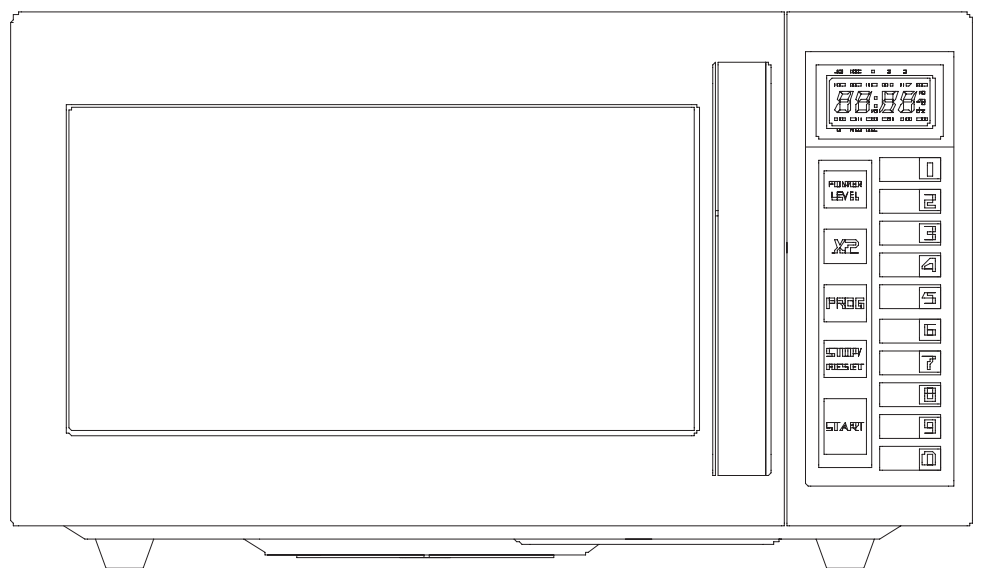




Horno microondas

HM-1001



INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

1. No utilizar el horno con la puerta abierta, ya que esto podría tener como resultado una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no tocar ni tratar de forzar los dispositivos de seguridad.
2. No colocar ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permitir que se acumule suciedad o residuos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
3. No utilizar el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya ningún daño en

Índice

ESPECIFICACIONES	1 CÓMO UTILIZAR LA TECLA X2	1
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2 CONTROL DE UTILIZACIÓN	7
INSTALACIÓN	3 INSTRUCCIONES PRÁCTICAS	8
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA	3 GUÍA DE UTENSILIOS	8
DIAGRAMA Y PANEL DE CONTROL	4 DESCONGELAR ALIMENTOS CONGELADOS	8
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DIGITAL	4 PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS EN COCINA	8
PROGRAMACIÓN DEL HORNO	5 RECOMENDACIONES IMPORTANTES	9
TIEMPO Y NIVEL DE POTENCIA DE LA COCCIÓN	5 NORMAS BÁSICAS DEL MICROONDAS	9
COCCIÓN EN VARIAS FASES	5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	10
MEMORIZAR COCCIONES EN TECLAS NUMÉRICAS	1	

ESPECIFICACIONES

Alimentación:	230V, 50Hz, 1500W(Microondas)
Potencia nominal de salida de microondas:	1000W
Frecuencia operativa:	2450MHz
Dimensiones exteriores:	312mm(H)×520mm(A)×442mm(F)
Dimensiones de la cavidad del horno:	212mm(H)×335mm(A)×364mm(F)
Capacidad del horno:	25 Litros
Peso neto:	Aprox. 17,9 kg

*Todos los datos están sujetos a cambios. El usuario deberá contrastarlos con los datos que figuran en la placa de características del horno. Los datos indicados son correctos salvo error u omisión.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

A la hora de utilizarlo, deberán tenerse en cuenta las precauciones de seguridad básicas de todo aparato eléctrico, incluyendo la siguiente:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una energía excesiva de microondas:

ADVERTENCIA : En el caso de que la puerta o cierres de la puerta estén dañados, no deberá utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por personal técnico autorizado.

