LG
Life's Good

INSTRUCCIONES DE MANUAL

LIGHTWAVE GRILL

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

ML2881CC

P/No : MFL67081908

www.lg.com

Funcionamiento de las funciones del microondas

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

Estas microondas entran en el área de cocción.

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

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

Un dispositivo muy seguro

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

NOTA

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

ÍNDICE

4 **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

8 **ANTES DE USAR**

8 Desembalaje e instalación
9 Método para usar los accesorios en cada modo
10 Utensilios para microondas
11 Panel de control
12 Configuración del reloj
12 Seguro para niños
12 Inicio Rápido

13 **CÓMO SE UTILIZA**

13 Cocina con Microondas
13 Nivel de potencia de microondas
14 Cocina con Grill
14 Cocina con Grill Combi
15 Más o menos cocinado
15 Menú
16 Guía de Menú
18 Cocción crujiente
18 Guía de Cocción crujiente
19 Platos crujientes
19 Guía de Patos crujientes
20 Cocina a vapor
20 Guía de Cocina a vapor
22 Frituras
22 Guía de Frituras
24 T⍥ grill
24 Guía de T⍥ grill
26 Descongelado automático
27 Guía de Descongelado automático

28 **CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS**

31 **PREGUNTAS Y RESPUESTAS**

31 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

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

- Podrían quemarse.

5 **No debe calentar líquidos ni cualquier otra comida en recipientes sellados ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. Observe que en algunos casos la comida debe cubrirse con una lámina de plástico para calentarla o cocinarla.**

- Podrían explotar.

6 **Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento; consulte la página 9 del manual.**

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

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

- Podrían resultar heridos.

8 Es peligroso para toda persona que no esté capacitada llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que involucre la sustracción de una cubierta que da protección frente a la exposición a energía de microondas.

9 Cuando el aparato se utiliza en modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

⚠ PRECAUCIÓN

1 El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.
- Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas. (Los bloqueos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abre la puerta.)

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

3 No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierra correctamente y que no este dañada; ejemplo: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de a puerta y sellado.
- Podría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.

4 Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean los apropiados para el peso del alimento. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.
- Cocinar excesivamente la comida puede causar que la comida prenda fuego y dañe el horno.

5 Al 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.

9 No utilice recipientes de Madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo, de oro o plata). Retire siempre los alambres de cierre de la bolsa. Antes de usarlos, compruebe que los utensilios son adecuados para utilizarse en hornos microondas.
- Podrían calentarse y agrietarse. En especial, los objetos metálicos podrían curvarse, lo que puede derivar en daños serios.

10 No use productos de papel reciclado.
- Podrían contener impurezas que pueden causar la aparición de chispas o fuego durante la cocción.

11 No enjuague el plato y la rejilla metiéndolas en agua justo después de cocinar. Podrían romperse o dañarse.
- Un uso inadecuado podría causar daños en el horno.

12 Asegúrese de colocar el horno de forma que la parte frontal de la puerta esté a 8 cm o más del borde de la superficie donde está colocado para evitar que se vuelque accidentalmente.
- Un uso inadecuado podría causar daños personales y en el horno.

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

14 No cocine huevos con cáscara. No debe calentar huevos con cáscara y huevos cocidos enteros en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de terminar el calentamiento en el horno.
- La presión se acumula en el interior del huevo, lo que podría hacerlo explotar.

15 No intente freír en el horno.
- Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.

16 Si observa humo, apague o desconecte el horno de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- Puede ser la causa de daños serios de seguridad, como fuego o descargas eléctricas.

17 Cuando la comida se calienta o cocina en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, mantenga vigilado el horno y compruébelo con frecuencia.
- La comida podría volcarse por el deterioro del recipiente, lo que también podría causar fuego.

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

19 El horno debe limpiarse con regularidad y deben retirarse los restos de comida.
- No mantener el horno limpio puede causar deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del dispositivo y posiblemente derivar en una situación de riesgo.

20 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.

21 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.

22 Este dispositivo debe incluir toma de tierra.

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.

23 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.

24 Este horno no debe utilizarse con fines comerciales de restauración.

- El uso inadecuado puede causar daños en el horno.

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

- Si la puerta está cerrada mientras el horno está en funcionamiento, el flujo de aire descenderá y es posible que se ocasione un incendio o daños en el horno y el bastidor.

26 La conexión se puede permitiendo que el enchufe quede accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo, de conformidad con las normas de cableado.

- El uso de un enchufe o interruptor inadecuado puede causar una descarga eléctrica o un incendio.

27 El horno microondas deberá utilizarse autónomamente.

28 Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con incapacidades físicas, sensoriales o mentales (incluidos los niños), o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que les supervise o instruya acerca del uso del aparato una persona responsable de su seguridad.

