



# Horno de microondas


## MANUAL DE INSTRUCCIONES

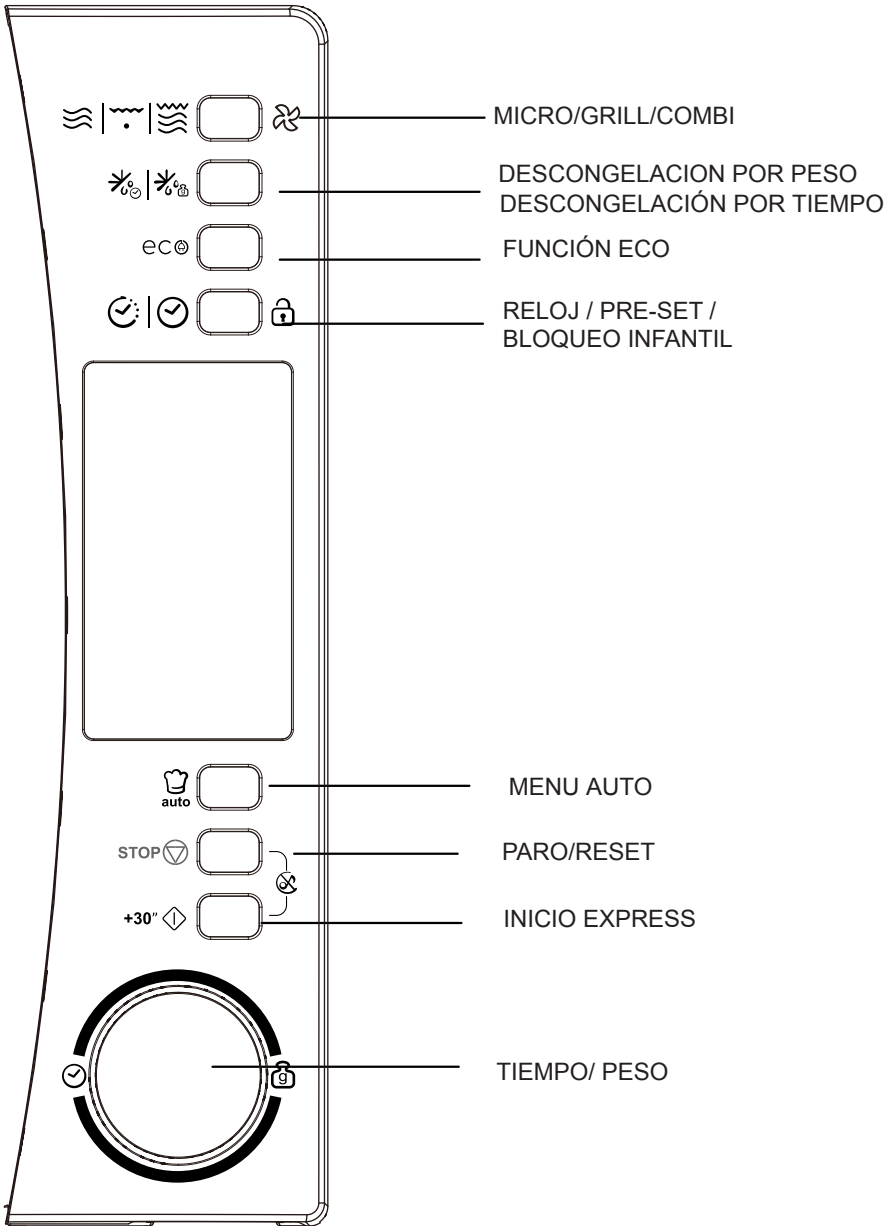
**MODELOS:** CMXC 30DCS  
CMXC 30DCVB

**Lea con atención estas instrucciones antes de utilizar el horno de microondas y consérvelas.**

Si respetará las instrucciones de este manual, su horno le garantizará un excelente funcionamiento durante muchos años.

**CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES**

Al mostrar el logo CE(  ) marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.



## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS

(a) No intentar hacer funcionar el microondas con la puerta abierta ya que la exposición a la radiación puede ser perjudicial. Es importante no romper ni forzar los cierres de seguridad.

(b) No colocar objeto alguno entre la parte frontal del microondas y la puerta ni deje que se acumulen restos o producto limpiador en las superficies de cierre.

(c) **ATENCIÓN:** Si la puerta o el cierre de la puerta estuviesen dañados, el microondas no podría funcionar hasta que una persona cualificada se encargase de su reparación.

## ADENDA

Si el electrodoméstico no se conserva en buenas condiciones de limpieza, la superficie podría estropearse afectando a la vida útil del mismo y pudiendo dar lugar a situaciones peligrosas.

### Características técnicas

Modelos	CMXC 30DCS/CMXC 30DCVB
Potencia nominal	230V~50Hz
Potencia nominal en entrada (Microondas)	1450 W
Potencia nominal en salida (Microondas)	900 W
Potencia nominal en entrada (Grill)	1100 W
Potencia nominal en entrada (Convección)	2500 W
Capacidad del horno	30 L
Diámetro del plato giratorio	∅ 315 mm.
Dimensiones externas (LxPxH)	520 x510 x 325.7 mm
Peso neto	19.9 kg.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ATENCIÓN

Para reducir el riesgo de incendio, cortocircuito, daños personales o exposición a radiación excesiva a la hora de utilizar el microondas, síganse las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

1. Atención: Los líquidos y demás alimentos no han de calentarse en recipientes herméticos ya que pueden explotar.
2. Atención: es peligroso que una persona no cualificada retire la carcasa que protege contra la radiación de las microondas.
3. Atención: Los niños sólo podrán manejar el microondas sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones oportunas para que puedan hacerlo con seguridad y comprendan los peligros de un uso indebido.
4. Atención: si está funcionando en modo combinación, los niños sólo podrán utilizar el microondas con supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera (sólo para las series grill).
5. Utilice sólo utensilios adecuados para microondas.
6. El horno ha de limpiarse con regularidad y han de retirarse todos los restos de comida.
7. Léanse y síganse, en concreto, las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS”.
8. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ya que podrían quemarse.
9. Si ve humo desenchufe o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada para evitar la salida de llamas.
10. No cocine los alimentos en exceso.
11. No utilice el horno como alacena. No guarde en él alimentos como pan, galletas, etc.
12. Retire las gomas y asidores de metal de los contenedores/bolsas de plástico o papel antes de colocarlos dentro del microondas.

