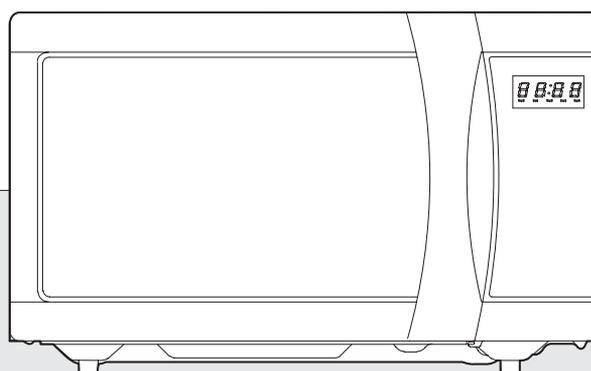




# HORNO MICROONDAS

MOENX323DGB

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
Y LIBRO DE COCINA



Antes de usar este horno lea completamente estas instrucciones.

## PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIONES A ENERGÍA DE MICROONDAS.

- (a) No utilice este horno con la puerta abierta, ya que ello puede causar exposición a la energía de microondas, lo que es perjudicial para la salud. Es importante no obstruir ni manipular los cierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún tipo de objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies.
- (c) **ADVERTENCIA:** si la puerta o sus cierres herméticos están dañados, no utilice el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado. En especial si la puerta está doblada, las bisagras o los cierres están rotos o sueltos, o si la puerta o las superficies de cierre presentan problemas.
- (d) **ADVERTENCIA:** las reparaciones que impliquen la extracción de cualquier cubierta de protección contra la energía de microondas son peligrosas y sólo las podrá realizar personal cualificado.
- (e) **ADVERTENCIA:** los líquidos u otro tipo de alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que podrían explotar.
- (f) **ADVERTENCIA:** los niños no deben utilizar el horno sin la supervisión de un adulto, a no ser que se les hayan dado las instrucciones pertinentes y comprendan los peligros que conlleva un uso incorrecto del horno.
- (h) **ADVERTENCIA:** cuando el producto funciona en modo combinado, los niños únicamente deberían utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas. (dado el caso)

## ÍNDICE

• PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIONES A LA ENERGÍA DE MICROONDAS.....	1
• MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	2
• INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA.....	3
• INSTALACIÓN.....	3
• DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS .....	4
• DIAGRAMA DE FUNCIONES (continuación) .....	5
• FUNCIONAMIENTO.....	6
• PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO .....	7
PROGRAMACIÓN DEL RELOJ.....	7
AJUSTE DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y LOS NIVELES DE POTENCIA .....	8
COCCIÓN EXPRÉS .....	8
DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA .....	9
COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	10
DESCONGELACIÓN RÁPIDA .....	11
COCCIÓN EN MODO GRILL/COMBINADO .....	12
COMIDA FRÍA .....	13
COMIDA CONGELADA .....	13
BLOQUEO PARA NIÑOS.....	14
MODO DE AHORRO DE ENERGÍA .....	14
CÓMO PARAR EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.....	14
• MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS .....	15
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS.....	16
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO.....	17
• LIMPIEZA Y CUIDADO .....	17
• ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS USADOS.....	17
• ESPECIFICACIONES.....	18
• INSTRUCCIONES DE COCCIÓN .....	19
• CÓMO UTILIZAR EL HORNO MICROONDAS SIN RIESGO.....	20
• CHISPAS.....	20
• PRINCIPIOS DE COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS .....	21
• ¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS?.....	21
• TABLAS DE CONVERSIÓN.....	21
• TÉCNICAS DE COCCIÓN .....	22
• GUÍA DE DESCONGELACIÓN.....	23
• TABLA DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO.....	24
• TABLA DE VERDURAS .....	26
• RECETAS.....	27

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** para evitar que se produzca fuego, quemaduras, descargas eléctricas y otros accidentes:

**A continuación, al igual que en todos los electrodomésticos, se detallan algunas reglas y medidas preventivas que hay que seguir para asegurar un óptimo rendimiento de este horno:**

1. Utilice el horno sólo para la preparación de comida. No lo utilice para secar ropa, papel u otros productos no alimentarios o para la esterilización.
2. No utilice el horno cuando está vacío, ya que podría dañarlo.
3. No utilice el interior del horno para guardar objetos como papeles, libros de recetas, material de cocina, etc.
4. No haga funcionar el horno sin la bandeja de cristal colocada en su sitio. Asegúrese de que la bandeja esté bien colocada en la base giratoria.
5. Asegúrese de sacar los tapones o las cubiertas antes de cocinar alimentos embotellados o empaquetados.
6. No coloque materiales extraños entre la superficie del horno y la puerta. Ello podría provocar una pérdida excesiva de energía de microondas.
7. No utilice productos de papel reciclado para cocinar. Pueden contener impurezas que podrían provocar chispas y/o fuego durante su uso.
8. Haga palomitas de maíz sólo si dispone de un recipiente adecuado o si el maíz está empaquetado especialmente para hacer palomitas y está recomendado para su preparación en microondas.  
Si hace palomitas con el horno microondas, muchos granos de maíz no se abrirán. No utilice aceite si no lo especifica el fabricante.
9. No cocine alimentos cubiertos por una membrana como yemas de huevos, patatas, hígado de pollo, etc., sin agujerearlos primero varias veces con un tenedor.
10. No haga las palomitas durante más tiempo del que indica el fabricante. (Normalmente no son necesarios más de 3 minutos.) Aumentar el tiempo no hará que obtenga más palomitas, pero puede provocar quemaduras y fuego. Además la bandeja puede calentarse demasiado o romperse.
11. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno para evitar que se prenda fuego.
12. Si observa humo, apague o desenchufe la unidad y deje la puerta cerrada para extinguir posibles llamas.
13. Para evitar quemaduras, remueva o agite los biberones y los potitos, y compruebe su temperatura antes del consumo.
14. Compruebe siempre la temperatura de los alimentos o las bebidas que se hayan calentado en un horno microondas. Esto es importante porque los productos que se calientan en un horno microondas siguen aumentando de temperatura aunque haya terminado la aplicación de microondas.
15. No caliente huevos con cáscara ni huevos hervidos enteros en el horno microondas porque podrían explotar.
16. Mantenga la cubierta de la guía de ondas siempre limpia. Limpie el interior del horno con un paño suave humedecido cada vez que termine de utilizarlo. Si deja grasa en el interior, esta puede recalentarse y provocar humo o incluso prender fuego cuando vuelva a utilizar el horno.
17. No caliente aceite para freír, ya que no puede controlar su temperatura y podría recalentarse y prender fuego.
18. Los líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que lo parezca a causa de la tensión superficial del líquido. No siempre se pueden ver burbujas o se puede notar la ebullición cuando se saca el recipiente del horno microondas.  
**SI SE CALIENTAN EN EXCESO, ESTOS LÍQUIDOS PODRÍAN DERRAMARSE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL RECIPIENTE.**  
Para reducir el riesgo de lesiones:
  - a) No caliente el líquido en exceso.
  - b) Remueva el líquido antes y a mitad del proceso de calentamiento.
  - c) No utilice recipientes con lados planos o con cuellos estrechos.
  - d) Una vez haya terminado de calentar el líquido, deje el recipiente en el interior del horno durante un breve periodo de tiempo antes de sacarlo.
  - e) Si introduce una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente, hágalo con cuidado.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA

Conecte la unidad a una toma de tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica porque proporciona un conductor de escape para la corriente eléctrica. La unidad viene equipada con un cable provisto de un conductor de conexión a tierra con un enchufe con toma de tierra. Conecte el enchufe a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

## ADVERTENCIA:

El uso incorrecto del enchufe con toma de tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista cualificado o un operario de servicio técnico si no comprende todas las instrucciones para la conexión a tierra o si tiene dudas sobre la correcta conexión a tierra de la unidad. Si es necesario utilizar un cable de extensión, use sólo un cable de extensión de 3 conductores que tenga un enchufe con toma de tierra de 3 clavijas y un receptáculo de 3 ranuras apropiado para conectar el enchufe de la unidad. El valor nominal indicado del cable de extensión debe ser igual o mayor al valor nominal eléctrico de la unidad.

## ¡¡¡IMPORTANTE

Los hilos conductores de este cable de red están codificados con colores de acuerdo con el código siguiente:

verde y amarillo : tierra

azul : neutro

marrón : activo

Dado que los colores de los conductores del cable de red de esta unidad pueden no corresponder a los colores identificativos de los terminales de su enchufe, proceda del modo siguiente:

El conductor de color verde y amarillo debe conectarse al terminal del enchufe marcado con la letra "E" o que tenga el símbolo de tierra, o que sea de color verde y amarillo. El conductor de color azul debe conectarse al terminal marcado con la letra "N" o de color negro.

El conductor de color marrón debe conectarse al terminal marcado con la letra "L" o de color rojo.

**ADVERTENCIA:** conecte la unidad a una toma de tierra.

## INSTALACIÓN

### 1. Ventilación

No bloquee las salidas de ventilación. Si están bloqueadas durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse y averiarse. Para una ventilación adecuada, deje unos 8 cm de espacio a ambos lados del horno y 15 cm por detrás y por encima del horno.

### 2. En una superficie plana y estable

Este horno se ha diseñado exclusivamente para su uso sobre una encimera y debe instalarse sobre una superficie plana y estable. No coloque el horno microondas en un armario si no se ha comprobado su correcto funcionamiento en dicha ubicación.

### 3. Espacio detrás y a los lados

Todas las ranuras de ventilación deben mantenerse libres de obstáculos. Si las ranuras están obstruidas durante el funcionamiento, el horno podría sobrecalentarse y averiarse.

### 4. Alejado de dispositivos de radio y TV

Si el horno se coloca cerca de un dispositivo de TV, una antena de radio, un alimentador, etc., se pueden producir interferencias de radio y deficiencias en la recepción de televisión. Coloque el horno lo más alejado posible de estos dispositivos.

### 5. Alejado de dispositivos calefactores y de grifos de agua

Instale el horno en un lugar alejado de fuentes de aire caliente, vapor o de salpicaduras de agua, ya que de lo contrario su aislamiento se puede ver afectado negativamente y se pueden producir averías.