29 Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

30 Deberá ser monitoreado para asegurarse que los niños no jueguen con el dispositivo.

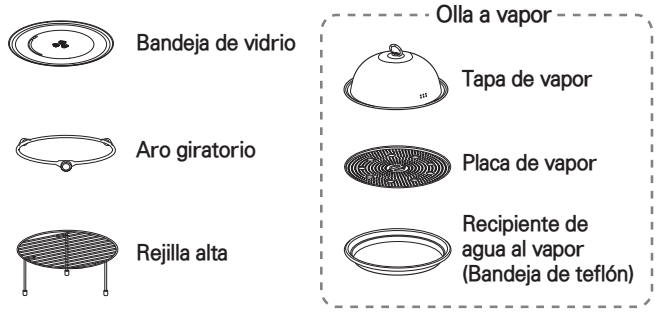
31 Los dispositivos no están diseñados para operar con un temporizador externo o control separado.

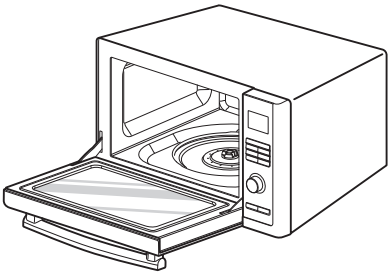
ANTES DE USAR

Desembalaje e instalación

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

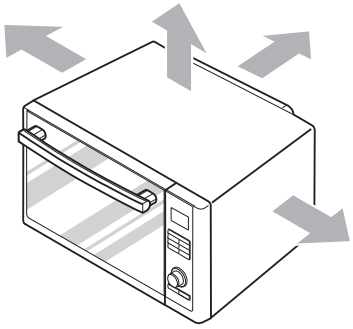
1 Desembale el horno y colóquelo en una superficie nivelada.





2 Coloque el horno sobre una superficie nivelada con una altura superior a 85 cm, pero asegúrese de que haya un espacio no inferior a 20 cm en la parte superior, 20 cm a la derecha y 10 cm en la parte posterior para lograr una correcta ventilación. La parte frontal del horno debe estar al menos a 8 cm del borde la superficie para evitar que se vuelque.

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



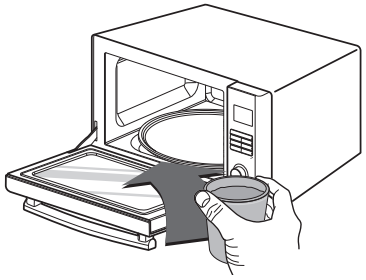
PRECAUCIÓN

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

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

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

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



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



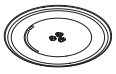
7 La **PANTALLA** mostrará una cuenta atrás de 30 segundos. Cuando alcance 0 sonará un PITIDO. Abra la puerta del horno y compruebe la temperatura del agua. Si el horno está funcionando, el agua debe estar caliente. **Tenga cuidado al retirar el recipiente, podría estar caliente.**



EL HORNO YA ESTÁ INSTALADO

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

Método para usar los accesorios en cada modo

	Microondas	Grill	Grill combi.	Cocina crujiente
 Olla a vapor	○	—	—	—
 Rejilla alta	—	○	○	○
 Bandeja de vidrio	○	○	○	○
 Bandeja de teflón	○	○	○	○

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

○ Aceptable
— No aceptable

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.

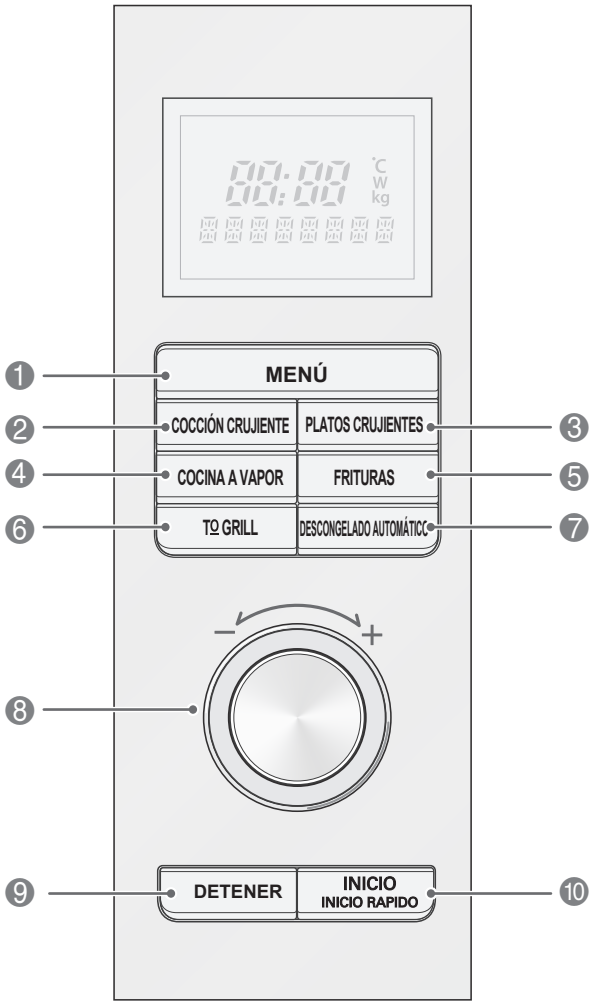
Utensilios de barro, de piedra o cerámica

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.