13. Instale o coloque el horno de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
14. Los huevos enteros y los cocidos no deben calentarse en el microondas ya que podrían explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento.
15. Utilice el horno sólo para los usos para los que está diseñado tal y como se indican en el manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores corrosivos. El horno está creado principalmente para calentar. No está diseñado para darle un uso industrial o de laboratorio.
16. Si el cable está dañado ha de ser el fabricante quien lo sustituya, su agente o una persona cualificada similar para evitar peligros.
17. No coloque el horno en el exterior ni lo utilice fuera de casa.
18. No utilice el horno cerca del agua, en una zona húmeda o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies puede ser elevada cuando está en funcionamiento. La superficie puede calentarse durante la utilización del horno. No ponga el cable encima del microondas y no obstruya los ventiladores del mismo.
20. No deje el cable colgado del microondas o del lugar donde esté colocado el horno.
21. Si no se limpia el horno podría deteriorarse la superficie, pudiendo afectar negativamente a la vida útil del electrodoméstico y dar lugar a situaciones de peligro.
22. El contenido de los potitos o los biberones ha de removerse o agitarse y ha de comprobarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.
23. Calentar bebidas en el microondas puede que prolongue la ebullición por lo que ha de tenerse cuidado al coger el recipiente.

24. El horno no está destinado a personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, que no tengan experiencia o que lo desconozcan, salvo que estén supervisados o que la persona responsable de su seguridad les haya instruido sobre su utilización.
25. Ha de supervisarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el microondas.
26. Los electrodomésticos no están diseñados para funcionar en el exterior o mediante un sistema independiente de control remoto.
27. ATENCIÓN: Asegúrese de que el horno está desenchufado antes de colocar la bombilla para evitar un posible cortocircuito.
28. Los accesorios puede calentarse durante la utilización del horno. Los niños pequeños han de mantenerse alejados. No utilizar limpiadores de vapor. res abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
29. No han de utilizarse limpiadores abrasivos o cuchillas de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían rallar la superficie, lo que podría provocar el resquebrajamiento del cristal.
30. Durante su uso el horno se calienta. Cuidado con no tocar los elementos de calor que hay dentro del horno.
31. Utilice los termómetros recomendada para este horno (en el caso de hornos con dispositivo para termómetros).
32. La superficie posterior del horno ha de colocarse frente a la pared.
33. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimientos sólo si existe supervisión o instrucciones relativas al uso del mismo de forma segura y comprendiendo los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

34. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

35. En caso de emisiones de humo, apague o desenchufe el dispositivo. Mantenga la cubierta cerrada para sofocar llamas en caso de que existiesen.

36. Este dispositivo fue diseñado para ser utilizado en el hogar y en lugares similares como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
- granjas;
- entornos residenciales como aquellos que ofrecen alojamiento y desayuno.

37. **ADVERTENCIA:** Este dispositivo y sus accesorios se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y evitar tocar estos elementos. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al dispositivo a menos que exista una supervisión continua.

38. El horno microondas debe ser operado con la puerta decorativa abierta (solo para aquellos hornos que la tengan).

39. No debe utilizar limpiadores a vapor.

40. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal para limpiar la puerta de vidrio del horno, pues podría rayar la superficie y romper el vidrio.

**LEA ATENTAMENTE ESTE DOCUMENTO Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS FUTURAS**

## Reducir el Riesgo de Daños Personales Instalación de la Toma de Tierra

### PELIGRO

Peligro de cortocircuito  
Tocar algunos de los componentes internos del horno puede provocar graves daños personales e incluso la muerte.  
No desmonte el horno.

### ATENCIÓN

Peligro de cortocircuito. El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar un cortocircuito. No enchufar hasta que el horno esté perfectamente colocado y con la toma de tierra.

### LIMPIEZA

Desenchufar el microondas.

1. Limpiar el interior del horno después de su utilización con un paño humedecido.
2. Limpiar los accesorios normalmente con agua y jabón.
3. El marco de la puerta y el sello, así como los alrededores, han de limpiarse con un paño humedecido cuando estén sucios.

Este horno tiene que tener toma de tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica. El horno dispone de un cable para la toma de tierra del enchufe correspondiente.

El enchufe ha de conectarse a una clavija con una toma de tierra adecuada.

Consulte a un electricista o a una persona del servicio técnico si no entiende totalmente las instrucciones de toma de tierra o si tiene dudas de cómo conectar la toma de tierra adecuadamente.

Si fuese necesario utilizar un prolongador, utilice un prolongador de 3 cables.

1. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche.
2. Si se utiliza un cable o prolongador:
  - 1) La configuración eléctrica del cable o el prolongador ha de ser al menos igual a la configuración eléctrica del microondas.
  - 2) El prolongador tiene que ser de tres filamentos con toma de tierra.
  - 3) El cable largo ha de colocarse de forma que no quede encima del horno o la mesa donde puedan tirar de él los niños o donde se pueda enganchar por accidente.

# UTENSILIOS

## PRECAUCIÓN

Peligro de daños personales

Es peligro que una persona que no esté debidamente cualificada realice tareas de reparación que implique retirar la carcasa del horno siendo esto lo evita la radiación de las microondas.

Tome como referencia el párrafo: “Materiales que pueden ser utilizados en el horno de microondas o que deben ser evitados en el horno de microondas”.

Existen utensilios que no son metálicos pero que tampoco son idóneos para ser usados en el horno de microondas. En caso de duda, pruebe el utensilio siguiendo este procedimiento.

### Prueba de los utensilios:

1. Llene un recipiente idóneo para el microondas con una taza de agua fría (250 ml.) y con el utensilio que se quiere probar.
2. Póngalo en cocción a temperatura máxima durante 1 minuto.
3. Toque con cautela el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocciones en el microondas.
4. **No supere el tiempo de cocción de 1 minuto.**

### Materiales que pueden utilizarse en el horno de microondas

Papel de aluminio	Sólo como protección. Pueden usarse trozos pequeños para cubrir partes de carne o de pollo y así evitar que cuezan demasiado. Es posible que se forme un arco si el papel está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel debería estar a una distancia mínima de 1 pulgada (2,5 cm.) de las paredes del horno.
Recipientes de terracota	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de un recipiente de terracota debe estar colocado por lo menos a 3/16 de pulgada (5 mm.) sobre el plato giratorio. Un uso errado podría causar la ruptura del plato giratorio.
Platos de mesa	Utilice solamente aquellos aptos para hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Frascos de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solamente para calentar alimentos. Muchos frascos de vidrio no resisten al calor y podrían romperse.
Productos de vidrio	Utilice sólo productos de vidrio resistentes al calor e idóneos para el horno. Controle que no tengan bordes de metal. No utilice platos rajados o parcialmente rotos.
Bolsas para cocción en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con cierres metálicos. Haga algunos cortes para permitir la salida del vapor.
Tazas y platos de papel	Utilice solamente para cocer/calentar durante breves lapsos de tiempo. No se aleje durante la cocción.

