP del horno, revuelva bien la chorizo presione "inicio" para continuar. Después de cocer, revuelva bien y deje reposar durante 1 minuto antes de servir.</td></tr>
<tr><td>8. Salchichas</td><td>0,1 – 0,5 kg</td><td>Alta parrilla</td><td>Refrigerados</td><td>Coloque la pescado a la plancha en un alta parrilla.
Sonará el BIP del horno, revuelva bien la pescado a la plancha presione "inicio" para continuar. Después de cocer, revuelva bien y deje reposar durante 1 minuto antes de servir.</td></tr>
</table>

Cocción con la Parrilla

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

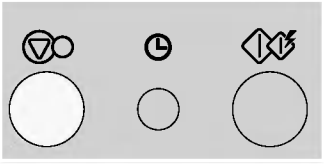


Esta característica le permitirá dorar y cocinar rápidamente los alimentos hasta que estén crujientes.



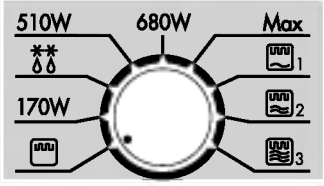


1 Presione **Parar/ Borrar.**

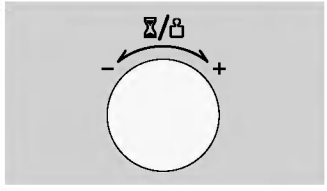


2 Gire la rueda para seleccionar el modo **Parrilla.**

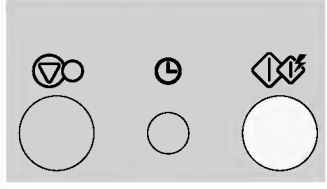
"GrIL" aparece en la pantalla.



3 Gire el mando **DIAL** hasta que la pantalla indique "12:30".



4 Presione **Inicio.**



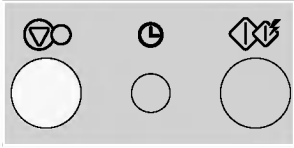
Cocción Combinada

En el siguiente ejemplo le mostraré cómo programar su horno con una potencia de microondas del 20% y en modo combi para un tiempo de preparación de 25 minutos.



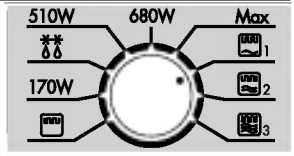
Su horno dispone de una función de cocción combinada que le permite cocinar los alimentos con **bobina de calentamiento** e **microondas** a la vez. Gracias a esta función, al horno le suele llevar menos tiempo cocinar su comida.

1 Presione **Parar/ Borrar.**

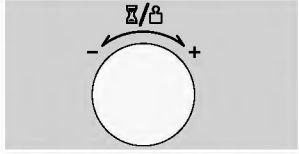


2 Gire la rueda para seleccionar el modo **Combi-1.**

"Co-1" aparece en la pantalla.

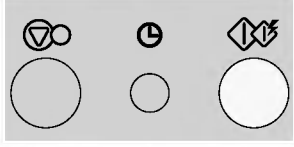


3 Gire el mando **DIAL** hasta que pantalla indique "25:00".



4 Presione **Inicio.**

¡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

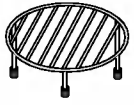
Cocción
Automática Parrilla

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



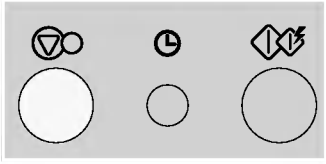
COCCIÓN AUTOMÁTICA PARRILLA le permite cocinar fácilmente la mayoría de sus platos favoritos seleccionando el tipo de alimento e introduciendo el peso del alimento.





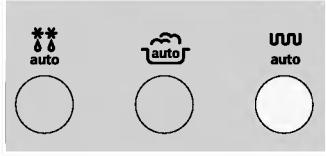
CATEGORÍA	Presione **Parrilla Automática**
GRATINADO	1 vez
LASAÑA	2 veces
GAMBAS A LA PLANCHA	3 veces
ROSBIF	4 veces
CERDO ASADO	5 veces
TROZOS DE POLLO	6 veces

1 Presione **Parar/ Borrar.**

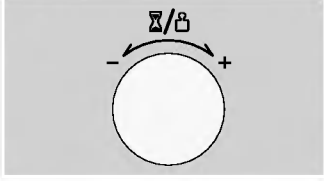


2 Pulse **Parrilla Automática** dos veces para seleccionar lasaña.

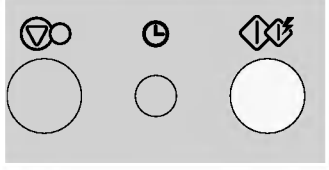
"Ar-2" aparece en la pantalla.



