

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

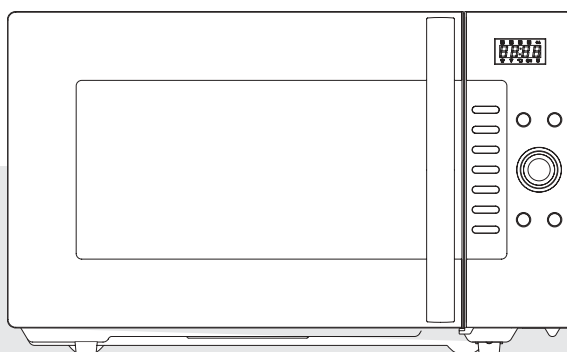
답 당	최경매 님	ITEM	I-MANUAL
F.MODEL	KOC-9Q4T7S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOC-9Q4T	언 어	스페인어
B U Y E R	DMES향	COUNTRY	
SET LABEL LIST 발행 No.			
DESIGN DOCUMENT No.			
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	
MEMO 총 26p 10.03.24-전체신규 26p			

연락처
VISION 담당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

MICROONDAS CON HORNO DE CONVECCIÓN Y GRILL

KOC-9Q4T

MANUAL DEL
USUARIO



Antes de utilizar el horno, lea
completamente este manual.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No utilice el horno con la puerta abierta, ya que ello puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. No fuerce los cierres de seguridad.
- (b) No coloque objetos entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que la suciedad o los restos de producto de limpieza se acumulen en las superficies de cierre.
- (c) ADVERTENCIA: si la puerta o sus cierres están dañados, no utilice el horno hasta que lo repare un técnico cualificado: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y seguros (rotos o flojos) y (3) cierres y superficies de cierre.
- (d) ADVERTENCIA: para personas no cualificadas es peligroso hacer reparaciones en las que sea necesario retirar alguna cubierta de protección contra la energía de microondas.
- (e) ADVERTENCIA: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados herméticamente porque pueden explotar.
- (f) ADVERTENCIA: los niños únicamente pueden utilizar el microondas sin supervisión si previamente han recibido las correspondientes instrucciones, de manera que sean capaces de utilizar el horno de forma segura y entiendan los peligros que entraña un uso incorrecto.
- (g) ADVERTENCIA: cuando el producto funciona en modo combinado, los niños únicamente pueden utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.

ÍNDICE

• INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA.....	2	CALENTAR	19
• INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	13	LIMPIEZA AL VAPOR	19
• ¿QUÉ UTENSILIOS SE PUEDEN UTILIZAR EN EL HORNO?.....	5	MODO DE AVISO (FUNCIÓN PARA AVISAR QUE LA COCCIÓN HA TERMINADO)	19
• INSTRUCCIONES DE COCCIÓN	6	DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO	20
• PANEL DE CONTROL.....	7	MENSAJES DE ERROR	20
• ACCESORIOS	8	CHISPAS	20
• ANTES DE LA UTILIZACIÓN	9	• DIRECTRICES GENERALES	21
CONFIGURAR EL RELOJ	9	• LIMPIEZA DEL HORNO	22
BLOQUEO PARA NIÑOS Y MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	10	• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO	23
• FUNCIONAMIENTO	11	• PREGUNTAS Y RESPUESTAS	24
COCCIÓN EN MODO "MICROONDAS"	11	• ESPECIFICACIONES	25
COCCIÓN EN MODO "GRILL"	12	• ASPECTOS BÁSICOS DEL MICROONDAS.....	25
COCCIÓN EN MODO "CONVECCIÓN"		• ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y	
(CON PRECALENTAMIENTO)	13	ELECTRÓNICO USADO.....	25
COCCIÓN EN MODO "CONVECCIÓN"			
(COCCIÓN TRADICIONAL).....	14		
COCCIÓN COMBINADA			
(MICROONDAS + CONVECCIÓN + GRILL SUPERIOR).....	15		
(1) MODO DE DESCONGELACIÓN POR PESO.....	16		
(2) MODO DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO	16		
COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	17		
COCCIÓN RÁPIDA	18		
CALIENTAPLATOS (sólo para modelo con opción Premium)	18		

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA

Examinar el microondas tras el desembalaje

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y compruebe que la puerta no esté rota, agrietada ni presente abolladuras. No quite la película de la parte interior de la puerta.

Si el horno está dañado, notifíquelo de inmediato al distribuidor y no lo instale.

Colocar el horno microondas.

1. Coloque el horno en una superficie plana y estable.
2. No coloque el horno microondas en un mueble empotrado excepto si se trata de un modelo de mueble especialmente diseñado para ello.
3. La superficie del horno está protegida por una película de plástico que es necesario retirar antes de utilizar el horno.
4. Deje espacio libre por la partes trasera, laterales y superior del horno. No obstruya las rejillas de ventilación. Si obstruye las rejillas de ventilación durante el funcionamiento del horno, éste se puede sobrecalentar y acabar estropeándose.
5. Mantenga el horno alejado de aparatos de radio y televisores. Si coloca el horno cerca de un televisor, ello puede provocar interferencias radioeléctricas.
6. Mantenga el horno alejado de dispositivos que generen calor y de grifos. No coloque el horno en lugares donde quede expuesto al aire caliente, al vapor o a las salpicaduras. De lo contrario, el aislamiento podría resultar dañado.
7. Deje 170 mm como mínimo por encima del horno.

Antes de utilizar el horno (si dispone de accesorio para grill)

Con el fin de proteger el horno durante el transporte y el almacenamiento, el accesorio para grill va cubierto con un elemento protector. Para quitarlo, caliente el accesorio para grill durante 10 minutos. La desaparición del elemento protector a causa del calentamiento provoca malos olores.

Para eliminar el elemento protector, siga los pasos siguientes:

1. Coloque en el microondas un bol apto para microondas con 200 cc o más de agua.
2. Pulse el botón de convección.
3. Ajuste el tiempo en 10 minutos.
4. Pulse el botón de inicio.
5. Al cabo de 10 minutos, oirá una señal acústica.

Nota:

el elemento protector ha sido eliminado y el horno está listo para ser utilizado. Recuerde que el horno está muy caliente.

6. Abra la puerta del horno y saque el bol con agua (utilice guantes de cocina).

BLOQUEO PARA NIÑOS

Para impedir que los niños utilicen el horno, active el bloqueo para niños.

1. Pulse el botón Stop/Clear durante 3 segundos.
El indicador de bloqueo se activa y los botones dejan de funcionar.
2. Para cancelar el bloqueo para niños, pulse otra vez el botón Stop/Clear durante 3 segundos.

- **ADVERTENCIA:** los niños únicamente pueden utilizar el microondas sin supervisión si previamente han recibido las correspondientes instrucciones, de manera que sean capaces de utilizar el horno de forma segura y entiendan los peligros que entraña un uso incorrecto.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA: ESTE DISPOSITIVO TIENE QUE ESTAR CONECTADO A TIERRA. CONSULTE LA PLACA DE DATOS ELÉCTRICOS Y COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN DEL DISPOSITIVO SE CORRESPONDA CON LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN DE SU VIVIENDA.

El cable de alimentación de red se tiene que volver a conectar correctamente, tal y como se indica más adelante, a una toma de tres clavijas con una capacidad no inferior a 13 A. Utilice una toma de tres clavijas que lleve el número BS 1363 junto con un fusible de 13 A con el número BS 1362.

Recomendamos utilizar enchufes y tomas de pared de buena calidad que se puedan desconectar cuando no se utilice el dispositivo.

IMPORTANTE: los hilos del cable de alimentación de red tienen los siguientes colores:

VERDE Y AMARILLO: TIERRA
AZUL: NEUTRO
MARRÓN: ACTIVO

Si los colores de los hilos del cable de alimentación de red de este dispositivo no se corresponden con las marcas de colores que sirven para identificar los terminales de la toma, siga los pasos siguientes:

Alimentación eléctrica

- Compruebe la fuente de alimentación local. Este horno requiere una alimentación de aproximadamente 8,5 amperios, 230 V - 50 Hz.
- El cable de alimentación mide 1,2 metros aproximadamente.
- La tensión utilizada debe coincidir con la que se especifica en el horno. Utilizar una tensión más alta puede provocar incendios u otros accidentes que dañarán el horno. Si utiliza una tensión más baja, la cocción será más lenta. No nos responsabilizamos de los daños que pueda ocasionar el uso de este horno con una tensión o amperaje distintos de los especificados.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el proveedor o un técnico cualificado deberá sustituirlo para evitar riesgos.

El cable VERDE Y AMARILLO debe conectarse al terminal del enchufe marcado con la letra "E" o con el símbolo de tierra ($\perp$), o de color VERDE Y AMARILLO o VERDE.

El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra "N" o de color NEGRO o AZUL.

El cable de color MARRÓN debe conectarse al terminal marcado con la letra "L" o de color ROJO o MARRÓN.

Si los terminales del enchufe no están marcados o tiene dudas en cuanto al modo correcto de hacer las conexiones, consulte a un electricista cualificado.

No hacer las conexiones de la manera correcta puede dañar el horno microondas y provocar lesiones. En ese caso, ni el fabricante ni el proveedor serán responsables.

ENCHUFES MOLDEADOS

En caso de que sea necesario quitar un enchufe moldeado del cable de alimentación de red, córtelo y sustitúyalo por uno adecuado.

El enchufe moldeado no se puede utilizar en otro dispositivo, por lo que el fusible se debe eliminar de forma adecuada para impedir que alguien, en especial los niños, lo enchufe en una toma de pared y pueda electrocutarse.

En caso de que sea necesario cambiar el cable de alimentación de red, es fundamental que de su sustitución encargue un electricista cualificado y que únicamente se emplee un cable flexible suministrado por el fabricante.

Aplicable sólo si se dispone de enchufe moldeado.

Después de sustituir el fusible de un enchufe, hay que volver a colocar la cubierta del enchufe. Si ésta se ha perdido, consiga otra. La cubierta de recambio del fusible debe ser del mismo color que el encaje en la base del enchufe o del color indicado en la base del enchufe o en cualquier parte de éste. Indique ese color siempre que pida un recambio para la cubierta del fusible.