Servilletas de papel	Utilícelas para cubrir los alimentos durante el calentamiento, para que absorban la grasa. Use, bajo control, sólo para cocciones breves.
Papel pergamino	Utilice como cobertura para prevenir salpicaduras o como cobertura para el vapor.
Plástico	Sólo si es apto para ser usado en hornos de microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe estar marcado con "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para cocción de papel y de plástico cerradas herméticamente deben ser perforadas o cortadas como indica el embalaje.
Film de plástico	Utilice sólo aquél apto para hornos de microondas. Use para cubrir los alimentos para que no pierdan la humedad durante la cocción. Controle que le film de plástico no esté en contacto con los alimentos.
Termómetros	Utilice sólo aquellos aptos para los hornos de microondas (termómetros para carne y para dulces).
Papel manteca	Utilice para cubrir los alimentos y así prevenir salpicaduras y mantener la humedad.

#### **Materiales que deben evitarse en los hornos de microondas**

Bandejas de aluminio	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Recipientes para alimentos de cartón con asas de metal	Pueden causar la formación de arco. Ponga los alimentos en platos aptos para hornos de microondas.
Utensilios de metal	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. El metal puede causar la formación de arco.
Cierres de metal	Pueden causar la formación de arco y pueden causar un incendio en el interior del horno.
Bolsas de papel	Podrían causar un incendio en el interior del horno.
Recipientes de poliestireno o de poliuretano	Los recipientes podrían derretirse o contaminar el líquido que contienen si se los lleva a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca cuando se la usa en un horno de microondas y podría rajarse o romperse.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

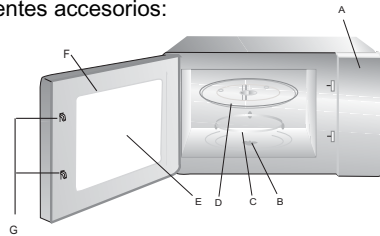
### Nombres de los componentes y de los accesorios del horno

Extraiga el horno y todos los materiales del embalaje y del interior del horno.

El horno es suministrado con los siguientes accesorios:

- 1 Plato giratorio de vidrio
- 1 Conjunto de anillo rotante
- 1 Manual de instrucciones

- A) Tablero de control
- B) Eje del plato giratorio
- C) Anillo de soporte
- D) Plato de vidrio
- E) Ventana de observación
- F) Puerta
- G) Sistema de bloqueo de seguridad

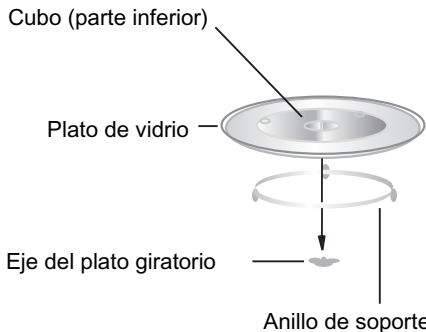


Grill (sólo para la serie con Grill)

Atención: no utilice la rejilla metálica en el modelo de microondas. ¡Quítela siempre cuando utilice la función de microondas!

Apague el horno si la puerta queda abierta durante el funcionamiento.

### Instalación del plato giratorio



- a. No coloque nunca el plato de vidrio al revés. El plato de vidrio debería estar siempre libre.
- b. Sea el plato de vidrio, sea el anillo de soporte, deben ser usados siempre durante la cocción.
- c. Los alimentos y los recipientes deben estar siempre sobre el plato de vidrio para ser cocidos.
- d. Si el plato de vidrio o el conjunto anillo plato giratorio se rajaran o se rompieran, póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

### Instalación sobre la superficie de apoyo

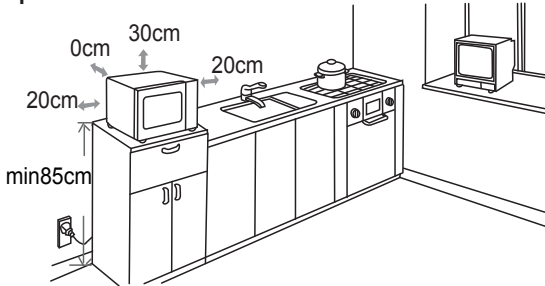
Quite todo el material del embalaje y los accesorios. Examine el horno para controlar que no haya sufrido daños como magulladuras o daños a la puerta. No instale el horno si está dañado.

**Parte interior:** Quite todas las películas protectoras que se encuentran sobre las superficies de la parte interior del horno de microondas.

**No quite el revestimiento sutil de color marrón claro pegado en el interior del horno ya que sirve para proteger el magnetrón.**

## Instalación

1. Elija una superficie plana que le proporcione el espacio suficiente para la circulación de aire en entrada y en salida.



Es necesario mantener un espacio mínimo de 7,9 pulgadas (20 cm.) entre el horno y cualquier pared adyacente.

(1) Deje un espacio mínimo de 12 pulgadas (30 cm.) sobre el horno.

(2) No quite los pies de la parte inferior del horno.

(3) El bloqueo de las aberturas en entrada y/o en salida podría dañar el horno.

(4) Coloque el horno lo más lejos posible de radios o televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de estos aparatos.

2. Conecte el horno a una toma doméstica estándar.

Controle que el voltaje y la frecuencia sean iguales al voltaje y a la frecuencia indicados en la plaquita de los valores nominales.

¡ATENCIÓN! No instale el horno sobre una cocina u otros electrodomésticos que desarrollen calor. Si se lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía no tendría validez.

La superficie de apoyo podría calentarse durante el funcionamiento.





## INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO


Este horno de microondas utiliza controles electrónicos modernos para regular los parámetros de cocción y de esta manera satisfacer sus necesidades.

### 1. Programación de la hora



Cuando se conecta el horno de microondas a la toma de corriente, el horno visualizará "0:00" y una señal acústica emitirá un sonido.

1) Presione "  |  ", las cifras de la hora titilarán.




2) Gire "  " para programar las horas; la cifra inherente a las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.





