HORNO MICROONDAS / GRILL / CONVECCIÓN

MANUAL DE PROPIETARIO

⚠ PRECAUCIÓN

LEA ESTE MANUAL ATENTAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.
LOS FABRICANTES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN PROBLEMA CAUSADO SI EL PROPIETARIO NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES.

MC8088HLC

P/No. : MFL55318512

Índice

Funcionamiento de las funciones del microondas

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

Estas microondas entran en el área de cocción por las aperturas del interior del horno.

En el interior del horno hay una bandeja. Las microondas no pueden pasar por las paredes de metal del horno, pero pueden penetrar en materiales como el cristal, la porcelana y el papel, los materiales en los que están fabricados los platos de cocina para microondas.

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

Un dispositivo muy seguro

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

Índice _____ 2
Instrucciones de seguridad importantes _____ 3 ~ 7
Precauciones _____ 8
Desembalaje e instalación _____ 9 ~ 10
Panel de control _____ 11
Método para usar los accesorios en cada modo _____ 12
Configuración del reloj _____ 13
Bloqueo infantil _____ 14
Cocina con microondas _____ 15
Nivel de potencia de microondas _____ 16
Cocina con grill _____ 17
Cocina con Grill Combi _____ 18
Precalentamiento por convección _____ 19
Cocina por convección _____ 20
Cocina con convección Combi _____ 21
Inicio rápido _____ 22
Más o menos cocinado _____ 23
Mantener caliente _____ 24
Cocina automática _____ 25 ~ 27
Dorado Automático _____ 28 ~ 29
Coción al Vapor _____ 30 ~ 32
Tostar _____ 33 ~ 35
Descongelado Automático _____ 36 ~ 37
Descongelado Combinado _____ 38 ~ 39
Limpieza Fácil _____ 40
Utensilios para microondas _____ 41
Características alimenticias y cocina con microondas _____ 42 ~ 43
Preguntas y respuestas _____ 44
Plato conforme a la norma EN 60705 _____ 45
Especificaciones técnicas _____ 46

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

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

ADVERTENCIA

1. No intente forzar o realizar ningún ajuste o reparaciones en la puerta, las juntas de la puerta, el panel de control, los conmutadores de bloqueo o cualquier otra parte del horno que incluya retirar alguna cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía de microondas. No utilice el horno si hay algún defecto en la junta de la puerta y las partes adyacentes. Las reparaciones deben ser llevadas a cabo solamente por un técnico de reparaciones cualificado.

- A diferencia de otros dispositivos, el horno microondas es un equipo eléctrico de alta tensión. Un uso o reparación inadecuada podría causar una exposición perjudicial a una energía excesiva de microondas o descargas eléctricas.

2. No use el horno para deshumidicación. (por ejemplo Utilizar el horno microondas con periódicos, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc...)

- Puede ser la causa de daños serios de seguridad como un fuego, quemaduras o muerte súbita debido a descargas eléctricas.

3. El dispositivo no está destinado para ser usado por niños pequeños o personas enfermas. Permita usarlo a los niños sin supervisión solamente cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar el horno de forma segura y comprende los riesgos de un uso inadecuado.

- Un uso incorrecto puede causar daños de seguridad como fuego, descargas eléctricas o quemaduras.

4. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Debe mantener alejados a los niños pequeños.

- Podrían quemarse.

5. o debe calentar líquidos ni cualquier otra comida en recipientes sellados ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. Observe que en algunos casos la comida debe cubrirse con una lámina de plástico para calentarla o cocinarla.

- Podrían explotar.

6. Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento; consulte la página 12 del manual.

- Un uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos e incluso un incendio.

7. No permita que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen del asa de la puerta.

- Podrían resultar heridos.

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

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

1. El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.

Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas. (Los bloqueos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abre la puerta.)

2. No coloque ningún objeto (tal como paños de cocina, servilletas, etc…) entre el la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuos de comida o limpiador en las superficies de la junta.

Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.

3. No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierra correctamente y que no se cause ningún daño en la: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de a puerta y la superficie de sellado.

Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.

4. Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean correctos. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.

Cocinar excesivamente la comida puede causar que la comida prenda fuego y dañe el horno.

5. Al calendar líquidos en el horno, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas,
- *** Evite usar recipientes rectos con cuellos estrechos.**
- *** No los caliente en exceso.**
- *** Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.**
- *** Tras calentarlo, déjelo reposar unos instantes en el horno, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).**

Tenga cuidado al manipular el recipiente. Calentar líquidos con microondas puede hacer que hiervan violentamente de forma retardada sin señales de burbujas. Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

6. Existe una salida de humos en la parte superior, inferior o lateral del horno. No bloquee la salida.

Podría dañar el horno y afectar a los resultados de la cocina.

7. No utilice el horno cuando esté vacío. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no vaya a utilizarlo. El agua absorberá con seguridad toda la energía de microondas si el horno se enciende por accidente.

Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

8. No cocine comida envuelta en papel a menos que el libro de receta lo indique para la comida que está cocinando. No utilice papel de periódico en lugar de papel de cocina.

Un uso inadecuado puede ser la causa de una explosión o fuego.

Instrucciones de seguridad importantes

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

⚠ PRECAUCIÓN

9. No utilice recipientes de Madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo, de oro o plata). Retire siempre los alambres de cierre de la bolsa. Antes de usarlos, compruebe que los utensilios son adecuados para utilizarse en hornos microondas.

- Podrían calentarse y agrietarse. En especial, los objetos metálicos podrían curvarse, lo que puede derivar en daños serios.

10. No use productos de papel reciclado.

- Podrían contener impurezas que pueden causar la aparición de chispas o fuego durante la cocción.

11. No enjuague la bandeja y la rejilla metiéndolas en agua justo después de cocinar. Podrían romperse o dañarse.

- Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

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

- Un uso inadecuado podría causar daños personales y en el horno.

13. Antes de cocinar, perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.

- Podrían explotar.

14. No cocine huevos con cáscara. No debe calentar huevos con cáscara y huevos cocidos enteros en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de terminar el calentamiento en el horno.

- La presión se acumula en el interior del huevo, lo que podría hacerlo explotar.

15. No intente freír en el horno.

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

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

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

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

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad importantes

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

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

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

- Existe peligro de quemaduras.

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

- Cocinarlo excesivamente podría causar que el maíz prendiera fuego.

23. Este dispositivo debe incluir toma de tierra.

Los cables del terminal principal siguen el código de color detallado a continuación:
AZUL ~ Neutro
MARRÓN ~ Fase
VERDE Y AMARILLO ~ Tierra

Como los colores de los cables de electricidad de este dispositivo pueden no coincidir con el código de colores de los terminales del enchufe, haga lo siguiente:

El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO.
El cable de color MARRÓN debe conectarse en el terminal marcado con la letra L o de color ROJO.
El cable de color VERDE Y AMARILLO o VERDE debe conectarse al terminal marcado con la letra E o ⏚.

Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o un servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

- Un uso inadecuado puede causar daños eléctricos importantes.

