

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y GUARDE ESTE MANUAL PARA SU USO POSTERIOR. ADVERTENCIA: Para evitar fuegos, 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 la 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 en su sitio. Asegúrese que está 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. 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 transformarán. 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.) Aunque aumente el tiempo, no va a conseguir más palomitas, pero puede provocar quemaduras y fuego. Además, la bandeja puede calentarse demasiado o romperse.
11. Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para mitigar las llamas que pueda haber.
12. Cuando caliente alimentos envueltos en plástico o papel, vigile el horno para evitar que se prenda fuego.
13. Hay que remover o agitar las botellas y los biberones, y comprobar su temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.
14. Compruebe siempre la temperatura de los alimentos o las bebidas que se han 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 hay que calentar huevos con cáscara ni huevos hervidos enteros en el horno microondas porque podrían explotar incluso después de haber terminado la cocción.
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, 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 la temperatura y podría recalentarse y prender fuego.
18. El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que hay que tener cuidado al manejar el recipiente.
19. Las personas (niños incluidos) con discapacidad física, sensorial o mental, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, no deben utilizar la unidad a no ser que lo hagan bajo la supervisión de otra persona responsable de su seguridad o que esa persona les haya dado instrucciones sobre cómo utilizarla.
20. Controle a los niños y asegúrese de que no juegan con la unidad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a una toma a tierra. En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía de escape para la corriente eléctrica. El cable de alimentación y el enchufe de este aparato disponen de cable y conexión a tierra respectivamente. El enchufe debe conectarse en una toma de corriente debidamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del enchufe con toma a tierra puede provocar una descarga eléctrica. Si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el aparato está debidamente conectado a tierra, consulte a un electricista o a un técnico cualificado. Si tiene que utilizar un alargador, utilice uno de 3 cables, que tenga enchufe con conexión a tierra y una toma de corriente que acepte dicho enchufe. El voltaje soportado por el alargador debe ser igual o mayor que el voltaje soportado por el aparato.

NOTA IMPORTANTE

Los hilos del cable de alimentación principal tienen los siguientes colores:

Verde y amarillo: Tierra

Azul: Neutro

Marrón: Activo

Si los colores de los hilos del cable de alimentación principal de este unidad no se corresponden con las marcas de identificación de los terminales del enchufe, siga los pasos siguientes: El hilo verde y amarillo se debe conectar al terminal del enchufe marcado con la letra "E", con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. El hilo de color azul se debe conectar al terminal marcado con la letra "N" o de color negro. El hilo de color marrón se debe conectar al terminal marcado con la letra "L" o de color rojo.

ADVERTENCIA: Este aparato debe estar conectado a una toma a tierra.

INSTALACIÓN

1. Ventilación

No bloquee las salidas de ventilación. Si están bloqueadas durante el funcionamiento, el horno puede sobrecalentarse y podría producirse un fallo. Para una ventilación adecuada, deje unos 8 cm de espacio a ambos lados del horno y 10 cm por detrás y por encima del horno.

2. Lugar firme y plano

Este horno debe colocarse en una superficie firme y plana. Este horno está diseñado para ser utilizado encima de la encimera.

No coloque el horno microondas en un armario si no se ha comprobado su correcto funcionamiento en dicha ubicación.

3. Deje un espacio en la parte posterior y en los laterales

Las salidas de ventilación deberían estar despejadas. Si las salidas de ventilación están bloqueadas durante el funcionamiento del horno, éste puede sobrecalentarse y, eventualmente, estropearse.

4. Lejos de aparatos de radio y TV

Si el horno está cerca de una antena de televisión o radio o de una línea de alimentación, puede provocar una mala recepción e interferencias. Aleje al máximo el horno de dichos aparatos.

5. Lejos de fuentes de calor y salidas de agua

Cuando coloque el horno, escoja un lugar alejado del aire caliente, vapor o salpicaduras; si no lo hace, el aislamiento puede afectar negativamente y provocar una avería.