3) Presione "  |  ", las cifras de los minutos titilarán.




4) Gire "  " para programar los minutos; la cifra inherente a los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.








5) Presione "  |  " para completar la programación de la hora. ":" titilará.





**Nota:** 1) Si no se programa el reloj, éste no funcionará cuando estará conectado eléctricamente.

2) Durante la programación del reloj, si presiona " STOP  " o si no efectúa ninguna operación durante un minuto, el horno saldrá de la función de programación.






### 2. Cocción de microondas

Presione "  |  |  |  " una vez, gire "  " para seleccionar la función deseada.



Presione " + 30"  ". Gire "  " para programar el tiempo de cocción.

Presione " + 30"  " para comenzar la cocción.


Ejemplo: si desea utilizar una potencia del 80% para cocer durante 20 minutos, deberá hacer funcionar el horno respetando los siguientes pasos:

1) Presione "  |  |  |  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido.





2) Gire "  " para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione " + 30"  ".



3) Gire "  " para programar el tiempo de cocción hasta que el display visualice "20:00"(el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos).



4) Presione " + 30"  " para comenzar la cocción, ":" se encenderá y el indicador "  " titilará (una señal acústica emitirá cinco sonidos al finalizar la cocción).





**NOTA:** los niveles para la regulación de los tiempos de programación son los siguientes:


0---1 min. :	5 segundos	10---30 min. :	1 minuto
1---5 min. :	10 segundos	30---95 min. :	5 minutos
5---10 min. :	30 segundos		

### Tabla de las potencias del horno de microondas

Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	10%
-------------------------	------	-----	-----	-----	-----





### 3. Cocción con Grill


1) Presione la tecla "  |  |  " dos veces; apa recerá "G" y la función grill habrá sido seleccionada. Presione " + 30"  " .


2) Gire "  " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.


3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción.

### 4. Cocción Combinada





1) Presione la tecla "  |  |  " dos veces; apa recerá "G" y la función grill habrá sido seleccionada. Girar el mando "  " para seleccionar C-1 C-2,C-3OR C-4.

2) Presione " + 30"  " .




3) Presione "  " para programar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.



4) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción. Los indicadores de cocción titilarán y " : " estará encendido.

### Nota: Instrucciones para la cocción combinada

Instrucciones	Visualización LED	Microondas	Grill	Convección
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●











### 5. Puesta en marcha rápida y aumento del tiempo de cocción

1). Cuando el horno se encuentra en posición de espera, presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción a la potencia máxima del microondas durante 30 segundos. El tiempo de cocción aumentará de 30 segundos cada vez que presione la tecla " + 30"  " ; el tempo máximo que se puede programar es de 95 minutos. Observación: Puede aumentar el tiempo presionando el botón " + 30"  " excepto cuando esté en modalidad de descongelamiento por peso y la de programa de menú automático.










2) En la modalidad de espera, gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción directamente, luego presione el botón " + 30"  " para cocinar con la potencia al 100%.

Este programa puede configurarse como el primero de una de las etapas múltiples.











## 6. por convección (Con función de precalentamiento)

- 1) Presione la tecla "  |  |   " 3 veces, "140" titilará.
- 2) Gire "  " para seleccionar la función convección. " °C " titilará. "  " estará encendido. Para elegir la temperatura de convección deseada, continúe con la rotación. Nota: la temperatura elegida debe estar entre 140 grados y 230 grados.
- 3) Presione " + 30"  " para confirmar.
- 4) Presione " + 30"  " para comenzar la fase de precalentamiento. Cuando alcanzará la temperatura de precalentamiento, la señal acústica emitirá dos sonidos para recordarle que debe introducir los alimentos en el horno. La temperatura de precalentamiento será visualizada y titilará.
- 5) Introduzca los alimentos en el horno y cierre la puerta del mismo. Gire "  " para programar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo es de 95 minutos).
- 6) Presione la tecla " + 30"  " para iniciar la cocción.









## 7. Cocción por convección (Sin función de precalentamiento)

- 1) Presione la tecla "  |  |   " 3 veces, "140" titilará.
- 2) Gire "  " para seleccionar la función convección. " °C " titilará. "  " estará encendido. Para elegir la temperatura de convección deseada, continúe con la rotación.
- 3) Presione " + 30"  " para confirmar.
- 4) Gire "  " para programar el tiempo de cocción. (El tiempo máximo es de 95 minutos).
- 5) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción.






## 8. Descongelamiento según el tiempo

- 1) Presione la tecla "  |  " una vez; el LED visualizará "dEF1". 
- 2) Gire "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Contemporáneamente, "  " y "  " estarán encendidos. El tiempo que se puede programar va de 00:05 a 95:00. El nivel de potencia programado es P30 y no puede ser programado. 
- 3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán.

## 9. Descongelamiento según el peso







- 1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2". 
- 2) Gire "  " para seleccionar el peso del alimento que debe descongelar. Contemporáneamente "g" estará encendido. El peso deberá estar comprendido entre 100 gr. e 2000 gr. 
- 3) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar el descongelamiento. Los indicadores "  " y "  " titilarán y el indicador "g" se apagará.

## 10. MENÚ AUTOMÁTICO

- 1) En estado de reposo, pulsar "  " o girar el mando selector "  " hacia la derecha para seleccionar el menú que se necesite. Aparecerá, en orden, la siguiente secuencia: "A-01", "A-02"... "A-10".
- 2) Pulsar "+ 30"  " para confirmar el menú seleccionado.
- 2) Girar el mando "  " para seleccionar el menú desde b-1 a b-4.
- 3) Pulsar "+ 30"  " para empezar la cocción.

Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. Si se ha configurado el reloj previamente, se mostrará la hora vigente. En caso contrario, marcará 0:00

EJEMPLO: Para cocinar PASTA:

- 1) Pulsar "  " siete veces, aparecerá en la pantalla "A-07", siendo este el menú pasta que se ha seleccionado. Se iluminarán los indicadores "  " y "  ".
- 2) Pulsar "+ 30"  " para confirmar el menú seleccionado.
- 3) Dejar de girar el mando selector "  " cuando aparezca en la pantalla "b-4".
- 3) Pulsar "+ 30"  " para empezar la cocción.











Al finalizar la cocción, el avisador acústico sonará 5 veces. A continuación, el microondas entra en modo reposo.



## 11. Cocciones en secuencia

Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción en secuencia. Si uno de los dos programas es el descongelamiento, éste debe ser establecido como primer programa. Se escuchará una señal acústica al finalizar cada programa y luego comenzará el programa sucesivo.