Únicamente se utilizarán fusibles de recambio de 13 A autorizados por ASTA según BS 1362.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

Cuando utilice dispositivos eléctricos, adopte medidas básicas de seguridad, como, por ejemplo, las siguientes:

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de descargas eléctricas, fuego, lesiones o una exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizar la unidad.
2. Lea y observe las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS" en la página 1.
3. Este dispositivo tiene que estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma debidamente conectada a tierra.
4. Instale y coloque el dispositivo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
5. Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes cerrados herméticamente –por ejemplo: los tarros de vidrio cerrados– pueden explotar y, por tanto, no se deben calentar en este horno.
6. Utilice la unidad sólo para los usos descritos en este manual. No utilice sustancias químicas o vapores corrosivos en la unidad. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o en laboratorios.
7. Como sucede con otros dispositivos, es necesaria la supervisión de un adulto cuando lo manejen niños.
8. No utilice esta unidad si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o ha resultado dañada o si se ha caído.
9. La unidad únicamente debe ser reparada por personal técnico cualificado.
Para revisiones, reparaciones o ajustes, póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado más cercano.
10. No cubra ni bloquee las aberturas del dispositivo.
11. No utilice la unidad en el exterior. No utilice este producto cerca del agua –por ejemplo: cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares parecidos–.
12. No sumerja el cable o el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes.
14. El cable no debe colgar de la mesa o la encimera.
15. Opciones de limpieza:
 - a) Para limpiar las superficies de la puerta y el horno en el punto en que se unen, utilice únicamente jabones o detergentes suaves y no abrasivos con una esponja o paño suave; o
 - b) Si junto con la unidad se suministran instrucciones de limpieza específicas, consulte las que hagan referencia a la limpieza de la superficie de la puerta.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
 - a) No cocine en exceso los alimentos. Si para facilitar la cocción introduce papel, plástico u otros materiales combustibles en el horno, no lo deje desatendido.
 - b) Quite las piezas metálicas de cierre de las bolsas de plástico antes de meterlas en el horno.
 - c) Si se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague la unidad y desconecte el cable de alimentación o desconecte la unidad desde el panel de fusibles o de disyuntores.
 - d) No utilice el interior del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo utilice.
17. No utilice el horno microondas para calentar sustancias químicas corrosivas (por ejemplo: sulfuros y cloruros). Los vapores que emite ese tipo de sustancias corrosivas pueden interactuar con el contacto y los resortes de los cierres de seguridad y, de ese modo, estropearlos.
18. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si deja grasa dentro del horno, esta puede sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse la próxima vez que utilice el horno.
19. No caliente aceite o grasa para frituras, ya que no es posible controlar la temperatura y hacerlo puede provocar sobrecalentamiento y fuego.
20. Los líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se saca el recipiente del horno microondas no siempre se pueden ver burbujas o se puede notar la ebullición. SI ESTOS LÍQUIDOS SE CALIENTAN EN EXCESO, PODRÍAN DERRAMARSE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL RECIPIENTE. Para reducir el riesgo de lesiones:
 - 1 No caliente el líquido en exceso.
 - 2 Remueva el líquido antes y a mitad del proceso de calentamiento.
 - 3 No utilice recipientes con lados rectos o con cuellos estrechos.
 - 4 Una vez haya terminado de calentar el recipiente, déjelo en el interior del horno durante un breve periodo de tiempo antes de sacarlo.
 - 5 Si introduce una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente, hágalo con mucho cuidado.
21. Para evitar quemaduras, remueva o agite los biberones y los potitos, y compruebe su temperatura antes del consumo.
22. Coloque la unidad de manera que se pueda acceder al enchufe.
23. Las personas (incluido los niños) con incapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimientos, no deben utilizar esta unidad excepto si lo hacen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o si ésta les ha dado instrucciones acerca de cómo utilizarla.
24. No permita que los niños jueguen con la unidad.
25. Debido a las temperaturas extremadamente altas generadas, no toque la superficie de la puerta ni el elemento calefactor superior e inferior del horno durante y después de una cocción en que se haya utilizado el calefactor.
26. Instale correctamente la bandeja metálica con el elemento acoplador. (Véase nota e ilustración en el apartado de los Accesorios en la pág. 8.)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Uso general

A continuación, como sucede con todos los electrodomésticos, se enumeran algunas normas y medidas de seguridad para garantizar el correcto funcionamiento del horno:

1. Utilice el horno únicamente para preparar alimentos. No lo utilice para secar ropa, papel u otros productos no alimenticios o para la esterilización. Podrían incendiarse.
2. No utilice el horno si está vacío porque podría resultar dañado.
3. No utilice el interior del horno para almacenar objetos, como, por ejemplo, papeles, libro de cocina, enseres de cocina, etc.
4. No utilice el horno si la bandeja giratoria no está en su sitio. Asegúrese de que esté correctamente colocada en la base giratoria.
5. Tenga cuidado al retirar la bandeja giratoria después de cocinar carnes que puedan haber dejado grasa acumulada en la bandeja.
6. A diferencia de los hornos sólo de microondas, el interior y la puerta de este horno pueden calentarse. Utilice salvamanteles o guantes de cocina cuando meta o saque alimentos y/o accesorios del horno. Tenga cuidado de no tocar piezas que no sean el panel de control durante o inmediatamente después de utilizar el grill o de la cocción combinada.
7. Si el horno está caliente debido a la cocción combinada, no utilice enseres de cocina de plástico o espuma de poliestireno para la cocción en microondas. Podrían fundirse.
8. No utilice productos de papel reciclado para cocinar. Dichos productos contienen impurezas que pueden provocar chispas y/o fuego si se utilizan en la cocción.
9. No siga cocinando con utensilios metálicos si se producen chispas. Para más información acerca del uso de enseres de cocina adecuados, véase el apartado "Accesorios" en la pág. 8.
10. No deje el horno desatendido durante tiempos de cocción cortos. De lo contrario, el resultado puede ser un exceso de cocción o fuego.
11. No cocine alimentos cubiertos por una membrana, como yemas de huevo, patatas, hígados de pollo, etc., sin agujerearlos primero varias veces con un tenedor.
12. Haga palomitas de maíz sólo si dispone de un recipiente adecuado para microondas o si el maíz va empaquetado en bolsas especiales para hacer palomitas en hornos microondas. Si hace palomitas con el horno microondas, no todos los granos de maíz se abren. No utilice aceite a no ser que lo especifique el fabricante.
13. No utilice esta unidad con la puerta abierta.
14. No desmonte la unidad.
15. Vigile el horno periódicamente cuando cocine o caliente alimentos en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles.
16. Si observa humo, apague o desconecte la unidad y mantenga la puerta cerrada para sofocar posibles llamas.
17. Calentar bebidas con microondas puede provocar un calentamiento retardado; por consiguiente, tenga cuidado al manejar el recipiente.
18. Asegúrese de quitar las tapas o los tapones antes de cocinar alimentos embotellados o empaquetados.
19. No coloque objetos extraños entre la superficie del horno y la puerta. Ello podría provocar una pérdida excesiva de energía de microondas.
20. No haga las palomitas durante más tiempo del que indica el fabricante. (Normalmente no son necesarios más de 3 minutos.) Un mayor tiempo de preparación no produce más palomitas y, en cambio, puede provocar quemaduras y fuego. Además, la bandeja de cristal se puede calentar en exceso o romperse.
21. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno para evitar que se prenda fuego.
22. Compruebe la temperatura de las bebidas o de los alimentos calentados en un horno microondas antes de consumirlos; en especial, cuando se trata de niños y personas mayores. Esto es importante porque la temperatura de los productos que se calientan en un horno microondas sigue aumentando aunque la cocción en microondas haya terminado.
23. No caliente huevos con cáscara ni huevos hervidos enteros en el horno microondas porque podrían explotar, incluso una vez concluido el calentamiento en microondas.
24. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si deja grasa dentro del horno, esta puede sobrecalentarse y provocar humo o incluso incendiarse la próxima vez que utilice el horno.
25. No caliente aceite o grasa para frituras, ya que no es posible controlar la temperatura y hacerlo puede provocar sobrecalentamiento y fuego.
26. La unidad se calienta durante el funcionamiento. No toque los elementos calefactores en el interior del horno.
27. No utilice una limpiadora de vapor en el horno.

MEDIDAS PARA EVITAR EXPLOSIONES Y SALPICADURAS

ADVERTENCIA

Los líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se saca un recipiente del horno microondas las burbujas o la ebullición no siempre son visibles. Introducir cucharas u otros utensilios en el líquido puede provocar la ebullición repentina de líquidos muy calientes.

Para reducir el riesgo de lesiones:

- No caliente el líquido en exceso.
- Remueva el líquido antes y a mitad del proceso de calentamiento.
- No utilice recipientes con lados rectos o con cuellos estrechos.
- Una vez haya terminado de calentar el recipiente, déjelo en el interior del horno durante un breve periodo de tiempo antes de sacarlo.
- Si introduce una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente, hágalo con mucho cuidado.

1. Huevos

No cocine huevos con la cáscara. Durante la cocción se formará vapor dentro de la cáscara y el huevo explotará.

Si desea cocinar o calentar huevos –excepto los huevos revueltos o batidos–, agujeree las yemas para que no exploten. Corte los huevos hervidos con cáscara antes de calentarlos en el horno microondas.

2. Agujerear

Agujeree los productos que tengan membrana o piel; por ejemplo: patatas, tomates, manzanas, salchichas, etc. De lo contrario, en su interior se formará vapor y pueden llegar a explotar.

3. Tapas

Antes de cocinar con el horno microondas, quite las tapas de los tarros, recipientes y envases de comida para llevar. De lo contrario, en su interior podría formarse vapor y acumularse presión, lo que a su vez podría provocar una explosión incluso una vez terminada la cocción en microondas.

¿QUÉ UTENSILIOS SE PUEDEN UTILIZAR EN EL HORNO?

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.

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

Material	Cocción en modo "Convección" y "Grill"	Cocción en modo "Microondas"	Cocción en modo "Combinado"
Vidrio (general)	No	Sí(1)	No
Vidrio (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Vidrio ceramizado y cerámica (resistentes 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)
Papel de aluminio	Sí	Sí(3)	Sí
Moldes metálicos	Sí(4)	No	Sí(4)
Metal (ollas, sartenes, etc.)	Sí	No	No
Papel	No	Sí	No

- Sin piezas o bordes metálicos.
- Algunos plásticos son resistentes al calor sólo hasta ciertas temperaturas. ¡Compruébelo siempre!
- Para proteger zonas delicadas de los alimentos se puede utilizar papel de aluminio. (De ese modo, se evita una cocción excesiva.)
- En los métodos combinados se pueden utilizar recipientes metálicos, pero si son muy hondos, reducirán enormemente la eficiencia del horno porque el metal impide que la energía de microondas llegue a los alimentos.

Sólo función de microondas

Los utensilios y recipientes para cocinar que se utilicen en un horno microondas tienen que ser de un material que no actúe como barrera para la energía de microondas. Por lo general, eso significa que 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. 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 esas zonas absorben más energía. Los contenedores poco profundos permiten una cocción más homogénea.

Los utensilios de porcelana y cerámica son perfectos para su uso en hornos microondas. Con la mayoría de cristales también se obtienen resultados muy buenos.

El cristal de plomo puede agrietarse y, por lo tanto, no debe utilizarse. Se pueden 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, por ejemplo, el polipropileno y la poliamida. Algunos materiales plásticos, como, por ejemplo, la melamina, se calientan con las microondas y resultan dañados. Para saber si un determinado 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 se debe utilizar vacío o con recipientes vacíos. Ponga en funcionamiento 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 se deben utilizar platos o bandejas con motivos decorativos, ya que estos pueden contener metal (por ejemplo: oro), que resultará dañado.

Se pueden utilizar pequeños trozos de papel de aluminio, pero únicamente para cubrir determinadas 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 ello podría provocar daños.