Panel de control



parte
❶ MENÚ Las recetas del chef le permiten cocinar la mayoría de sus comidas preferidas seleccionando el tipo y el peso del alimento. Consulte la página 15 "Menú"
❷ COCCIÓN CRUJIENTE Consulte la página 18 "Cocción crujiente"
❸ PLATOS CRUJIENTES Consulte lap ágina 19 "Platos crujientes"
❹ COCINA A VAPOR Consulte la página 20 "Cocina a vapor"
❺ FRITURAS Consulte la página 22 "Frituras"
❻ TO GRILL Consulte la página 24 "To grill"
❼ DESCONGELADO AUTOMÁTICO Consulte la página 26 "Descongelado automático"
❽ MODO DE COCCIÓN • Determina la categoría de cocción. • Ajusta el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de potencia. • Mientras cocina en modo automático o manual, puede aumentar y disminuir el tiempo de cocinado en cualquier momento girando el dial (excepto en modo de descongelado).
❾ DETENER Detiene la cocción y borra todos los ajustes excepto el de la hora.
❿ INICIO/INICIO RAPIDO • Para empezar a cocinar lo seleccionado, pulse el botón una vez. • La característica de inicio rápido le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de ALTA potencia tocando una vez el botón de inicio rápido.

Configuración del reloj

Puede configurar el reloj en formato de 12 horas o de 24 horas.
En el ejemplo siguiente, mostraré cómo configurar la hora a las 14:35 al usar el formato de 24 horas.
Asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje del horno.

1 Enchufe el horno por primera vez.

En la pantalla aparecerá **"24H".**

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

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



2 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "14:00".

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





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

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

El reloj comenzará a contar.





NOTA

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

Seguro para niños

IEn el ejemplo siguiente mostraré cómo configurar el bloqueo infantil.

1 Pulse **DETENER.**



2 Presione y mantenga pulsado **DETENER** hasta que aparezca **"SEGURO PARA NIÑOS"** y **"** 🔒 **"** en la pantalla de visualización y se oiga una señal acústica.

El **SEGURO PARA NIÑOS** se encuentra ajustado.

Si pulsa cualquier botón, la frase **"SEGURO PARA NIÑOS"** y **"** 🔒 **"** aparecerá en la pantalla de visualización.



3 Para cancelar el **SEGURO PARA NIÑOS** mantenga pulsado **DETENER** hasta que desaparezca la letra **"SEGURO PARA NIÑOS".**

Al desactivarse, se escuchará un pitido.



NOTA

El horno dispone de una medida de seguridad que evita que se ponga en funcionamiento accidentalmente. Una vez configurado el bloqueo infantil, no podrá usar ninguna función y no podrá cocinarse nada.

Inicio Rápido

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

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a alta potencia (900 W).

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



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



NOTA

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

CÓMO SE UTILIZA

Cocina con Microondas

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

1 Pulse **DETENER.**



2 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** para seleccionar **MICROONDAS.**
Se mostrará la siguiente indicación: **" ≋ ".**
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar el modo.




3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "720 W".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la potencia.




4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "5:00".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**




NOTA

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



Rejilla alta

Nivel de potencia de microondas

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

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA	USO	ACCESORIO
ALTO	900 W	• Hervir agua • Carne picada de ternera • Cocinar trozos de ave, pescado y verduras • Cocinar cortes tiernos de carne	Plato para microondas
MEDIO ALTO	720 W	• Todo el recalentado • Asar carne y aves • Cocinar setas y marisco • Cocinar platos con queso y huevo	
MEDIO	540 W	• Hornear pasteles y bollos • Preparar huevos • Cocinar cremas • Preparar arroz y sopa	
MEDIO BAJO	360 W	• Todo el descongelado • Derretir mantequilla y chocolate • Cocinar cortes de carne menos tiernos	
BAJO	180 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.

1 Pulse **DETENER.**



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

Se mostrará la siguiente indicación:**" ".**

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





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



4 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Esta función le permite dorar y tostar los platos rápidamente.
- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta

- No utilice el accesorio siguiente.



Olla a vapor

Cocina con Grill Combi

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

1 Pulse **DETENER.**



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

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

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





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

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





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



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



NOTA

- El horno tiene una función de cocina combinada que le permite cocinar platos con **CALOR** y **MICROONDAS.**
  Esto generalmente significa que se tarda menos tiempo en cocinar sus platos.
- Puede seleccionar tres niveles de potencia de microondas (180 W, 270 W, y 360 W) en el modo de grill combi.
- Esta función le permite dorar y preparar comida crujiente de un modo rápido.
- Para obtener unos mejores resultados, use los accesorios siguientes.



Rejilla alta

- No utilice el accesorio siguiente.