**Nota:** El menú Auto no puede ser programado como uno de los menús en secuencia.

Ejemplo: si desea descongelar 500 gr. de alimentos y cocerlos con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos, los pasos que debe seguir son los siguientes:

- 1) Presione "  |  " dos veces; el LED visualizará "dEF2". 
- 2) Gire "  " para programar el peso del alimento. Deje de girar cuando aparecerá "500";
- 3) Presione "  |  |  |  " una vez, el LED visualizará "P100" y el indicador "  " estará encendido. 

4) Gire "  " para elegir una potencia del 80%, el LED visualizará "P80". Presione " + 30"  ".

P800

5) Gire "  " para programar el tiempo de cocción de 5 minutos.

05:00



6) Presione la tecla " + 30"  " para comenzar la cocción.


Nota: al finalizar la primera parte del programa, la señal acústica emitirá un sonido y luego comenzará la segunda parte del programa. Al finalizar todos los programas, la señal acústica emitirá cinco sonidos y la unidad volverá a la posición de espera.

## 12. Cocciones con puesta en marcha diferida



1) Primero programe el reloj (consulte las instrucciones inherentes a la programación del reloj).

2) Establezca el programa de cocción. Se pueden establecer al máximo dos programas de cocción. El descongelamiento no puede ser programado con esta función.


3) Presione "  |  ". Aparecerá el reloj. La cifra inherente a la hora titilará.

4) Gire "  " para programar la hora; la cifra establecida para las horas debe estar comprendida entre 0 y 23.


12:00

5) Presione "  |  ", las cifras de los minutos titilarán.

12:00

6) Gire "  " para programar los minutos; la cifra establecida para los minutos debe estar comprendida entre 0 y 59.

12:05



7) Presione " + 30"  " para finalizar la programación. " : " estará encendido, la señal acústica emitirá dos sonidos a la hora programada y la cocción comenzará automáticamente.



**Nota: 1) El reloj debe ser programado antes de comenzar la operación. De lo contrario, la función de puesta en marcha diferida no funcionará.**

**2) Si el programa de puesta en marcha diferida ha sido programado sin establecer el programa de cocción, toda la programación servirá como despertador. Es decir, que a la hora establecida la señal acústica emitirá sólo cinco sonidos.**

## 13. Función de control e la programación

(1) Durante la cocción, presione "  |  |  |  "; la potencia de microondas actual aparecerá durante 3 segundos.

(2) En la fase de puesta en marcha diferida, presione "  |  " para visualizar el horario elegido para la cocción diferida. El tiempo de inicio de la cocción titilará durante 3 segundos; luego el horno volverá a mostrar la hora.

(3) Durante la cocción, presione "  |  " para controlar la hora. Aparecerá durante 3 segundos.

## 14. Función ECO

En estado de reposo, pulsar "ECO" . En caso de no actividad durante 1 minuto, se apagará la pantalla. Se puede activar la pantalla pulsando cualquier botón.

NOTAS:

- 1) Si la puerta del microondas permanece abierta, no funciona la función ECO.
- 2) Pulsar cualquier botón o abrir la puerta para encender la pantalla cuando el microondas esté en modo ECO.
- 3) En caso de que el microondas entre en modo ECO y previamente se haya configurado el bloqueo infantil, desbloquear el microondas para poderlo utilizar.

## 15. Modo silencioso

En el estado de espera, pulse "STOP" y " + 30" al mismo tiempo por 3 segundos para entrar en modo silencioso. Bajo de esta modalidad, todos los botones acaban de sonar.

Para reactivar el sonido y salir de el modo silencioso: en estado de espera, pulse "STOP" y " + 30" al mismo tiempo por 3 segundos.

## 16. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: en posición de reposo, presione " | " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma la activación de la función de bloqueo para niños; el LED mostrará " " y " " estará encendido.

Desbloqueo: en la posición de bloqueo, presione " | " durante 3 segundos; se escuchará un sonido prolongado que confirma el desbloqueo; el LED volverá al reloj y " " se apagará.

## 17. Protección del ventilador

Después de una cocción con microondas o combinada de más de 5 minutos, el horno se detendrá durante los últimos 15 segundos y funcionará sólo el ventilador.

## 18. Función protectora del Magnetrón

Si el aparato funcionará durante 30 minutos al máximo nivel de potencia, el horno se programará automáticamente al 80% de la potencia de microondas para proteger el magnetrón.

## 19. Función de apagado automático

Si la puerta queda abierta durante 10 minutos, la luz del horno se apagará. Presione cualquier tecla después de la apertura de la puerta para reactivar la cuenta regresiva. La luz del horno se encenderá.

## 20. Detalle

- (1) La señal acústica emitirá un sonido cuando se gira el botón de mando al inicio del procedimiento.
- (2) En caso de apertura de la puerta durante la cocción, se deberá presionar la tecla " + 30" para continuar.
- (3) Una vez establecido el programa de cocción, la tecla " + 30" debe ser presionada al máximo en 1 minuto; de lo contrario, aparecerá la hora y la programación será cancelada.
- (4) La señal acústica emitirá un sonido en caso de presión correcta; de lo contrario, no se escuchará ningún sonido.

Tabla de los Menús Automáticos de Cocción

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-01 PAN	b-1 Calentar Pizza	300	C-4
	b-2 Calentar Pan	100	C-3
	b-3 Pastel Salado	400	<b>convección</b>
	b-4 Masa	500	P30
A-02 PATATAS	b-1 Vapor	400	P100
	b-2 Croquetas de Patata	600	<b>convección</b>
	b-3 Patatas Asadas	600	<b>convección</b>
	b-4 Patatas Fritas	200	P100
A-03 CARNE	b-1 Pollo	800	P100
	b-2 Pavo	800	P100
	b-3 Cerdo	450	P100
	b-4 Carne Roja	800	C-1
A-04 PESCADO	b-1 Mejillones	200	P80
	b-2 Salmón (Pescado)	350	P80
	b-3 Filete de Atún	350	P80
	b-4 Lubina	350	P80
A-05 VERDURAS	b-1 Brócoli	400	P100
	b-2 Espinacas	400	P100
	b-3 Zanahorias	400	P100
	b-4 Hinojo	200-400	P80+P0
A-06 BEBIDAS CALIENTES	b-1 Leche (1 taza / 240 ml)	1 taza	P100
	b-2 Café (1 Taza / 120 ml)	1 taza	P100
	b-3 Té	1 taza	P100
	b-4 Chocolate Caliente	200	P70
A-07 PASTA	b-1 Pasta rellena	450	P80
	b-2 Arroz	1 taza	P100+P50
	b-3 Sopa (Calentar Sopa de Verduras)	500	C-4
	b-4 Pasta	50 (añadir 500 ml de agua)	P80