6. Alimentación

- Compruebe la red eléctrica. Este horno necesita una alimentación de aproximadamente 12 amperios, 230 V ~ 50 Hz.
- El cable de alimentación es de aproximadamente 0,8 metros.
- El voltaje utilizado debe coincidir con el especificado para este horno. Si utiliza un voltaje mayor puede provocar un incendio u otros accidentes que dañarán el horno. Si utiliza un voltaje inferior, la cocción será más lenta. No nos responsabilizamos de los daños que pueda ocasionar el uso de este horno con un voltaje o un amperaje distintos de los especificados.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, un agente autorizado o personal cualificado deberá sustituirlo para evitar riesgos.

7. Tras desenvolver el horno, compruebe que no tiene ninguno de los defectos siguientes:

Una puerta desajustada o rota, o una abolladura. Si aprecia alguno de estos defectos, NO INSTALE el horno y notifíquelo inmediatamente a su proveedor.

8. No haga funcionar el horno si está a una temperatura inferior que la temperatura ambiente.

(Esto puede ocurrir durante la entrega si hace frío.) Deje que llegue a la temperatura ambiente antes de hacerlo funcionar.

Eliminación de equipamiento eléctrico y electrónico usado



Este símbolo en el producto, sus accesorios o embalaje indica que el producto no debe tratarse como un residuo doméstico. Deshágase de este equipamiento en su punto de recogida más cercano para el reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados. Al asegurar la correcta eliminación de este producto ayudará a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían tener lugar si el producto no se eliminara de forma adecuada. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

FUNCIONAMIENTO

Este capítulo contiene información útil sobre el funcionamiento del horno.

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.
2. Tras poner la comida en un recipiente adecuado, abra la puerta del horno y ponga el recipiente en la bandeja de cristal.
La bandeja de cristal y la guía giratoria tienen que estar siempre bien colocadas durante el funcionamiento del horno.
3. Cierre la puerta. Asegúrese que está debidamente cerrada. Cuando se abre la puerta del horno, se apaga la luz. Para abrir la puerta del horno durante el funcionamiento sólo hay que tirar de ésta. El horno dejará de funcionar automáticamente.
4. Fije la potencia deseada mediante el mando giratorio de control de la potencia.

SÍMBOLO	POTENCIA	POTENCIA DE SALIDA
	Calentamiento suave	120W
***	Descongelar	230W
	Nivel bajo	385W
	Nivel medio	540W
	Nivel medio-alto	700W

- * El % arriba indicado puede modificarse en $\pm 6\%$.
5. Fije el tiempo de funcionamiento deseado mediante el mando giratorio del temporizador y empezará la cocción por microondas.
 - Si desea seleccionar un tiempo inferior a 2 minutos, gire el mando más allá de los 2 minutos y vuelva atrás hasta el tiempo deseado.
 6. La energía de microondas cesará automáticamente cuando el temporizador llegue a "OFF". Entonces se puede sacar la comida del microondas.
 - El horno tiene interruptores de seguridad para evitar que funcione con la puerta abierta.
 - Si quiere supervisar la comida mientras se está cocinando, sólo tiene que abrir la puerta. El horno se parará automáticamente. Para continuar cocinando sólo tiene que cerrar la puerta.
 - Si desea detener la cocción, gire el mando del temporizador hasta la posición "OFF". Puede reiniciar la cocción en cualquier momento del ciclo de cocción girando el mando del temporizador.
 - No deje que el horno continúe funcionando cuando ya no haya comida en el interior.

CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

1. Apague el microondas antes de realizar las operaciones de limpieza.
2. Mantenga el interior del horno limpio. Cuando se adhieran partículas de alimentos o líquidos a las paredes del horno, frótelas con un paño humedecido. Si el horno se ensucia mucho puede utilizar algún detergente poco agresivo. No se recomienda el uso de productos de limpieza corrosivos o abrasivos.
3. La parte exterior del horno se debe limpiar con agua y jabón y se debe aclarar y secar con un paño suave. Para evitar daños en las piezas operativas del interior del horno, no deje filtrar agua por las aberturas de ventilación.
4. Si el panel de control se moja, séquelo con un paño suave y seco. No aplique productos de limpieza corrosivos o abrasivos sobre el panel de control.
5. Si se acumula vapor en las superficies interior o exterior del horno, frótelas con un paño suave. Dicho fenómeno se puede producir cuando el horno microondas funciona en un entorno de alta humedad y no indica en modo alguno un mal funcionamiento de la unidad.
6. De vez en cuando puede ser necesario quitar la bandeja de cristal para realizar las operaciones de limpieza. Limpie la bandeja en agua jabonosa o en el lavavajillas.
7. El suelo de la cavidad del horno debe limpiarse regularmente para evitar la producción de ruido excesivo. Para ello sólo tiene que frotar la superficie inferior del horno con una solución muy diluida de agua y detergente o limpiacristales y secarla. La guía giratoria se puede lavar con agua y un poco de jabón.
8. El horno debe limpiarse periódicamente y deben eliminarse todos los restos alimentarios;
9. Si no se puede mantener el horno en condiciones limpias podría provocarse un deterioramiento de la superficie que podría afectar negativamente al aparato y podría provocar situaciones peligrosas.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Consulte la siguiente lista y evitará llamadas innecesarias al servicio técnico.

* El horno no funciona:

1. Compruebe que el cable de alimentación está enchufado firmemente.
2. Compruebe que la puerta está cerrada firmemente.
3. Compruebe que ha fijado un tiempo de cocción.
4. Compruebe si hay un fusible fundido o un corte en el circuito principal de la casa.

* Chispas en el interior:

1. Compruebe los utensilios. Los recipientes metálicos o con un reborde metálico no se deben utilizar.
2. Compruebe que los pinchos o el papel de aluminio no tocan las paredes interiores.

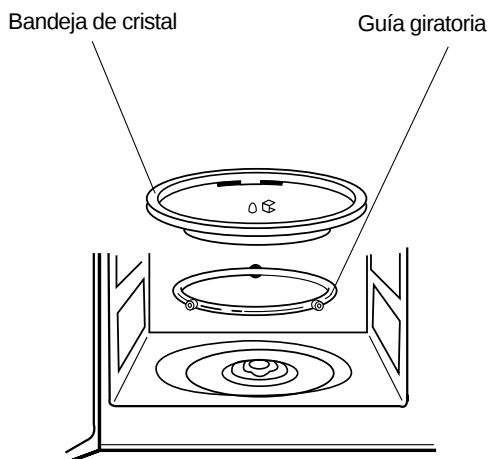
Si continúa habiendo problemas, póngase en contacto con el servicio técnico. Junto con el horno recibirá una lista de los servicios técnicos.

GUÍA GIRATORIA

- 1 El suelo de la cavidad del horno debe limpiarse regularmente para evitar la producción de ruido excesivo.
- 2 La GUÍA GIRATORIA SIEMPRE se debe utilizar junto con la bandeja de cristal.

BANDEJA DE CRISTAL

- 1 NO haga funcionar el horno sin la bandeja de cristal en su sitio.
- 2 NO utilice otras bandejas de cristal en este horno.
- 3 Si la bandeja de cristal está caliente, déjela enfriar antes de limpiarla o ponerla bajo agua.
- 4 NO cocine directamente sobre la bandeja de cristal.
(Excepto para las palomitas)



UTENSILIOS DE COCINA

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.

Para cocinar con microondas, las microondas deben poder penetrar en los alimentos, sin que el plato utilizado las refleje o las absorba. Elija el utensilio con atención. Si el utensilio indica que es a prueba de microondas, no tiene nada de que preocuparse. La tabla siguiente contiene varios utensilios e indica si son aptos y cómo utilizarlos en un horno microondas.