Instrucciones de seguridad importantes

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

⚠ PRECAUCIÓN

24. No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta.

- Podrían arañar la superficie, lo que podría causar grietas en el cristal.

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

- Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.
- Un uso inadecuado podría causar daños serios de seguridad como fuego o descargas eléctricas.

26. El horno microondas debe utilizarse con la puerta decorativa abierta.

- Si la puerta se cierra durante el funcionamiento, el flujo de aire se bloqueará y podría causar fuego o daños en el horno y la carcasa.

27. La conexión puede realizarse teniendo el enchufe con fácil acceso o incorporando un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.

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

Precauciones para evitar una posible exposición a una excesiva energía de microondas.

El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Estos bloqueos de seguridad interrumpirán automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abra la puerta, lo que durante la operación de la función de microondas podría causar una peligrosa exposición a energía de microondas.
Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule residuos de comida o limpiador en las superficies de la junta.

No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierra correctamente y que no se cause ningún daño en la: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de a puerta y la superficie de sellado.

El horno no debe repararse ni ajustarse excepto por personal de reparaciones cualificado.

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que los tiempos de cocción son correctos ya que cocinar excesivamente la comida puede causar que el COMIDA prenda fuego y por lo tanto daños en el horno.

Al calentar líquidos en el horno, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas con la función de microondas, puede hacer que hiervan violentamente de forma retardada sin señales de burbujas. Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente. Para evitar esta posibilidad, deben seguirse los pasos siguientes:

1 Evite usar recipientes rectos con cuellos estrechos.

2 No los caliente en exceso.

3 Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.

4 Tras calentarlo, déjelo reposar unos instantes en el horno, vuelva a removerlos o agitarlos con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).
Tenga cuidado al manipular el recipiente.

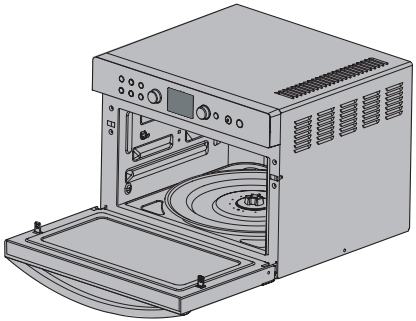
⚠ ADVERTENCIA

Deje siempre la comida reposar tras cocinarla con microondas y compruebe la temperatura antes de consumirla. En especial el contenido de biberones y botes de comida para niños.

Desembalaje e instalación

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

1 Desembale el horno y colóquelo en una superficie nivelada.





Bandeja cuadrada



Bandeja de tostado



Cubierta de vapor



Rejilla cuadrada



Rejilla baja



Plato de vapor



Rejilla alta



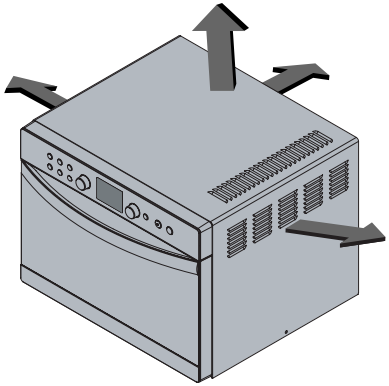
Anillo de rotación de bandeja de cristal



Cuenco de agua para vapor

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

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



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

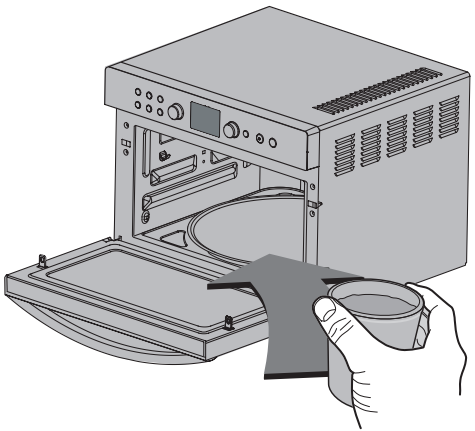
*** ESTE HORNO PUEDE USARSE PARA INSTALACIONES INTEGRADAS.**

*** DEBE USARSE EL KIT DE INTEGRACIÓN FABRICADO POR LG ELECTRONICS.**

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

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

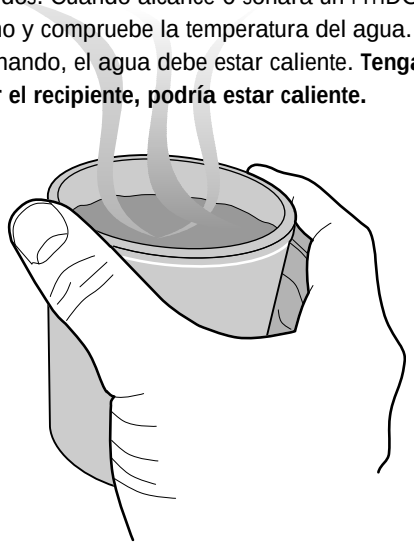
5 Llene un **recipiente para microondas** con 300ml (1/2 pinta) de agua. Colóquelo en el interior y cierre la puerta del horno. Si tiene alguna duda acerca del tipo de recipiente que debe usar, consulte la página 41.



6 Pulse el botón **Stop/Clear (Detener/borrar)** y pulse el botón **Start/Quick Start (Inicio/Inicio rápido)** una vez para seleccionar el tiempo de cocción en 30 segundos.



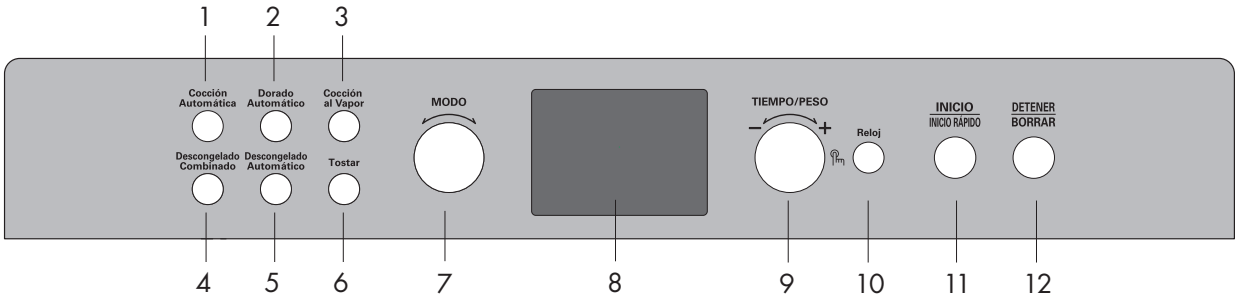
7 La **PANTALLA** mostrará una cuenta atrás de 30 segundos. Cuando alcance 0 sonará un PITIDO. Abra la puerta del horno y compruebe la temperatura del agua. Si el horno está funcionando, el agua debe estar caliente. **Tenga cuidado al retirar el recipiente, podría estar caliente.**



EL HORNO YA ESTÁ INSTALADO

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

Panel de control



1. Cocción Automática : La función Auto cook (Cocina automática) le permite cocinar sus platos preferidos seleccionando el tipo y el peso de los alimentos.