### 6. Alimentación eléctrica

- Compruebe la fuente de alimentación. Este horno necesita una corriente de aproximadamente 15 amperios, 220V 50Hz.
- El cable de alimentación mide aproximadamente 0,8 metros de largo.
- La tensión utilizada debe ser la misma que la especificada en el horno. El uso de una tensión superior puede provocar fuego u otro accidente y causar daños en el horno. Si utiliza una tensión baja, la cocción será lenta. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por el uso de este horno con una tensión del fusible diferente de la especificada.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, un distribuidor autorizado o personal cualificado deberá sustituirlo para evitar riesgos.

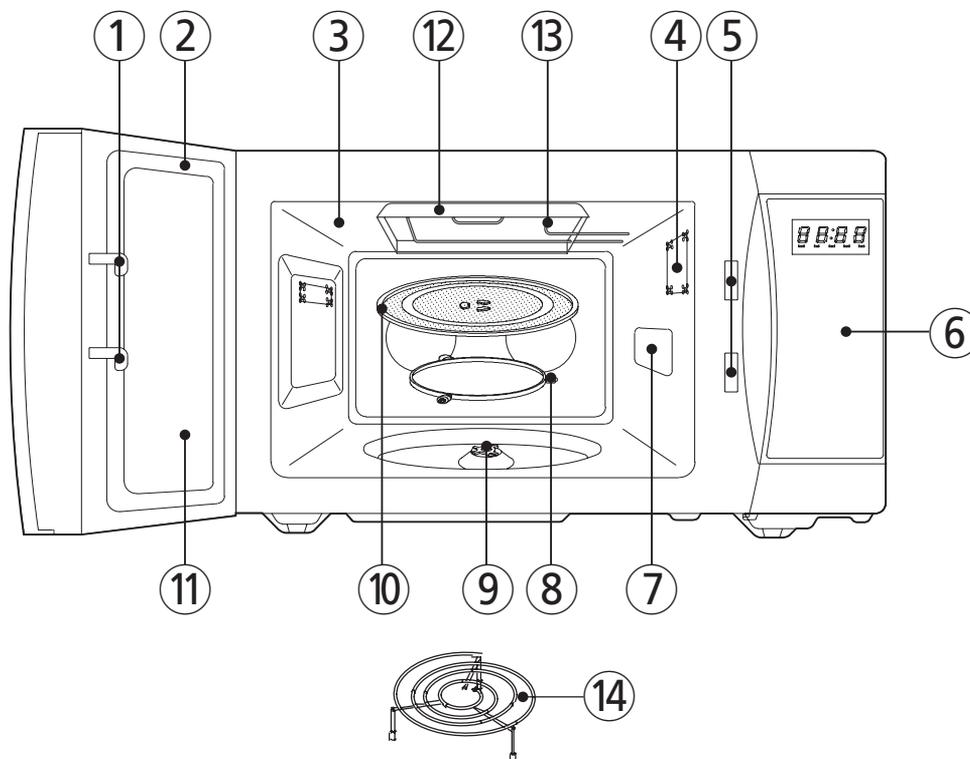
### 7. Examine el horno después de desembalarlo para detectar posibles daños ; por ejemplo:

puerta mal alineada, puerta rota, o una abolladura en el interior del horno. Si aprecia alguno de estos defectos, NO INSTALE el horno y notifíquelo inmediatamente al distribuidor.

### 8. No utilice el horno si está más frío que la temperatura ambiente

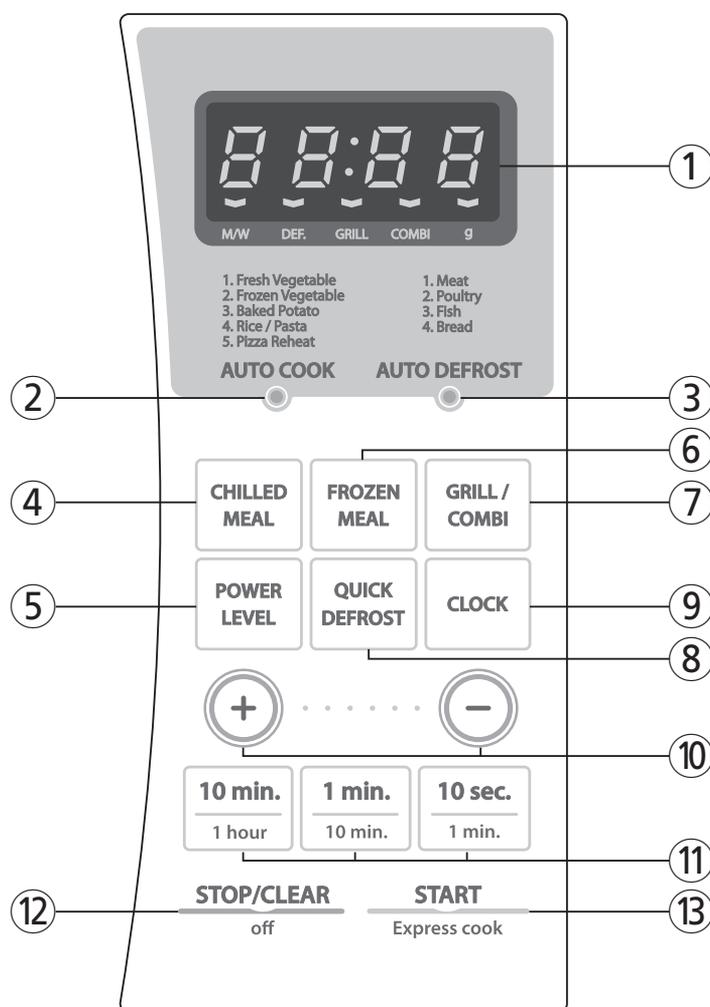
(Esto puede suceder si la entrega se realiza en invierno.) Deje que el horno se adapte a la temperatura ambiente antes de utilizarlo.

# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



- ① **Pestillos de bloqueo de la puerta:** este horno solamente funciona cuando la puerta está bien cerrada.  
Si se abre la puerta, el horno deja de funcionar y de producir microondas hasta que la puerta se vuelva a cerrar.
- ② **Cierre hermético de la puerta:** este cierre hermético mantiene las microondas en el interior del horno e impide su salida.
- ③ **Interior del horno**
- ④ **Lámpara del horno:** se enciende automáticamente durante el funcionamiento.
- ⑤ **Sistema de seguridad**
- ⑥ **Panel de control**
- ⑦ **Cubierta protectora:** evita las salpicaduras cuando se cocinan los alimentos.
- ⑧ **Aro giratorio:** sujeta el plato de cristal para que este pueda girar.
- ⑨ **Eje:** ajuste el plato de cristal en este eje para que pueda girar durante la cocción.
- ⑩ **Plato de cristal:** hecho de cristal especial resistente al calor. La bandeja debe estar correctamente colocada antes de poner en marcha el horno microondas. No caliente alimentos directamente encima de la bandeja.
- ⑪ **Ventana de la puerta:** permite observar los alimentos. Su diseño deja pasar la luz e impide la salida de las microondas.
- ⑫ **Reflector (elemento calefactor aislante)**
- ⑬ **Elemento calefactor**
- ⑭ **Rejilla metálica**

## DIAGRAMA DE FUNCIONES (continuación)



- ① **Pantalla:** en la pantalla se visualiza el tiempo de cocción, el nivel de potencia, la hora actual y otras indicaciones.
- ② **Cocción automática:** se utiliza para cocinar o recalentar alimentos.
- ③ **Descongelación automática:** se utiliza para descongelar alimentos por peso.
- ④ **Comida fría:** se utiliza para recalentar la comida.
- ⑤ **Potencia del microondas:** se utiliza para ajustar el nivel de potencia.
- ⑥ **Comida congelada:** se utiliza para recalentar la comida.
- ⑦ **GRILL/COMBI:** se utiliza para cocinar en modo grill/combinado.
- ⑧ **Descongelación rápida:** se utiliza para descongelar alimentos muy rápidamente.
- ⑨ **Reloj:** se utiliza para programar la hora.
- ⑩ **Arriba/Abajo:** se utiliza para ajustar el peso y la cantidad.
- ⑪ **Programación de tiempo:** se utiliza para programar el tiempo de cocción y la hora actual.
- ⑫ **Inicio/Cocción exprés:** se utiliza para poner el horno en funcionamiento y para aumentar el tiempo de calentamiento en intervalos de 30 segundos.
- ⑬ **Detener/Cancelar:** detiene el funcionamiento del horno o cancela alguna indicación no deseada.

# FUNCIONAMIENTO

En esta sección encontrará información importante sobre el funcionamiento del horno.

- 1** Compruebe que el suministro de energía sea monofásico de 220V / 50 Hz con conexión a tierra.
  - 2** Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y después abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el plato de cristal. El plato de cristal y el aro giratorio se deben usar para cocciones de todo tipo.
  - 3** Cierre la puerta y asegúrese de que esté bien cerrada.
  - 4** La puerta del horno se puede abrir en cualquier momento durante el funcionamiento del horno. Si la abre, el horno se detiene de manera automática. Para reanudar su funcionamiento, cierre la puerta y pulse Detener / Cancelar.
  - 5** El horno cocina automáticamente a potencia máxima a menos que se seleccione algún nivel de potencia inferior.
  - 6** Cuando se conecta el horno en la pantalla se visualiza “ : 0”.
  - 7** Al término de algún proceso de cocción, en la pantalla se volverá a visualizar la hora del reloj.
  - 8** Cuando se pulsa el botón Detener/Cancelar durante el funcionamiento del horno, este se detiene pero la información se conserva.
- Para borrar toda la información (excepto la hora actual), pulse el botón DETENER/CANCELAR una vez más. Si la puerta se abre durante el funcionamiento del horno, la información también se detendrá.
- 9** Si pulsa el botón INICIO y el horno no funciona, compruebe que el área situada entre la puerta y el cierre hermético de la puerta no esté obstruida y asegúrese de que la puerta cierre correctamente. El horno no comenzará la cocción hasta que la puerta esté completamente cerrada o hasta que se reinicie la programación de la cocción.
  - 10** NOTA: Cuando use el modo GRILL:
    - No abra la puerta del horno con frecuencia, ya que la temperatura del interior del horno puede disminuir y puede que la cocción no termine en el tiempo ajustado.
    - No toque la ventana ni la parte metálica del interior del horno cuando retire los alimentos porque la temperatura del interior del horno y de la puerta es muy alta.
    - Cuando use estos modos de cocción no toque la bandeja porque su temperatura es elevada. Utilice guantes de cocina o pinzas para manipular la bandeja.