1. Leer todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Utilizar este aparato sólo para el uso descrito en este manual. No utilizar productos químicos corrosivos o vapores en este horno. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
3. No utilizar el horno estando vacío.
4. No utilizar este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas. En el caso de que el cable de suministro eléctrico esté dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por una persona igualmente calificada a fin de evitar cualquier riesgo.
5. **ADVERTENCIA:** Permitir que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo en el caso de que hayan recibido las instrucciones adecuadas para poder utilizarlo de forma segura y sean conscientes de los riesgos de un uso incorrecto.
6. Para reducir el riesgo de fuego en la cavidad del horno:
 - a) Al calentar comida en un recipiente de plástico o de papel, vigilar el horno dada la posibilidad de ignición.
 - b) Retirar los cierres de alambre enrollado de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar la bolsa en el horno.
 - c) Si se observara humo, apagar o desenchufar el aparato y mantener la puerta cerrada a fin de sofocar cualquier llama.
 - d) No utilizar la cavidad para guardar cosas. No dejar papeles, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad mientras no esté en uso.
7. **ADVERTENCIA:** No calentar líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados ya que podrían explotar.
8. Calentar bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada. Por lo tanto, hay que tener cuidado a la hora de coger el recipiente.
9. No freír alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar partes del horno y utensilios, e incluso provocar quemaduras en la piel.
10. No deberían calentarse en el microondas ni huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que podrían explotar incluso una vez finalizado su calentamiento en el horno.
11. Pinchar antes de cocinar aquellos alimentos con una piel gruesa, como es el caso de las patatas, calabazas enteras, manzanas y castañas.
12. Antes de servir, debería removerse o agitarse el contenido de biberones y tarros para bebés, así como comprobarse su temperatura para evitar quemaduras.
13. Los utensilios de cocina pueden calentarse como consecuencia del calor transferido por los alimentos calentados. Es posible que se necesiten agarradores para manejar los utensilios.
14. Hay que asegurarse de que los utensilios son aptos para ser utilizados en un horno de microondas.
15. Prueba para los utensilios: Colocar un utensilio vacío en el horno y mantenerlo durante 60 segundos a gran potencia. Si el utensilio está muy caliente, no debería utilizarse.
16. **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona no competente llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que suponga la retirada de cualquiera de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de las microondas.
17. **Utilizar únicamente utensilios aptos para el uso en hornos de microondas;**
18. **Es aconsejable limpiar el horno regularmente y retirar del mismo cualquier residuo de alimentos;**
19. **No mantener el horno limpio podría llevar al**

deterioro de sus superficies, lo cual podría afectar adversamente a la vida del aparato y provocar posiblemente situaciones de peligro;

20. Para limpiar el aparato, es aconsejable no utilizar chorros de agua (para aparatos destinados a colocarse directamente sobre el suelo y que al menos no sean IPX5)
21. Este producto es un equipo ISM de Clase B y

Grupo 2. El Grupo 2 incluye a todos aquellos equipos ISM (Industriales, Científicos y Médicos) que generan y/o utilizan intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, tales como los equipos de electroerosión. En cuanto a los equipos de Clase B, se trata de aquellos equipos aptos para uso doméstico y para establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de bajo voltaje que suministra a edificios utilizados para viviendas.

INSTALACIÓN

1. Asegurarse de retirar todo el material de embalaje del interior de la puerta.
2. **ADVERTENCIA:** Comprobar la existencia de daños o defectos en el horno, como, p. ej., que la puerta esté mal alineada o torcida, que la junta de la puerta o su alojamiento estén dañados, que las bisagras y seguros de la puerta estén rotos o sueltos o la existencia de abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. En el caso de que hubiera algún daño, no utilizar el horno y ponerse en contacto con personal de mantenimiento cualificado.
3. El horno de microondas deberá colocarse sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar tanto su peso como el de los alimentos más pesados que puedan cocinarse en el mismo.
4. No colocar el horno en lugares donde se genere calor, vaho o una gran humedad, ni junto a materiales combustibles.
5. Para un funcionamiento correcto, el horno deberá contar con una corriente de aire suficiente. Dejar un espacio de 20cm sobre el horno, 10cm en su parte posterior y 5cm a ambos lados. No cubrir ni bloquear ninguna de las aberturas del aparato. No quitar las patas.
6. Asegurarse de que el cable de suministro eléctrico esté en perfectas condiciones y de que no pase por debajo del horno ni por encima de ninguna superficie caliente o cortante.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra. El horno está provisto de un cable con hilo de tierra, terminado en una clavija de tres púas que debe enchufarse en un toma mural debidamente instalada y conectada a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica mediante un conductor de descarga de la corriente eléctrica. Se recomienda utilizar un circuito separado que sirva únicamente para el horno. Es peligroso utilizar alta tensión, ya que puede provocar fuego o cualquier otro accidente que dañe el horno.