Advertencia:

- En el mercado hay disponibles muchos accesorios. Antes de comprarlos, asegúrese de que se puedan utilizar en hornos microondas.
- Cuando introduzca 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 podrían desteñirse.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas penetren en los alimentos sin que el plato utilizado las refleje o las absorba.

Tenga cuidado a la hora de elegir el utensilio. Si en éste se indica que es apto para su uso en microondas, no necesita preocuparse. En la siguiente tabla figuran varios utensilios y en ella se indica si estos se pueden utilizar en un horno microondas y de qué manera:

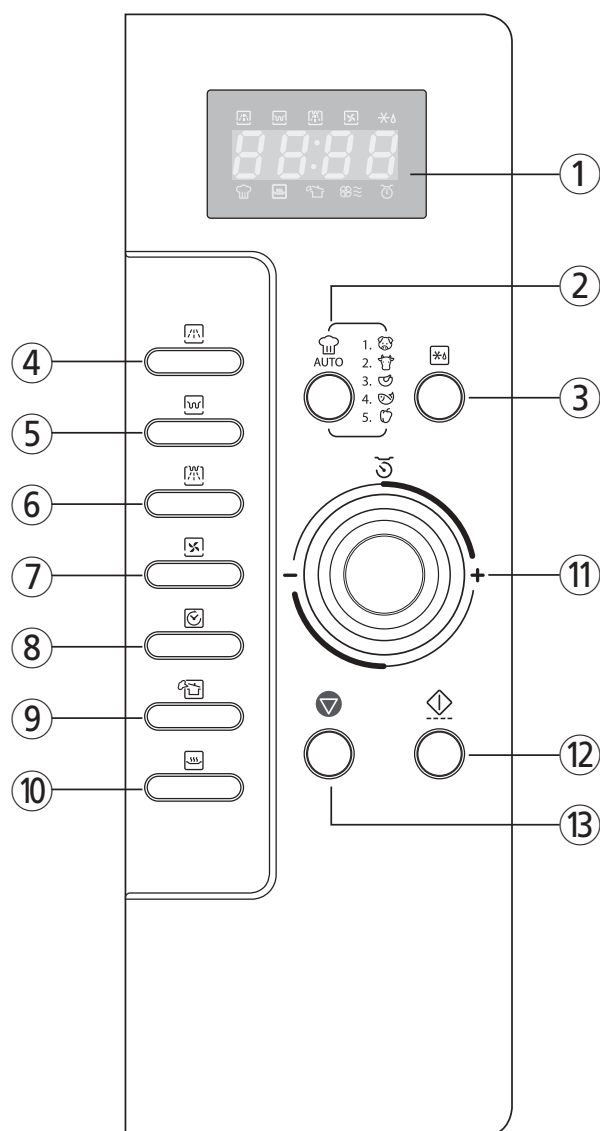
Utensilio	Seguro	Comentarios
Papel de aluminio	▲	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para proteger determinadas zonas del exceso de cocción. Si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse chispas.
Bandeja para masas	●	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	●	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina normalmente son adecuadas, salvo si van decoradas con bordes metálicos.
Platos de cartón con poliéster desechables	●	Algunos alimentos congelados van empaquetados en este tipo de platos.
Envases de comida rápida • Recipientes y tazas de poliestireno • Bolsas de papel o papel de periódico • Papel reciclado o con adornos metálicos	● X X	Se pueden utilizar para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede hacer que el poliestireno se derrita. Pueden incendiarse. Puede provocar chispas.
Cristalería • Vajilla para fuego directo • Cristalería fina • Tarros de vidrio	● ● ●	Se puede utilizar, salvo si va decorada con un borde metálico. Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o agrietar si se calienta bruscamente. Hay que quitar la tapa. Sólo son aptos para calentar. Pueden provocar chispas o fuego.
Metal • Platos • Precintos de las bolsas para congelar	X X	
Papel • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	● X	Para tiempos de cocción cortos y para calentar brevemente. Asimismo, para absorber el exceso de humedad. Puede provocar chispas.
Plástico • Recipientes • Película adherente • Bolsas para congelar	● ● ▲	En especial, si se trata de termoplástico resistente al calor. Otro tipo de plástico se podría deformar o desteñir a temperaturas elevadas. No utilice plástico de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe estar en contacto con los alimentos. Tenga cuidado a la hora de retirar la película, ya que saldrá vapor caliente. Sólo si se pueden hervir o son aptas para el horno. No deberían ser herméticas. Si fuera necesario, pínelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	●	Se puede utilizar para retener la humedad e impedir las salpicaduras.

● : Uso recomendado

▲ : Uso limitado

X : No recomendado

PANEL DE CONTROL



KOC-9Q4T7S

① **Pantalla:** se visualiza el tiempo de cocción, el nivel de potencia, los indicadores de programa y la hora actual.

Microondas (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo "MICROONDAS".

Grill (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo "GRILL".

Combinado (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo "COMBINADO".

Convección (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo "CONVECCIÓN".

Descongelación (*): cuando parpadea, el horno funciona en modo de DESCONGELACIÓN.

Cocción automática (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo de COCCIÓN AUTOMÁTICA.

Calentar (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo CALENTAR.

Limpieza al vapor (☐): cuando parpadea, el horno funciona en modo de LIMPIEZA AL VAPOR.

② **Auto Cook:** se utiliza para cocinar o calentar.

③ **Defrost:** se utilizar para descongelar alimentos.

④ **MW:** se utiliza para ajustar el nivel de potencia del microondas.

⑤ **Grill:** se utiliza para seleccionar el modo "Grill".

⑥ **Combi:** se utiliza para seleccionar el modo "Combinado".

⑦ **Convection:** se utiliza para seleccionar el modo "Convección" y la temperatura.

⑧ **Clock:** se utilizar para ajustar el reloj.

⑨ **STEAM CLEANING:** se utiliza para limpiar dentro del horno.

⑩ **Calentar:** se utiliza para mantener los alimentos calientes.

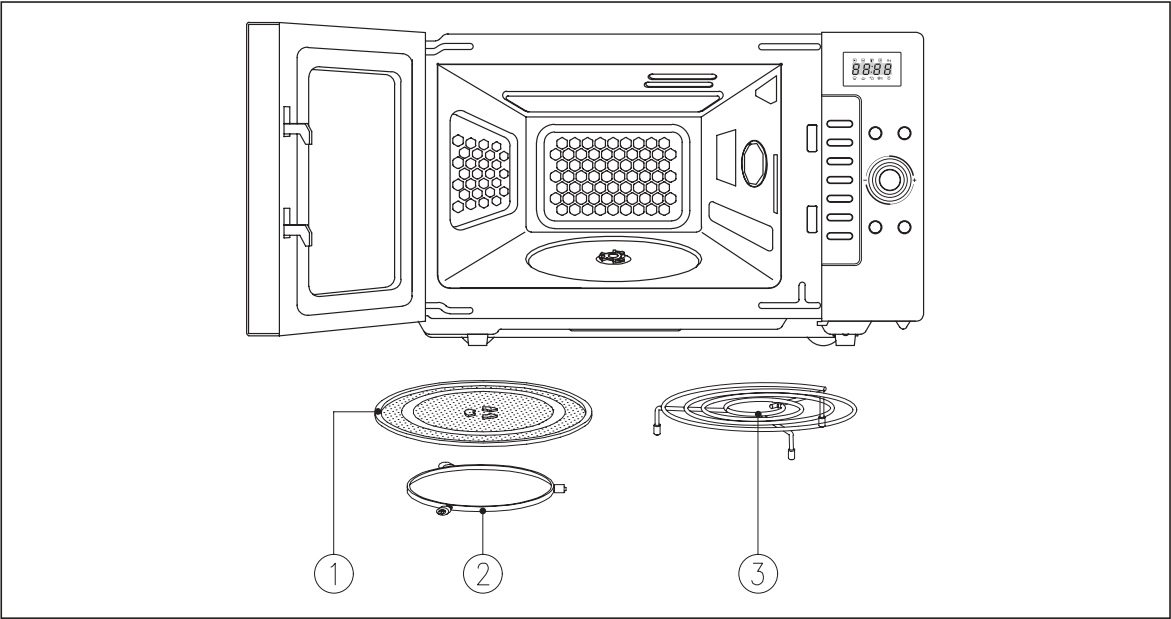
⑪ **Mando giratorio:** se utiliza para ajustar el tiempo, el peso y la cantidad.

⑫ **START/SPEEDY COOK:** se utiliza para iniciar un programa o para un inicio rápido (con cada pulsación se añaden 30 segundos de tiempo de cocción en microondas).

⑬ **STOP/CLEAR:** se utiliza para detener el funcionamiento del horno o para borrar los datos de cocción.

ACCESORIOS

Este horno dispone de varios accesorios. Estos se pueden utilizar de distintos modos para facilitar la cocción.

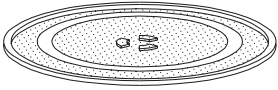
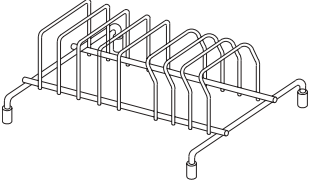


- ① **Plato giratorio de cristal:** coloque el plato giratorio encima de la base giratoria cuando utilice las funciones de microondas. Coloque los alimentos o un utensilio apto para microondas directamente en el plato giratorio de cristal.

NOTA: el plato giratorio de cristal va unido al embalaje de poliestireno en el lado izquierdo de la caja de cartón.

- ② **Base giratoria:** cuando utilice el horno la base giratoria tiene que estar colocada en su sitio.
IMPORTANTE: la base giratoria tiene que estar colocada en el centro del interior del horno.
- ③ **Rejilla metálica:** coloque la rejilla encima de la bandeja de cristal cuando utilice la función de cocción en modo “Grill”, la función de cocción en modo “Convección” y para los menús de cocción automática.

■ CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS DE COCCIÓN

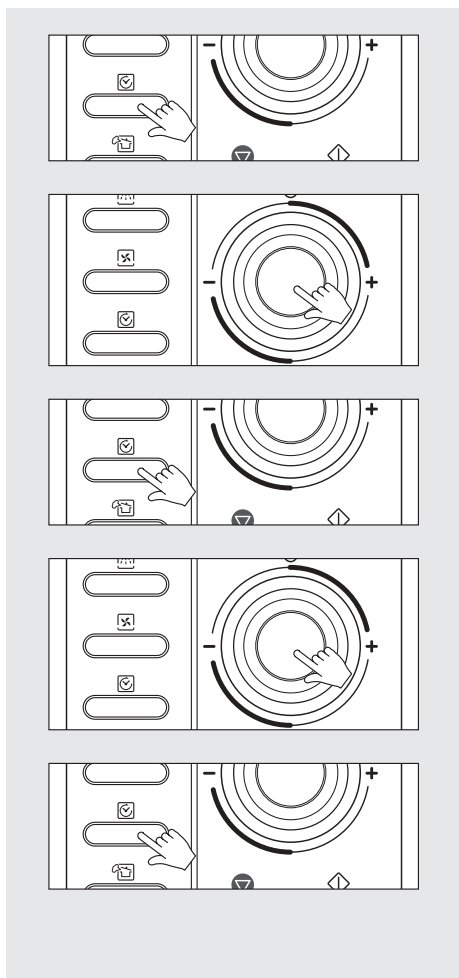
■ CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS PARA CONCINAR _ Plato giratorio de cristal  • Para todos los modos de cocción.	■ Rejilla metálica  • Cocción en modo “Grill” • Cocción en modo “Convección” • Cocción combinada • Menús 1-4 de cocción automática.	■ Rejilla calentaplatos (sólo para modelo con opción Premium)  • Para calentar platos
--	--	--

ANTES DE LA UTILIZACIÓN

CONFIGURAR EL RELOJ

Cuando se conecta por primera vez el horno, en la pantalla aparece “:0” parpadeando y se oye un pitido. Si se desconecta y posteriormente se restablece la alimentación, en la pantalla aparece “:0”.