Asegúrese de que el horno esté correctamente instalado y conectado a la toma eléctrica.

## TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

- El nivel de potencia se programa en el panel de potencia. La tabla muestra la pantalla, el nivel de potencia y el porcentaje de potencia.

N.º de pulsaciones en el panel para programar la potencia	Nivel de potencia (pantalla)	Porcentaje de potencia aproximado
1	P-HI	100%
2	P-90	90%
3	P-80	80%
4	P-70	70%
5	P-60	60%
6	P-50	50%
7	P-40	40%
8	P-30	30%
9	P-20	20%
10	P-10	10%
11	P-00	0%

# PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

Al enchufar el horno por primera vez, en el panel se visualiza “ :0”. Sucede lo mismo cuando vuelve la energía después de un fallo en el suministro eléctrico.



1. Pulse el botón RELOJ.  
Se ajusta el sistema de 12 horas.

2. Pulse el botón RELOJ otra vez.  
Se ajusta el sistema de 24 horas.

**NOTA:** este horno permite utilizar varios sistemas horarios. Si prefiere el sistema de 12 horas, omita este paso.

3. Pulse el botón de ajuste del tiempo para ajustar la hora.



4. Pulse RELOJ desde el panel de control.

Si ha seleccionado el sistema de 12 horas, la pantalla mostrará las horas de "1" a "12".  
Si ha seleccionado el sistema de 24 horas, la pantalla mostrará las horas de "0" a "23".  
La pantalla empieza a parpadear.

La pantalla deja de parpadear.

La pantalla deja de parpadear y comienzan a parpadear los dos puntos. Si selecciona el sistema de 12 horas, el reloj digital permite programar desde la 1:00 hasta las 12:59. En caso de seleccionar el sistema de 24 horas, el reloj permite programar la hora desde las 0:00 hasta las 23:59.

## AJUSTE DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y LOS NIVELES DE POTENCIA

POWER  
LEVEL

1. Pulse el botón de potencia del microondas para ajustar el nivel de potencia.  
Pulse repetidamente el botón de potencia del microondas para seleccionar el nivel de potencia deseado.
2. Pulse el botón de ajuste del tiempo para ajustar los tiempos de cocción.  
Puede ajustar un tiempo de hasta 59 minutos 90 segundos.
3. Pulse el botón INICIO para que empiece la cocción.

**NOTA:** si omite el paso 1, el horno puede quedar ajustado a la máxima potencia.

**NOTA:** utilizar niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que es recomendable para alimentos como el queso, la leche y para la cocción lenta de carnes.

**NOTA:** cuando llega al fin del tiempo programado, el horno emite tres pitidos, "End" o el reloj aparecen en la pantalla, el plato giratorio se detiene y la luz del horno se apaga. El horno continuará emitiendo un pitido cada minuto hasta que se pulse el botón DETENER/ CANCELAR o se abra la puerta.

## COCCIÓN EXPRÉS

La función de COCCIÓN EXPRÉS le permite calentar durante 30 segundos al 100% (potencia máxima) simplemente pulsando el botón INICIO/Cocción exprés.

Si pulsa repetidamente el botón INICIO/Cocción exprés, también puede aumentar el tiempo de calentamiento en intervalos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos.

**START**  
Express cook

1. Pulse el botón INICIO/Cocción exprés.

Cuando pulsa el botón INICIO/Cocción exprés, en la pantalla aparece ":30" y el horno empieza a calentar. Cuando termine el tiempo de cocción, se oirán 3 pitidos.

## DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Para descongelar alimentos congelados, fije el peso de los alimentos y el microondas determinará automáticamente el tiempo y la potencia de descongelación.



1. Pulse el botón DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA para activar este modo. Pulse repetidamente el botón DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA para hacer su selección.  
(Consulte la tabla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA que aparece a continuación.)
2. Pulse el botón Arriba/Abajo para fijar el peso de los alimentos.
3. Pulse el botón INICIO para que empiece la descongelación.
4. El horno calcula el tiempo de descongelación necesario y durante la descongelación emite un pitido para avisarle de que tiene que dar la vuelta a los alimentos. Abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos y pulse el botón INICIO para reanudar la descongelación.

[Tabla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA]

N.º de pulsaciones	Producto	Pantalla	Peso	Utensilio	Observación
1	Carne	Ad - 1	200g - 2.000g	Toalla de papel o plato bajo	Recubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a los alimentos cuando el horno emita un pitido. Tras la descongelación, deje reposar durante 20-60 minutos.
2	Carne de ave	Ad - 2	200g - 2.000g		
3	Pescado	Ad - 3	200g - 2.000g		
4	Pan	Ad - 4	100g - 500g		Rebanadas, bocadillos, barras de pan, etc. Dé la vuelta a los alimentos cuando el horno emita un pitido. Tras la descongelación, deje reposar durante 1-2 minutos.

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

- 1. Fresh Vegetable
- 2. Frozen Vegetable
- 3. Baked Potato
- 4. Rice / Pasta
- 5. Pizza Reheat

**AUTO COOK**

1. Pulse el botón COCCIÓN AUTOMÁTICA para activar este modo.  
Pulse repetidamente el botón COCCIÓN AUTOMÁTICA para hacer su selección.  
(Consulte la tabla de COCCIÓN AUTOMÁTICA que aparece a continuación.)
2. Pulse el botón Arriba/Abajo para ajustar el peso de los alimentos.
3. Pulse el botón INICIO para que empiece la Cocción automática.

[Tabla de COCCIÓN AUTOMÁTICA]

N.º de pulsaciones	Producto	Pantalla	Peso	Observación																	
1	Verdura fresca	Ac - 1	200g - 400g	Trocee y lave las verduras. Colóquelas en un plato redondo. Añada 2 cucharadas de agua y cubra con film de plástico.																	
2	Verdura congelada	Ac - 2	200g - 400g	Coloque las verduras en el plato redondo. Añada 2 cucharadas de agua y cubra con film de plástico.																	
3	Patatas asadas	Ac - 3	1 - 3 un.	Elija patatas de tamaño medio (200-250 g). Lávelas y pínchelas con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio.																	
4	Arroz/pasta	Ac - 4	100g - 300g	Lave el arroz con agua y escúrralo. Eche el arroz y el agua para hervir en un cuenco ancho y grande y añada entre 1/4 y 1 cucharadita de sal. <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Tapa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Agua</td> <td>Arroz</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>o</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1.200 ml</td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Arroz: después de la cocción, déjelo tapado durante 5 minutos hasta que absorba el agua. * Pasta: durante la cocción, remuévala varias veces. Después de la cocción, déjela reposar tapada durante 1 o 2 minutos. Lave la pasta con agua fría.</p>	Peso		100 g	200 g	300 g	Tapa	Agua	Arroz	180 ml	330 ml	480 ml	o	Pasta	400 ml	800 ml	1.200 ml	X
Peso		100 g	200 g	300 g	Tapa																
Agua	Arroz	180 ml	330 ml	480 ml	o																
	Pasta	400 ml	800 ml	1.200 ml	X																
5	Recalentar una pizza	Ac - 5	1-3 trozos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice sólo alimentos refrigerados.</li> <li>• Coloque la pizza en un plato apto para microondas con el extremo más ancho de la base hacia el borde exterior del plato.</li> <li>• No ponga un trozo encima de otro. No tape la pizza.</li> <li>• Antes de servir, déjela reposar 1-2 min.</li> </ul>																	

## DESCONGELACIÓN RÁPIDA

---

Utilice esta función para descongelar sólo 500 g de carne picada muy rápidamente.  
Deberá dejar un tiempo de reposo para que la parte central se descongele.

---



1. Pulse el botón Descongelación automática para ajustar la descongelación.
2. Pulse el botón INICIO para que empiece el proceso de descongelación rápida.  
El horno calcula el tiempo de descongelación.  
Durante la descongelación, el horno emite un pitido para avisarle de que tiene que dar la vuelta a los alimentos. Abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos y pulse el botón INICIO para reanudar la descongelación.

## COCCIÓN EN MODO GRILL

Esta función permite gratinar rápidamente los alimentos. El elemento calefactor está situado en la parte superior del horno. Para cocinar con el grill no es necesario precalentar el horno. Una vez ajustados los controles, coloque los alimentos en el interior del horno.



1. Pulse el botón Grill/Combi.

El indicador luminoso del modo grill se enciende y en la pantalla se visualiza " :0".

2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.

En la pantalla se visualizará su selección.

**NOTA:** se puede ajustar un tiempo de hasta 29 minutos 90 segundos.

3. Pulse el botón Inicio.

Cuando pulsa el botón Inicio, el indicador del modo grill empieza a parpadear para indicar que el horno está funcionando.

La cuenta atrás en la pantalla señala el tiempo de cocción restante. Cuando termine el tiempo de cocción, se oirán 3 pitidos.

## COCCIÓN COMBINADA

El horno dispone de un modo combinado que cocina alimentos con calor y microondas al mismo tiempo. El modo combinado acelera el proceso de cocción.



1. Pulse el botón Grill/Combi.

El indicador luminoso del modo grill se enciende y en la pantalla se visualiza " :0".

2. Pulse el botón Grill/Combi otra vez.

El indicador del modo combinado se enciende y en la pantalla se visualiza " :0".

3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.

En la pantalla se visualizará su selección.

**NOTA:** se puede ajustar un tiempo de hasta 59 minutos 90 segundos.

4. Pulse el botón Inicio.

Si pulsa el botón Inicio, el indicador del modo combinado empieza a parpadear para indicar que el horno está funcionando.