ADVERTENCIA: El uso indebido del enchufe de conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica.

Nota

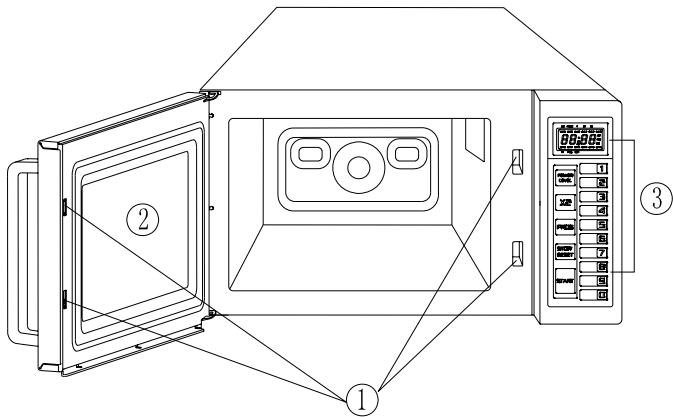
1. En el caso de cualquier duda acerca de las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consultar a un electricista o a una persona de mantenimiento cualificados.
2. Ni el fabricante ni el representante podrán aceptar responsabilidad alguna por daños ocasionados al horno o daños personales resultantes de la inobservancia de los procedimientos de conexión eléctrica.