El horno dispone de un modo de reloj múltiple (12 h / 24 h). Para ajustar el reloj, siga estos pasos:



Ejemplo: para ajustar las 5.30 en un modo de reloj de 24 h.

1. Pulse el botón **Clock**. (Ejemplo: para ajustar “5:30”.)
En la pantalla aparecerá “12H”. Este es un modo de reloj de 12 h.
2. Pulse otra vez el botón Clock y en la pantalla aparecerá “24H”.
Este es un modo de reloj de 24 h. Si prefiere el modo de reloj de 12 h, omita este paso.
3. Gire el mando giratorio para ajustar el número correspondiente a la hora “5: ”.
El dígito de la hora empieza a parpadear y los dos puntos se iluminan.
4. Pulse el botón **Clock**. En la pantalla se visualiza “5:00”.
El dígito de los minutos empieza a parpadear y los dos puntos y el número correspondiente a la hora se iluminan.
5. Gire el mando giratorio hasta que en la ventana de la pantalla aparezca “5:30”.
6. Pulse el botón **Clock**. Los dos puntos empiezan a parpadear.
Si ha seleccionado el modo de reloj de 12 horas, este reloj digital le permite ajustar la hora de la 1.00 a las 12.59.
Si ha seleccionado el modo de reloj de 24 horas, este reloj digital le permite ajustar la hora de las 0.00 a las 23.59.

Nota: si pulsa el botón **Reloj**, podrá comprobar la hora mientras cocina.

BLOQUEO PARA NIÑOS Y MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

Bloqueo para niños: la función de bloqueo para niños ayuda a evitar accidentes porque impide que los niños utilicen el horno sin la supervisión de un adulto.

Modo de ahorro de energía: esta función se utiliza para ahorrar energía.

Ajustar el bloqueo para niños

1. Pulse el botón **STOP/CLEAR**.
“:0” o el reloj aparece en la pantalla.
2. Pulse el botón **STOP/CLEAR** durante 3 segundos.
Se oye un pitido y en la pantalla se visualiza “LOC” (bloqueo) durante 3 segundos. Ahora, el horno no funciona.
3. Para cancelar el bloqueo para niños, repita el paso 2. El horno emitirá un pitido.
Ahora, el horno se puede volver a utilizar con normalidad

Ajustar el modo de ahorro de energía

1. Pulse el botón **STOP/CLEAR**.
“:0” o el reloj aparece en la pantalla.
2. Pulse el botón **Clock** durante 3 segundos. La pantalla se apaga y se oye un pitido.
Para utilizar el horno en modo de ahorro de energía, pulse un botón o gire el mando.
A continuación, se visualiza “:0” o el reloj y el funcionamiento de todos los botones de funciones será el mismo que en modo normal.
Aun así, si no se activa ninguna función en 10 segundos, la información de la pantalla desaparece.
3. Para cancelar el modo de ahorro de energía, repita el procedimiento de ajuste. El modo de ahorro de energía se desactivará y se oirá un pitido.
Ahora, el horno se puede volver a utilizar con normalidad.

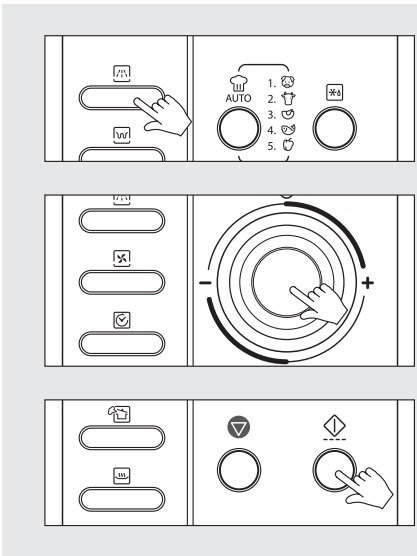
FUNCIONAMIENTO

Consejos prácticos: antes de utilizar el horno, lea estas instrucciones de uso que incluyen toda la información relativa a la seguridad y al funcionamiento.
Antes de configurar los controles, ponga un vaso de agua en el horno, en una jarra graduada de vidrio resistente al calor, para realizar pruebas. Si el horno se utiliza en modo "Microondas" sin nada en su interior, podría resultar dañado.

Nota: una vez completado el tiempo de cocción, el horno emite tres pitidos, se visualiza "End" (fin) en la pantalla, el plato giratorio se detiene y la luz del horno se apaga. El horno emitirá un pitido cada minuto hasta que se pulse el botón STOP/CLEAR o se abra la puerta.
Por motivos de seguridad, el ventilador de refrigeración se puede activar durante 3-5 minutos una vez finalizada la cocción. (En la pantalla se visualizará "COOL" [refrigeración] y " :0" o "Clock" [reloj].) Abrir la puerta durante la cocción provocará su interrupción y la del funcionamiento del horno, así como la pausa del temporizador. Si vuelve a pulsar el botón START/SPEEDY COOK, se reanudará la cuenta atrás del tiempo de cocción. Si pulsa el botón STOP/CLEAR, la cocción se cancela. El horno muestra en pantalla el tiempo de cocción fijado en fracciones de 10 segundos (hasta los 5 minutos de tiempo de cocción), en fracciones de 30 segundos (hasta los 10 minutos de tiempo de cocción) o en fracciones de 1 minuto (hasta los 60 minutos de tiempo de cocción).

COCCIÓN EN MODO "MICROONDAS"

El método de cocción en modo "Microondas" le permite cocinar alimentos durante un periodo de tiempo determinado. Puede seleccionar 10 niveles diferentes de potencia (de 10% a 100%) en función de la potencia necesaria para cocinar los distintos alimentos. Si ha utilizado la unidad en modo "Grill", "Convección" o "Combinado", deje enfriar el horno antes de volver a utilizarlo. No utilice el horno si está vacío.



- 1. Pulse el botón **MW**. El indicador de microondas (MW) se ilumina. En la pantalla se visualiza "P-HI".
- 2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **MW** hasta que se visualice el porcentaje deseado. Para más detalles, consulte la tabla de nivel de potencia que aparece a continuación.
- 3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción. Si desea ajustar un tiempo de cocción de 5 minutos y 30 segundos, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 5:30 (hasta 60 minutos). En la pantalla se visualiza "5:30".
- 4. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**. La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

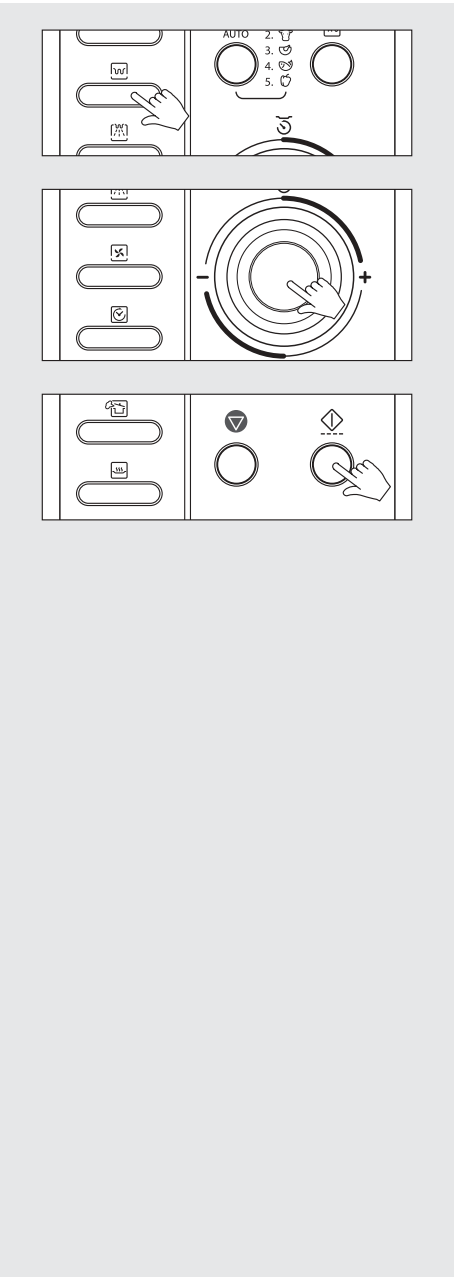
Nota: si al introducir un tiempo de cocción previamente no se ha seleccionado una potencia de funcionamiento, el horno funcionará automáticamente a la máxima potencia.
Si pulsa el botón **MW**, podrá comprobar el nivel de potencia mientras está cocinando. Durante 3 segundos, en la pantalla se visualizará el nivel de potencia seleccionado.

Tabla de niveles de potencia

Nivel de potencia	Porcentaje	Potencia	Nivel de potencia	Porcentaje	Potencia
P-HI	100%	900 W	P-50	50%	450 W
P-90	90%	810 W	P-40	40%	360 W
P-80	80%	720 W	P-30	30%	270 W
P-70	70%	630 W	P-20	20%	180 W
P-60	60%	540 W	P-10	10%	90 W
			P-00	0%	0 W

COCCIÓN EN MODO “GRILL”

El modo “Grill” permite calentar y gratinar alimentos de forma rápida y sin utilizar microondas.



1. Pulse el botón **Grill**. El indicador de **GRILL** (gr-H) se ilumina. Este es el modo “Grill High” (grill superior). En la pantalla se visualiza “gr-H”. Pulse dos veces el botón Grill. Este es el modo “Grill Low” (grill inferior). En la pantalla se visualiza “gr-L”.
2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de gratinado. Si desea ajustar un tiempo de gratinado de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos). En la pantalla se visualiza “11:00”.
3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**. La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Nota:
el elemento calefactor está situado en la parte superior e inferior del horno.