Olla a vapor

Más o menos cocinado

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

1 Pulsz **DETENER.**



2 Seleccione el programa **COCINA** predeterminado necesario.
Seleccione el peso de la comida.



3 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**
Gire **MODO DE COCCIÓN.**
El tiempo de cocción se aumentará o reducirá.



NOTA

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

Menú

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

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **MENÚ.**
En la pantalla de visualización aparecerá la siguiente indicación: **" auto ".**



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "4 BROCHETAS".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.



4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "0,6 kg".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**
Durante la cocción puede prolongar o acortar el tiempo de cocinado girando el dial de **MODO DE COCCIÓN.**



NOTA

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

Guía de Menú

Categoría	Instrucciones
1. Pescado al horno - Límite de peso : 0,1~0,4 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Filetes de pescado \ Mantequilla o aceite* *Sal \ Pimienta* Añadir la sal, pimienta, aceite y cilantro a los filetes de pescado. Ponga el filete de pescado sobre la rejilla y colóquela en el horno. Pulsar 'Pescado al horno' y pulsar Start.
2. Quiche Lorraine - Temperatura de la comida : Espacio - Utensilio : Placa para pasteles Pyrex	Ingredientes *1 cobertura de pastel \ 200 g de bacon, troceado* *200 ml de leche caliente \ 8 g de harinaa* *3 huevos, ligeramente batidos \ Nuez moscada* *Sal y pimienta al gusto \ 1 cucharada de queso parmesano* Poner la cobertura de pastel sobre una placa Pyrex. Cocinar el bacon una sartén con poco aceite hasta que se dore y eliminar el exceso de grasa. Poner el bacon sobre la cobertura de pastel. Mezclar leche caliente, harina, huevos, nuez moscada, sal y pimienta. Verter mezcla de huevo y espolvorear queso parmesano. Colocar los alimentos en el horno. Elegir el menú y pulsar Start. Cobertura de pastel *165 g de harina \ 100 g de mantequilla \ 3 yemas de huevo* *1 cucharada de queso parmesano* Combinar todos los ingredientes y amasar. Dejar la masa en el frigorífico durante 30 minutos. En una superficie ligeramente enharinada, enrollar la masa en círculo y ponerla en una placa para pasteles Pyrex. Recortar y dejar un pequeño borde colgando. Pinchar con un tenedor. Colocar los alimentos en el horno con potencia ALTA durante 6 minutos.
3. Machas a la parmesana - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *8~12 machas \ 1 cucharada de salsa inglesa* *1 cucharada de pisco \ Pimienta* *Mantequilla \ Queso parmesano* Mezclar el pisco, la salsa inglesa y la pimienta. Poner pequeños trozos de mantequilla y salsa sobre las machas. Espolvorear queso parmesano por encima. Colocar los alimentos en la bandeja para dorar, y ésta en la parrilla. Elegir el menú y pulsar Start.
4. Brochetas - Límite de peso : 0,15~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Pechuga de pollo (grosor aprox. 30 mm)* *2 pimientos dulces \ Sal \ Pimienta* *Aceite de oliva \ Ternera (Grosor aprox. 30 mm)* Cortar la ternera y los pimientos dulces en cubos de 3 cm. Enrollar la ternera, la pechuga de pollo y los pimientos dulces en los pinchos. Colocar los pinchos en obre la rejilla y poner en el horno. Pulsar 'Brochetas' y pulsar start. Cuando se oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos.

Guía de Menú

Categoría	Instrucciones
5. Pollo asado - Límite de peso : 0,1~0,7 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Pechuga de pollo \ Sal \ Pimienta \ Aceite de oliva* Poner sal, pimienta y aceite en los dos lados del pollo. Poner la pechuga de pollo en la sobre la rejilla e introducirla en el horno. Pulsar 'Pollo asado' y pulsar Start. Cuando se oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos.
6. Lasaña de pollo con champiñones - Temperatura de la comida : Espacio - Utensilio : Plato para hornear de 20x20 cm	Ingredientes *4 láminas de lasaña grandes \ 200 g de champiñones* *600 g de salsa de queso \ 30 g de queso parmesano rallado* *100 g de queso mozzarella* Cocinar la lasaña según las instrucciones del envase y dejar secar. Cocinar los champiñones en una sartén con poco aceite hasta que estén ligeramente dorados. Poner 1/3 de la salsa de queso en un plato para hornear. Colocar 2 láminas de lasaña, 1/3 de salsa de queso, 199 g de champiñones, 15 de queso parmesano y 50 g de queso mozzarella. Repetir. Poner los alimentos en el horno. Elegir el menú y peso y pulsar Start. Cuando haya terminado de cocinarse, sacar del horno y dejar reposar.
7. Parrillada mixta - Límite de peso : 0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Chuleta de ternera de 250 g y 2 cm de grosor* *Chuleta de cerdo de 250 g y 2 cm de grosor* *2 piezas de pollo de 8 g cada una \ 2 salchichas de 80 r cada una* *Zumo de limón \ Salsa barbacoa Nuez moscada* *Sal y pimienta al gusto* Mezclar el zumo de limón, la salsa barbacoa, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Añadir la mezcla sobre las carnes y las salchichas. Poner los alimentos en la parrilla en plato recogegotas. Elegir el menú y peso y pulsar Start. Cuando se oiga la señal acústica, dar la vuelta a los alimentos y pulsar Start para continuar cocinando.
8. Carne asada - Límite de peso : 0,1~0,4 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Bistec New York en lonchas finas \ 3/4 de vaso de aceite de oliva virgen* *4 cucharadas de zumo de limón recién exprimido* *2 dientes de ajo picados finos \ Sal y pimienta al gusto* En un recipiente de tamaño medio, mezclar el aceite de oliva virgen extra, el zumo de limón, ajo, sal y pimienta. Poner la carne dentro de la mezcla. Frotar la mezcla para que empape la carne. Cubrir el recipiente y dejar reposar en el frigorífico un mínimo de 2 horas antes de cocinar a la parrilla.