3 Gire el **DIAL** hasta que el display indique "0,6kg".



4 Presione **Inicio.**



TIPO DE ALIMENTO	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
GRATINADO (Ar-1)	0,5 kg – 1,2 kg	Bandeja baja	Ambiente	Utilice esta tecla para preparar gratinados caseros. Ponga los alimentos en la rejilla baja. Una vez cocinados, sáquelos del horno y déjelos reposar durante 1 - 2 minutos. ***Patatas al gratén*** **Ingredientes** 400 gramos de patatas 100 gramos de cebolla (cortada en rodajas finas) 2/ 3 de una cucharada de mantequilla 3 lonchas de bacon 350 gramos de salsa bechamel 80 gramos de queso mozzarella en tiras Sal, pimienta negra **(Salsa bechamel)** 3 cucharadas de mantequilla, 5 cucharadas de harina, 2 tazas de leche Ponga la mantequilla en un recipiente grande. Caliéntela en el microondas en la posición HIGH (ALTA) hasta que se funda. Añada la harina y caliente la mezcla en el microondas en HIGH. Añada la leche, la sal y la pimienta negra. Caliéntelo todo en el microondas en HIGH durante 15 minutos. (Durante la cocción, remueva varias veces) **Método** 1. Hornee las patatas con la Función Jacket Potato (Patata asada). A continuación pélelas y córtelas en rodajas finas. Añada sal y pimienta. 2. Mezcle la cebolla y la mantequilla en un recipiente. Caliéntelas en el microondas en HIGH durante 2 minutos. 3. Ponga un tercio de la salsa bechamel en el plato de gratinar. Añada las patatas, la cebolla y el bacon. Cubra todo con el resto de la bechamel. 4. Ponga el queso por encima. Ponga el plato en la rejilla baja sobre la bandeja de cristal. Una vez cocinadas, déjelas reposar durante 2 – 3 minutos.

TIPO DE ALIMENTO	*LÍMITE DE PESO*	*UTENSILIOS*	*TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS*	*INSTRUCCIONES*
LASAÑA (Ar-2)	0,3 kg – 0,6 kg	Rejilla baja	Refrigerada	QUITE EL CARTÓN Y LA PELÍCULA PROTECTORA. Póngala en la rejilla baja. Una vez cocinada, sáquela del horno y déjela reposar durante 1- 2 minutos.
GAMBAS A LA PLANCHA (Ar-3)	0,1 kg – 0,6 kg	Rejilla baja	Refrigeradas	Límpielas y séquelas. Póngalas en la rejilla alta. Cuando el horno emita un pitido, déles la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinadas, sáquelas del horno y sírvalas.
ROSBIF (Ar-4)	0,5 kg – 1,5 kg	Rejilla baja	Refrigerado	Unte la carne con margarina o mantequilla derretida. Póngala en la rejilla baja sobre la bandeja de metal. Cuando el horno emita un pitido, déle la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinada, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos antes de servir.
CERDO ASADO (Ar-5)	0,5 kg – 1,5 kg	Rejilla baja	Refrigerado	Unte la carne con margarina o mantequilla derretida. Póngala en la rejilla baja sobre la bandeja de metal. Cuando el horno emita un pitido, déle la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinada, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos antes de servir.
TROZOS DE POLLO (Ar-6)	0,2 kg – 0,8 kg	Rejilla baja	Refrigerados	Lávelos y seque la piel. Unte los muslos de pollo con margarina o mantequilla derretida. Póngalos en la rejilla alta sobre la bandeja de metal. Cuando el horno emita un pitido, déles la vuelta y pulse Start para continuar. Una vez cocinados, déjelos reposar cubiertos con papel de aluminio durante 2 – 5 minutos.

Cocinar
Más o menos

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cambiar los programas Cocción Automática preseleccionados para un tiempo de cocción más largo o más corto.

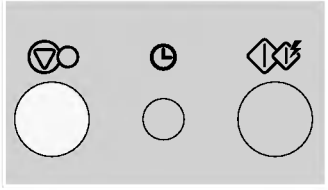


Si su comida le resulta muy hecha o poco hecha cuando utiliza el programa **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el **DIAL**.

Cuando cocine con las funciones automática y manual, puede alargar o acortar el tiempo de cocción en cualquier momento girando el **DIAL**.