Nota: una vez completado el tiempo de cocción, el horno emite tres pitidos y en la pantalla se visualiza “End” (fin). El plato giratorio de cristal se detiene y la luz del horno se apaga. El horno emitirá un pitido cada minuto hasta que se pulse el botón PARO / BORRAR o se abra la puerta. Si abre la puerta durante la cocción, el horno se detiene y se hace una pausa en la cuenta atrás visualizada. Si vuelve a pulsar el botón INICIO / COCCIÓN RÁPIDA, la cuenta atrás se reanuda. Si pulsa el botón PARO / BORRAR, la cocción se cancela. El horno puede mostrar en pantalla el tiempo de cocción fijado en fracciones de 10 segundos (hasta los 5 minutos de tiempo de cocción), en fracciones de 30 segundos (hasta los 10 minutos de tiempo de cocción) y en fracciones de 1 minuto (hasta los 60 minutos de tiempo de cocción). Si abre la puerta una vez finalizada la cocción, puede que el ventilador de refrigeración se ponga en marcha durante 5 minutos para enfriar el interior del horno. (En la pantalla aparece “cool” [enfriar] y “:0” o el reloj.) Observe que el ventilador funciona cuando el cable de alimentación está conectado y la puerta está abierta. No se preocupe, eso es normal. Asimismo, tenga en cuenta que durante el modo de refrigeración la lámpara, la bandeja y el ventilador funcionan simultáneamente y en la pantalla aparece “cool” (enfriar).

ADVERTENCIA:
la temperatura en el interior del horno y en la ventana es muy elevada. No toque la ventana del horno ni el interior metálico al introducir y sacar los alimentos. Utilice guantes de cocina para manipular alimentos o accesorios.

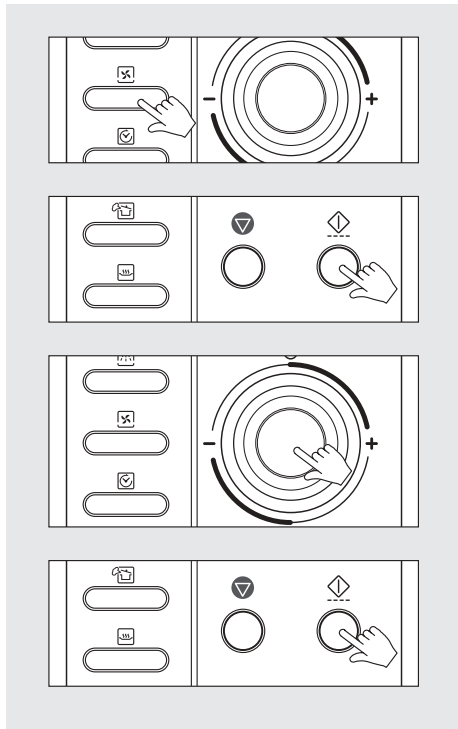
Sugerencias de uso	Enseres de cocina
Este método es ideal para tostar pan o magdalenas. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque los alimentos en la rejilla metálica.	Utilice enseres de cocina adecuados para el horno. Puesto que no se utiliza energía de microondas, se pueden colocar moldes metálicos directamente encima de la rejilla metálica sin que haya peligro de que se produzcan chispas.

COCCIÓN EN MODO “CONVECCIÓN” (con precalentamiento)

Para la cocción en modo “Convección”, se recomienda precalentar el horno a la temperatura adecuada (que no puede ser de 40 °C, tal como muestra la pantalla) antes de introducir los alimentos.

El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos.

Si la cocción no empieza inmediatamente después del precalentamiento, el indicador de convección continuará parpadeando y en la pantalla se visualizará la temperatura de precalentamiento. La información se mantiene durante 15 minutos y después desaparece automáticamente.



1. Pulse el botón Convection. El indicador de **CONVECCIÓN** (☒) se ilumina. En la pantalla se visualiza “180 °C”.

2. Seleccione la temperatura de cocción en modo “Convección” pulsando otra vez el botón Convection hasta visualizar la temperatura correspondiente.

Secuencia de temperaturas

180 °C → 190 °C → 200 °C → 210 °C → 220 °C →
230 °C → 240 °C → 250 °C → 40 °C → 110 °C → 120 °C →
130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C →

3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**. El indicador de CONVECCIÓN (☒) parpadea.

La temperatura de precalentamiento y “PrE-” parpadearán alternativamente en la pantalla.

A partir de este momento, el horno empezará el precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, el horno emitirá un pitido y en la pantalla se visualizará la temperatura de precalentamiento.

Abra la puerta e introduzca los alimentos en el horno. En la pantalla se visualiza la temperatura del horno.

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

Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).

En la pantalla se visualiza “11:00”.

5. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.

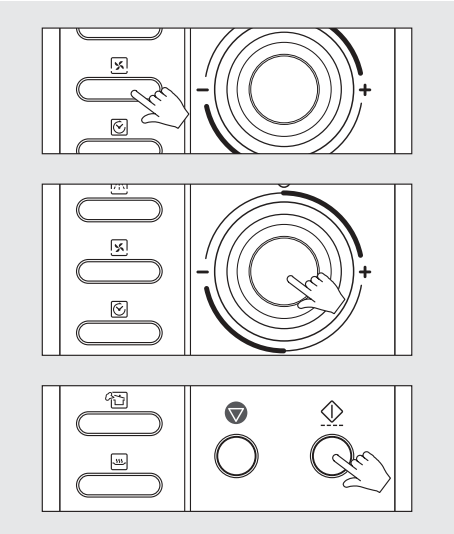
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.

Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Nota: si pulsa el botón **Convection**, podrá comprobar la temperatura ajustada durante el precalentamiento.

COCCIÓN EN MODO “CONVECCIÓN” (cocción tradicional)

El modo “Convección” permite cocinar alimentos del mismo modo que en un horno tradicional. No se utilizan microondas. Utilice guantes para manipular los recipientes en el interior del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Pulse el botón **Convection**. El indicador de **CONVECCIÓN** (☒) se ilumina. En la pantalla se visualiza “**180 °C**”.
2. Seleccione la temperatura de cocción en modo “**Convección**” pulsando otra vez el botón Convection hasta visualizar la temperatura correspondiente.

Secuencia de temperaturas
180 °C → 190 °C → 200 °C → 210 °C → 220 °C → 230 °C → 240 °C → 250 °C → 40 °C → 110 °C → 120 °C → 130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C →
3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción. Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos). En la pantalla se visualiza “**11:00**”.
4. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**. La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Nota: si pulsa el botón **Convection**, podrá comprobar la temperatura ajustada mientras cocina.

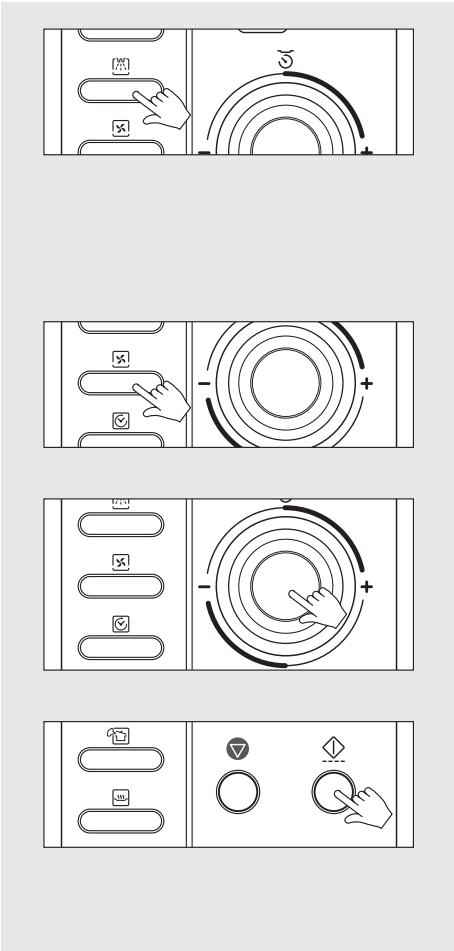
Fermentación

- 40 °C de temperatura de cocción en modo “Convección” es la temperatura adecuada para fermentar alimentos parecidos al pan.
- Las temperaturas elevadas dentro del horno pueden reducir la calidad de la fermentación. Antes de utilizarlo, déjelo enfriar a temperatura ambiente.

Sugerencias de uso	Enseres de cocina
Esta función es ideal para preparar merengues, galletas, bizcochos, bollos, pan, pudines, pasteles de fruta y todo tipo de repostería. Recuerde que el horno estará caliente. Coloque los alimentos en la rejilla metálica.	Utilice enseres de cocina adecuados para el horno. Puesto que no se utiliza energía de microondas, se pueden colocar moldes metálicos directamente encima de la rejilla metálica sin que haya peligro de que se produzcan chispas.

COCCIÓN COMBINADA (microondas + grill superior + grill inferior)

Esta función le permite combinar el funcionamiento en modo “Convección” con las microondas para conseguir un horneado o asado tradicionales en menos tiempo. Utilice enseres de cocina aptos para microondas y horno convencional. Los platos de cristal o cerámica son ideales, ya que permiten una penetración homogénea de las microondas en los alimentos. Utilice guantes para manipular los recipientes en el interior del horno, ya que estarán muy calientes.



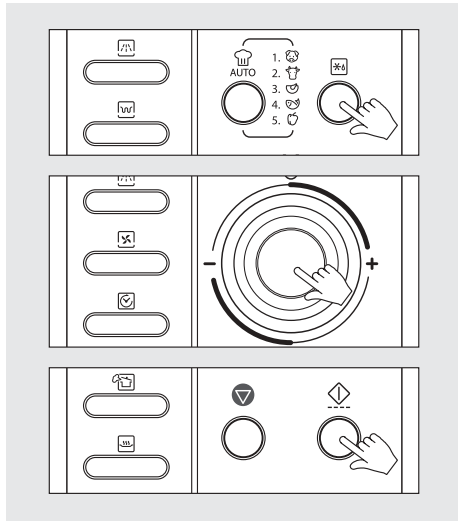
1. Pulse el botón **Combi**.
El indicador de **COMBINADO** () se ilumina y en la pantalla se visualiza “C-HI”.
 2. Seleccione el nivel de potencia deseado.
Por ejemplo: C-HI.
Pulse otra vez el botón Combi y en la pantalla se visualizará “C-LO”.
- | Pantalla | Potencia de microondas |
|----------|------------------------|
| C - 0 | 30% |
| C - HI | 40% |
| C - LO | 20% |
3. Pulse el botón **Convection**.
En la pantalla se visualiza “180 °C”.
Seleccione la temperatura de cocción en modo “Convección” pulsando otra vez el botón Convection hasta visualizar la temperatura correspondiente.
- | Secuencia de temperaturas |
|--|
| 180 °C → 190 °C → 200 °C → 210 °C → 220 °C → |
| 230 °C → 240 °C → 250 °C → 110 °C → 120 °C → |
| 130 °C → 140 °C → 150 °C → 160 °C → 170 °C → |
4. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).
En la pantalla se visualiza “11:00”.
 5. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Nota: si pulsa el botón Convection, podrá comprobar la temperatura de cocción mientras cocina.
Durante 3 segundos, en la pantalla se visualizará la temperatura de cocción.

(1) MODO DE DESCONGELACIÓN POR PESO

La función de descongelación por peso ajusta automáticamente el tiempo y el nivel de potencia de descongelación para que la descongelación de los alimentos sea homogénea.