La cuenta atrás en la pantalla señala el tiempo de cocción restante. Cuando termine el tiempo de cocción, se oirán 3 pitidos.

## COMIDA FRÍA



1. Pulse el botón Comida fría.  
En la pantalla se visualiza "A--1".
2. Pulse el botón Arriba/Abajo para ajustar el peso de los alimentos.  
Puede ajustar un peso entre 300 g y 500 g en intervalos de 100 g.
3. Pulse el botón INICIO para que empiece la cocción.

## COMIDA CONGELADA



1. Pulse el botón Comida congelada.  
En la pantalla se visualiza "A--2".
2. Pulse el botón Arriba/Abajo para ajustar el peso de los alimentos. Puede ajustar un peso entre 300 g y 500 g en intervalos de 100 g.
3. Pulse el botón INICIO para que empiece la cocción.

Producto	Pantalla	Peso	Temp. de la comida	Observación
Comida fría	Ad - 1	300 - 500g	Refrigerada	<p>Pínchela en la superficie. Coloque los alimentos en el plato giratorio de cristal. Tras la cocción, déjelos reposar durante 2-3 minutos antes de servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se pueden remover: espaguetis a la boloñesa, estofado de ternera, etc.</li> <li>- No se pueden remover: lasaña, pastel de carne, etc.</li> </ul> <p>Nota Para los alimentos almacenados en bolsa(s), pinche la porción de carne y las porciones de arroz/pasta, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si los alimentos se pueden remover, hágalo cuando oiga el pitido.</li> <li>- Si los alimentos no se pueden remover, no es necesario que haga nada cuando oiga el pitido.</li> </ul>
Comida congelada	Ad - 2	300 - 500g	Congelada	Lo mismo que se indica más arriba.

## BLOQUEO PARA NIÑOS

---

El bloqueo para niños impide que niños pequeños utilicen el horno.  
Para programarlo, pulse el botón DETENER/CANCELAR durante 3 segundos.

---

## MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

---

1. Pulse el botón DETENER/CANCELAR.  
En la pantalla se visualizará “ :0”.  
La pantalla se apagará y se escuchará un pitido.
2. Para cancelar el modo de ahorro de energía, pulse un botón cualquiera o abra la puerta. Ahora, el horno vuelve a estar listo para un funcionamiento normal.

## CÓMO DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

---

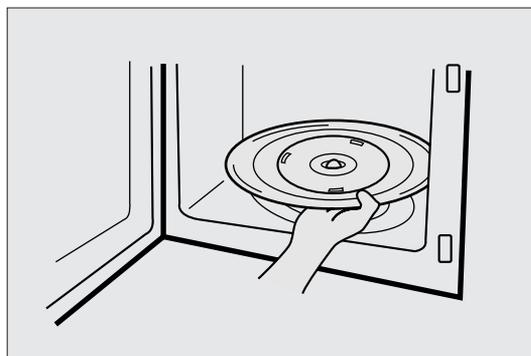
1. Pulse el botón DETENER/CANCELAR.
  - Puede volver a poner en funcionamiento el horno pulsando el botón INICIO.
  - Pulse el botón DETENER/CANCELAR una vez más para borrar todas las selecciones.
  - Introduzca sus nuevas selecciones.
2. Abra la puerta.
  - El horno se vuelve a poner en funcionamiento después de cerrar la puerta y pulsar el botón INICIO.

**Nota:** el horno deja de funcionar cuando la puerta está abierta.

# MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

Limpie y elimine regularmente los restos de alimentos del horno. No mantener el horno limpio puede tener como resultado el deterioro de la superficie, lo que afectará de forma negativa al electrodoméstico y puede derivar en una situación peligrosa.

- 1 Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- 2 Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos se derramen o salpiquen las paredes del interior del horno, límpielo con un paño húmedo.
- 3 Si el horno está muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos. Limpie la parte exterior del horno con agua y jabón, enjuáguela y séquela con un paño suave. Para evitar daños en los componentes internos del horno, asegúrese de que no entre agua por la abertura de ventilación.
- 4 Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes fuertes o productos abrasivos en el panel de control.
- 5 Si se acumula vapor en el interior del horno o en el borde de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno microondas funciona en condiciones de humedad elevada. Sin embargo, no es un indicio de mal funcionamiento.
- 6 De vez en cuando será necesario retirar el plato de cristal para limpiarlo. Lávelo en agua tibia con jabón o en el lavavajillas.
- 7 El aro giratorio y la base del interior del horno deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con un producto para limpiar cristales y séquela. El eje puede lavarse con agua tibia.

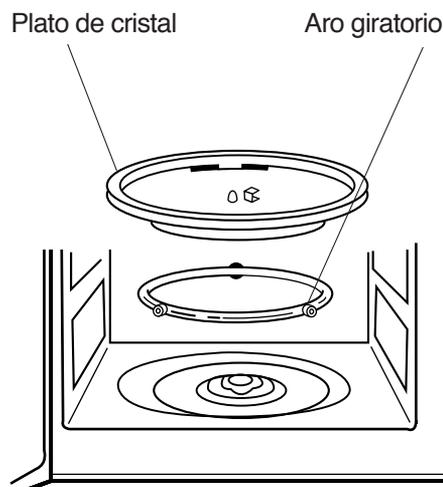


## ARO GIRATORIO

- 1 El ARO GIRATORIO y la base del interior del horno deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.
- 2 El plato de cristal SIEMPRE DEBE COLOCARSE sobre el ARO GIRATORIO para cocinar.

## PLATO DE CRISTAL

- 1 NO utilice el horno sin el plato de cristal.
- 2 NO use ningún otro plato de cristal en este horno.
- 3 Si el plato de cristal está caliente, DEJE QUE SE ENFRÍE antes de limpiarlo o meterlo en el agua.
- 4 NO cocine directamente encima del plato de cristal (excepto bolsas de palomitas de maíz aptas para microondas).



## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

**\* P: Accidentalmente he puesto en marcha el horno sin comida. ¿ Puedo haberlo dañado?**

R: Utilizar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período de tiempo no llega a dañarlo. Sin embargo, no es recomendable hacerlo.

**\* P: ¿Puedo utilizar el horno sin la bandeja?**

R: No. La bandeja debe utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

**\* P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está funcionando?**

R: Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante el funcionamiento del horno. El magnetrón se detiene automáticamente y la alimentación se desconecta, además de que el tiempo de cocción restante se mantiene hasta que la puerta se cierra y se pulsa el botón INICIO.

**\* P: ¿Por qué se acumula vapor en el horno microondas después de cocinar?**

R: La acumulación de humedad en el interior del horno es normal. Esto sucede porque la comida produce vapor al cocinarse y, aunque gran parte de este vapor se elimina a través del aire de ventilación, suele quedar algo de vapor residual, que se concentra en las superficies frías como la puerta del horno.

**\* P: ¿La energía de microondas puede traspasar la ventana de la puerta?**

R: No. La pantalla de metal de la ventana hace que la energía de microondas vuelva al interior del horno. Los orificios permiten el paso de la luz, así como inspeccionar los alimentos, pero no dejan pasar la energía.

**\* P: ¿Por qué los huevos explotan?**

R: Cuando bate o cocina huevos, la yema puede explotar por el vapor generado dentro de la membrana del huevo. Para evitarlo, simplemente haga un pequeño orificio con un tenedor antes de cocinarlo. Nunca cocine huevos sin hacer orificios en la cáscara.

**\* P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de espera una vez completado el tiempo de cocción?**

R: El tiempo de espera es importante. Cuando se cocina con el microondas, el calor se conserva en el interior de los alimentos, no en el horno. Algunos alimentos tienen la característica de continuar con el proceso de cocción incluso

después de que se hayan retirado del horno.

El tiempo de espera sirve para que los alimentos como la carne, las tortas y las verduras grandes se cocinen internamente, de manera que no se cocinen en exceso por fuera solamente.

**\* P: ¿Qué significa el tiempo de espera?**

R: El tiempo de espera significa que el alimento se debe retirar del horno y se debe tapar para que termine su cocción. Esto impide que los alimentos se cocinen en exceso.

**\* P: ¿Por qué mi horno no cocina tan rápido como lo señala la guía del microondas?**

R: Revise otra vez la guía del microondas para asegurarse de que ha seguido al pie de la letra las instrucciones y para identificar qué puede haber causado la diferencia en el tiempo de cocción del alimento. El tiempo de cocción y el calentamiento son sugerencias para evitar cocinar los alimentos en exceso, algo que sucede a menudo cuando se usa un microondas. Variaciones en el peso, tamaño, forma y dimensiones de los alimentos pueden prolongar los tiempos de cocción. Use su sentido común junto con la información de la guía para verificar si ha cocinado correctamente el alimento, como si lo hiciera en una cocina convencional.

**\* P: ¿Puedo utilizar el horno microondas sin el plato giratorio o colocar un plato más grande?**

R: No. Si quita el plato giratorio, la cocción será deficiente. Los platos que coloque en el horno deben ser compatibles con el plato giratorio.

**\* P: ¿Es normal que el plato giratorio gire en ambas direcciones?**

R: Sí, el plato giratorio gira en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario a las agujas del reloj dependiendo del ciclo en que se encuentre en el programa de cocción.

**\* P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?**

R: Sí, observe las instrucciones para hacer palomitas de maíz en bolsa. No use papel o una bolsa normal. Haga la "prueba del sonido" y pare el horno en cuanto los estallidos de las palomitas se reduzcan a uno cada 1 o 2 segundos. No trate de hacer las palomitas que no se hayan abierto. No haga las palomitas en utensilios de vidrio.

# ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, compruebe los siguientes puntos:

## \* El horno no funciona:

1. Compruebe que el cable esté enchufado a la toma de corriente.
2. Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
3. Compruebe que haya programado el tiempo de cocción.
4. Compruebe si se ha producido un corte en el suministro de energía o si ha saltado algún fusible.

## \* Chispas en el interior:

1. Compruebe que los utensilios empleados no sean de metal o que no tengan un borde metálico.
2. Compruebe que las brochetas metálicas o el papel de aluminio no entren en contacto con las paredes internas del horno.