No es necesario detener el proceso de cocción.

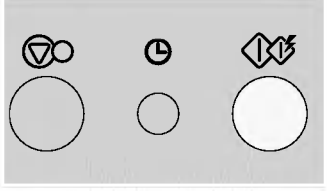
1 Presione **Parar/ Borrar.**



2 Ajuste el programa **Cocción Automática** correspondiente.

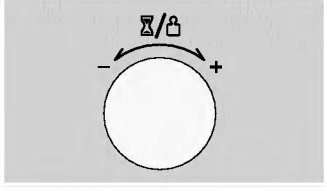
Seleccione el peso de los alimentos.

Presione **Inicio.**



3 Gire el **DIAL** en el sentido de las agujas del reloj.
El tiempo de cocción aumentará en **10** segundos cada vez que pulse la tecla.

Gire el **DIAL** en sentido contrario a las agujas del reloj.
El tiempo de cocción disminuirá en **10** segundos cada vez que pulse la tecla.



Para calentar o recalentar con éxito en el microonda, es importante seguir varias indicaciones. Mida la cantidad de alimento para determinar el tiempo que será necesario para recalentarlo. Disponga los alimentos de manera circular para obtener mejores resultados. Los alimentos a temperatura ambiente se calentarán más rápidamente que los refrigerados. Los alimentos enlatados deberán sacarse de la lata y ponerse en un recipiente para microondas. Los alimentos se calentarán de manera más uniforme si se cubren con una tapa para microondas o con un envoltorio de plástico con aberturas. Quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras debidas al vapor. Utilice la tabla siguiente como guía para recalentar alimentos cocinados.

Guía para Calentar o Recalentar

ARTÍCULO	TIEMPO DE COCCIÓN (EN HIGH)	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Carne en rodajas 3 rodajas (0,5 cm de grosor)	1 1/2 - 2 1/2 minutos	Ponga la carne en rodajas en un plato para microondas. Cúbrala con plástico para envolver con aberturas. * Nota: La salsa ayuda a mantener la carne jugosa.
Pollo troceado 1 pechuga 1 muslo	2 - 3 1/2 minutos 1 1/2 - 2 1/2 minutos	Ponga los trozos de pollo en un plato para microondas. Cúbralos con plástico para envolver con aberturas.
Filete de pescado (170-230 g)	1 - 2 1/2 minutos	Ponga el pescado en un plato para microondas. Cúbralo con plástico para envolver con aberturas.
Lasaña 1 ración (300 g)	4 1/2 - 7 minutos	Ponga la lasaña en un plato para microondas. Cúbrala con plástico para envolver con aberturas.
Estofado 1 taza 4 tazas	1 1/2 - 3 minutos 5 - 7 1/2 minutos	COCÍNELO cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Estofado con nata o queso 1 taza 4 tazas	1 1/2 - 3 minutos 4 - 6 1/2 minutos	COCÍNELO cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Carne de vaca a la parrilla 1 sándwich (1/ 2 taza de relleno de carne) sin panecillo	1 - 3 minutos	COCÍNELA cubierta en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez . Caliente el bollo como se indica en el cuadro siguiente.

ARTÍCULO	TIEMPO DE COCCIÓN (EN HIGH)	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Puré de patata 350 g	6 – 7 minutos (a 540 W)	COCÍNELO cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Judías en salsa de tomate 1 taza	2 - 3 1/2 minutos	COCÍNELAS cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Ravioli o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	3- 4 1/2 minutos 8 - 11 1/2 minutos	COCÍNELOS cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	1 1/2 - 2 minutos 4 – 6 minutos	COCÍNELO cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Panecillo o bollo para sándwich 1 bollo	20 – 35 segundos	Envuélvalos en papel de cocina y póngalos en la bandeja de cristal.
Verduras 1 taza 4 tazas	1 1/2 - 3 minutos 4 – 6 minutos	COCÍNELAS cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Sopa 1 ración (8 oz.)	2 – 3 minutos	COCÍNELA cubierto en un plato hondo resistente al microondas. Remueva una vez a mitad del proceso de cocción.
Plato combinado (1 ración) Carne 125 g Puré patata 150 g Zanahoria, cocinada 150 g	12 1/2 - 14 1/2 minutos (a 540 W)	COCÍNELO cubierto en un plato llano resistente al microondas.

Guía de Verduras Frescas

VERDURA	CANTIDAD	Tiempo de cocción (ALTA potencia)	INSTRUCCIONES	TIEMPO DE REPOSO
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
Remolachas, 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

VERDURA	CANTIDAD	Tiempo de cocción (ALTA potencia)	INSTRUCCIONES	TIEMPO DE REPOSO
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. Déle 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.