Durante la descongelación el horno emitirá unos pitidos para recordarle que compruebe el estado de los alimentos. Cuando el horno emita pitidos, abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos congelados, cierre la puerta y pulse otra vez el botón **START/SPEEDY COOK**.



1. Pulse el botón **Defrost**. El indicador de descongelación ((※)) se ilumina y se visualiza “:0”. El indicador (쫸) parpadea. Este es un modo de descongelación por peso.

2. Gire el mando giratorio para ajustar el peso. Se puede seleccionar un peso entre 200 g y 3.000 g.

El peso se puede incrementar o reducir en intervalos de 50 g.

Si desea ajustar un peso de descongelación de 1.000 g, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste **1.000**. En la pantalla se visualizará “**1000**”.

3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.

La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. El indicador (쫸) se apaga.

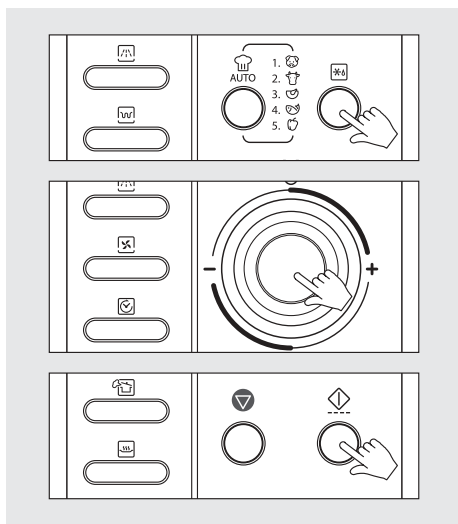
Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Nota: cuando empieza la descongelación por peso, el tiempo de descongelación se determina automáticamente según el peso introducido.

(2) MODO DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Durante la descongelación el horno emitirá unos pitidos para recordarle que compruebe el estado de los alimentos.

Cuando el horno emita pitidos, abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos congelados, cierre la puerta y pulse otra vez el botón **START/SPEEDY COOK**.



1. Pulse dos veces el botón **Defrost**. El indicador de descongelación ((※)) se ilumina y se visualiza “:0”. Este es un modo de descongelación por tiempo.

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

Si desea ajustar un tiempo de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 11:00 (hasta 60 minutos).

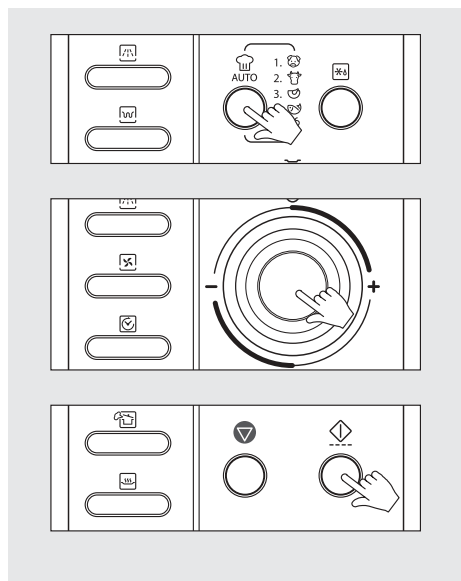
En la pantalla se visualiza “**11:00**”.

3. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.

La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Esta función le permite cocinar de manera sencilla y automática una gran variedad de alimentos que gozan de gran popularidad. Utilice guantes de cocina cuando manipule los utensilios en el interior del horno.



1. Pulse el botón **Auto Cook**.

El indicador de cocción automática (☰) se ilumina.
En la pantalla se visualizará "AC-1".

2. Seleccione el menú pulsando el botón **Auto Cook** hasta que se visualice el menú deseado.

Para más información, consulte la tabla de menús de cocción automática que aparece a continuación.

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

Si desea ajustar un peso de cocción de 1.000 g, gire el mando giratorio hacia la derecha y ajuste 1.000. En la pantalla se visualizará "1000".

En la pantalla se visualiza "1000" y (조).

Para más información, consulte la tabla de menús de cocción automática que aparece a continuación.

4. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.

La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

Nota: si pulsa el botón **Auto Cook**, podrá comprobar el ajuste de cocción actual mientras cocina.

Tabla de menús de cocción automática

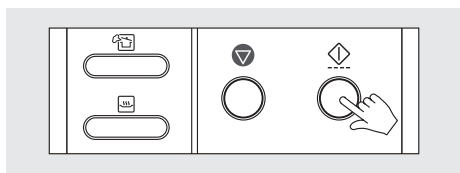
Pulse el botón Auto Cook	Menú de cocción automática	Peso mínimo	Peso máximo	Intervalos de peso
Una vez	ROAST PORK (CERDO ASADO)	500 g	2.000 g	100 g
2 veces	ROAST BEEF (ROSBIF)	500 g	2.000 g	100 g
3 veces	ROAST CHICKEN (POLLO ASADO)	800 g	2.000 g	100 g
4 veces	BAKED FISH (PESCADO ASADO)	300 g	900 g	100 g
5 veces	FRESH VEGETABLES (VERDURA FRESCA)	100 g	900 g	50 g

Menú de cocción automática	Temp. inicial	Método	Enseres de cocina
CERDO ASADO	Temp. fría	1. Coloque la carne de forma ordenada. 2. Coloque la carne en el plato. 3. Unte un poco de aceite. 4. Coloque la carne en el plato con la parte de la grasa mirando hacia abajo. 5. Seleccione "AUTO COOK-ROAST PORK" o "AUTO COOK-ROAST BEEF". 6. Dé la vuelta a la carne cuando oiga el pitido. 7. Sáquela del horno. Elimine el exceso de jugo. 8. Antes de servir, déjela reposar durante 10 minutos en papel de aluminio.	Bandeja metálica
ROSBIF			
POLLO ASADO	Temp. fría	1. Limpie y seque el pollo. Ate los muslos con un cordel pero sin apretarlos. 2. Pinche la piel un par de veces justo por debajo de los muslos. 3. Unte el pollo con mantequilla en el plato. 4. Coloque la carne en el plato con la parte de la pechuga mirando hacia abajo. 5. Seleccione "AUTO COOK-ROAST CHICKEN". 6. Dé la vuelta a la carne cuando oiga el pitido. 7. Sáquela del horno. Elimine el exceso de jugo. Salpimente si es necesario. Antes de servir, déjela reposar durante 10 minutos en papel de aluminio.	Bandeja metálica
PESCADO ASADO	Temp. fría	1. Se puede cocinar todo tipo de pescados (excepto el pescado rebozado) enteros, fileteados o a rodajas. 2. Coloque el pescado preparado en una bandeja untada con mantequilla. 3. Salpimente, rocíe con zumo de limón y salpique con mantequilla. No cubra el plato. 4. Coloque el plato en la rejilla metálica en la bandeja giratoria. 5. Seleccione "AUTO COOK-BAKED FISH".	Plato llano resistente al calor y a las microondas. (P. ej.: Pyrex.) Bandeja metálica
VERDURA FRESCA		1. Lávela y trocéela. 2. Coloque la verdura preparada en un recipiente de tamaño adecuado. 3. Rocíe con 4-5 cucharadas soperas de agua. 4. Cúbrela con película de plástico agujereada o con una tapa. 5. Colóquela en la bandeja giratoria. 6. Seleccione "AUTO COOK-FRESH VEGETABLES". * Para obtener resultados óptimos, corte la verdura en trozos de tamaño similar.	Plato resistente a las microondas. (P. ej.: Pyrex.)

COCCIÓN RÁPIDA

La función de cocción rápida permite utilizar el horno directamente a la máxima potencia.

El botón Speedy Cook se ha programado para incrementar el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos.



1. Pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.

En el horno se visualiza " :30", el indicador de microondas (☀) se ilumina y el horno empieza a funcionar. No es necesario pulsar el botón **START/SPEEDY COOK**.

La luz del horno se enciende, la bandeja giratoria empieza a girar y en la pantalla empieza la cuenta atrás en segundos.

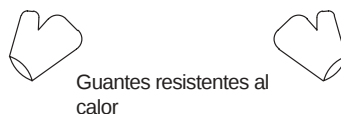
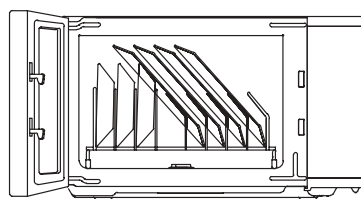
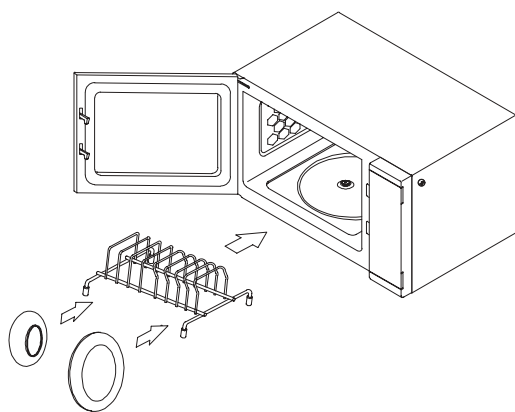
CALIENTAPLATOS (sólo para modelo con opción Premium)

El modo de CALIENTAPLATOS le permite calentar platos antes de servir la comida.

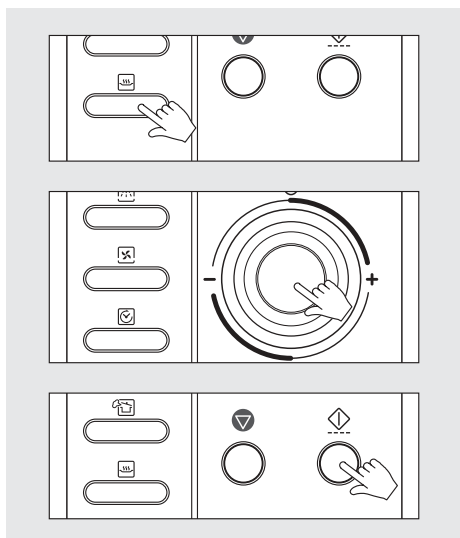
El modelo con opción Premium viene equipado con la rejilla calentaplatos especialmente diseñada para el modo de calentaplatos.

Saque el plato giratorio de cristal y coloque la rejilla calentaplatos en el centro del interior del horno.

A continuación, coloque los platos (tamaño: 150-260 mm Ø) encima de la rejilla.



Guantes resistentes al calor



1. Mantenga pulsado el botón **CALENTAR** para seleccionar la temperatura deseada. (de 40 °C a 80 °C)

2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de calentamiento deseado. (de 10 s a 60 min)

3. Pulse el botón **INICIO / COCCIÓN RÁPIDA**.

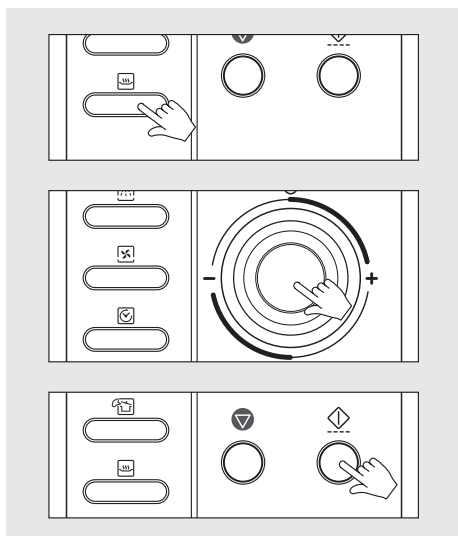
La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.