Cocción crujiente

En el siguiente ejemplo verá cómo cocinar una pizza congelada, masa fina de 0,3 kg.

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **COCCIÓN CRUJIENTE.**

En la pantalla de visualización aparecerá la siguiente indicación: **" auto ".**



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "1 PIZZA CONGELADA, MASA FINA".

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



4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que aparezca "0,3 kg" en pantalla.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

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



NOTA

- Los menús de cocción crujiente están programados.
- La cocción crujiente le permite cocinar la mayoría de sus comidas preferidas seleccionando el tipo y el peso del alimento.

Guía de Cocción crujiente

Categoría	Instrucciones
1. Pizza congelada masa fina - Límite de peso : 0,3~0,6 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón	Extraiga la pizza congelada de su envoltorio. Coloque la comida sobre la bandeja de teflón. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.
2. Pizza congelada masa gruesa - Límite de peso : 0,4~0,8 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón	Extraiga la pizza congelada de su envoltorio. Coloque la comida sobre la bandeja de teflón. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.
3. Quiche congelada - Límite de peso : 0,3~1,0 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Extraiga la quiche de su envoltorio y de la bandeja de metal. Coloque la comida sobre la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.
4. Nuggets de pescado - Límite de peso : 0,2~0,4 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Extraiga las varitas de pescado de su envoltorio. Coloque la comida sobre la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.

Platos crujientes

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

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **PLATOS CRUJIENTES.**

En la pantalla de visualización aparecerá la siguiente indicación: **" auto ".**



3 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "1 CARNES RELLENAS".

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



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

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**

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



NOTA

- Los menús de platos crujientes están programados.
- La platos crujientes le permite cocinar la mayoría de sus comidas preferidas seleccionando el tipo y el peso del alimento.

Guía de Platos crujientes

Categoría	Instrucciones
1. Carnes rellenas - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Coloque las sobras de lomo relleno (100~150 g/pieza) en la bandeja de teflón sobre la sartén. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.
2. Lasaña - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Corte las sobras de lasaña en trozos (200~250 g/trozo). Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.
3. Pan - Límite de peso : 0,1~0,3 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón	Coloque el pan congelado (50~100 g/trozo) sobre la bandeja de teflón. Seleccione el menú y el peso, pulse Inicio.
4. Torta/pie - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Corte las sobras de torta/pie en trozos (200~250 g/trozo). Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio.

Cocina a vapor

En el siguiente ejemplo verá cómo cocinar 0,4 kg de mariscos.

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **COCINA A VAPOR.**
En la pantalla aparecerá **" auto ".**



3 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "1 MARISCOS".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.





4 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "0,4 kg".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**
Mientras cocina, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el dial de **MODO DE COCCIÓN.**





⚠ PRECAUCIÓN

1 Utilice guantes de horno para retirar una OLLA A VAPOR del horno. Está muy caliente.
2. Tras cocinar, no coloque la OLLA A VAPOR sobre una mesa de cristal o un lugar que pueda fundirse. Asegúrese de utilizar una bandeja o superficie de apoyo adecuada.
3. Cuando utilice esta olla a vapor, vierta un mínimo de 300 ml de agua antes de luso. Si la cantidad es inferior, puede no completarse la cocción o causar un incendio o daños fatales en la olla.
4. Tenga cuidado al mover la OLLA A VAPOR con agua.
5. Cuando utilice la OLLA A VAPOR, la tapa de vapor y el recipiente de agua de vapor deben colocarse correctamente. En caso contrario, explotrarán los huevos o castañas.
6. No utilice esta OLLA A VAPOR con un producto de un modelo diferente. Podría causar un incendio o daños fatales en el producto.



Olla a vapor

Guía de Cocina a vapor

Categoría	Instrucciones
1. Mariscos - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerada - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar los mariscos. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner los crustáceos preparados sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.
2. Mariscos con concha - Límite de Peso : 0,1 ~ 0,6 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerada - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar el Mariscos con concha. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner el marisco preparado sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.