2. Dorado Automático : Puede seleccionar el tipo y el peso de los alimentos.

3. Cocción al Vapor : Puede seleccionar el tipo y el peso de los alimentos.

4. Descongelado Combinado : Puede seleccionar el tipo y el peso de los alimentos.

5. Descongelado Automático : Puede seleccionar el tipo y el peso de los alimentos.

6. Tostar : Puede seleccionar el tipo y el peso de los alimentos.

7. MODO : Puede seleccionar las categorías y funciones de la cocina.

8. Pantalla : Puede mostrar la hora, el tiempo de cocción, la temperatura, el nivel de potencia y las categorías de cocina.

9. TIEMPO/PESO :

- Puede determinar la categoría de cocina seleccionada
- Puede seleccionar los tiempos de cocción, la temperatura, el nivel de potencia y el peso.
- Al cocinar con las funciones automática y manual, puede aumentar o reducir el tiempo de cocción en cualquier momento girando el dial (excepto en el modo de descongelado).

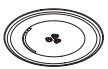
10. Reloj : Puede configurar la hora.

11. INICIO/INICIO RÁPIDO :

- Para comenzar a cocinar con las selecciones realizadas, pulse el botón una vez.
- La función de inicio rápido le permite configurar intervalos de 30 segundos de ALTA potencia tocando solamente el botón de inicio rápido.

12. DETENER/BORRAR : Puede detener el funcionamiento y borrar todas las entradas excepto la hora.

Método para usar los accesorios en cada modo

	Microondas	Grill	Convección	Grill combi.	Conv. combi	Dorado Automática	Cocción al Vapor
Bandeja cuadrada 	—	—	O	—	O	—	—
Rejilla cuadrada 	—	—	O	—	—	—	—
Bandeja de tostado 	O	O	—	O	O	O	O
Vaporizador (módulo) 	O	—	—	—	—	—	—
Rejilla alta 	—	O	O	O	O	—	O
Rejilla baja 	—	O	O	O	O	O	O
Bandeja de cristal 	O	O	O	O	O	O	O

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

O : Aceptable

— : No aceptable

Configuración del reloj

Puede configurar el reloj en formato de 12 horas o de 24 horas.
En el ejemplo siguiente, mostraré cómo configurar la hora a las 10:30:00 al usar el formato de 24 horas.
Asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje del horno.



Al enchufar el horno por primera vez o cuando se restablezca la corriente tras un apagón, aparecerá un "0" en la pantalla y tendrá que poner en hora el reloj.

Si el reloj (o la pantalla) muestran extraños símbolos, desenchufe el horno de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo y ponga el reloj en hora.

1

Asegúrese de haber instalado el horno correctamente como se describe anteriormente en este libro.

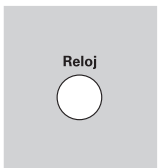
Pulse **DETENER/BORRAR.**



2

Pulse **Reloj** una vez
(Si desea mostrar la hora en formato de 12 horas, gire **TIEMPO/PESO.**

Pulse **TIEMPO/PESO** para confirmar la hora.





3

Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre “10:00”.

Pulse **TIEMPO/PESO** para confirmar la hora.





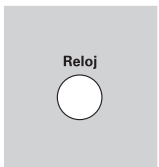
4

Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre “10:30”.

Pulse **TIEMPO/PESO.**

El reloj comenzará a contar.





Bloqueo infantil

En el ejemplo siguiente mostraré cómo configurar el bloqueo infantil.



El horno dispone de una medida de seguridad que evita que se ponga en funcionamiento accidentalmente.
Una vez configurado el bloqueo infantil, no podrá usar ninguna función y no podrá cocinarse nada.
Sin embargo, su hijo aún podrá abrir la puerta del horno.

1 Pulse **DETENER/BORRAR.**



2 Mantenga pulsado **DETENER/BORRAR** hasta que aparezca una "L" en la pantalla y se emita un pitido

El **BLOQUEO INFANTIL** ya está configurado.

La hora desaparecerá de la pantalla si se pulsa cualquier botón, en la pantalla aparecerá la letra "L".



3 Para cancelar el **BLOQUEO INFANTIL** mantenga pulsado **DETENER/BORRAR** hasta que desaparezca la letra "L".

Al desactivarse, se escuchará un pitido.



Cocina con
Microondas

En el siguiente ejemplo mostrará cómo cocinar algunos platos con una potencia de 400 W durante 5 minutos.



El horno dispone de cinco opciones de potencia de microondas. Automáticamente se selecciona la potencia alta y girando el selector se definirá un nivel de potencia diferente.

La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.

No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla baja



Rejilla cuadrada



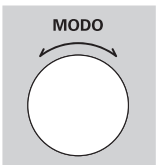
Bandeja cuadrada

1 Asegúrese de haber instalado el horno correctamente como se describe anteriormente en este libro.

Pulse **DETENER/BORRAR.**



2 Gire el control **MODO** para seleccionar **Microondas.**
Se mostrará la siguiente indicación: "≈"



3 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre "400 W".

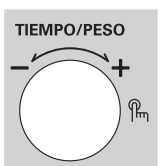
Pulse **TIEMPO/PESO** para confirmar la potencia.





4 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre "5:00".

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**





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

Nivel de potencia de microondas



NIVEL DE POTENCIA	*SALIDA*	*USO*	*ACCESORIO*
ALTA	1000 W	* Hervir agua * Carne picada de ternera * Cocinar trozos de ave, pescado y verduras * Cocinar cortes tiernos de carne	Plato para microondas
MEDIA ALTA	800 W	* Todo el recalentado * Asar carne y aves * Cocinar setas y marisco * Cocinar platos con queso y huevo	
MEDIA	600 W	* Hornear pasteles y bollos * Preparar huevos * Cocinar cremas * Preparar arroz y sopa	
DESCONGELADO / MEDIA BAJA	400 W	* Todo el descongelado * Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar cortes de carne menos tiernos	
BAJA	200 W	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helado * Fermentar masas de levadura	

Cocina con
Grill

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



Esta función le permite dorar y tostar los platos rápidamente.

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla alta + Bandeja de tostado

No use los accesorios siguientes.



Rejilla cuadrada



Bandeja cuadrada

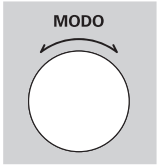


Vaporizador (módulo)

1 Pulse **DETENER/BORRAR.**



2 Gire el control **MODO** para seleccionar **Grill.**
Se mostrará la siguiente indicación: “ ⏦ “



3 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre “12:00”.



4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



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

Cocina con Grill Combi

En el ejemplo siguiente mostraré cómo programar el horno con una potencia de microondas de 400 W y usar el grill para cocinar durante un tiempo de 25 minutos.

El horno tiene una función de cocina combinada que le permite cocinar platos con **calor** y **microondas.**
Esto generalmente significa que se tarda menos tiempo en cocinar sus platos.

Puede seleccionar tres niveles de potencia de microondas (200 W, 400 W y 600 W) en el modo de grill combi.