El horno empieza a calentar y se inicia la cuenta atrás en la pantalla.

Nota: una vez finalizado el modo de calentaplatos, no agarre el plato ni la rejilla directamente, ya que pueden estar calientes. Recomendamos que utilice guantes resistentes al calor.

CALENTAR

La función CALENTAR le permite calentar comida en el horno durante 60 minutos como máximo.

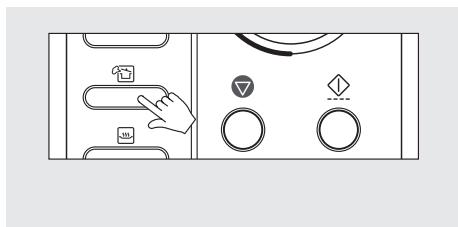


1. Pulse el botón **CALENTAR**.
(La temperatura es de unos 60 °C.)
2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio y ajuste 11:00.
(El ajuste máximo es de 60 minutos.)
En la pantalla se visualiza "**11:00**".
3. Pulse el botón **INICIO / COCCIÓN RÁPIDA**.
La luz del horno se enciende y el plato giratorio empieza a girar.
El horno empieza a calentar y se inicia la cuenta atrás en la pantalla.

LIMPIEZA AL VAPOR

Esta función utiliza vapor para limpiar el interior del horno.

Antes de empezar con la limpieza, coloque una taza con 150-200 cc de agua en el centro de la bandeja.



1. Pulse el botón **STEAM CLEANING**. El indicador de LIMPIEZA AL VAPOR (☁) se ilumina. El horno se calienta durante 15 minutos.
Una vez caliente, "Door Open" (puerta abierta) parpadea en la pantalla.
Ahora puede sacar la taza y utilizar el vapor que se ha formado para limpiar el interior del horno.
2. Una vez finalizado el modo CALENTAR, en la pantalla aparece "door" (puerta) "oPEn" (abrir) durante 5 minutos.
Al cabo de los 5 minutos se pone en marcha el modo de refrigeración automática.

Nota: una temperatura elevada dentro del horno puede reducir el efecto de la potencia del vapor.
Deje enfriar el horno a temperatura ambiente antes de utilizarlo.

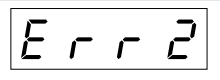
MODO DE AVISO (función para avisar que la cocción ha terminado)

Para avisarle que tiene comida en el horno, el horno emitirá un pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o pulse un botón.

DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO

1. Abra la puerta.
 - El horno deja de funcionar.
 - Para volver a poner en marcha el horno, cierre la puerta y pulse el botón **START/SPEEDY COOK**.
2. Pulse el botón **STOP/CLEAR**.
 - El horno deja de funcionar.
 - Para cancelar los ajustes de cocción, pulse otra vez el botón **STOP/CLEAR**.

MENSAJES DE ERROR



Err 2

- Si la temperatura dentro del horno es demasiado alta o el sensor de temperatura no funciona correctamente, en la pantalla aparecerá el mensaje "Err 2".
- Desconecte la alimentación y llame al servicio técnico.



Err 3

- Si el sensor de temperatura está desconectado, en la pantalla aparecerá el mensaje "Err 3".
- Desconecte la alimentación y llame al servicio técnico.

CHISPAS

*Si se producen chispas, pulse el botón **STOP/CLEAR** y solucione el problema.*

- CHISPAS es el término utilizado en este caso para señalar la presencia de chispas dentro del horno. Las chispas se producen porque:
- Hay metal o papel de aluminio en contacto con las paredes del horno.
 - El papel de aluminio no envuelve correctamente los alimentos (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
 - Dentro del microondas hay metal, como, por ejemplo, piezas metálicas de cierre, clavos para la cocción o platos con bordes dorados.
 - Dentro del microondas hay papel reciclado con pequeños trozos metálicos.

DIRECTRICES GENERALES

Puesto que la cocción en microondas es, en cierta medida, distinta a la cocción tradicional, tenga en cuenta estas directrices generales cuando utilice el horno microondas.

Si los alimentos quedan crudos

Compruebe que:

- Haya seleccionado el nivel de potencia correcto.
- El tiempo seleccionado sea suficiente. Los tiempos que se indican en las recetas son aproximados. Estos dependen de la temperatura inicial, el peso y la densidad de los alimentos, entre otros.
- El recipiente sea apropiado.

Si los alimentos están demasiado hechos (resecos o quemados)

Antes de volver a cocinar, compruebe si:

- El nivel de potencia era demasiado elevado.
- El tiempo seleccionado era excesivo. Los tiempos que se indican en las recetas son aproximados. Estos dependen de la temperatura inicial, el peso y la densidad de los alimentos, entre otros.

Puntos que hay que recordar a la hora de descongelar

- La forma del envase influye en el tiempo de descongelación. Los envases rectangulares poco gruesos se descongelan más rápidamente que los bloques más gruesos. Para facilitar la descongelación, separe las piezas a medida que se vayan descongelando.
- Cubra con papel de aluminio las partes de los alimentos que se vayan descongelando.
- En el proceso de descongelación, lo mejor es no descongelar totalmente los alimentos en el horno y dejarlos descongelar durante el tiempo de reposo.

Cantidad de alimentos

Cuanto más alimentos, más tiempo le llevará prepararlos. Por norma general, si dobla la cantidad de alimentos, el tiempo prácticamente se dobla.

Si para cocinar una patata necesita cuatro minutos, para cocinar dos patatas necesitará unos siete minutos.

Temperatura inicial de los alimentos

Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos que coloca en el horno microondas, más tiempo tardará en cocinarlos. Los alimentos que estén a temperatura ambiente tardarán menos en calentarse que los alimentos que estén a la temperatura del frigorífico.

Composición de los alimentos

Los alimentos con un alto contenido en grasa y azúcares se calentarán más rápidamente que los alimentos con un alto contenido en agua. En el proceso de cocción, la grasa y los azúcares también alcanzan una temperatura más elevada que el agua. Cuanto más denso sea un alimento, más tarda en calentarse. Los alimentos "muy densos", como la carne, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos más ligeros y porosos, como los bizcochos.

Forma y tamaño

Las piezas de comida pequeñas se cocinan más rápidamente que las piezas grandes y las piezas uniformes se cocinan más homogéneamente que las piezas de formas irregulares. En el caso de las piezas de comida de formas irregulares, las partes más delgadas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas. Coloque las alas de pollo más delgadas en el centro del plato.

Remover y dar la vuelta a los alimentos

La técnica de remover y dar la vuelta a los alimentos se utiliza mucho tanto en la cocción convencional como en la cocción en microondas para distribuir el calor rápidamente hacia el centro del plato y evitar que los alimentos se quemen por las partes más alejadas del centro.

Cubrir los alimentos ayuda a:

- Reducir las salpicaduras
 - Acortar los tiempos de cocción
 - Evitar que se resequen los alimentos
- Para cubrir los alimentos, se puede utilizar cualquier utensilio que permita el paso de las microondas. Véase el apartado "¿Qué utensilios se pueden utilizar en el horno?" más arriba.

Reducir la presión que contienen algunos alimentos

Algunos alimentos están cubiertos por una piel o membrana resistente.

Para reducir la presión y para evitar explosiones provocadas por la acumulación de vapor dentro de esos alimentos durante la cocción, pínchelos con un tenedor o un palillo. Esto es aplicable a las patatas, los hígados de pollo, las salchichas, las yemas de huevo y algunas frutas.

Tiempo de reposo

Después de utilizar el horno, deje reposar los alimentos durante unos minutos. El tiempo de reposo después de la descongelación, la cocción o el recalentamiento siempre mejora el resultado, ya que la temperatura se distribuye de manera uniforme por los alimentos. En un horno microondas, los alimentos continúan la cocción incluso una vez desactivada la energía de microondas. La cocción ya no se produce por efecto de las microondas, sino por la conducción de las altas temperaturas residuales existentes en el centro de los alimentos. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y de la densidad de los alimentos. En ocasiones, puede ser tan breve como el tiempo que se tarda en retirar los alimentos del horno y servirlos en la mesa. Sin embargo, cuando se trata de alimentos más grandes y densos, el tiempo de reposo puede llegar a ser de 10 minutos. Durante el tiempo de reposo la temperatura interna de los alimentos puede aumentar 8 °C y en ese tiempo los alimentos terminan de cocinarse.

Disposición de los alimentos

Para lograr una cocción más homogénea, los alimentos se pueden disponer de diferentes maneras.

Si cocina varios elementos de un mismo alimento –como, por ejemplo, patatas asadas–, colóquelos en forma de anillo para lograr una cocción uniforme. Si cocina alimentos de formas o grosores distintos, coloque las piezas más pequeñas y delgadas en la parte central del plato para que sean las últimas en calentarse.

Los alimentos no homogéneos, como el pescado, deben disponerse con las colas hacia el centro. Si guarda carne en el frigorífico o la coloca en una bandeja para calentarla, disponga las piezas más gruesas y densas cerca del borde de la bandeja y las piezas más delgadas o menos densas en el centro.

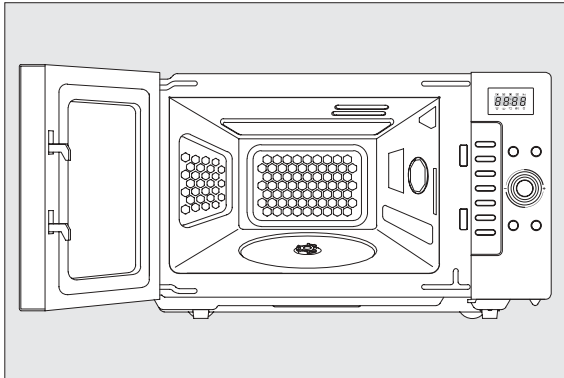
Coloque tajadas finas de carne superpuestas o entrecruzadas. Las tajadas más gruesas, como pasteles de carne o salchichas, deben colocarse juntas. Las salsas deben calentarse en un recipiente distinto.

Para ello, opte por un recipiente alto y estrecho en vez de por uno bajo y ancho. Cuando caliente una salsa o una sopa, no llene más de 2/3 del recipiente.

Cuando cocine o caliente pescados enteros, haga algunos cortes en la piel para evitar que se rompan. Cubra la cola y la cabeza con pequeños trozos de papel de aluminio para evitar una cocción excesiva, pero asegúrese de que el papel de aluminio no toque las paredes del horno.



LIMPIEZA DEL HORNO



INTERIOR DEL HORNO

Las paredes interiores laterales y el suelo del horno son de acero inoxidable.

Para facilitar la limpieza, elimine los restos de comida y las salpicaduras justo después de producirse y, para ello, utilice una esponja o un paño humedecidos en agua y un detergente suave.