Guía de Cocina a vapor

Categoría	Instrucciones
3. Filete de pescado - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura de Alimentos : Refrigerada - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar los filete de pescado. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner los filetes de pescado preparados sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.
4. Zanahoria - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura de Alimentos : Espacio - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar la zanahoria y cortar en trozos de tamaño similar con un grosor aproximado de 15 mm. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner la zanahoria preparada sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.
5. Brocoli/Coliflor - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura de Alimentos : Espacio - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar y corte el brocoli/coliflor en cabezuelas. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner el brócoli o la coliflor preparados sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3-5 minutos en el horno.
6. Porotos verdes - Límite de Peso : 0,1 ~ 0,3 kg - Temperatura de Alimentos : Espacio - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar los porotos verdes. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner los frijoles verdes preparados sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.
7. Papas - Límite de Peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura de Alimentos : Espacio - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Limpiar y cortar las papas en mitades. 2. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 3. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 4. Poner las patatas preparadas sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 5. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.
8. Huevos - Límite de Peso : 2~9 piezas - Temperatura de Alimentos : Refrigerada - Utensilio : Recipiente de agua al vapor \ Placa de vapor \ Tapa de vapor - Agua : 300 ml	1. Poner 300 ml de agua del grifo en el recipiente de agua al vapor. 2. Colocar la placa de vapor sobre el recipiente. 3. Poner los huevos preparados sobre la placa de vapor. Cubrir con la tapa de vapor. 4. Colocar el recipiente de agua en el centro de la bandeja de cristal. Tras producirse el vapor, dejar 3~5 minutos en el horno.

Frituras

En el siguiente ejemplo verá cómo cocinar 0,4 kg de nuggets de pollo.

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **FRITURAS.**
En la pantalla aparecerá **" auto ".**



3 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "2 NUGGETS DE POLLO".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.





4 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "0,4 kg".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**
Mientras cocina, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el dial de **MODO DE COCCIÓN.**





⚠ PRECAUCIÓN

1. Utilice siempre manoplas de cocina cuando saque la bandeja de teflón del horno. Está muy caliente.
2. No ponga ningún recipiente caliente sobre una mesa de cristal o similar. Utilice siempre un salvamanteles o una bandeja.
3. No utilice nunca esta bandeja de teflón con un producto de un modelo diferente. Podría ocasionar un incendio o daños permanentes al aparato.

NOTA

- Este complemento le permite la cocción crujiente.
- Para obtener mejores resultados, utilice los siguientes accesorios.



Bandeja de teflón +Rejilla alta

Guía de Frituras

Categoría	Instrucciones
1. Salchichas - Límite de peso : 0,2~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Retire el envoltorio y haga un corte en la superficie. Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
2. Nuggets de pollo - Límite de peso : 0,2~0,4 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Coloque los nuggets de pollo en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
3. Filete de Pollo - Límite de peso : 0,2~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Pechugas de pollo de 150~200 g* *100 g harina \ 2 huevos ligeramente batidos* *100 g de pan rallado \ Sal y pimienta al gusto* 1. Sazone las pechugas con sal y pimienta o como prefiera, rebócelas con harina y páselas por el huevo batido. 2. Rebócelas con el pan rallado y pinte la superficie con aceite. 3. Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.

Guía de Frituras

Categoría	Instrucciones
4. Filete de pescado - Límite de peso : 0,2~0,6 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *Filetes de pescado de 150~200 g cada uno.* *100 g harina \ 2 huevos ligeramente batidos* *100 g de pan rallado \ Sal y pimienta al gusto* 1. Sazone los filetes con sal y pimienta o como prefiera, rebócelos con harina y páselos por el huevo batido. 2. Rebócelos con el pan rallado y pinte la superficie con aceite. 3. Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
5. Chuleta - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Ingredientes *500 g de carne magra de cordero o de ternera* *500 g de patatas pequeñas cocidas y hechas puré* *3 huevos ligeramente batidos \ 2 cebollas picadas* *dos cucharadas de perejil picado* *100 gramos de pan rallado \ sal y pimienta al gusto* 1. Mezcle la carne, las patatas, los huevos, las cebollas y el perejil. 2. Forme bolas de unos 4~5 cm de diámetro. 3. Cubra con pan rallado una superficie plana. Gire las bolas en el pan rallado hasta que estén completamente cubiertas. Aplaste la bola hasta obtener una forma elíptica de 1 cm de grosor. Frote la superficie de la croqueta con aceite. 4. Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
6. Filete de salmon - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Escoja filetes de salmón de 200 g de peso y de 2,5 cm de grosor. Engrase la superficie del salmón con aceite y sazónelo a su gusto. Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
7. Alas de pollo - Límite de peso : 0,2~0,8 kg - Temperatura de la comida : Refrigerada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Engrase la superficie de las alas de pollo con aceite. Coloque la comida en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.
8. Papas fritas - Límite de peso : 0,2~0,4 kg - Temperatura de la comida : Congelada - Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla	Vierta las papas congeladas en la bandeja de teflón sobre la rejilla. Para obtener mejores resultados, colóquelas formando una sola capa. Seleccione el menú y el peso y pulse Inicio. Cuando escuche el pitido, dele la vuelta a la comida y pulse Inicio para continuar cocinando.