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla alta + Bandeja de tostado

No use los accesorios siguientes.



Rejilla cuadrada



Bandeja cuadrada

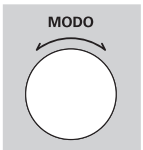


Vaporizador (módulo)

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**



2 Gire el control **MODO** para seleccionar **Grill Combi.**
Se mostrará las siguientes indicaciones: "≋", "〰".



3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "400 W".

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la potencia.



4 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "25:00".



5 Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**

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



Precalentamiento
por convección

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



El horno de convección tiene un rango de temperatura de 40 °C y 100 °C~230 °C (La temperatura de 180 °C está disponible automáticamente cuando se selecciona el modo de convección).

El horno dispone de una función de fermentación a una temperatura de 40°C. Puede que desee esperar hasta que el horno esté frío ya que no puede usarse la función de fermentación si la temperatura del horno es superior a 40°C.

El horno puede tardar unos minutes en alcanzar la temperatura seleccionada.

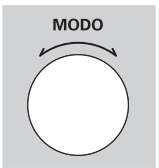
Una vez alcanzada la temperatura correcta, el horno pitará una vez para indicarle que ha alcanzado la temperatura adecuada.

Coloque entonces la comida en el horno: a continuación, dígale al horno que comience a cocinar.

1 Pulse **DETENER/BORRAR.**



2 Gire el control **MODO** para seleccionar **Conv.**
Se mostrará la siguiente indicación: “ ”



3 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre “200ºC”.



4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

El precalentamiento del horno se iniciará al mostrar “ Pr-H”.

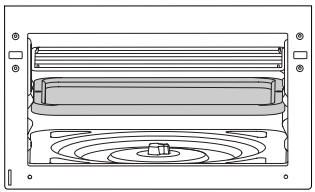


Das folgende Beispiel zeigt die Zubereitung von Lebensmitteln bei einer Temperatur von 230°C über eine Dauer von 50 Minuten.

Cocina por convección

Si no se selecciona ninguna temperatura, el horno seleccionará automáticamente 180 °C. Puede cambiar la temperatura girando el control **TIEMPO/PESO.**

PARA COCINA DE DOS NIVELES



1. **Al cocinar en dos niveles, use los dos estantes proporcionados, con la bandeja cuadrada en el nivel inferior y la rejilla cuadrada en el nivel superior**
2. **Al cocinar en dos niveles, retire los demás accesorios (bandeja de cristal, anillo de rotación).**

PARA COCINA A UN NIVEL

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla baja



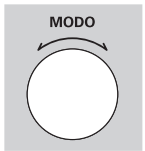
Bandeja cuadrada

1 Pulse **DETENER/BORRAR.**

Durante la cocción por convección deberá utilizarse la bandeja de metal o la rejilla.



2 Gire el control **MODO** para seleccionar **Conv.**
Se mostrará la siguiente indicación "[fan]"



3 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre "230ºC".

Pulse **TIEMPO/PESO** para confirmar la temperatura.





4 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre "50:00".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

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



Cocina con
Convección combi

En el ejemplo siguiente mostraré cómo programar el horno con una potencia de microondas de 300 W y una temperatura de 200ºC durante un tiempo de 25 minutos.



Puede seleccionar tres niveles de potencia de microondas (200 W, 300 W, 400 W)

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla baja



Rejilla baja + Bandeja de tostado



Square tray

No use los accesorios siguientes.



Rejilla cuadrada



Bandeja cuadrada

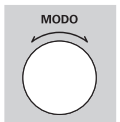


Vaporizador (módulo)

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**

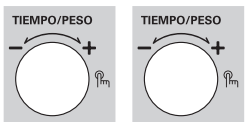


2 Gire el control **MODO** para seleccionar **Conv. Combi.**
Se mostrará las siguientes indicaciones: "≈", "".



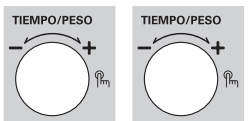
3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "300 W".

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la potencia.



4 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "200ºC".

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la temperatura.



5 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "25:00".



6 Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**

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



Inicio Rápido

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo seleccionar 2 minutos de cocción a alta potencia (1000 W).



La función de inicio rápido le permite configurar intervalos de 30 segundos de ALTA potencia (1000 W) al pulsar el botón **INICIO / INICIO RÁPIDO .**

La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.

No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla baja



Rejilla cuadrada



Bandeja cuadrada

1

Pulse **DETENER / BORRAR.**



2

Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a ALTA potencia (1000 W).

El horno comenzará a funcionar antes de que haya realizado la cuarta pulsación.



Más o menos
cocinado

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



Si encuentra que sus platos se quedan insuficientemente cocinados usando el programa predefinido de cocina, puede aumentar el tiempo de cocción girando el control **TIEMPO / PESO.**

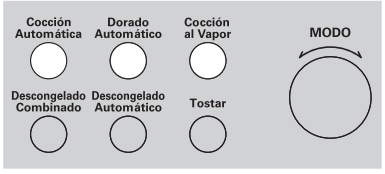
Puede ampliar o reducir el tiempo de cocción (excepto en el modo de descongelado) en cualquier momento girando el control **TIEMPO / PESO.**

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**



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

Seleccione el peso de la comida.



3 Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**

Gire **TIEMPO / PESO.**

El tiempo de cocción se aumentará o reducirá.





Mantener caliente

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo mantener caliente los platos a una temperatura de 90 °C durante 30 minutos.



El horno tiene un rango de temperatura de 30 °C~90 °C cuando se selecciona la opción de mantener caliente.

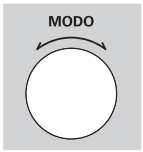
Al pulsar la opción de mantener caliente, se selecciona inicialmente 60 °C.

El horno puede tardar unos minutes en alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura correcta, el horno pitará una vez para indicarle que ha alcanzado la temperatura adecuada.

1 Pulse **DETENER/BORRAR.**



2 Gire el control **MODO** hasta que la pantalla muestre “60ºC”.
Se mostrará la siguiente indicación: “ ”



3 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre “90ºC”.

Pulse **TIEMPO/PESO** para confirmar la temperatura.





4 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre “30:00”.



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



Cocción
Automática

En el ejemplo siguiente se mostrará cómo cocinar 0,6 kg de verduras congeladas.



Se programan los menús de cocina automática.
La función **Cocción Automática** le permite cocinar sus platos preferidos seleccionando el tipo y el peso de los alimentos.

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**



2 Pulse **Cocción Automática.**
Se mostrará la siguiente indicación: " AUTO "



3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "Ac 3".

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la categoría.