**Tabla de los Menús Automáticos de Cocción**

Menu	Peso (g)	Display	Potencia
A-08 PASTELES	b-1 Bizcocho	300	C-4
	b-2 Pastel	1 Taza	P80
	b-3 Mermelada	400	P100+P0
	b-4 Magdalenas	400	P100
A-09 SALUDABLE	b-1 Alimentos Deshidratados	100	P80+P0
	b-2 Yogurt casero	1 liter	P30
	b-3 Pasta integral	150 (Añadir 500 ml agua)	P100
	b-4 Legumbres	5 00	P100
A-10 BEBÉ	b-1 Homogeneizar	150	P80+P0
	b-2 Caldo	200	P100+P0
	b-3 Esterilización	1 bottom	P100
	b-4 Leche Infantil	100 ml	P30

**Búsqueda de los problemas**

<b>NORMAL</b>	
Interferencia del horno de microondas con la recepción televisiva	Es posible que haya interferencias con la recepción de una radio o de un televisor durante el funcionamiento del horno de microondas. Se trata de un fenómeno semejante al que puede ocurrir con otros electrodomésticos pequeños, como mezcladoras, aspiradoras o ventiladores eléctricos. Es normal.
Luz atenuada	Durante las cocciones con microondas de baja presión, la luz del horno puede atenuarse. Se trata de una cosa normal.
Se acumula vapor sobre la puerta, sale aire caliente por los orificios de expulsión	Durante la cocción, es posible que salga vapor de los alimentos. La mayor parte de este vapor viene expulsado por los orificios de expulsión, pero parte del vapor podría acumularse sobre las superficies frías, como la puerta del horno. Se trata de una cosa normal.
Encendido accidental del horno sin alimentos en su interior	El funcionamiento del horno sin alimentos en su interior, durante lapsos de tiempo limitados, no daña el horno. Pero es mejor evitarlo.

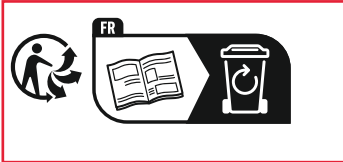
<b>Problema</b>	<b>Posible causa</b>	<b>Remedio</b>
El horno no se enciende	El cable de alimentación no ha sido insertado correctamente en la toma de corriente	Quite el enchufe de la toma de corriente y vuelva a introducirlo después de 10 segundos
	El fusible salta o se pone en marcha el interruptor automático	Cambie el fusible o reponga el interruptor automático (reparado por personal calificado de nuestra empresa)
	Problemas con la salida	Controle la salida con otro electrodoméstico
El horno no calienta	La puerta no está bien cerrada	Cierre bien la puerta
El plato de vidrio hace ruido durante el funcionamiento del horno	Rodillos sucios y residuos sobre el fondo del horno	Tome como referencia el párrafo "mantenimiento del microondas" para limpiar las partes sucias.

SERVICIO DE ASISTENCIA AL CLIENTE. Si no puede identificar la causa del funcionamiento anormal: apague el aparato (no lo trate bruscamente) y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia. NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO. ¿Dónde se encuentra? Es importante informar al Servicio de Asistencia de su código de producto y del número de serie (un código de 16 caracteres que empieza por el número 3). Se puede encontrar en el certificado de garantía o en la placa de datos situada en el aparato. Servirá para evitar viajes inútiles a los técnicos y, por lo tanto (lo que es más importante) para ahorrar los correspondientes costes adicionales.



Este dispositivo está marcado según la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este producto es desechado correctamente, ayudará a prevenir potenciales consecuencias negativas para el medio ambiente y para la seguridad humana, que podría causar la manipulación inadecuada de los residuos de este producto. La presencia de este símbolo en el producto

indica que este producto no se puede tratar como desecho doméstico. El producto se debe entregar en el punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación se debe llevar a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales sobre eliminación de residuos. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda en la que compró el producto.



---

## *Guía de cocina*

---

### **MICROONDAS**

La energía de microondas realmente penetra los alimentos, atraídas y absorbidas por su contenido acuoso, graso o de azúcar. Las microondas causan que las moléculas en los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento rápido de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina el alimento.

### **COCINAR**

#### **Utensilios para la cocina con microondas:**

Los utensilios y vajilla deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos para máxima eficiencia.

Las microondas se reflejan por medio de metal, tal como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero ellas pueden penetrar a través de cerámica, vidrio, porcelana y plástico así como papel y madera. Por lo tanto los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

#### **Alimentos apropiados para cocinar con microondas:**

Muchas clases de alimentos son apropiados para cocinar con microondas, incluyendo vegetales frescos y congelados, fruta, pasta, arroz, granos, judías, pescado y carne. Salsas, flan, sopas, budines al vapor, conservas, y chutney pueden cocinarse en un horno de microondas. Hablando en general, cocinar con microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepara sobre una hornalla.

#### **Tapado durante la cocción**

Es muy importantes tapar los alimentos durante la cocción ya que en la medida que el agua que va evaporando, el vapor liberado contribuye al proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse en diferentes formas: ej. Con un plato de cerámica, una tapa de plástico o con película adherente apropiada para microondas.

#### **Tiempos de reposo**

Es importante permitir un tiempo de reposo una vez que usted haya finalizado de cocinar los alimentos para permitir que la temperatura dentro del alimento se nivele.

## Guía de cocina

### Guía de cocina para vegetales congelados

Use un tazón de vidrio pirex con tapa. Cocine con tapa por un tiempo mínimo – vea la tabla. Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocidos. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150g	P80	5-6	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Brócoli	300g	P80	8-9	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Arvejas	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Judías verdes	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 30 ml (2 cuch.sop.) de agua fría.
Vegetales mezclados (zahahorias/ arvejas/maíz)	300g	P80	7-8	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.
Vegetales mezclados (Estilo chino)	300g	P80	7½-8½	2-3	Agregue 15 ml (1 cuchara sopera) de agua fría.

## Guía de cocina (continuación)

### Guía de cocina para vegetales frescos

Use un tazón apropiado de vidrio pirex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cuch.sop.) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua y cocinar con tapa por el tiempo mínimo – vea la tabla.