To grill

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo mantencion de temperatura durante 30 minutos a 80 °C.

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **TO GRILL.**
En la pantalla aparecerá " ".



3 Gire el **MODO DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparezca "2 MANTENCION DE TEMPERATURA".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO** para confirmar la categoría.





4 Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "80 °C".
Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO**.
Gire **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "30:00".



5 Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**



NOTA

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

Guía de To grill

Función	Instrucciones
1. Cocción lenta (temp. alta/media/baja) - Rango : 110 °C (alta) / 90 °C (baja) - Utensilio : Plato de cristal antitérmico sobre base giratoria	Esta función mantiene la temperatura relativamente baja si comparamos con otros métodos de cocinado (cocer, hervir o freír) durante varias horas, lo que nos permite dejar que se cocinen solos platos tales como estofados, guisos y otros platos similares. Configuración a 90 °C (baja) La configuración baja cocina cuidadosamente la comida a fuego lento durante un largo periodo de tiempo sin recocerla o quemarla. No hace falta remover cuando se utiliza esta configuración. Configuración a 110 °C (alta) La configuración alta cocina la comida en, aproximadamente, la mitad de tiempo que requiere la configuración baja. Algunos alimentos pueden cocerse cuando se cocinan en la configuración alta, así podría ser necesario añadir más líquido. La distribución del sabor mejorará si se remueve ocasionalmente los guisos y los estofados. No es necesario dorar antes de cocinar a fuego lento, pero hacerlo ayudará a conservar los jugos y los sabores, y mantendrá la carne tierna. **Guía de cocción lenta**

Tiempo de cocción tradicional	*Tiempo de cocción en cocción lenta (sin dorar)*		*Tiempo de cocción en cocción lenta (dorando previamente)*	
	90 °C(baja)	*110 °C(alta)*	*90°C(baja)*	*110 °C(alta)*
De 35 a 60 minutos	*De 6 a 10 horas*	*De 3 a 4 horas*	*De 4 a 6 horas*	*De 2 a 3 horas*
De 1 a 3 horas	*De 8 a 10 horas*	*De 4 a 6 horas*	*De 5 a 6 horas*	*De 3 a 4 horas*

Guía de To grill

<table>
<tr><th>Función</th><th>Instrucciones</th></tr>
<tr><td>2. Mantencion de temperatura (temp. alta/media/baja)
- Rango : 60 °C ~ 80 °C
- Utensilio : Plato de cristal antitérmico sobre base giratoria</td><td>El calor que emanan los elementos superiores e inferiores se utiliza para mantener fija la temperatura. Puede utilizar esta función para mantener la comida caliente hasta que vaya a servirla.</td></tr>
<tr><td>3. Alimentos en seco
- Rango : 40 °C ~ 90 °C
- Utensilio : Bandeja de teflón sobre la rejilla</td><td>Con esta función puede secar frutas, verduras y preparar tentempiés saludables y nutritivos, y ternera para disfrutar de una cecina libre de sustancias químicas y conservantes. Coloque papel sulfurizado sobre una bandeja y distribuya la comida en una sola capa.
Guía de comida seca
<table>
<tr><th>Tipo de alimento</th><th>Preparación</th><th>Configuración del tiempo</th><th>Tiempo</th><th>Uso</th></tr>
<tr><td>Plátanos</td><td>Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor.</td><td>60 °C</td><td>5~8 horas</td><td>Tentempiés, comida para bebés, muesli, galletas y pan de plátano.</td></tr>
<tr><td>Higos</td><td>Retire los tallos y parta los higos por la mitad</td><td>60 °C</td><td>8~10 horas</td><td>Rellenos, tartas, pudines, panes y galletas</td></tr>
<tr><td>Kiwis</td><td>Pele y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor</td><td>60 °C</td><td>5~8 horas</td><td>Tentempiés</td></tr>
<tr><td>Mangos</td><td>Pele y corte en rodajas de 6~10 mm. de grosor</td><td>60 °C</td><td>6~10 horas</td><td>Tentempiés, cereales, repostería</td></tr>
<tr><td>Piñas</td><td>Pele, quite el corazón y corte en rodajas de 8~12 mm. de grosor</td><td>60 °C</td><td>6~10 horas</td><td>Tentempiés, repostería, muesli horneado</td></tr>
<tr><td>Tomates</td><td>Lave y corte en rodajas de 6 mm.</td><td>60 °C</td><td>6~10 horas</td><td>Sopas, estofados, pastas y salsas.</td></tr>
<tr><td>Champiñones</td><td>Limpie suavemente con un cepillo o un paño. No los lave.</td><td>50 °C</td><td>4~8 horas</td><td>Rehidratar para sopas, platos de carne, tortillas o fritos</td></tr>
<tr><td>Cecina de ternera</td><td>Corte en rodajas de 5~6 mm. de grosor y marínelas con algún preparado comprado o con su propia receta durante unas 6~8 horas en la nevera</td><td>70 °C</td><td>6~10 horas</td><td>Tentempiés</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4. Fermentación de masas/Yoghurt
- Rango : 40 °C
- Utensilio : Plato de cristal antitérmico sobre rejilla</td><td>Cómo hacer yogur
• Vierta un litro de leche en un bol apto para microondas con tapa.
• Hierva a temperatura adecuada (entre 60~70 °C) y después reduzca la temperatura a unos 40 °C.
• Añada 150 ml. de yogur natural en un bol y remueva bien.
• Coloque el bol tapado en el horno.
• Seleccione el menú y configure el tiempo de cocción en 5~8 horas.