4 Pulse **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "0,6 kg"

Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando el control **TIEMPO / PESO.**





GUÍA DE COCINA AUTOMÁTICA

Función	Categoría		Límite de peso	Utensilio	Temp. De comida	Instrucciones
Cocina automática	AC 1	Patatas rellenas	0,2~1,0 kg	Rejilla alta 	Temp. ambiente	Seleccione patatas de tamaño mediano 180 - 220 g. Lave y seque las patatas. Pinche las patatas varias veces con un tenedor. Coloque las patatas en la rejilla. Ajuste el peso y pulse Inicio (Inicio). Cuando se oiga un pitido, déles la vuelta. Tras la cocción, déjelas reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.
	AC 2	Verduras frescas	0,2~0,8 kg	Cuenco para microondas	Temp. ambiente	Coloque las verduras en un cuenco para microondas. Añada la cantidad de agua necesaria. ** 0,2kg - 0,4 kg : 2 cucharadas ** 0,5kg - 0,8 kg : 4 cucharadas Cubra con un envoltorio de plástico. Coloque la comida en el horno. Tras la cocción, remuévala durante 3 - 4 segundos. Déjela reposar durante 3 minutos.
	AC 3	Verduras congeladas	0,2~0,8 kg	Cuenco para microondas	Congelado	Coloque las verduras en un cuenco para microondas. Añada la cantidad de agua necesaria. ** 0.2kg - 0.4 kg : 2 cucharadas ** 0,5kg - 0,8 kg : 4 cucharadas Cubra con un envoltorio de plástico. Coloque la comida en el horno. Tras la cocción, remuévala durante 3 - 4 segundos. Déjela reposar durante 3 minutos.
	AC 4	Arroz/Pasta	0,1~0,3 kg	Cuenco para microondas	Temp. ambiente	Coloque el arroz o la pasta y el agua hirviendo con sal (de $^1/_4$ a 1 cucharadita de sal) en un cuenco grande (3l.) <table><tr><td colspan="2">Peso</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cubrir</td></tr><tr><td rowspan="2">Agua</td><td>Arroz</td><td>250ml</td><td>500ml</td><td>750ml</td><td>Cubrir y ventilar con envoltorio</td></tr><tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>Descubrir</td></tr></table>**Arroz – Tras la cocción, déjelo reposar cubierto durante 5 o hasta que se haya absorbido el agua. **Pasta – Durante la cocción, remuévala varias veces según sea necesario. Tras la cocción, déjela reposar durante 1-2 minutos. Enjuague la pasta con agua fría.

GUÍA DE COCINA AUTOMÁTICA

Función	Categoría		Límite de peso	Utensilio	Temp. De comida	Instrucciones
Cocina automática	AC 5	Pasteles	0,5~1,0 kg	Molde de cristal térmico en la rejilla baja	Temp. ambiente	Siga con atención la receta de bizcocho elegida. Coloque el molde en el horno en la rejilla baja.
	AC 6	Comida preparada refrigerada	0,3~0,6 kg	Su propia bandeja	Refrigerada	Perfore el envoltorio con un palillo. Coloque la comida en la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjela reposar durante 2 minutos – Ejemplo de comida que debe remover: Espaguetis a la boloñesa, Estofado de ternera – Ejemplo de comida que no debe remover: Lasaña, Pastel de carne **Nota:** Para la comida guardada en bolsas, perfore la porción de carne y la de arroz o pasta varias veces. - Para platos que se puedan remover, hágalo si es necesario.
	AC 7	Comida preparada congelada	0,3~0,6 kg	Su propia bandeja	Congelado	Coloque los platos congelados sin cubrir en la bandeja de cristal
	AC 8	Sopa / Salsa	0,2~0,8 kg	Cuenco para microondas	Temp. ambiente	Vierta la sopa o la salsa en un cuenco para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico. Coloque la comida en el horno. Tras la cocción, remuévalo y déjelo reposar durante 3 minutos. A continuación, vuelva a removerlo.

* Receta de bizcocho Ac 5 (0,5kg)

Ingredientes	Receta
170g de harina 170g de azúcar 100ml de agua 125g de huevo 50g de mantequilla derretida 10g levadura en polvo	1. Mezcle los huevos y el azúcar en un cuenco durante 2-3 minutos a máxima potencia. 2. Añada la mantequilla derretida, el harina, la levadura en polvo y el agua. 3. Mézclelo todo bien con una espátula. 4. Engrase la base de un molde de cristal térmico y cúbrala con un papel encerado. Vierta la mezcla del pastel con una cuchara y suavice la superficie.



La función **Dorado Automático** le permite cocinar fácilmente sus platos preferidos seleccionando el tipo y el peso de los alimentos.



Rejilla baja
+
Bandeja de tostado

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

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**



2 Pulse **Dorado Automático.**
Se mostrará la siguiente indicación: " AUTO "



3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "Ar 1".

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la categoría.





4 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "1,4 kg".



5 Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando el control **TIEMPO / PESO.**



GUÍA DE ASADO AUTOMÁTICO

Función	Categoría		Límite de peso	Utensilio	Temp. De comida	Instrucciones
Dorado Automático 	Ar 1	Ternera asada	0,5~1,5 kg	Rejilla baja sobre la bandeja de tostado	Refrigerada	Pinte la carne con aceite. Colóquela en la rejilla baja sobre la bandeja de tostado. Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta. Tras la cocción, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.
	Ar 2	Cerdo asado	0,5~1,5 kg	Rejilla baja sobre la bandeja de tostado	Refrigerada	Pinte la carne con aceite. Colóquela en la rejilla baja sobre la bandeja de tostado. Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta. Tras la cocción, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.
	Ar 3	Pollo entero asado	0,8~1,5 kg	Rejilla baja sobre la bandeja de tostado	Refrigerada	Lave y seque la piel. Pinte el pollo con aceite. Ate las patas con un hilo de algodón. Colóquelo en la rejilla baja sobre la bandeja de tostado. Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta. Tras la cocción, déjelo reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.

Coción al Vapor

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

Esta función permite cocinar al vapor.

PRECAUCIÓN:

1. **Utilice siempre guantes de horno al retirar el VAPORIZADOR del horno. Estará muy caliente.**
2. **No coloque un VAPORIZADOR caliente sobre una mesa de cristal o una superficie que pueda derretirse. Asegúrese siempre de usar una alfombrilla o una bandeja.**
3. **Cuando use el Vaporizador, vierta al menos 300ml. de agua antes de usarlo. Si la cantidad de agua es menor a 300ml, la cocción podría ser insuficiente o podría causar fuego o daños fatales en el producto.**
4. **Tenga cuidado cuando mueva el VAPORIZADOR con agua.**
5. **Cuando use el VAPORIZADOR, la cubierta y el cuenco de agua para el vapor deben quedar perfectamente derechos. Los huevos o las castañas podrían explotar si no se utiliza la cubierta de vapor y el cuenco de agua para el vapor.**
6. **Nunca utilice el Vaporizador con un producto de un modelo diferente, podría causar fuego o daños fatales en el producto.**



1 Pulse **DETENER / BORRAR.**



2 Pulse **Coción al Vapor.**

Se mostrará la siguiente indicación “ ⌓ “



3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre “Sc 2”.

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la categoría.





4 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre “0,6 kg”.