Continúe cocinando hasta obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o manteca después de cocido. Cubrir durante el tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo útil: Corte los vegetales frescos en partes de tamaño parejo. Cuanto más pequeños los corte más rápido se cocinan.

**Todos los vegetales frescos deberían cocinarse usando la potencia máxima del microondas (P100).**

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Arregle los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250g	5-5½	3	Agregue 60-75 ml (5-6 ch.sop.) de agua.
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas de tamaño parejo.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare gajos de tamaño parejo. Corte los gajos grandes en mitades. Arregle los tallos en el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cuch.sop) de agua o un botón de manteca. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en pequeñas rodajas y salpique con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rodajas gruesas.
Hongos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare hongos enteros pequeños u hongos en rodajas. No agregue nada de agua. Salpique con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solamente 15 ml (1 cuch.sop.) de agua.

## ***Guía de cocina (continuación)***

Alimentos	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pimiento morrón	250g	3½-4	3	Corte el pimiento en pequeñas rebanadas.
Papas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de similar tamaño.
Nabo	250g	4½-5	3	Corte el nabo en pequeños cubos.

### **Guía de cocina para arroz y pasta**

**Arroz:** Use un tazón de vidrio pirex con tapa – el arroz dobla su volumen durante la cocción. Cocine con tapa. Después que se ha terminado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo, ponga sal y agregue hierbas y manteca.

Observación: el arroz puede no haber absorbido toda el agua cuando el tiempo de cocción ha finalizado.

**Pasta:** Use un tazón grande de vidrio pirex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de cocido. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien luego.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (prelavado)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz integral (prelavado)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz integral)	250g	P100	16-17	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Maíz mezclado (arroz + grano)	250g	P100	17-18	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

---

## *Guía de cocina (continuación)*

---

### **CALENTADO**

Su horno de microondas calentará alimentos en una fracción del tiempo que normalmente toma el horno de hornalla.

Use los niveles de potencia y tiempos de calentado en el siguiente gráfico como una guía.

Los tiempos en el gráfico consideran los líquidos con una temperatura ambiente de alrededor de +18 a +20°C o un alimento enfriado con una temperatura de alrededor de +5 a +7°C.

### **Arreglo y tapado**

Evite calentar trozos grandes tal como cuartos de pollo – tienden a sobre-cocinarse y se secan antes que el centro esté ni siquiera caliente. Si calienta pequeños trozos obtendrá mayor éxito.

### **Niveles de potencia y cuándo revolver**

Algunos alimentos pueden ser calentados usando la potencia máxima mientras otros deberían calentarse usando niveles de potencia más bajos.

Fijese en las tablas de guía. En general, es mejor calentar alimentos usando un nivel de potencia más bajo, si el alimento es delicado, en grandes cantidades, o si es probable que se caliente demasiado muy rápidamente (pasteles de picadillo, por ejemplo).

Revuelva bien o de vuelta el alimento durante el calentado para obtener el mejor resultado. Cuando sea posible, revuelva antes de servir.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Para evitar la ebullición eruptiva de los líquidos y con ello una escaldadura, revuelva antes, durante y después de calentar. Manténgalos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio dentro de los líquidos. Evita que los alimentos se sobre-calienten (y por lo tanto se estropeen).

Es preferible estimar en menos el tiempo de cocción y agregar tiempo extra de calentado, si fuera necesario.

### **Tiempos de calentado y de reposo**

Cuando calienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que llevan – para futura referencia.

Siempre asegúrese que la comida calentada esté bien caliente en todas partes. Permita que el alimento repose después de calentado – deje que la temperatura se iguale. El tiempo de reposo recomendado después del calentado es de 2-4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en el gráfico.

Tenga particular cuidado cuando calienta líquidos y alimentos para bebés. Vea también el capítulo con las precauciones de seguridad.

---

## *Guía de cocina (continuación)*

---

### **CALENTADO DE LIQUIDOS**

Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después que el horno ha sido apagado para permitir que la temperatura se iguale. Revuelva durante el calentado, si fuera necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar la ebullición eruptiva y una posible escaldadura, usted debería poner una cuchara de plástico o varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentar.

### **CALENTAR ALIMENTOS PARA BEBES**

#### **ALIMENTOS PARA BEBES:**

Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de calentar! Deje reposar por 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

#### **LECHE PARA BEBE:**

Vierta la leche dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Caliente destapado. Nunca caliente el biberón del bebé con la tetina puesta, el biberón puede explotar si se sobre-calienta.

¡Agite bien antes del tiempo de reposo y nuevamente antes de servir! Siempre verifique cuidadosamente la temperatura de la leche para el bebé antes de dársela al bebé. Temperatura recomendada al servir: 37°C.

#### **OBSERVACION:**

Los alimentos para bebés necesitan que se los verifique en forma particularmente cuidadosa antes de servir para prevenir quemaduras. Use los niveles de potencia y tiempos de la siguiente tabla como una guía para el calentado.

## Guía de cocina (continuación)

### Calentado de líquidos y alimentos

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, agua para té con temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta en una taza de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque una taza en el centro, 2 más en oposición una de otra y 3 o 4 en un círculo. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo, sea cuidadoso mientras las está sacando del horno.
Sopa (helada)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta dentro de un plato o tazón hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de calentar. Revuelva nuevamente antes de servir.
Guisado (helado)	350g	P80	4½-5½	2-3	Ponga el guisado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y servir.
Pasta con salsa (helada)	350g	P80	3½-4½	3	Ponga la pasta (ej. Spaghetti o fideos al huevo) sobre un plato llano de cerámica. Cubra con película adherente para microondas. Revuelva antes de servir.

## *Guía de cocina (continuación)*

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pasta rellena con salsa (helada)	350g	P80	4-5	3	Ponga la pasta rellena (ej. ravioles, tortelines) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente durante el calentado y nuevamente antes de dejar reposar y al servir.
Comida en plato (helada)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque un plato de comida helada lista-para-calentar para 2-3 sobre un recipiente de cerámica. Cubra con película adherente para microondas.

## Guía de cocina (continuación)

### Calentar alimentos y leche para bebés

Use los niveles de potencia en esta tabla como guía para el calentado.

Alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos para bebés (vegetales + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de que haya pasado el tiempo de calentado. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Papilla para bebés (grano + leche + fruta)	190g	P80	20sec.	2-3	Vacíe el contenido dentro de un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Dejar reposar por 2-3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Leche para bebés	100ml 200ml	P30	30-40 seg. 1 min. - 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta dentro de un biberón de vidrio esterilizado. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar por al menos 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.