Utensilio	Seguro	Comentarios
Papel de aluminio	▲	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar la cocción excesiva en algunas zonas. Se pueden producir chispas si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno o si se utiliza demasiada cantidad.
Bandeja rígida	●	No precalentar más de 8 minutos.
Cerámica y porcelana	●	La porcelana, la cerámica y la tierra cocida suelen ser aptas si no tienen ribetes metálicos.
Platos de poliéster desechables	●	Algunos alimentos congelados están embalados en estos platos.
Contenedores de comida rápida • Vasos de poliestireno • Bolsas de papel o papel de periódico • Papel reciclado o rebordes metálicos	● X X	Se puede utilizar para calentar alimentos. Si se calienta demasiado, el poliestireno se puede fundir. Puede prender fuego. Puede provocar chispas.
Cristal • Utensilios de presentación de platos • Vajilla • Jarrones	● ● ●	Se puede utilizar si no tiene ribetes metálicos. Se puede utilizar para calentar alimentos o bebidas. El cristal delicado se puede romper o agrietar si se calienta repentinamente.
Metal • Platos • Hilos de alambre para cierre de bolsas	X X	Hay que quitar la tapa. Sólo apto para calentar. Puede provocar chispas o fuego.
Papel • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	● X	Apto para calentar y para tiempos breves de cocción. También absorbe el exceso de humedad. Puede provocar chispas.
Plástico • Contenedores • Film adherente • Bolsas refrigeradas	● ● ▲	Especialmente indicado si es plástico termoresistente. Otros plásticos pueden deformarse o perder color a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe estar en contacto con los alimentos. Hay que ir con cuidado al retirar el film, ya que puede desprenderse vapor muy caliente. Sólo si aguantan agua hirviendo o si son a prueba de microondas. No deben ser herméticas. Pinchar con un tenedor, si es necesario.
Papel vegetal	●	

● : Uso recomendado ▲ : Uso limitado X : No recomendado

TABLAS DE CONVERSIÓN

PESOS		VOLÚMENES		CUCHARADAS	
15 g	1/2 oz.	30 ml	1 fl.oz.	1,25 ml	1/4 cucharadita
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2,5 ml	1/2 cucharadita
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)	5 ml	1 cucharadita
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)	15 ml	1 cucharada
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 lb.				

MEDIDAS LÍQUIDAS		
1 taza	= 8 fl.oz.	= 240 ml.
1 pinta	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 cuarto de galón	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1.120 ml)
1 galón	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TABLA DE COCCIÓN

Elemento	Potencia	Tiempo de cocción por lb. / 450 g	Instrucciones especiales
CARNE			- La carne debería sacarse del frigorífico al menos 30 minutos antes de cocinarse. - Deje reposar siempre la carne cubierta una vez finalizada la cocción.
Ternera -Poco cocida	MEDIO	8-10 min.	
-Medio cocida	MEDIO	9-11 min.	
-Muy cocida	MEDIO	11-13 min.	
Cerdo	ALTO	12-14 min.	
Tocino	ALTO	8-10min.	
AVES			
Pollo entero	ALTO	6-8 min.	
Pollo en porciones	MEDIO	5-7 min.	
Pechuga (con hueso)	MEDIO	6-8 min.	- Ponga un poco de aceite o de mantequilla fundida por encima del pescado, o añada 15-30 ml (1-2 cucharaditas) de zumo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Deje reposar siempre el pescado cubierto una vez finalizada la cocción.
PESCADO			
Filetes de pescado	ALTO	4-6 min.	
Caballa entera, limpia y preparada	ALTO	4-6 min.	
Trucha entera, limpia y preparada	ALTO	5-7 min.	
Filetes de salmón	ALTO	4-6 min.	
NOTA : Los tiempos anteriores deberían considerarse aproximados. Tenga en cuenta que pueden 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.			

CHISPAS

Si se producen chispas en el interior del microondas ("arcing"), ajuste el mando giratorio del temporizador en la posición "OFF" y solviente el problema que causa las chispas.