Si el problema persiste, llame al servicio técnico. En el microondas se incluye la lista de servicios técnicos.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

Aunque el horno es seguro, es importante tener en cuenta lo siguiente:

1. Es importante no manipular los bloqueos de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre el horno y la puerta y no deje que se acumulen restos en la superficie del cierre hermético. Limpie frecuentemente el área del cierre hermético con un detergente suave, y enjuáguela y séquela. No utilice productos abrasivos o almohadillas.
3. Cuando el horno esté abierto, no ejerza presión sobre la puerta; por ejemplo: no permita que un niño se cuelgue de la puerta cuando esté abierta y evite cualquier carga que haga que el horno se caiga hacia delante y cause desperfectos o dañe la puerta. No utilice el horno si está dañado hasta

que lo repare el servicio técnico autorizado. Es particularmente importante que la puerta cierre correctamente para que no se produzcan daños.

Por ejemplo:

- a. Puerta (torcida)
- b. Bisagra y pestillos (rotos o sueltos)
- c. Cierre hermético de la puerta y superficie de sellado.

4. El horno microondas únicamente lo puede ajustar o reparar un técnico autorizado.
5. El horno se debe limpiar regularmente y se deben eliminar los restos de comida.
6. Si la unidad no se mantiene en buen estado de limpieza, podría degradarse y ello podría afectar de forma inevitable a la vida útil del horno y provocar una situación peligrosa.

# ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS USADOS

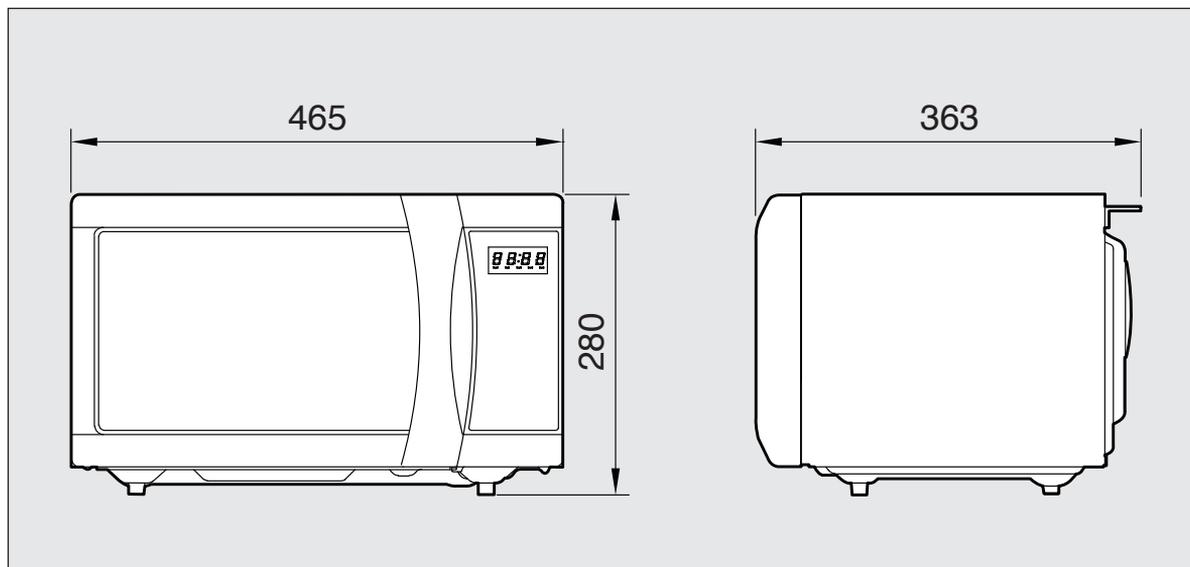


Si en el producto, sus accesorios o embalajes aparece este símbolo, significa que el producto no se debe tratar como un residuo doméstico. Elimine este producto en un centro de reciclaje de equipos eléctricos (Comunidad Europea). Al asegurar la correcta eliminación del producto, ayudará a prevenir posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje, póngase en contacto con su oficina regional, su servicio de recogida de basura o el lugar donde adquirió el producto.

## ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN		220 AC, 50 Hz MONOFÁSICA CON CONEXIÓN A TIERRA
CONSUMO DE ENERGÍA	MICROONDAS	1200 W
	GRILL	1050 W
	COMBINADO	2300 W
POTENCIA DE SALIDA MICROONDAS		800 W
FRECUENCIA MICROONDAS		2.450 MHz
DIMENSIÓN EXTERIOR (An x Al x Pr)		465 x 280 x 363 mm
DIMENSIÓN INTERIOR DEL HORNO (An x Al x Pr)		314 x 211 x 329 mm
CAPACIDAD INTERIOR DEL HORNO		23 l
PESO NETO		APROX. 12.3 kg
RELOJ		59 min 90 s
NIVEL DE POTENCIA MICROOANDAS		10 NIVELES

\* Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.



# INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.

## PRUEBA DE UTENSILIOS

Coloque el utensilio que desee utilizar junto con un recipiente medidor con agua en el interior del horno microondas.

Encienda el horno en modo microondas a potencia máxima durante 1-2 minutos. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío, este será apto para usar en microondas.

Sin embargo, si el utensilio se calienta, ello indica que absorbe las microondas y no debe colocarse en el interior del horno microondas. Seguramente tiene muchos utensilios de uso cotidiano en su cocina que se pueden utilizar en el horno microondas. Lea la siguiente lista.

## UTENSILIOS DE COCINA

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.

Material	Modo grill	Modo microondas	Modo combinado
Cristal (general)	No	Sí (1)	No
Cristal (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Vitrocerámica y cerámica (resistente al calor)	Sí	Sí (1)	Sí (1)
Barro cocido	Sí	Sí	Sí
Porcelana (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Plástico (general)	No	Sí (2)	No
Plástico (resistente al calor)	Sí (2)	Sí (2)	Sí (2)
Recipientes de papel de aluminio / papel de aluminio	Sí	Sí (3)	Sí
Moldes metálicos	Sí (4)	No	Sí (4)
Metal (ollas, cazuelas, etc.)	Sí	No	No
Papel	No	Sí	No

1. Sin partes o adornos metálicos
2. Algunos plásticos son resistentes al calor hasta cierta temperatura. Compruébelo con cuidado.
3. Se puede usar papel de aluminio para cubrir ciertas partes del alimento (para evitar el exceso de cocción).
4. Los moldes metálicos se pueden utilizar en el modo combinado, pero si son muy profundos pueden reducir la eficiencia debido a que el metal no es permeable a la energía de microondas.

Compruebe que los utensilios sean adecuados para su uso en microondas antes de usarlos.

Las formas redondeadas y ovaladas permiten una cocción más homogénea. Los recipientes cuadrados o rectangulares pueden comportar problemas por exceso de cocción en las esquinas, dado que estas zonas absorben más energía.

Los recipientes poco profundos permiten una cocción más homogénea. Los utensilios de porcelana y cerámica son perfectos para usar en hornos microondas. Con la mayoría de cristales también se obtienen muy buenos resultados. El cristal de plomo puede agrietarse y, por tanto, no debe utilizarse. También es posible utilizar recipientes de plástico y papel, siempre que puedan soportar la temperatura de

los alimentos calientes. Utilice únicamente plásticos que resistan temperaturas de más de 120 °C, como, p. ej., el polipropileno y las poliamidas. Algunos materiales plásticos, como la melamina, se calientan con las microondas y, por tanto, resultan dañados. Para saber si un recipiente es adecuado, puede hacer la siguiente prueba:

Coloque el recipiente vacío y un vaso de agua en el interior del horno microondas. El agua es necesaria porque el horno no debe utilizarse nunca vacío o con recipientes vacíos. Haga funcionar el horno a máxima potencia durante un minuto. Un recipiente adecuado sólo estará tibio.

Los recipientes de metal, como, por ejemplo, las sartenes o las cazuelas, no deben utilizarse en hornos microondas.

Tampoco deben utilizarse platos o bandejas con motivos decorativos, ya que los motivos decorativos pueden contener metal (como oro), que resultará dañado. Se pueden utilizar pequeños trozos de papel de aluminio, pero únicamente para cubrir ciertas partes de los alimentos y evitar así una cocción excesiva (por ejemplo, muslitos de pollo, alas de pollo y colas de pescados). En ese caso, el papel de aluminio no debe tocar el interior del horno, ya que puede provocar daños.

Sólo función de microondas

Los utensilios y los recipientes para cocinar que se utilizan en un horno microondas deben ser de un material que no actúe como barrera para la energía de microondas.

Esto significa que, como norma general, se deberán utilizar recipientes de papel, plástico, cristal o cerámica. Las cazuelas de metal reflejan la energía de microondas e impiden la cocción; por lo tanto, no deben utilizarse. Además del material, también hay que tener en cuenta la forma del recipiente.



### Precaución:

- Existen muchos accesorios en el mercado. Antes de comprarlos, asegúrese de que se pueden utilizar en hornos microondas.
- Cuando coloque alimentos en el horno microondas, asegúrese de que la comida, los recipientes o las tapas no entren en contacto directo con las paredes internas del horno, ya que se podrían desteñir.

# CÓMO UTILIZAR EL HORNO MICROONDAS SIN RIESGO

## Uso general

No intente desactivar ni manipular los elementos de cierre de seguridad. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre. Limpie el horno con un detergente suave y luego enjuáguelo y séquelo. No utilice polvos ni estropajos abrasivos. No someta la puerta del horno a presiones ni pesos; por ejemplo: no permita que los niños se cuelguen de la puerta. El horno podría caer hacia delante y causar daños materiales y personales.

No utilice el horno si las uniones de la puerta o las superficies de cierre están dañadas. Tampoco si la puerta está torcida o si las bisagras están sueltas o rotas. No haga funcionar el horno vacío, ya que podría estropearlo. No intente secar ropa, periódicos ni otros materiales en el horno porque podrían incendiarse. No utilice productos de papel reciclado en el horno microondas, ya que pueden contener impurezas que podrían provocar chispas o fuego durante la cocción. No golpee el panel de control con objetos duros, ya que podría estropear el horno.