ARTÍCULO	PESO	TIEMPO APROX. DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	SUGERENCIAS
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 grasera. Dé la vuelta a la comida a mitad de cocción.
Bistecs (2,5cm (1") de grosor) Poco hecho En su punto Muy hecho	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 18-20 22-24 26-28	
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	10-13	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.

ARTÍCULO	PESO	TIEMPO APROX. DE COCCIÓN (EN MINUTOS)	SUGERENCIAS
Filetes de pescado 1 cm (1/2") de grosor 1,5 cm (1/2") de grosor	 230g 230g	 17-21 20-24	Aplique mantequilla derretida y dé la vuelta a mitad de cocción.
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 Gambas sin cocer	450g 450g	16-20 16-20	Unte abundantemente durante la cocción.

Guía para descongelar

(Consejos y técnicas para descongelar carnes)

- Puede descongelar carnes en su envase original siempre que no contengan elementos de metal. Quite todos los anillos metálicos, cierres, alambres o papel de aluminio. Si es necesario, cubra las partes pequeñas de carne con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que esas partes se calienten durante la descongelación.
  Asegúrese de que el papel de aluminio no toque las paredes del horno.
- Los alimentos que se van a descongelar deberán estar en un recipiente adecuado para microondas y colocarse sin cubrir sobre el plato giratorio de cristal.
- Descongele los alimentos sólo el tiempo necesario. Separe artículos como carne picada, chuletas, salchichas y bacon lo más pronto posible. Quite las partes descongeladas y continúe descongelando las piezas restantes. Es fundamental que se comprueben los alimentos durante la DESCONGELACIÓN porque los diferentes alimentos varían en su *Los trozos enteros de carne están listos para dejarlos reposar tan pronto como se pueda introducir un tenedor en el centro de la pieza haciendo una presión moderada. El resto seguirá congelado. Déjelo hasta que esté totalmente descongelado.
- Descongele los alimentos en el modo de descongelación.

ALIMENT	CANTIDAD	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (MINUTOS)	TIEMPO DE REPOSO (MINUTOS)	INSTRUCCIONES
CARNE VACUNO				
Salchicha de frankfurt	450g	3-5	5-10	Déles la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo.
Carne picada	500g	5-6 1/2	5-10	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo, quite la parte descongelada.
Filete, solomillo	450g	4-5	5-10	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo. Separe.
Asado, lomo (sin hueso)	1000g	9-14	10-15	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo. Cúbralo si s necesario.
Hamburguesas	114gx4	4-6	5-10	Déles la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo.
CERDO				
Carne picada	500g	4-6	5-10	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo, quite la parte descongelada.
Chuletas	500g	4-7	5-10	Sepárelas y vuelva a darles la vuelta.
Asado, lomo (sin hueso)	500g	12-15	5-10	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo. Cúbralo si es necesario.
AVES				
Pollo entero	1000g	10-18	10-15	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo. Cúbralo si es necesario.
Pechugas (con hueso)	450g	4-5	5-10	Sepárelas y vuelva a colocarlas una vez.
Muslos	450g	6-8	5-10	Sepárelos y vuelva a colocarlas una vez.
Contramuslos	450g	6-8	5-10	Sepárelos y vuelva a colocarlas una vez.
Alas	450g	5-6	5-10	Sepárelas y vuelva a colocarlas una vez.
PESCADO Y MARISCO				
Pescado entero	450g	5-8	5-10	Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad de tiempo. Cúbralo si es necesario.
Filetes de pescado	500g	6-9	5-10	Sepárelos y vuelva a colocarlos una vez.
Gambas	250g	3-6	5-10	Sepárelas y vuelva a colocarlas una vez.

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

1 No intente manipular, reparar o ajustar la puerta, el panel de control, interruptores de enclavamiento y de seguridad o cualquier otra pieza del horno. Es peligroso llevar a cabo reparaciones que impliquen retirar cualquier cubierta que impida la exposición a la energía del microondas. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por un técnico de cualificado.

2 No ponga el horno en marcha cuando se encuentre vacío. Conviene dejar un vaso de agua dentro del horno cuando no lo esté utilizando. El agua absorbería todas las microondas, si el horno llegara a ponerse en marcha accidentalmente.

3 No segue 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 padrían 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 puetra y los bordes delanteros del horno, lo que padría causar fugas de microondas.