5 Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando el control **TIEMPO / PESO.**



GUÍA DE COCINA AL VAPOR

Función	Categoría		Límite de peso	Utensilio	Temp. De comida	Instrucciones
Coción al Vapor 	SC 1	Crustáceos	0,1~0,4 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Refrigerada	Limpie los alimentos, como las gambas, los cangrejos, (asegúrese de que el tamaño es menor a 25cm) Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque la comida preparada en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbrala con la cubierta de vapor. Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjelo reposar durante 1 minuto en el horno.
	SC 2	Filete de pescado	0,2~0,6 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Temp. ambiente	Limpie la comida asegurándose de que tiene un grosor inferior a 2,5cm Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque la comida preparada en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbrala con la cubierta de vapor. Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjelo reposar durante 1 minuto en el horno.
	SC 3	Zanahorias	0,2~0,8 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Temp. ambiente	Limpie las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque la comida preparada en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbrala con la cubierta de vapor. Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjelas reposar durante 1 minuto en el horno.
	SC 4	Huevos	2~9 eggs	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Refrigerada	Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque los huevos en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbralos con la cubierta de vapor. Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjelos reposar durante 1 minuto en el horno.

GUÍA DE COCINA AL VAPOR

Función	Categoría		Límite de peso	Utensilio	Temp. De comida	Instrucciones
Coción al Vapor 	SC 5	Brécol	0,2~0,6 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Temp. ambiente	Igual al anterior.
	SC 6	Judías verdes	0,1~0,3 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Temp. ambiente	Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque las judías verdes en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbralas con la cubierta de vapor. Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjelas reposar durante 1 minuto en el horno.
	SC 7	Manzanas	0,2~0,8 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Temp. ambiente	Lávelas y pélelas. Retire el corazón si es necesario y córtelas en láminas finas. Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque la comida preparada en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbralas con la cubierta de vapor. Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal. Tras la cocción, déjelas reposar durante 1 minuto en el horno.
	SC 8	Marisco	0,2~0,6 kg	Cuenco de agua para vapor Plato de vapor Cubierta de vapor	Refrigerada	Limpie los alimentos, como las almejas, vieiras y la sepia, (asegúrese de que el tamaño es menor a 25cm) Vierta 300ml de agua del grifo en el cuenco de agua para vapor. Coloque el plato de vapor en el cuenco de agua. Coloque la comida preparada en el plato de vapor en una capa sólo. Cúbralas con la cubierta de vapor.Coloque el cuenco de agua de vapor en el centro de la bandeja de cristal.Tras la cocción, déjelas reposar durante 1 minuto en el horno.

Tostar

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo cocinar 0,4 kg de patatas fritas.



Esta función permite tostar con el horno.

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Bandeja de tostado
+
Rejilla alta (Rejilla baja)

PRECAUCIÓN:

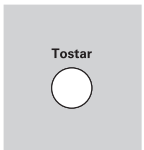
1. **Utilice siempre guantes de horno al retirar la Bandeja de tueste del horno. Estará muy caliente.**
2. **No coloque la Bandeja de tueste caliente sobre una mesa de cristal o una superficie que pueda derretirse. Asegúrese siempre de usar una alfombrilla o una bandeja.**
3. **Nunca utilice la Bandeja de tueste con un producto de un modelo diferente, podría causar fuego o daños fatales en el producto.**

1 Pulse **DETENER/BORRAR.**



2 Pulse **Tostar**.

Se mostrará la siguiente indicación: " AUTO ".



3 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre "cc 1".

Pulse **TIEMPO/PESO** para confirmar la categoría.





4 Gire **TIEMPO/PESO** hasta que la pantalla muestre "0,4 kg".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

Durante la cocción puede aumentar o reducir el tiempo de cocción girando el control **TIEMPO/PESO.**



GUÍA DE TOSTADO

Función	Categoría		Límite de peso	Utensilios	Temp. del alimento	Instrucciones
Tostar 	cc 1	Pizza congelada	0,3~0,5 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta	Congelado	Esta función permite cocinar pizza congelada. Retire todo el envoltorio y colóquela en la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta. Tras la preparación, espere durante 1 ó 2 minutos. **PRECAUCIÓN: los utensilios y el propio horno estarán muy CALIENTES. Utilice guantes para horno.**
	cc 2	Pizza fresca	0,6 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja	Refrigerado	Siga cuidadosamente la receta para pizza fresca elegida más adelante. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en el horno en la rejilla baja.
	cc 3	Quiché congelada	0,3~0,6 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta	Congelado	Coloque el embutido en la bandeja para alimentos crujientes. De la forma descrita anteriormente.
	cc 4	Quiché fresca	0,8 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja	Refrigerado	Siga cuidadosamente la receta para quiché fresca elegida más adelante. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en el horno en la rejilla baja.
	cc 5	Tarta de fruta fresca	0,8 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja	Refrigerado	Siga cuidadosamente la receta "Tarta de manzana de una capa" descrita más adelante. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en el horno en la rejilla baja.
	cc 6	Pechugas de pollo	0,2~0,8 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta	Refrigerado	Coloque las pechugas de pollo el la bandeja para alimentos crujientes. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en el horno en la rejilla alta. Cuando el horno suene, dé la vuelta a la comida.
	cc 7	Alitas de pollo	0,2~0,8 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla alta	Refrigerado	Coloque las alitas de pollo en la bandeja para alimentos crujientes. De la forma descrita anteriormente.
	cc 8	Gratinado Dauphinois	1,0 kg	Bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja	Ambiente	Utilice patatas gratinadas precocinadas Coloque las patatas en la bandeja para alimentos crujientes con 60g de queso rayado. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.

* RECETA DE COCINA CRUJIENTE (CC2 / CC4 / CC5)

	Ingredientes	*Receta*
cc2 **Pizza fresca**	1 base de pizza 60 g de salsa para pizza 150 g de queso rallado 70 g de pimientos 40 g de cebollas 50 g de jamón	Colocar la masa en la bandeja para alimentos crujientes y pinchar la superficie con un tenedor. Añadir la salsa para pizza, 50g de queso rayado, pimientos, cebollas, jamón y 100g de queso rayado sobre la masa. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
cc4 **Quiché de cebolla y bacon**	1 base de masa para repostería 140 g de cebollas 3 lonchas de bacon 3 huevos 300 g de crema para batir 120 g de leche 120 g de queso rallado	Sofreír la cebolla troceada y el bacon en una sartén. Mezclar los huevos, la crema dulce, la leche y el queso rayado. Colocar la masa en la bandeja para alimentos crujientes y pinchar la superficie con un tenedor. Añadir la cebolla y el bacon sobre la pasta y echar la mezcla. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja.
cc5 **Tarta de manzana de una capa**	1 base de masa para repostería $^3/_4$ tazas de azúcar blanco 2 cucharadas de mantequilla, ablandada 1/3 de taza de harina multiuso $^1/_4$ de cucharilla de nuez moscada molida 2 manzanas frescas sin corazón, peladas y troceadas	Colocar la masa en la bandeja para alimentos crujientes y pinchar la superficie con un tenedor. Mezclar el azúcar y la mantequilla. Añadir harina y nuez moscada y mezclar bien. Extender $^1/_2$ de la mezcla en la base de masa. Disponer las manzanas en la parte superior de la mezcla desmenuzada y espolvorear la mezcla sobrante encima de las manzanas. Coloque la bandeja para alimentos crujientes en la rejilla baja

La temperatura y densidad de los alimentos varía. Es recomendable revisar la comida antes de comenzar a cocinarla. Preste especial atención a los trozos grandes de carne y pollo, algunas partes no deben estar descongeladas del todo antes de comenzar a cocinarlas. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que, a veces, es mejor empezar a cocinarlo mientras está un poco congelado. Estos deberán dejarse reposar para dejar que el centro se ablande. En el ejemplo siguiente les mostraré cómo cocinar aves congeladas.