## Alimentos

No utilice el horno microondas para preparar conservas caseras. El horno no se ha diseñado con ese fin. Los alimentos en conserva en mal estado pueden estropear el horno y pueden ser no aptos para el consumo. Observe siempre el tiempo mínimo de cocción indicado en la receta. Es mejor que le falte cocción a la comida a que esté demasiado cocinada. Los alimentos no cocinados por completo se pueden volver a cocinar en el microondas. Sin embargo, si están demasiado cocinados eso ya no es posible. Caliente con cuidado cantidades pequeñas de comida o alimentos con un bajo contenido en humedad, ya que pueden researse, quemarse o encenderse rápidamente. No caliente huevos con cáscara. La presión puede aumentar y hacer que el huevo estalle. Las patatas, manzanas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Perfore dichos alimentos antes de cocinarlos para que no exploten. No intente freír en el horno microondas. Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de sacar la comida del microondas para permitir que la temperatura

se reparta equitativamente y REMUEVA la comida después de calentarla. Para evitar que los líquidos se derramen o que sigan hirviendo, remueva con una cuchara o utensilio de vidrio durante y después de calentarlos. No olvide echar un vistazo al horno mientras se hacen palomitas. No haga palomitas en una bolsa de papel salvo si es apta para ser utilizada en el microondas. Los granos de maíz se pueden sobrecalentar y provocar fuego en una bolsa de papel. No coloque las bolsas de palomitas envasadas para microondas directamente sobre la bandeja del horno. Coloque el paquete en un plato de vidrio o cerámica apto para microondas, para así evitar que la bandeja del horno se caliente en exceso y se agriete. No exceda el tiempo de cocción indicado por los fabricantes de palomitas para microondas: prolongar el tiempo no produce más palomitas, sino que contribuye a que estas se puedan quemar o incluso provocar fuego. Recuerde que la bolsa de las palomitas y la bandeja pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Retírelas con precaución y utilice guantes o manoplas.

## CHISPAS

*Si observa chispas, abra la puerta y resuelva el problema.*

*CHISPAS es el término utilizado en este caso para indicar la presencia de chispas en el interior del horno.*

Las chispas se pueden producir porque:

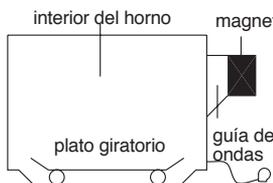
- Hay metales o papel de aluminio en contacto con las paredes laterales del horno.
- El papel de aluminio no se utiliza para envolver alimentos (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Dentro del microondas hay metales, como, por ejemplo, piezas metálicas de cierre, clavos para cocción o platos con bordes dorados.
- Dentro del microondas hay papel reciclado con pequeños trozos metálicos.

# PRINCIPIOS DE COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS

La energía de microondas se ha utilizado para cocinar y recalentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la II Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera tanto de una forma natural como procedentes de fuentes artificiales. Entre dichas fuentes se incluyen los radares, la radio, la televisión, los enlaces de las telecomunicaciones y los teléfonos móviles.

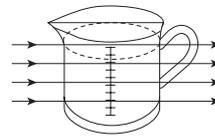
## ¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS?

Este microondas posee un equipamiento que corresponde al grupo 2 ISM, en el que la radiofrecuencia se genera intencionalmente y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material. Este horno posee equipamiento clase B, que es adecuado para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos que estén conectados de forma directa a una red de suministro de baja tensión que suministre energía a edificios con fines domésticos.



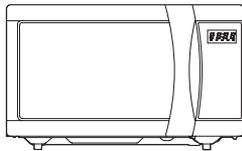
En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas por la acción del magnetrón.

### ► TRANSMISIÓN



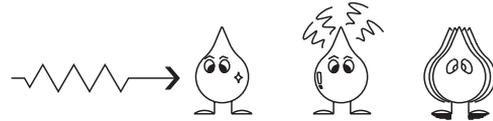
Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

### ► REFLEXIÓN



Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

### ► ABSORCIÓN



microondas moléculas de agua absorción vibración

Las microondas rebotan en las paredes metálicas y la ventana metálica de la puerta.

Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren, lo que causa **FRICCIÓN**, es decir, **CALOR**. Y este calor cocina los alimentos. Las microondas también son atraídas por las partículas de grasa y azúcar, por lo que los alimentos con un alto contenido en estas partículas se cocinarán más rápido. Las microondas sólo pueden penetrar hasta una profundidad de 4-5 cm (1½ - 2 pulgadas) y, dado que el calor se extiende por la comida por conducción, al igual que en los hornos tradicionales, los alimentos se cocinan desde fuera hacia dentro.

## TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO		MEDIDAS DE VOLUMEN		MEDIDAS EN CUCHARADAS	
15 g	½ oz	30 ml	1 fl oz	1.25 ml	¼ cda.
25 g	1 oz	100 ml	3 fl oz	2.5 ml	½ cda.
50 g	2 oz	150 ml	5 fl oz (¼ pt)	5 ml	1 cda.
100 g	4 oz	300 ml	10 fl oz (½ pt)	15 ml	1 cda.
175 g	6 oz	600 ml	20 fl oz (1 pt)		
225 g	8 oz				
450 g	1 lb				

MEDIDAS LÍQUIDAS		
1 taza	= 8 fl oz	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl oz	= 480 ml (RU 560 ml)
1 cuarto	= 32 fl oz	= 960ml (RU 1.120 ml)
1 galón	= 128 fl oz	= 3849 ml (RU 4.500 ml)

# TÉCNICAS DE COCCIÓN

## TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, como, por ejemplo, las patatas asadas o las tortas, necesitan más tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) tras la cocción para permitir que el calor se transmita por conducción hasta el centro y termine la cocción. Envuelva los asados de carne o las patatas asadas en papel aluminio durante el tiempo de reposo. Los asados de carne necesitan de 10 a 15 minutos, mientras que las patatas asadas necesitan 5 minutos. Otros alimentos como la carne, la verdura o el pescado preparados necesitan de 2 a 5 minutos de reposo. Tras descongelar los alimentos, déjelos reposar durante un tiempo. Si tras el tiempo de reposo los alimentos no se han cocinado completamente, vuelva a colocarlos en el horno en modo de cocción unos minutos más.

## CONTENIDO DE HUMEDAD

Los alimentos frescos, como frutas y verduras, tienen distintos niveles de humedad a lo largo de la temporada, sobre todo las patatas hervidas. Por ello, los tiempos de cocción varían. Los ingredientes secos, como el arroz o la pasta, pueden secarse durante el almacenamiento, por eso los tiempos de cocción pueden variar.

## DENSIDAD

Los alimentos porosos y esponjosos se calientan más rápido que los alimentos densos y pesados.

## PELÍCULA DE PLÁSTICO

La película de plástico ayuda a mantener la humedad en los alimentos y el vapor retenido en el interior acorta los tiempos de cocción. Haga algunos agujeros en el plástico para permitir la salida del exceso de vapor. Retire el plástico con mucho cuidado, ya que la acumulación de vapor aumenta mucho la temperatura.

## FORMAS

Las formas homogéneas presentan una cocción uniforme. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas en recipientes redondos que en recipientes cuadrados.

## SEPARACIÓN

La cocción de los alimentos es más rápida o más homogénea si se colocan separados unos de otros. NO apile los alimentos.

## TEMPERATURA INICIAL

Cuanto más frío esté un alimento, más tardará en calentarse. Los alimentos que están en el frigorífico tardan más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente.

## LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben removerse antes de calentarse y mientras se están calentando. En especial, el agua debe removerse antes y durante su calentamiento. No caliente líquidos que previamente se hayan hervido. NO SOBRECALIENTE LOS LÍQUIDOS.

## DAR LA VUELTA Y REMOVER

Algunos alimentos se deben remover durante la cocción. A la mitad del tiempo de cocción hay que dar la vuelta a la carne y las aves.

## DISPOSICIÓN

Los alimentos en porciones, como, por ejemplo, el pollo o el cerdo, deben colocarse en un plato de forma que las partes más gruesas queden en la parte exterior.

## CANTIDAD

La cocción de cantidades pequeñas siempre es más rápida que la cocción de cantidades grandes. Sucede lo mismo a la hora de calentar comidas.

## PERFORAR CIERTOS ALIMENTOS

La piel o la membrana de ciertos alimentos provoca una acumulación de vapor durante la cocción. Por ello, antes de cocinar ese tipo de alimentos se debe perforar o quitar la piel para permitir la salida del vapor. Algunos de esos alimentos son los huevos, las patatas, las manzanas y las salchichas. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

## TAPAR LOS ALIMENTOS

Cubra los alimentos con película de plástico o con una tapa. Cubra los pescados, las verduras, los cocidos y las sopas. No cubra los pasteles, las salsas ni las patatas hervidas.

# GUÍA DE DESCONGELACIÓN

- ▶ No descongele carne tapada. Cubrir los alimentos permite cocinarlos. Retire las cubiertas exteriores y las bandejas. Utilice recipientes aptos para microondas.
- ▶ Empiece a descongelar las aves con la pechuga hacia abajo. Las carnes asadas con la grasa hacia abajo.
- ▶ La forma del paquete altera el tiempo de descongelación.
- ▶ Los recipientes rectangulares menos profundos permiten descongelar más rápidamente que los otros.
- ▶ Después de que haya transcurrido un tercio del tiempo de descongelación, compruebe el estado de los alimentos. Puede que sea necesario darles la vuelta o retirar porciones derretidas de los alimentos.
- ▶ Durante la descongelación puede abrir el horno y comprobar el estado de la comida. Para obtener mejores resultados de descongelación, siga las instrucciones que figuran a continuación. Después, cierre la puerta del horno y pulse el botón INICIO para completar la descongelación.
- ▶ Cuando los alimentos estén descongelados deben permanecer fríos, pero suaves en algunas áreas.

Si aún hay partes con hielo, colóquelas nuevamente en el horno o déjelas reposar un poco.

Después de la descongelación, permita que los alimentos reposen de 5 a 60 minutos si aún quedan áreas con un poco de hielo. Las aves y el pescado se deben colocar bajo un chorro de agua hasta que se descongelen.