"Arcing" es el término de microondas para indicar chispas en el interior del horno. Dichas 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 o contener alimentos (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Hay metales como alambres contenedores, clavos para cocción o platos con bordes dorados en el microondas.
- Hay papel reciclado con pequeños trozos metálicos en el microondas.

GUÍA DE DESCONGELACIÓN

- ▶ No descongele carne cubierta. La cobertura podría propiciar la cocción. Retire siempre el envoltorio exterior y la bandeja. Utilice únicamente contenedores aptos para microondas.
- ▶ Empiece la descongelación de aves enteras con la parte de la pechuga hacia abajo. Empiece la descongelación de los asados con la parte grasienta hacia abajo.
- ▶ La forma de los alimentos congelados afecta al tiempo de descongelación. Los bloques de alimentos rectangulares y con poco grosor se descongelan más rápidamente que los bloques más grandes.
- ▶ Una vez transcurrido 1/3 del tiempo de descongelación, revise el estado de los alimentos. Quizás en ese momento desee dar la vuelta, separar, reordenar o retirar las partes descongeladas.
- ▶ Durante la descongelación, el horno le indicará el momento de dar la vuelta a los alimentos. Entonces abra la puerta del horno y compruebe su estado. Siga las indicaciones siguientes para obtener unos resultados óptimos en la descongelación.
A continuación, cierre la puerta del horno y pulse la tecla START para terminar la descongelación.
- ▶ Una vez terminada la descongelación, los alimentos deben estar fríos pero no duros. Si aún quedan partes heladas, continúe un poco más la descongelación por microondas o deje reposar los alimentos unos minutos. Tras la descongelación, deje reposar los alimentos entre 5 y 60 minutos si aún quedan partes heladas.
Las aves y los pescados pueden ponerse bajo agua corriente hasta que estén descongelados
- ⇨ **Dar la vuelta:** Asados, costillas, aves enteras, pechuga de pavo, perritos calientes, salchichas, bistecs o chuletas.
- ⇨ **Separar :** Separe bistecs, chuletas, hamburguesas, carne picada, pollo, mariscos y trozos de carne para asados.
- ⇨ **Cubrir :** Con pedazos de papel de aluminio proteja las partes delgadas o los extremos de alimentos de formas no uniformes como las alitas de pollo. Para evitar que se produzcan chispas, deje al menos una distancia de 2,5 cm entre el papel de aluminio y las paredes del horno.
- ⇨ **Retirar :** Para evitar la cocción, hay que retirar del horno las partes descongeladas. Ello puede acortar el tiempo de descongelación para alimentos con un peso inferior a 3 lbs.

TABLA DE DESCONGELACIÓN

Alimento y peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Técnicas especiales
TERNERA			
Ternera picada 1 lb. / 450g	9-11 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Carne para estofado 1 1/2 lbs./675g	14-18 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Empanadas 4(4oz./110g)	8-10 min.	15-20 min.	Dé la vuelta a la mitad del tiempo.
CERDO			
Costillas 1 lb./450g	8-10 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Chuletas 4(5oz./125g)	9-11 min.	25-30 min.	Separe y dé la vuelta una vez.
Cerdo picado 1 lb./450g	9-11 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
AVES			
Pollo entero 2 1/2 lbs./1125g	21-25 min.	45-90 min.	Colóquelo hacia abajo. Dé la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Pechugas de pollo 1 lbs./450g	12-15 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
Pollo para freír (cortado) 2 lbs./900g	19-22 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Muslos de pollo 1 1/2 lbs./675g	14-18 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
PESCADO Y MARISCO			
Pescado entero 1 lb./450g	7-9 min.	15-20 min.	Dé la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Filetes de pescado 1 1/2 lb./675g	10-12 min.	15-20 min.	Separe y dé la vuelta una vez.
Gambas 1/2 lb./225g	3-4 min.	15-20 min.	Separe y reordene una vez.

* Los tiempos son aproximados porque las temperaturas de los congeladores varían.