8 No ustilice 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 envolutras de plástico de los alimentes 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.

Instrucciones de seguridad importantes

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

22 Utilice únicamente utensilios adecuados para los hornos microondas.

23 Al calentar alimentos en contenedores de plástico o de papel, observe el horno por la posibilidad de ignición.

24 Si ve humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para poder apagar posibles llamas.

25 Calentar bebidas en el microondas puede ocasionar que el líquido hierva tardíamente, por lo que debe tenerse cuidado al manipular el recipiente.

26 Se deben agitar o remover los contenidos de biberones (mamaderas) y de los tarros de comida para bebés y comprobarse su temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.

27 No deberían calentarse en hornos microondas huevos en su cáscara y huevos duros hervidos porque pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado su función.

28 Detalles para la limpieza de los retenes de las puertas, cavidades y partes adyacentes

29 Debería limpiarse con regularidad el horno y eliminarse cualquier depósito de comida

30 No mantener el horno limpio puede facilitar la deterioración de su superficie, lo cual podría afectar negativamente a la duración del aparato y podría ocasionar situaciones peligrosas.

31 Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (aparatos que dispongan de la posibilidad de usar una sonda sensitiva a la temperatura).

32 Si se proporcionan elementos de calefacción durante el uso, el aparato se calentará. Debería tenerse cuidado para evitar tocar elementos de calefacción dentro del horno.

33 Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños de corta edad ni por personas enfermas sin supervisión.

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

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

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

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

Menaje adecuado para Microondas

No utlice 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 utensiolio 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 plastico 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 su 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 inicias 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 fisolofía 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 dejaran en el horno hasta estar totalmente cocinados, las superficies externas se cocinarían en exceso y podrían incluso quemarse. Irá ganando experience 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

Lo 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 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 períodos 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 círcuilo, 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 atraidas a las prociones 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 haberbos sacado del horno microondas. Normalmente los alimentos permanecen cubiertos durante el período de reposo para retener el color a menos que deban tener una textura sera (como, por ejemplo, algunos pasteles y galletas). El reposo ayuda a los alimentos a terminar de cocinarse y también ayuda en la mazcla 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 ci exterior del horno limpio

Limpie el exterior de su horno con jabón y agua seguido de agua limpia y sáquelo 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 INTERRUPCION/ CANCELACION 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, enjuage y seque cuidadosamente.
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS DE LIMPIEZA O ESTROPAJOS METALICOS O DE PLASTICO.
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 hornerar, freir o escaldar huevos, la yema podría llegar a reventar a causa de la acumulación de vapor dentro de la membrana. Para evitar esto, sólo tiene que pinchar la yema antes de cocinarlos. No cocine nunca huevos dentro de su cáscara en el horno microondas.

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

R Una vez finaliza la cocción en el microondas, los alimentos continúan cocinádose durnate 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 embasadas para hornos microondas que contienen información sobre los ajustes de tiempo y potencia necesarios para obtener un producto final aceptable.

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

PRECAUTION

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

P ¿Poqué 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 tiempo de cocción. Los tiempos y ajustes de calor proporcionados en la guía de cocción son sugerencias, seleccionados para evitar una cocción exceisva, 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.

Manual de prueba IEC

Platos de prueba de acuerdo con el modelo EN 60705

■ **Descongelamiento en microondas**

Comida	Ajuste del microondas en watts Tiempo de cocción en minutos	Nota
Carne	170 W, 10 min. + 170 W 7-9 min.	Plato de plástico apto para microondas, 22 cm de diámetro. Voltee luego de 10 minutos

■ **Cocción en microondas**

Comida	Ajuste del microondas en watts Tiempo de cocción en minutos	Nota
Natilla	340 W, 30~33 min.	750 g, Pyrex 25 x 20 cm
Bizcocho	680 W, 8~10 min.	Pyrex 22 cm de diámetro
Carne mechada	680 W, 11~13 min.	Pyrex 28 cm

Información concerniente al cableado de la clavija/ Detalles técnicos

PRECAUCION

Este aparaato 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 colorse 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 tierra (⏚)

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

Technical Specification

	MH-6384BL
Potencia de entrada	220 V AC ~ 50Hz
Potencia de Salida	850 W(estándar de calificación IEC60705)
Frecuencia del microondas	2 450 MHz
Dimensión externa	507 mm (Ancho) x 283 mm (Alto) x 435 mm (Largo)
Consumo de potencia	
Microondas	1 250 W
Parrilla	1 000 W
Combinación	1 250 W



Hecho en CHINA