Los conductores del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

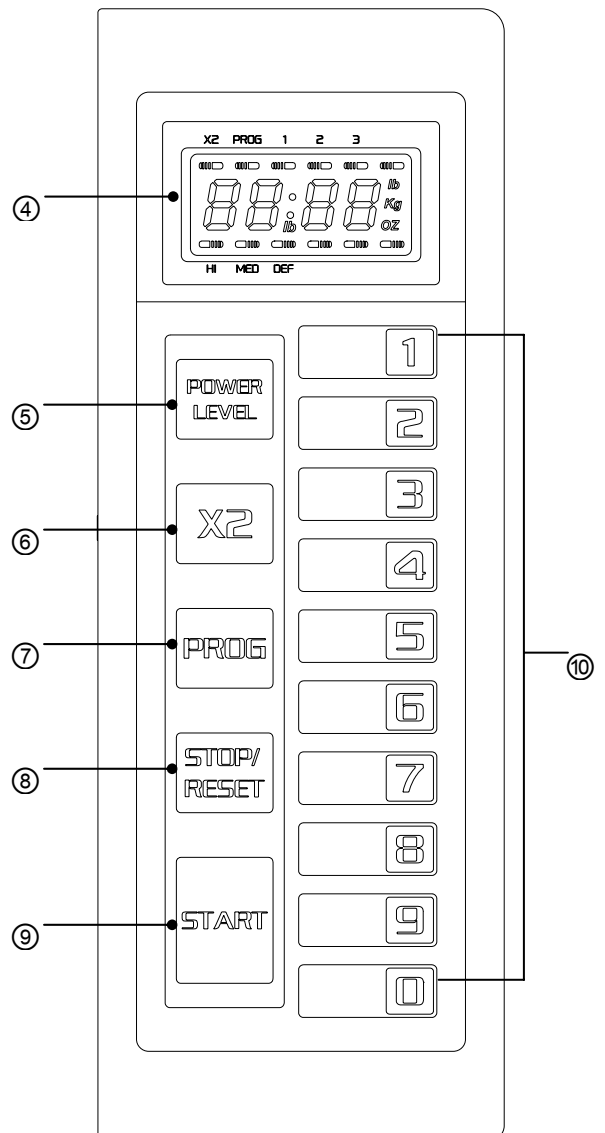
Verde y amarillo = TIERRA

Azul = NEUTRO Marrón = CONDUCTOR

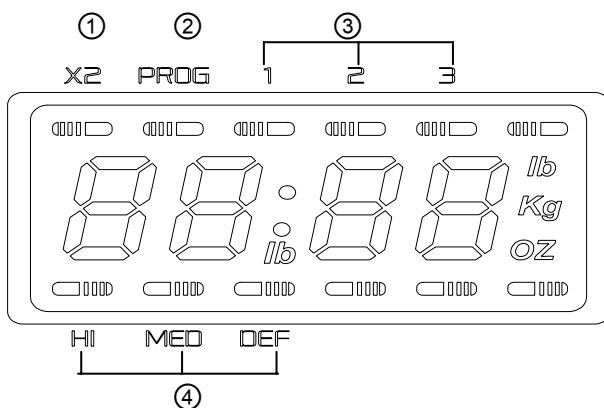
ESQUEMA Y PANEL DE CONTROL



- ① Sistema de cierre de seguridad de la puerta
- ② Ventana del horno
- ③ Panel de control
- ④ Pantalla digital
- ⑤ Tecla de nivel de potencia
- ⑥ Tecla X2
- ⑦ Tecla de programa
- ⑧ Tecla de parada/reposición
- ⑨ Tecla de inicio
- ⑩ Teclas de número/memoria



DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA DIGITAL



- ① X2: Indica cocción en modalidad X2.
- ② PROG: Indica la programación de la cocción.
- ③ Números que indican la fase de la cocción.
- ④ Indican el nivel de potencia utilizado en la cocción.

PROGRAMACIÓN DEL HORNO

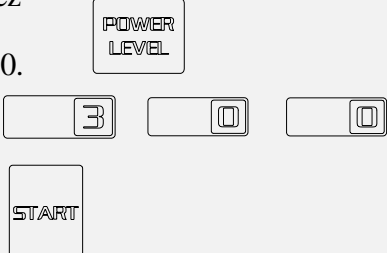
Tiempo y nivel de potencia de la cocción

Para establecer un programa de cocción, seleccionar el nivel de potencia de cocción deseado y, a continuación, utilizar las teclas numéricas para establecer el tiempo de cocción antes de presionar la tecla START.

Presionar POWER LEVEL	Nivel de potencia
Una vez	HI
Dos veces	MED
Tres veces	DEF

Para una cocción de una sola fase, he aquí un ejemplo de cómo programar la cocción a máxima potencia y durante un tiempo de 3 minutos:

1. Pulsar POWER LEVEL una vez
2. Pulsar las teclas numéricas 3,0,0.
3. Pulsar la tecla START.



Cocción en varias fases

Es posible que algunos alimentos necesiten cocinarse en varias fases, cada una de ellas con un nivel de potencia y un tiempo de cocción determinados. Para ello puede programar manualmente hasta 3 fases distintas de cocción.

Para la 1ª fase de cocción

Programe la primera fase de cocción según los pasos arriba indicados.

Para la 2ª fase de cocción

Programe la segunda fase de cocción eligiendo un nivel de potencia y un tiempo distintos, como, p. ej., una potencia media y un tiempo de cocción de 5 minutos.

Para programar la segunda fase de cocción a media potencia y durante un tiempo de 5 minutos, tras los pasos 1 y 2 anteriores, en vez de presionar la tecla START, haga lo siguiente:

1. Presionar POWER LEVEL 2 veces
2. Presionar las teclas numéricas 5,0,0.
3. Presionar la tecla START

Memorizar cocciones en teclas numéricas

En el caso de programas de cocción frecuentemente utilizados, se pueden guardar mediante las teclas numéricas y activarlos con sólo presionar la tecla numérica correspondiente.






Cada una de las teclas numéricas está preprogramada para un tipo de cocción. Si toca cualquiera de las diez teclas numéricas en modalidad de espera, estará seleccionando un programa de cocción.

A continuación mostramos los tiempos de cocción que cada una de las teclas numéricas tiene por defecto:

Teclas numéricas/de memoria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tiempo de cocción preestablecido	0,10	0,20	0,30	0,45	1,00	1,30	2,00	2,30	3,00	3,30

El usuario puede, en cualquier momento, volver a programar el programa de cocción almacenado en cualquiera de las diez teclas numéricas. La siguiente tabla muestra un ejemplo de cómo establecer un programa de cocción (que puede incluir hasta 3 fases de cocción consecutivas, cada una de ellas con un nivel de potencia y un tiempo de cocción determinados) y designarle al mismo una determinada tecla numérica:

Para programar una cocción de 8 min. a media potencia y guardarla mediante la tecla numérica 5:

1. Presionar PROG una vez.	
2. Presionar la tecla numérica 5.	
3. Presionar POWER LEVEL dos veces.	
4. Presionar las teclas numéricas 8,0,0	
5. Presionar PROG para guardar.	