---

## *Guía de cocina (continuación)*

---

### **GRILL**

El suplemento para calentar con grill está colocado debajo del techo de la cavidad. Opera mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que la comida se dore en forma uniforme. Precalentar el grill por 4 minutos hace que la comida se dore más rápidamente.

#### **Utensilios para cocinar con el grill:**

Deberían ser a prueba de llama y pueden incluir metal. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que pueden derretirse.

#### **Alimentos apropiados para cocinar en el grill:**

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, lonjas de jamón y tocino, porciones finas de pescado, sandwiches y toda clase de tostadas con aderezos.

#### **OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**

Por favor recuerde que los alimentos deben ser colocados sobre la rejilla alta, a menos que se den otras instrucciones.

### **MICROONDAS + GRILL**

Este modo de cocinar combina el calor radiante que viene del grill con la velocidad de cocción de las microondas. Opera solamente mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio esté rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran en forma uniforme.

#### **Utensilios para cocinar con microondas + grill:**

Por favor use los utensilios por los que las microondas puedan pasar a través. Los utensilios deberían ser a prueba de llama. No use utensilios de metal con el modo combinado. No use ningún tipo de utensilio de plástico, en la medida que puede derretirse.

#### **Alimentos apropiados para cocinar con microondas + grill:**

Los alimentos apropiados para cocinar con el modo combinado incluyen toda clase de alimentos cocidos que necesitan ser calentados y dorados (ej. Pasta al horno), así como alimentos que requieren un tiempo corto de cocción para dorar la parte superior del alimento.

También, este modo puede usarse para porciones gruesas de alimento que se beneficien de una parte superior dorada y crocante (ej. Presas de pollo, dándolas vuelta a mitad de su cocción).

Por favor refiérase a la tabla para grill por detalles adicionales.

**Los alimentos deben ser dados vuelta, si se quiere que se doren de ambos lados.**

## Guía de cocina (continuación)

### Guía de cocina con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función grill por 4 minutos.

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Rebanadas tostadas	4 ps (cada una 25g)	Grill solamente	3½-4½	3-4	Ponga las rebanadas tostadas una al lado de la otra sobre la rejilla.
Panecillos (ya horneados)	2-4 piezas	Grill solamente	2½-3½	1½-2½	Ponga los panecillos primero con la parte inferior hacia arriba en un círculo directamente sobre el plato giratorio.
Tomates al grill	200g (2piezas) 400g (4piezas)	C2	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga algo de queso sobre la parte superior. Arréguelas en un círculo en un plato llano de vidrio pirex. Colóquelo sobre la rejilla.
Tostada de Tomate-Queso	4 piezas (300g)	C2	4-5	-	Ponga a tostar las rebanadas de pan primero. Ponga las tostadas con el aderezo sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Tostadas Hawaii (ananá, jamón, rebanadas de queso)	2 piezas (300g) 4 piezas (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toste las rebanadas de pan primero. Ponga la tostada con el aderezo sobre la rejilla. Ponga 2 tostadas en forma opuesta directamente sobre la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
Papas horneadas	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las papas en mitades. Póngalas en un círculo sobre la rejilla con el lado cortado hacia el grill.

## Guía de cocina (continuación)

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Gratinado (vegetales y papas) (enfriado)	500g	C1	9 -11	-	Ponga los alimentos en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Presas de pollo	450g (2 pzs)	C2	7-8	7-8	Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Póngalas en un círculo con los huesos hacia el medio. No ponga ninguna presa de pollo en el centro de la rejilla. Deje reposar por 2-3 minutos.
	650g (2-3 pzs)		9-10	8-9	
	850g (4 pzs)		11-12	9-10	
Pollo asado	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pinte el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo primero con la pechuga hacia abajo, segundo con la pechuga hacia arriba sobre el plato giratorio. Deje reposar por 5 minutos después de la cocción con el grill.

## *Guía de cocina (continuación)*

### **Guía de cocina con grill para alimentos frescos**

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Chuletas de cordero (medium)	400g (4pcs)	Grill solamente	10-12	8-9	Con un pincel cubra las chuletas de cordero con aceite y especias. Colóquelas en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Bistecs de cerdo	250 g (2 ps) 500 g (4 ps)	HMO + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solamente) 5-6 7-8	Con un pincel cubra los bistecs de cerdo con aceite y especieas. Colóquelos en un círculo sobre la rejilla. Después de cocinar deje reposar por 2-3 minutos.
Pescado asado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Pinte la piel del pescado entero con aceite y hierbas y especias. Ponga el pescado lado a lado (cabeza contra cola) sobre la rejilla.
Manzanas asadas	2 manzanas (unidad 400g) 4 manzanas (unidad 800g)	C2	6-7 10-12	-	Saque el centro de las manzanas y llénelos con pasas de uva y mermelada. Ponga algunas almendras en trozos sobre la parte superior. Ponga las manzanas sobre un plato llano de vidrio pirex. Coloque el recipiente directamente sobre el plato giratorio.

## Guía de cocina (continuación)

### Guía de cocina con grill para alimentos congelados

Use los niveles de potencia y tiempos que aparecen en esta tabla como guía para cocinar con el grill.

Alimentos congelados	Porción	Potencia	Tiempo para el 1er.lado	Tiempo para el 2do.lado	Instrucciones
Panecillos (cada una 50 g)	2 pzs 4 pzs	HMO+ Grill	C2  1½-2 2½-3	Grill solamente 2-3 2-3	Arregle los panecillos en un círculo con el lado de abajo hacia arriba directamente sobre el plato giratorio. Cocine con el grill el segundo lado de los panecillos hacia arriba hasta lograr el tostado que usted prefiera. Deje reposar por 2-5 minutos.
Baguettes / Pan de ajo	200-250g (1pz)	HMO+ Grill	C1  3½-4	Grill solamente 2-3	Ponga la baguette congelada diagonalmente sobre papel de hornear encima de la rejilla. Después de cocinar con el grill deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado (vegetales y papas)	400g	C1	13-15	-	Ponga los alimentos congelados en un pequeño recipiente de vidrio pirex. Ponga el recipiente sobre la rejilla. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400g	C1	14-16	-	Ponga la pasta congelada en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400g	C1	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un recipiente pequeño rectangular llano de vidrio pirex. Ponga el recipiente directamente sobre el plato giratorio. Después de cocidos deje reposar por 2-3 minutos,

PN:1617000A34020