Cómo hacer que suba una masa con levadura
• Coloque la masa en un bol apto para microondas y cúbralo con un envoltorio para cocer o un paño húmedo.
• Coloque el bol en el horno.
• Seleccione el menú y configure el tiempo de cocción en unos 40 minutos o hasta que la masa haya doblado su volumen.</td></tr>
<tr><td>5. Calienta platos
- Rango : 40 °C ~ 100 °C
- Utensilio : En la rejilla</td><td>Use esta función para lograr que cualquier plato esté caliente o a una temperatura agradable.</td></tr>
</table>

Descongelado automático

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

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

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

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

1 Pulse **DETENER.**



2 Pulse **DESCONGELADO AUTOMÁTICO.**

Se mostrará la siguiente indicación: "**".



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

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





4 Gire el control **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre "0,8 kg"

para el peso de la comida congelada.

Pulse **INICIO/INICIO RÁPIDO.**





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

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

NOTA

- El horno incluye cuatro opciones de descongelado por microondas:
  - Carne, 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

Guía de Descongelado automático

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

Categoría	Comida
1. Carne - Límite de peso : 0,1~4,0 kg - Utensilio : 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 5~15 minutos.
2. Aves - Límite de peso : 0,1~4,0 kg - Utensilio : Cuenco para microondas	- Pollo entero, Muslos, Pechugas, Pechugas de pavo (de menos de 2.0 kg). - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 20~30 minutos.
3. Pescado - Límite de peso : 0,1~4,0 kg - Utensilio : Cuenco para microondas	- Filetes, pescados enteros, marisco. - Déle la vuelta cuando oiga un pitido. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 10~20 minutos.
4. Pan - Límite de peso : 0,1~0,5 kg - Utensilio : Papel de cocina	- Rebanadas de pan, Bollitos, Baguette, etc. - Tras descongelarlo, déjelo reposar durante 1 minuto.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Vigilar lo que se está haciendo

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

Factores que afectan a los tiempos de cocción con microondas

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

Densidad de la comida

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

Altura de la comida

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

Contenido de humedad de la comida

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

Contenido de hueso o grasa de la comida

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

Cantidad de comida

La cantidad de microondas del horno permanecerá constante independientemente de la cantidad de comida que se vaya a cocinar. Por lo tanto, 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 2 cm 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.

CARACTERÍSTICAS ALIMENTICIAS Y COCINA CON MICROONDAS

Dorado

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

Cobertura con papel encerado

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

Distribución y separación

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

Remover

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

Dar la vuelta

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

Colocar las partes más gruesas hacia fuera

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

Protección

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

Elevación

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

Perforado

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

Comprobar si está cocinado

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

Tiempo de reposo

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

Para limpiar el horno

1 Mantenga el interior del horno limpio

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

2 Mantenga limpio el exterior del horno

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

3 Si se acumula el vapor en el interior, alrededor o el exterior de la puerta del horno, frote los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se utiliza en condiciones de alta humedad y no indican una avería en ningún momento.

4 La puerta y la junta de la puerta deben mantenerse limpias. Utilice solamente agua templada jabonosa y séquela bien. NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS LIMPIADORES O ESPÁTULAS DE PLÁSTICO O ACERO. Las partes metálicas deberían ser más fáciles de mantener si se frotan frecuentemente con un paño húmedo.

5 No utilice un limpiador por vapor.

6 Desenchufe el horno de la toma de corriente cuando vaya a limpiar el panel de control con un paño mojado o vaya a pulverizar agua sobre el cristal de control. En caso contrario, el producto podría ponerse en funcionamiento al tocar el botón Quick Start (Inicio rápido).

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ML2881CC		
Entrada de alimentación		220 V~50 Hz
Salida		900 Watts (Estándar de calificación IEC60705)
Frecuencia de microondas		2450 MHz
Dimensiones exteriores		510 mm(A) X 308 mm(Alt) X 465 mm(F)
Consumo de energía	Microondas	1400 Watts
	Grill	1250 Watts
	Combinación	1400 Watts


LG
Life's Good