TABLA DE VERDURAS

Utilice un cuenco de cristal pyrex adecuado con tapa. Añada 30-45ml 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 esperado. 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, más rápido se cocerán. Todas las verduras deberán cocinarse utilizando el nivel máximo de potencia de microondas.

Guía de cocción para verduras frescas

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Verduras	Peso	Hora	Instrucciones
Espinacas	0,14 kg. /125g	2-3 min	Añadir 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Brócoli	1/2 lb./250g	3-4 min	Añadir 30ml (2 cucharadita) de agua fría.
Guisantes	1/2 lb./250g	3-4 min	Añadir 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Judías verdes	1/2 lb./250g	4-5 min	Añadir 30ml (1 cucharadita) de agua fría.
Menestra (zanahorias/guisantes/maíz)	1/2 lb./250g	3-5 min	Añadir 15ml (1 cucharadita) de agua fría.
Menestra (estilo chino)	1/2 lb./250g	4-6 min	Añadir 15ml (1 cucharadita) de agua fría.



HORNO MICROONDAS KOR-6L35

MANUAL DE FUNCIONAMIENTO Y LIBRO DE RECETAS

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

- (a) **No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta** ya que puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar los cierres de seguridad.
- (b) **No coloque ningún objeto** entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad o restos de detergente en las superficies de cierre
- (c) **ADVERTENCIA** : Si la puerta o las superficies de cerrado están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que lo repare una persona cualificada: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) cierres y superficies de cerrado.
- (d) **ADVERTENCIA** : Para una persona no cualificada es peligroso realizar reparaciones o trabajos de mantenimiento en los que se deba quitar alguna cubierta de protección contra la energía de microondas.
- (e) **ADVERTENCIA** : No se deben calentar líquidos u otros alimentos en recipientes sellados que puedan explotar.
- (f) **ADVERTENCIA**: Los niños sólo podrán utilizar el horno sin supervisión cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas de manera que puedan utilizarlo de modo seguro y entiendan los peligros de un uso inadecuado.

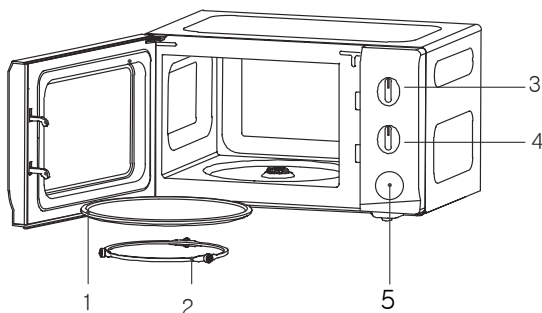
ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA		230V, 6A MONOFÁSICA CON TOMA A TIERRA 50Hz, AC.
MICROONDAS	CONSUMO DE ENERGÍA	1000 W
	POTENCIA DE SALIDA	700 W, NIVEL MÁXIMO DE MICROONDAS
	FRECUENCIA	2,450MHz
DIMENSIONES EXTERIORES (An x Al x Pr)		446 x 270 x 319mm
DIMENSIONES INTERIORES (An x Al x Pr)		295 x 219 x 303mm
CAPACIDAD INTERIOR		20 l
PESO NETO		APROX. 10,5Kg
SELECCIONES DE POTENCIA		5 niveles

* Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.

El horno microondas es un dispositivo ISM de Grupo 2 en el que se genera intencionadamente energía de radiofrecuencia y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales. Este horno es un dispositivo de Clase B apto para su uso doméstico y en instalaciones conectadas a una red de baja tensión que suministre electricidad para consumo doméstico.

CARACTERÍSTICAS



- 1 **Bandeja de cristal**
- 2 **Guía giratoria** - Se tiene que utilizar siempre para cocinar junto con la bandeja de cristal.
- 3 **Mando giratorio VPC** - Se utiliza para seleccionar la potencia de microondas.
- 4 **Mando giratorio del temporizador** - Se utiliza para fijar el tiempo de cocción de todas las funciones.
- 5 **Botón de apertura de la puerta.**