A continuación, enjuague el interior del horno y elimine los restos con una esponja o un paño húmedo y limpio. Seque las superficies con un paño suave.

Estas zonas también se pueden limpiar con estropajos de plástico o nailon recomendados para su uso en Teflon y Silverstone*.

Para los restos más difíciles de eliminar, utilice un detergente suave y no abrasivo.

Utilícelo únicamente en las superficies de acero inoxidable y en la bandeja y la base giratorias.

SUPERFICIES SUPERIOR E INFERIOR

Los accesorios para grill forrados van montados en las superficies superior e inferior. Puesto que son frágiles, se recomienda no ejercer sobre ellos una presión excesiva. No saque los accesorios para grill para limpiar la superficie.

Advertencia

Al igual que con un horno convencional, este horno también se calienta cuando se utiliza la función de grill o la función combinada con microondas. Los niños sólo pueden utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto.

BANDEJA O BASE GIRATORIA

La bandeja o la base giratoria (dependiendo del modelo) se extraen fácilmente para la limpieza. La bandeja giratoria tiene que limpiarse a menudo y se puede meter en el lavavajillas.

Si se acumulan restos de comida debajo de la base giratoria, es posible que el horno deje de funcionar correctamente. Asegúrese de limpiar las salpicaduras en esa zona.

Limpie estas piezas siguiendo el mismo procedimiento descrito para la limpieza del interior del horno. Después de la limpieza, asegúrese de que vuelve a poner las piezas en su sitio.

Nota:

no utilice otra bandeja giratoria en el horno. No utilice el horno sin la bandeja o la base giratoria en su sitio.

PUERTA

Con la puerta del horno todavía caliente, elimine las salpicaduras o los restos de comida con un paño o una esponja humedecidos en agua y jabón. Aclare el jabón con agua y seque las superficies con un paño.

Si aparece vapor o condensación en la zona, límpiela con un paño. Esto puede suceder cuando el horno funciona en entornos muy húmedos y con alimentos con un elevado contenido de humedad. Se trata de algo habitual en la cocción en microondas.

Nota:

• Aunque el horno dispone de sistemas de seguridad, es importante observar las siguientes normas:

1. No fuerce los cierres de seguridad.
2. No coloque objetos entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad en las superficies de cierre. Limpie a menudo la superficie de cierre con un detergente suave, aclárela y séquela. No utilice polvos ni estropajos abrasivos.
3. Cuando la puerta esté abierta, no ejerza presión sobre ella. Por ejemplo: un niño colgado de una puerta abierta o una carga podrían hacer caer el horno y provocar lesiones, además de daños a la puerta. No utilice el horno si está averiado. Espere a que un técnico cualificado lo repare. Es especialmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 - 1) Puerta (doblada)
 - 2) Bisagras y ganchos (rotos o flojos)
 - 3) Cierres y superficies de cierre.
4. Sólo un técnico cualificado puede reparar el horno.
5. Limpie regularmente el horno y elimine los restos de comida.
6. De lo contrario, puede producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del producto y, posiblemente, crear situaciones peligrosas.

EXTERIOR

PANEL DE CONTROL

Tenga cuidado cuando limpie esta zona. Para limpiarla, utilice un paño ligeramente humedecido en agua.

A continuación, seque la zona. No friegue esta zona ni utilice productos de limpieza químicos. No utilice agua en exceso.

SUPERFICIE EXTERIOR

Limpie la superficie exterior del horno con agua y jabón, y aclárela y séquela con un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni domésticos.

Nota:

- NO UTILICE NINGÚN TIPO DE LIMPIADOR DE HORNOS EN NINGUNA DE LAS PARTES DEL HORNO. Éste puede dañar las superficies interiores y exteriores del horno.
- Limpie regularmente el horno y elimine los restos de comida.
- De lo contrario, puede producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del producto y, posiblemente, crear situaciones peligrosas.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

A menudo, podrá solucionar los problemas usted mismo.

Si el horno microondas / grill no funciona correctamente, identifique el problema de funcionamiento con ayuda de la siguiente tabla y ponga en práctica las soluciones indicadas para cada problema.

Si a pesar de todo el horno microondas / grill sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

Nota:

es normal que durante la cocción se forme vapor alrededor de la puerta. La función de la puerta no es la de cerrar herméticamente el interior del horno, pero su diseño especial contribuye a que el producto sea totalmente seguro.

Advertencia:

1. No utilice la unidad si está vacía, ya que podría dañarla.
2. Puesto que la salida de humos está situada en la parte trasera del horno, colóquelo de manera que no quede bloqueada.

Si a pesar de todo el horno microondas / grill sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

PROBLEMA

El horno no se enciende

Se producen chispas

Cocción no homogénea de los alimentos

Cocción excesiva de los alimentos

Cocción insuficiente de los alimentos

Mala descongelación

X	X	X	X									
				X	X							
				X		X	X	X				
									X			
				X					X	X	X	
				X		X	X		X			X

SOLUCIÓN

¿Ha pulsado el botón de inicio? —

¿Está conectado el cable de alimentación? —

¿Está cerrada la puerta? —

Ajuste el tiempo de cocción. —

Utilice únicamente enseres de cocina autorizados. —

No utilice el horno vacío. —

Utilice la bandeja suministrada. —

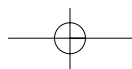
Remueva o dé la vuelta a los alimentos. —

Descongele por completo los alimentos. —

Gire correctamente el mando giratorio. / Pulse los botones de función correctos. —

Compruebe que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. —

Deje enfriar la unidad durante 10 minutos. —



PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: ¿El horno microondas resultará dañado si funciona vacío?**

R: Utilizar el horno vacío en modo "Microondas" puede provocar daños en el horno. Recomendamos encarecidamente NO utilizar el horno si está vacío.

*** P: ¿Se puede utilizar el horno sin la bandeja?**

R: No, la bandeja siempre debe estar colocada en el horno antes de cocinar.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta mientras el horno está en funcionamiento?**

R: La puerta se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. La energía de microondas se desconectará al instante y el tiempo de cocción ajustado se mantendrá hasta que se cierre la puerta.

*** P: ¿Por qué hay humedad en el microondas después de cocinar?**

R: Es normal que aparezca humedad en el microondas. Se produce porque el vapor de la cocción de los alimentos choca con la superficie fresca del horno.

*** P: ¿La energía de microondas traspasa la ventana de la puerta del horno microondas?**

R: No. La energía rebota en la pantalla metálica del interior del horno. Los agujeros permiten el paso de la luz, pero no dejan pasar la energía microondas.

*** P: ¿Por qué explotan a veces los huevos?**

R: Si prepara huevos al horno o escalfados, la yema puede reventarse debido a una acumulación de vapor en el interior de la membrana. Para evitarlo, basta con agujerear la yema con un palillo antes de empezar la cocción. Siempre que cocine huevos, agujeree la cáscara.

*** P: ¿Por qué es recomendable un tiempo de reposo una vez terminado el tiempo de cocción?**

R: El tiempo de reposo es muy importante. En la cocción en microondas, el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos acumulan en su interior una cantidad de calor suficiente como para que la cocción continúe incluso después de sacar el alimento del horno. En el caso de trozos de carne, verduras grandes y repostería, el tiempo de reposo permite que el interior de los alimentos se cueza totalmente sin que la parte exterior lo haga en exceso.

*** P: ¿Qué significa "tiempo de reposo"?**

R: "Tiempo de reposo" significa que los alimentos deben sacarse del horno y cubrirse durante un tiempo adicional para permitir que terminen de cocerse. Esto deja el horno libre para cocinar otros alimentos.

*** P: ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica la guía de cocina en microondas?**

R: Compruebe que haya seguido las instrucciones al pie de la letra e intente averiguar cuál puede ser la causa de la diferencia en el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y los ajustes de calentamiento son sugerencias para ayudarle a evitar una cocción excesiva. Ese es el problema más usual a la hora de acostumbrarse a cocinar en un horno microondas.

Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones pueden conllevar tiempos de cocción más largos. Utilice su propio criterio junto con las sugerencias de la guía de cocina para comprobar si los alimentos se han cocinado correctamente del mismo modo que lo haría con un horno convencional.

*** P: ¿Puedo utilizar el microondas sin la bandeja giratoria o dar la vuelta a la bandeja giratoria para colocar un plato más grande?**

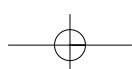
R: No. Si quita la bandeja giratoria o le da la vuelta, la cocción será deficiente. Los platos que utilice en el horno deben poder colocarse en la bandeja giratoria.

*** P: ¿Es normal que la bandeja giratoria gire en ambos sentidos?**

R: Sí. La bandeja giratoria gira en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario en función de la rotación del motor cuando empieza el ciclo de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el horno microondas? ¿Cómo puedo obtener resultados óptimos?**

R: Sí. Puede preparar las palomitas de maíz para microondas siguiendo las instrucciones del fabricante. No utilice bolsas de papel normales. Utilice el método de la "escucha" para detener el horno en cuanto los estallidos de las palomitas se reduzcan a uno cada 1 o 2 segundos. No vuelva a hacer los granos que no se hayan abierto. No haga palomitas en recipientes de cristal.



ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica		230V~, 50Hz
Microondas	Consumo de energía	1400W
	Potencia de salida	900W (IEC 705)
	Frecuencia	2,450MHz
Consumo de energía en modo “Grill”		1250W
Consumo de energía en modo “Convección”		1250W
Consumo de energía calorífica en modo “Combinado”		2700W
Dimensiones del exterior (An x Pr x Al)		513(20.2)x383(15.1)x311(12.2)mm
Dimensiones del interior (An x Pr x Al)		354(13.9)x341(13.4)x231(9.1)mm
Peso neto		17.0kg aprox.
Temporizador		60 minutos
Función de selección		Microondas / Grill / Convección / Combinación
Nivel de potencia del microondas		10 niveles

* Especificaciones sujetas a modificaciones sin previo aviso.

ASPECTOS BÁSICOS DEL MICROONDAS

El horno microondas es un dispositivo ISM del Grupo 2 en el que se genera intencionadamente energía de radiofrecuencia, la cual se utiliza en forma de radiación electromagnética para tratar materiales. Este horno es un dispositivo de Clase B apto para su uso en instalaciones domésticas y establecimientos directamente conectados a una red de alimentación de baja tensión que abastezca a edificios para usos domésticos.

ELIMINACIÓN DE EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y ELECTRÓNICO USADO



Este símbolo en el producto, sus accesorios o el embalaje indica que este producto no se debe tratar como residuo doméstico. Deposite este producto en el punto de recogida y reciclaje de equipamiento eléctrico y electrónico usado más cercano. En la Unión Europea y en otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados. Si elimina este producto debidamente, ayudará a evitar posibles riesgos para el entorno y la salud de las personas que, de lo contrario, podrían tener lugar debido a la eliminación incorrecta del producto. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con los residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal correspondiente, el centro de eliminación de residuos domésticos más cercano o el establecimiento donde adquirió el producto.