Descongelado Automático



El horno incluye cuatro opciones de descongelado por microondas:
- Carne, Ave, Pescado y Pan; cada categoría de descongelado tiene una configuración de potencia diferente.

La comida que vaya a cocinar deberá colocarse en utensilios para microondas.

No use los accesorios siguientes.



Rejilla alta



Rejilla baja



Rejilla cuadrada



Bandeja cuadrada

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**
Pese la comida que vaya de descongelar. Asegúrese de retirar cualquier envoltorio o cierre metálico, coloque la comida en un plato para microondas sobre la bandeja de cristal del horno y cierre la puerta.



2 Pulse **Descongelado Automático.**
Se mostrará la siguiente indicación: “ AUTO “



3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre “dEF2”.

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la categoría.





4 Gire el control **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre “0,8 kg” para el peso de la comida congelada.

Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**





Mientras se descongela el pan, el horno emitirá un “PITIDO”, al oírlo, abra la puerta del horno, dé la vuelta a la comida y sepárela para asegurar una descongelación por igual. Retire las porciones que se hayan descongelado o envuélvalas para ayudar a ralentizar la descongelación. Tras comprobar la comida, cierre la puerta del horno y pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO** para continuar con la descongelación.
El horno no dejará de descongelar (incluso cuando se oiga el pitido) a menos que se abra la puerta.

Guía de descongelado

* La comida que desee descongelar debe colocarse en un recipiente de microondas y ponerse sin cubrir en la bandeja de cristal.
* Si es necesario, cubra pequeñas áreas de carne o pollo con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
* Separe los elementos como la carne picada, las chuletas, las salchichas y el bacon todo lo que pueda.
  Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta. Retire las partes descongeladas. Continúe descongelando el resto de los trozos.
  Una vez descongelado, déjelo reposar hasta que esté completamente blando.

Función	*Categoría*		*Límite de peso*	*Utensilios*	*Comida*
Descongelado automático	dEF1	Carne	0,1~4,0 kg	Cuenco para microondas	Carne picada de ternera, Filete de solomillo, Dados de carne para estofado, Filetes, Carne para asar, Hamburguesas de ternera, Chuletas de cerdo, Chuletas de cordero, Rollo para asar, Salchichas, Chuletas Déle la vuelta cuando oiga un pitido Tras descongelarla, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 5 minutos.
	dEF2	Ave			Pollo entero, Muslos, Pechugas, Pechugas de pavo (de menos de 2,0 kg). Déle la vuelta cuando oiga un pitido Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 20-30 minutos.
	dEF3	Pescado			Filetes, pescados enteros, marisco Déle la vuelta cuando oiga un pitido Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 10-20 minutos.
	dEF4	Pan	0,1~0,5 kg	Papel de cocina	Rebanadas de pan, Bollitos, Baguette, etc. Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 1 minuto.

La temperatura y densidad de los alimentos varía. Es recomendable revisar la comida antes de comenzar a cocinarla. Preste especial atención a los trozos grandes de carne y pollo, algunas partes podrían no estar descongeladas del todo antes de comenzar a cocinarlas. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que, a veces, es mejor empezar a cocinarlo mientras está un poco congelado. Estos deberán dejarse reposar para dejar que el centro se ablande. En el ejemplo siguiente les mostraré cómo cocinar aves congeladas.

Descongelado Combinado



El horno incluye cuatro opciones de descongelado combinado:- **Carne, Ave, Pescado** y **Pan;** cada categoría de descongelado tiene una configuración de potencia diferente.

El horno tiene una función de descongelado combinado que le permite descongelar platos con **calor** y **microondas.**
Esta función ofrece unos mejores resultados para descongelar la comida.

Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**
Pese la comida que vaya de descongelar. Asegúrese de retirar cualquier envoltorio o cierre metálico, coloque la comida en un plato para microondas sobre la rejilla alta del horno y cierre la puerta.



2 Pulse **Descongelado Combinado.**

Se mostrará la siguiente indicación: “ ⁂ “



3 Gire **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre “dEF2”.

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar la categoría.





4 Introduzca el peso del plato congelado que vaya a descongelar.
Gire el control **TIEMPO / PESO** hasta que la pantalla muestre "0,8 kg" para el peso de la comida congelada.

Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**





5 Mientras se descongela el pan, el horno emitirá un “PITIDO”, al oírlo, abra la puerta del horno, dé la vuelta a la comida y sepárela para asegurar una descongelación por igual. Retire las porciones que se hayan descongelado o envuélvalas para ayudar a ralentizar la descongelación. Tras comprobar la comida, cierre la puerta del horno y pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO** para continuar con la descongelación.
El horno no dejará de descongelar (incluso cuando se oiga el pitido) a menos que se abra la puerta.

Guía de descongelado

* Si es necesario, cubra pequeñas áreas de carne o pollo con trozos planos de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel de aluminio no toca las paredes del horno.
* Separe los elementos como la carne picada, las chuletas, las salchichas y el bacon todo lo que pueda.
  Cuando se oiga un pitido, déle la vuelta. Retire las partes descongeladas. Continúe descongelando el resto de los trozos.
  Una vez descongelado, déjelo reposar hasta que esté completamente blando.

Función	*Categoría*		*Límite de peso*	*Utensilios*	*Comida*
Descongelado Combinado	dEF1	Carne	0,1~4,0 kg	Rejilla alta (Si la comida es demasiado grande para usar la rejilla alta, utilice la baja) 	Carne picada, Filete de solomillo, Dados de carne para estofado, Filetes, Carne para asar, Hamburguesas de ternera, Chuletas de cerdo, Chuletas de cordero, Rollo para asar, Salchichas, Chuletas Déle la vuelta cuando oiga un pitido Tras descongelarla, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 5 minutos.
	dEF2	Ave			Pollo entero, Muslos, Pechugas, Pechugas de pavo (de menos de 2,0 kg). Déle la vuelta cuando oiga un pitido Tras descongelarla, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 20 - 30 minutos.
	dEF3	Pescado			Filetes, pescados enteros, Marisco. Déle la vuelta cuando oiga un pitido. Tras descongelarla, déjela reposar cubierta con papel de aluminio durante 10 - 20 minutos.
	dEF4	Pan	0,1~0,5 kg		Rebanadas de pan, Bollitos, Baguette, etc. Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 1 minuto.



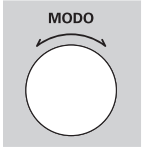
El horno incluye una función especial para eliminar los olores.
Puede usar la función **Limpieza fácil** cuando no tenga comida dentro del horno.