**Dar la vuelta:** carne asada, costillas, aves, pechugas de pavo, milanesas y costillas de cerdo.

**Recolocar:** separar las milanesas, chuletas, carne de hamburguesa, pollo o mariscos, trozos de carne, etc.

**Tapar:** use pedacitos de papel de aluminio para proteger pequeñas áreas de los alimentos con formas irregulares, como las alas de pollo. Para evitar la aparición de chispas, asegúrese de que el papel de aluminio esté, como mínimo, a 2,5 cm de los laterales del interior del horno.

**Remove:** para evitar que se calienten en exceso, las partes derretidas se deben sacar del horno. Esto puede hacer que el tiempo de descongelación sea más corto para los alimentos que pesen menos de 1.350 g.

## TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN.

Alimento y peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	TÉCNICAS ESPECIALES
<b>BISTEC</b> Carne picada 1 lb/450 g	9-11 min	15-20 min	Separe y retire las porciones derretidas con un tenedor.
Guiso de carne 1½ lb/675 g	13-17 min	25-30 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
Empanadas 4(4oz/110 g)	9-11 min	15-20 min	Deles la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación.
<b>CERDO</b> Costillas 1 lb/450 g	9-11 min	25-30 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
Chuletas 4(5oz/125 g)	10-12 min	25-30 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
Carne desmenuzada 1 lb/450 g	10-12 min	15-20 min	Separe y retire las porciones derretidas con un tenedor.
<b>AVES</b> Pollo entero 2½ lb/1125 g	21-25 min	45-90 min	Separe, dele la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación y cubra donde sea necesario.
Pechugas de pollo 1 lb/450 g	11-14 min	15-30 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
Pollo frito (cortado) 2 lb/900 g	18-20 min	25-30 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
Muslos de pollo 1½ lb/675 g	14-17 min	15-30 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b> Pescado entero 1 lb/450 g	7-10 min	15-20 min	Dele la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación y cubra donde sea necesario
Filetes de pescado 1½ lb/675 g	10-12 min	15-20 min	Separe y vuelva a colocar una vez.
Camarón ½ lb/225 g	3-5 min	15-20 min	Separe y vuelva a colocar una vez.

\* Los tiempos pueden variar porque las temperaturas de los congeladores varían de un modelo a otro y de una marca a otra.

# TABLA DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO

## Tabla de cocción

Alimento	Potencia Nivel	Tiempo de cocción por 450g (1 lb)	Instrucciones especiales
<b>CARNE</b>			
Ternera - Poco hecha	P-80	8-10 min	- La carne debería sacarse del frigorífico al menos 30 minutos antes de cocinarse. - Una vez finalizada la cocción, tape la carne y déjela reposar.
- Medio hecha	P-80	9-11 min	
- Muy hecha	P-80	11-13 min	
Cerdo	P-HI	12-14 min	
Tocino	P-HI	8-10 min	
<b>AVES</b>			
Pollo entero	P-HI	6-8 min	
Porciones de pollo	P-80	5-7 min	
Pechuga (con hueso)	P-80	6-8 min	
<b>PESCADO</b>			
Filetes de pescado	P-HI	4-6 min	- Ponga un poco de aceite o de mantequilla fundida encima del pescado o añada 15-30 ml (1-2 cucharaditas) de zumo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Una vez finalizada la cocción, tape el pescado y déjelo reposar.
Caballa entera, limpia y preparada	P-HI	4-6 min	
Trucha entera, limpia y preparada	P-HI	5-7 min	
Filetes de salmón	P-HI	4-6 min	
<b>NOTA:</b> los tiempos anteriores son aproximados. Tenga en cuenta que puede haber diferencias debido a los distintos gustos y preferencias personales. Los tiempos pueden variar en función del tamaño, el corte y la composición de los alimentos. La carne y el pescado congelados deben estar totalmente descongelados antes de cocinarlos.			

## Tabla de recalentamiento

- Para evitar las quemaduras, tenga especial cuidado con la comida para bebés.
- Cuando caliente alimentos precocinados envasados, siga las instrucciones indicadas en el envase.
- Si congela alimentos adquiridos en la sección de alimentos frescos o refrigerados, recuerde que deben estar completamente descongelados antes de cocinarlos. Es recomendable poner una nota encima de estos alimentos para que otras personas también lo tengan en cuenta.
- Recuerde quitar los hilos metálicos y sacar los alimentos de los recipientes de aluminio antes de calentarlos.
- Los alimentos fríos (refrigerados) tardan más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente (por ejemplo: alimentos acabados de poner en el frigorífico o alimentos que se guardan en armarios).
- Todos los alimentos se deben calentar utilizando el microondas.

Alimento	Tiempo de cocción	Instrucciones especiales
Comida para bebés Tarro de 128 g	30 s	Viértala en un cuenco pequeño de servir. Remuévala bien una o dos veces mientras se calienta. Antes de servir, compruebe la temperatura.
Leche para bebés 100ml/4fl oz 225ml/8fl oz	20-30 s 40-50 s	Remuévala o agítela bien y viértala en una botella esterilizada. Antes de servir, agítela y compruebe la temperatura.
Sándwiches o bocadillos 1 bocadillo	20-30 s	Envuélvalos en papel de cocina y colóquelos en una bandeja apta para microondas. *Nota: no utilice papel de cocina reciclado.
Lasaña 1 ración (10 ½ oz/300 g)	4-6 min	Coloque la lasaña en una bandeja apta para microondas. Tápela con película de plástico agujereado.
Cocido 1 taza 4 tazas	1 ½-3 min 5-7 min	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalo una vez cuando esté a la mitad del tiempo de cocción.
Puré de patatas 1 taza 4 tazas	2-3 min 6-8 min	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalo una vez cuando esté a la mitad del tiempo de cocción.
Alubias cocidas 1 taza	2-3 min	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalas una vez cuando estén a la mitad del tiempo de cocción.
Raviolis o pasta con salsa 1 taza 4 tazas	3-4 min 7-10 min	Realice la cocción en una cazuela cubierta apta para microondas. Remuévalos una vez cuando estén a la mitad del tiempo de cocción.

# TABLA DE VERDURAS

Utilice un cuenco de cristal pírex adecuado con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharaditas) por cada 250g si no se recomienda otra cantidad (véase la tabla a continuación). Cúbralo y aplique el tiempo de cocción mínimo (véase la tabla a continuación). Continúe con la cocción hasta obtener el resultado deseado. Remueva una vez durante la cocción y otra vez después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla tras la cocción. Cúbralo durante los 3 minutos de reposo.

Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos de dimensiones similares. Cuanto más pequeños sean, más rápido se cocerán.

Todas las verduras deberán cocinarse utilizando el nivel máximo de potencia de microondas.

## Guía de cocción para verduras frescas

Verdura	Peso	Tiempo	Comentarios
Brócoli	½ lb./250g 1 lb./500g	3-4 min 5-7 min	Prepare cogollos del mismo tamaño. Colóquelos con el tallo apuntando hacia el centro.
Coles de Bruselas	½ lb./250g	4-5 min	Añada 60-75 ml (5-6 cucharaditas) de agua.
Zanahorias	½ lb./250g	3-4 min	Corte las zanahorias a rodajas iguales.
Coliflor	½ lb./250g 1 lb./500g	3-4 min 5-7 min	Prepare cogollos del mismo tamaño. Corte los cogollos grandes en dos. Colóquelos con el tallo apuntando hacia el centro.
Calabacín	½ lb./250g	3-4 min	Corte los calabacines a rodajas. Añada 30 ml (2 cucharaditas) de agua o una nuez de mantequilla. Póngalos a cocer hasta que estén tiernos.
Berenjena	½ lb./250g	3-4 min	Corte las berenjenas a rodajas y rocíelas con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	½ lb./250g	3-4 min	Corte los puerros a rodajas gruesas.
Setas	0.3 lb./125g ½ lb./250g	2-3 min 3-5 min	Prepare setas pequeñas enteras o cortadas a rodajas. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón. Salpimiente. Déjelas escurrir antes de servir.
Cebolla	½ lb./250g	3-4 min	Corte las cebollas a rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml (1 cucharadita) de agua.
Pimiento	½ lb./250g	3-5 min	Corte el pimiento a rodajas pequeñas.
Patatas	½ lb./250g 1 lb./500g	3-5 min 8-10 min	Pese las patatas peladas y córtelas en mitades o cuartos iguales.
Nabos	½ lb./250g	5-7 min	Corte los nabos en cubos pequeños.

## Guía de cocción para verduras congeladas

Verduras	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0,3 lb/125 g	2-3 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Brócoli	½ lb/250 g	3-4 min	Añada 30ml (2 cucharaditas) de agua fría.
Guisantes	½ lb/250 g	3-4 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Judías verdes	½ lb/250 g	3-5 min	Añada 30ml (1 cucharadita) de agua fría.
Menestra (zanahorias/guisantes/maíz)	½ lb/250 g	3-4 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Menestra (estilo chino)	½ lb/250 g	4-6 min	Añada 15ml (1 cucharadita) de agua fría.

# RECETAS

## SOPA DE TOMATE Y NARANJA

25g (1 oz) de mantequilla  
1 cebolla mediana troceada  
1 zanahoria grande y 1 patata grande, troceada  
800g (13/4lb) de tomate troceado enlatado, zumo y la piel rayada de 1 naranja pequeña  
900 ml (1½ pintas) de caldo de verdura, sal y pimienta al gusto

1. Funda la mantequilla en un cuenco grande a nivel P-HI durante 1 minuto.
2. Añada la cebolla, la zanahoria y la patata. Ajuste el nivel de potencia P-HI durante 6 minutos. Remueva a la mitad del tiempo de cocción.
3. Añada los tomates, el zumo de naranja, la piel de naranja rallada y el caldo. Mézclelo todo bien. Salpimiente al gusto. Cubra el cuenco y ajuste la cocción en P-HI durante 15 minutos. Remueva 2-3 veces durante la cocción hasta que las verduras estén tiernas.
4. Pase la mezcla por la licuadora y sirva inmediatamente.

## SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

1 cebolla grande, a rodajas  
1 cucharada (15ml) de aceite de maíz  
50g (56,70g) de harina  
1,2 litros (2 pintas) de caldo caliente de carne o de verduras  
Sal y pimienta al gusto  
2 cucharadas (30ml) de perejil troceado  
4 rebanadas gruesas de pan francés  
50g (2 oz) de queso rallado

1. Ponga la cebolla en un cuenco untado con aceite, mezcle bien y ajuste el nivel de potencia P-HI durante 2 minutos.
2. Remuévala la harina para hacer una masa y añada gradualmente el caldo. Salpimiente y añada el perejil.
3. Cubra el cuenco y ajuste el nivel de potencia P-80 durante 16 minutos.
4. Vierta la sopa en los boles, sumerja el pan y espolvoree abundantemente con queso.
5. Ajuste el nivel de potencia P-80 durante 2 minutos, hasta que se funda el queso.

## REVOLTIDO DE VERDURAS FRITAS

1 cucharada (15ml) de aceite de girasol  
2 cucharadas (30ml) de salsa de soja  
1 cucharada (15ml) de jerez  
2,5 cm (1") de raíz de jengibre pelada y rallada  
2 zanahorias medianas, cortadas a tiras finas  
100g (4 oz) de champiñones troceados  
50g (2 oz) de soja  
100g (4 oz) de tirabeques  
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado a tiras finas  
4 cebollas tiernas troceadas  
100g (4 oz) de castañas de agua enlatadas, cortadas a rodajas  
1/4 de col china, a rodajas

1. Ponga el aceite, la salsa de soja, el jerez, el jengibre, el ajo y las zanahorias en un cuenco grande y mézclelo todo bien.
2. Cubra y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 4-5 minutos.
3. Añada los champiñones, la soja, los tirabeques, el pimiento rojo, las cebollas tiernas, las castañas de agua y la col china. Mézclelo todo bien.
4. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 4-5 minutos hasta que las verduras estén tiernas. Remueva 2-3 veces durante la cocción.

***El revoltijo de verduras fritas es ideal para servir como acompañamiento de carnes o pescados.***

## POLLO CON MIEL

4 pechugas de pollo deshuesadas  
2 cucharadas (30ml) de miel  
1 cucharada (15ml) de mostaza  
½ cucharadita (2,5ml) de estragón seco  
1 cucharada (15ml) de concentrado de tomate  
150 ml (1/4 pinta) de caldo de pollo

1. Coloque las pechugas de pollo en una cazuela.
2. Mezcle el resto de ingredientes y viértalos en la cazuela. Salpimiente al gusto.
3. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 11-12 minutos. Remueva y riegue el pollo con la salsa dos veces durante la cocción.

## QUESO AZUL CON CEBOLLETAS ASADAS

2 patatas para asar (aprox. 250g/9 oz cada una)  
50g (56,70 g) de mantequilla  
100g (4 oz) de queso azul troceado  
1 cucharada (15ml) de cebolletas frescas troceadas  
50g (2 oz) de champiñones cortados a rodajas, sal y pimienta al gusto

1. Pinche cada patata por varios lugares. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 10-11 minutos. Corte las patatas en mitades, vacíelas en un cuenco, añada la mantequilla, el queso, las cebolletas, los champiñones, la sal y la pimienta, y mézclelo bien.
2. Rellene las pieles de las patatas con la mezcla y colóquelas en una fuente en la bandeja del horno.
3. Ajuste un nivel de potencia P-80 durante 10 minutos.

## SALSA BLANCA

25g (1 oz) de mantequilla  
25g (1 oz) de harina  
300ml (½ pinta) de leche  
Sal y pimienta al gusto

1. Ponga la mantequilla en un cuenco y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 1 minuto hasta que se funda.
2. Remuévala en la harina y bata la mezcla en la leche. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 3-4 minutos y remueva la mezcla cada 2 minutos hasta que esté espesa y suave. Salpimiente al gusto.

## MERMELADA DE FRESA

675g (1½ lb) de fresas limpias  
3 cucharadas (45ml) de zumo de limón  
675g (1½ lb) de azúcar en polvo

1. Ponga las fresas y el zumo de limón en un cuenco grande, ajuste un nivel de potencia P-HI durante 5 minutos o hasta que la fruta esté tierna. Añada azúcar y mezcle bien.
2. Ajuste un nivel de potencia P-80 durante 25-30 minutos hasta llegar al punto de consistencia\*. Remueva cada 4-5 minutos.
3. Vierta la mermelada en tarros limpios y calientes. Tápelos herméticamente y etiquételos.

*\* Punto de consistencia: para determinar el punto de consistencia, ponga 1 cucharada (5 ml) de mermelada en un platillo frío. Deje reposar la mermelada durante 1 minuto. Mueva la superficie de la mermelada con el dedo. El punto de consistencia se obtiene cuando la mermelada se arruga.*

## TARTA MICROONDAS

100g (4 oz) de margarina  
100g (4 oz) de azúcar  
1 huevos  
100g (4 oz) de harina de repostería tamizada  
2-3 cucharadas (30-45ml) de leche

1. Cubra el fondo de la fuente de 20 cm (8") con papel de horno antiadherente.
2. Amase la margarina y el azúcar hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Bata los huevos y vierta la masa y la leche en la harina tamizada.
3. Vierta la masa en el contenedor preparado. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 3-4 minutos hasta que un pincho salga seco.
4. Deje reposar la tarta durante 5 minutos antes de servir.

## TORTILLAS

15g (½ oz) de mantequilla  
4 huevos  
6 cucharadas de leche sal y pimienta

1. Bata los huevos y la leche juntos. Salpimiente.
2. Ponga la mantequilla en una fuente de unos 26 cm (10"). Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 1 minuto hasta que la mantequilla se funda. Unte la fuente con la mantequilla fundida.
3. Vierta la mezcla de leche y huevo en la fuente. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 2 minutos. Bata la mezcla y ajuste un nivel P-HI durante 1 minuto más.

## HUEVOS REVUELTOS

15g (½ oz) de mantequilla  
2 huevos  
2 cucharadas (30ml) de leche sal y pimienta

1. Funda la mantequilla en un cuenco a un nivel de potencia P-HI durante 1 minuto.
2. Añada los huevos, la leche, la sal y la pimienta y mézclelo todo bien.
3. Ajuste un nivel de potencia P-HI durante 2 minutos. Remueva cada 30 segundos.

## CARNE PICADA SAZONADA

1 cebolla pequeña cortada a tacos  
1 ajo triturado  
1 cucharadita (5ml) de aceite  
200 g de tomate troceado enlatado  
1 cucharada (15ml) concentrado de tomate  
1 cucharadita (5ml) de hierbas aromáticas  
225 g (8 oz) de carne picada sal y pimienta

1. Ponga la cebolla, el ajo y el aceite en una cazuela y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 2 minutos o hasta que la cebolla esté tierna.
2. Añada el resto de ingredientes a la cazuela. Remueva bien.
3. Cubra y ajuste un nivel de potencia P-HI durante 4 minutos y luego P-80 durante 8-12 minutos o hasta que la comida esté preparada.

# CERTIFICADO DE GARANTÍA



Gracias por preferir nuestros productos.

Para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, en Gelbring S.A., empresa importadora y representante de las marcas **Enxuta, Gafa, Philco, Queen y Xenon**, buscamos generar conabilidad y respaldo seleccionando los mejores diseños y la mejor calidad en nuestros productos, atendiendo la relación entre calidad y precio.

Somos una empresa en constante expansión para poder ofrecerle a nuestros clientes una amplia gama de productos y lograr una mayor eficiencia en todos nuestros servicios.

En este marco, usted ha realizado una muy buena elección. Usted no sólo cuenta con la garantía legal por tres meses, sino que Gelbring S.A. le otorga una garantía hasta completar un año desde fecha de compra del producto (o planes especiales indicados en el producto).

Usted podrá hacer uso de este certificado, a través de nuestro Respaldo Post Venta. Es imprescindible que el usuario presente la boleta de compra ante el servicio para la validación del año de vigencia de la garantía, bajo las siguientes condiciones generales:

En el caso de que por deficiencias de fabricación o falla de materiales, partes, piezas y componentes, que impidan el uso normal de funcionamiento del producto, el Respaldo Post Venta cubrirá gratuitamente la reparación en sus talleres, incluyendo mano de obra y repuestos, durante el período de un año a partir de la fecha de compra del producto.

El producto que usted adquirió, ha sido diseñado para uso doméstico familiar, por lo tanto la gratuidad del servicio no será aplicable en el caso de que el producto se destine para uso comercial, industrial y otros de similar naturaleza.

Queda sin efecto esta garantía:

- Cuando la falla o el desperfecto sea ocasionado por descargas eléctricas, sobrecarga de tensiones de UTE, instalaciones eléctricas y/o sanitarias defectuosas.
- Un hecho imputable al consumidor y/o terceros.
- Accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega.
- Instalación incorrecta.
- Maltrato, desconocimiento y corriente o uso inadecuado del producto, instalación, alteraciones, reparaciones o manipuleo realizado por personal no autorizado.
- Defectos causados por el transporte.
- Todos los accesorios de plástico, metal o similares, ltrros y mangueras de conexión al agua o a la red sanitaria.

Esta garantía no cubre y son de cargo del usuario, los gastos generados por: locomoción o viáticos del personal técnico, etes y/o transporte de los productos, los cuales deben ser abonados al momento de recibir el servicio, dicho monto de visita técnica y ete si fuera necesario, le será indicado en el momento de solicitar el servicio; si el producto es llevado directo a nuestro taller no hay costo alguno.

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ARTÍCULO:

E-MAIL:

TELÉFONO:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

DEPARTAMENTO:

PRODUCTO:

FECHA DE COMPRA:

MARCA:

MODELO:

N° DE FACTURA:

N° DE SERIE:

DISTRIBUIDOR:

DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA GARANTÍA:

SELLO Y FIRMA:

Respaldo Post Venta - **Atención Telefónica 2525 6000** Int. 3- de 9:30 a 18 hs  
E-mail: [atencionpostventa@gelbring.com.uy](mailto:atencionpostventa@gelbring.com.uy)

GELBRING S. A. Cno. Perseverano 5959. Montevideo, Uruguay. [www.gelbring.com.uy](http://www.gelbring.com.uy)