1 Pulse **DETENER / BORRAR.**



2 Gire el control **MODO** hasta que la pantalla muestre “230ºC”.
Se mostrará la siguiente indicación: “ ”.

Pulse **TIEMPO / PESO** para confirmar el modo.





3 Pulse **INICIO / INICIO RÁPIDO.**



Utensilios para microondas

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

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

Platos de cena

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

Cristal

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

Recipientes de plástico

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

Papel

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

Bolsas de cocina de plástico

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

Artículos de cocina de plástico para microondas

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

Utensilios de barro, de piedra o cerámica

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

PRECAUCIÓN

Algunos artículos con un alto contenido de plomo o hierro no son aptos como utensilios de cocina.

Debe comprobar los utensilios para asegurarse de que son adecuados para usarse con microondas.

Vigilar lo que se está haciendo

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

Factores que afectan a los tiempos de cocción con microondas

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

Densidad de la comida

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

Altura de la comida

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

Contenido de humedad de la comida

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

Contenido de hueso o grasa de la comida

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

Cantidad de comida

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

Forma de la comida

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

Cobertura

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

Dorado

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

Cobertura con papel encerado

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

Distribución y separación

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

Características alimenticias y cocina con microondas

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

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

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

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

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

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

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

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

Para limpiar el horno

1. Mantenga el interior del horno limpio
Las salpicaduras de comida o de líquidos que se adhieran a las paredes del horno y entre la junta y la superficie de la puerta. Lo mejor es frotar las salpicaduras con paño mojado inmediatamente. Las migas o salpicaduras absorberán energía de microondas y alargarán los tiempos de cocción. Utilice un paño mojado para limpiar las migas que caigan entre la puerta y el chasis. Es importante mantener este área limpia para asegurar un buen sellado. Retire las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso y, a continuación, enjuáguelas y séquelas. No utilice detergentes ni limpiadores abrasivos. La bandeja metálica puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

2. Mantenga limpio el exterior del horno
Limpie el exterior del horno con jabón y agua y, a continuación, límpielo con agua y séquelo con un paño seco o papel de cocina. Para prevenir daños en las partes activas del interior del horno, evite que entre agua por las aberturas de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para impedir que el horno se ponga en funcionamiento accidentalmente y frótelo con un paño mojado seguido inmediatamente de un paño seco. Pulse Stop/Clear (Detener/Borrar) cuando termine de limpiarlo.

3. Si se acumula el vapor en el interior, alrededor o el exterior de la puerta del horno, frote los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se utiliza en condiciones de alta humedad y no indican una avería en ningún momento.
4. La puerta y la junta de la puerta deben mantenerse limpias. Utilice solamente agua templada jabonosa y séquela bien.
   NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS LIMPIADORES O ESPÁTULAS DE PLÁSTICO O ACERO.
   Las partes metálicas deberían ser más fáciles de mantener si se frotan frecuentemente con un paño húmedo.
5. No utilice un limpiador por vapor.
6. Desenchufe el horno de la toma de corriente cuando vaya a limpiar el panel de control con un paño mojado o vaya a pulverizar agua sobre el cristal de control. En caso contrario, el producto podría ponerse en funcionamiento al tocar el botón Quick Start (Inicio rápido).

P ¿Cuál es el problema si no se enciende la luz del horno?
R Puede haber varios motivos por los que no se enciende la luz. La lámpara se ha fundido Ha fallado el fusible

P ¿Pasa la energía de microondas por la ventana del visor de la puerta?
R, No, los orificios o los puertos se realizan para permitir pasar a la luz, pero no dejan pasar la energía de microondas.

P ¿Por qué suena un pitido cuando se pulsa un botón del Panel de control?
R El pitido suena para asegurarse de que se ha introducido correctamente la selección.

P ¿Se estropeará la función de microondas si se utiliza el horno vacío?
R Sí, nunca lo utilice cuando esté vacío.

P ¿Por qué explotan algunas veces los huevos?
R Al hornear, freír o escaldar huevos, la yema puede explotar debido al vapor acumulado en el interior de la membrana. Para evitarlo, simplemente pinche la yema antes de cocinarla. Nunca utilice microondas con huevos dentro de la cáscara.

P ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de terminar la cocción por microondas?
R Después de terminar la cocción por microondas, la comida sigue cocinándose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo completa la cocción uniformemente por toda la comida. El tiempo de reposo dependerá de la densidad de la comida.

P ¿Por qué no cocina mi horno tan rápido como dice la guía de cocina?
R Compruebe la guía de cocina de nuevo para asegurarse de que ha seguido las instrucciones correctamente y para ver qué puede causar las variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos y la configuración de calor de la guía de cocina son sugerencias, elegidas para ayudar a evitar cocinar demasiado los platos, el problema más común al acostumbrarse a este horno. Las variaciones en el tamaño, la forma, el peso y las dimensiones de la comida requiere un tiempo de cocción mayor. Utilice su juicio junto las sugerencias de la guía de cocina para probar las condiciones de la comida, igual que lo haría con una cocina convencional.

Platos conforme a la norma

EN 60705

Función	Plato	Ajuste de vataje en el microondas	Tipo de calentamiento, temperatura en ºC	Notas
Descongelación en microondas	Carne	200 W, 10~11 min. O función de clave automática	_	Coloque un plato plano en el centro de la bandeja de cristal. Girar una vez transcurrida la primera mitad del tiempo total de elaboración. O utilice la función “Descongelación automática 1(0,5 kg)”
Elaboración en microondas	Flan	400 W, 25~30 min.	_	Coloque un plato Pyrex en el centro de la bandeja de cristal.
	Bizcocho	1 000 W, 4~5 min.	_	Coloque un plato Pyrex de Ø22 cm en el centro de la bandeja de cristal.
	Rollo de carne	600 W, 13~17 min.	_	Coloque un plato Pyrex en el centro de la bandeja de cristal.
Elaboración combinada con el microondas	Patatas gratinadas	400 W, 25~29 min	200˚C	Coloque un plato Pyrex de Ø22 cm en la balda inferior.
	Pastel	_	180˚C	Coloque un plato Pyrex de Ø22 cm en la balda inferior.
	Pollo	300 W, 38~42 min. O función de clave automática	200˚C	Coloque la pechuga de pollo boca abajo en la bandeja para alimentos crujientes e introduzca esta en la balda inferior. Girar una vez transcurrida la primera mitad del tiempo total de elaboración. O utilice la función “Asado automático 3(1,3kg)”

Especificaciones técnicas

		MC8088HLC
Entrada de alimentación		220 V~ 50 Hz
Salida		1000W (Clasificación estándar IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones exteriores		474 mm(A) X 380 mm(Alt) X 564 mm(F)
Consumo de energía	Max.	2950 vatios
	Microondas	1500 vatios
	Grill	1200(Max. 2600) vatios
	Convección	1450(Max. 2600) vatios
	Combinación	Max. 2950 vatios



LG Electronics Inc.

Hecho en CHINA