Puede establecer un programa de cocción de dos o tres fases repitiendo los pasos 3-4 una o dos veces. Una vez finalizado, presionar STOP/RESET para volver a la modalidad de espera.

Nota: Para volver al modo normal de puesta en marcha del horno, pulsando la tecla START en vez de que el horno empiece a funcionar inmediatamente después de pulsar cualquiera de las teclas numéricas, presionar STOP/RESET durante 5 seg.; luego tendrá que presionar la tecla START después de haber seleccionado un programa de cocción presionando cualquiera de las teclas numéricas.

Cómo utilizar la tecla X2

Gracias a la función X2, las teclas numéricas podrán almacenar mayor cantidad de programas de cocción.









En modalidad de espera, presionar X2 y a continuación cualquiera de las teclas numéricas. Los tiempos de cocción preestablecidos son los siguientes:

Teclas numéricas/de memoria	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Tiempo de cocción preestablecido	0,20	0,40	1,00	1,30	2,00	3,00	4,00	5,00	6,00	7,00

La función X2 sólo puede programar cocciones de una sola fase. Una vez finalizada la programación, presionar STOP/RESET para volver a la modalidad de espera.

El horno se pondrá en marcha después de presionar X2 y, a continuación, cualquiera de las teclas numéricas.

Por ejemplo, para guardar un programa de 3 minutos de cocción a gran potencia y asignarle la tecla numérica 8 utilizando la función X2:

1. Presionar PROG una vez. 
2. Presionar X2 una vez. 
3. Presionar la tecla numérica 8. 
4. Presionar POWER LEVEL una vez. 
5. Presionar las teclas numéricas 3,0,0.  ,  , 
6. Presionar PROG para guardar. 

Nota: Para volver al modo normal de puesta en marcha del horno, pulsando la tecla START en vez de que el horno empiece a funcionar inmediatamente después de pulsar cualquiera de las teclas numéricas, presionar STOP/RESET durante 5 seg.; luego tendrá que presionar la tecla START después de haber seleccionado un programa de cocción presionando X2 y cualquiera de las teclas numéricas.

Control de utilización

Es posible saber el número de veces que se ha utilizado el horno. Para ello:

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga presionado STOP/RESET y, a continuación, presione la tecla POWER LEVEL. El número que aparezca en la pantalla será el número de veces que se ha utilizado el horno.

Esta función sirve para que el usuario analice la utilización del horno y el flujo de clientela en aquellos establecimientos en los que el horno se utiliza de manera comercial.

SEGURO PARA NIÑOS

En modalidad de espera, presionar PROG durante 5 segundos y el horno quedará bloqueado.

Para desbloquearlo, presionar PROG durante 5 segundos en modalidad de espera y el horno volverá a funcionar normalmente.

INSTRUCCIONES PRÁCTICAS

Guía de utensilios

1. El material ideal para los utensilios a utilizar en un horno de microondas es aquél que sea transparente a las microondas, es decir, que permita que la energía atraviese el recipiente y caliente los alimentos.
2. Dado que las microondas no atraviesan el metal, se aconseja no utilizar utensilios metálicos ni fuentes con bordes metálicos.
3. No utilizar productos de papel reciclado para cocinar con microondas, ya que pueden contener pequeños fragmentos metálicos que pueden provocar chispas y/o fuego.
4. Más que fuentes cuadradas y/o rectangulares, se recomiendan fuentes redondas y/o ovales, ya que, en las esquinas, los alimentos tienden a cocinarse demasiado.

La siguiente lista es una guía general que le ayudará a elegir los utensilios adecuados.

UTENSILIOS DE COCINA	MICROONDAS
Cristal resistente al calor	Sí
Cristal no resistente al calor	No
Cerámica resistente al calor	Sí
Fuentes de plástico para microondas	Sí
Papel de cocina	Sí
Bandeja metálica	No
Rejilla metálica	No
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	No

Descongelar alimentos congelados

1. Si trata de descongelar del todo alimentos congelados en el horno de microondas, puede que éstos no se descongelen de manera uniforme dadas las diferencias de grosor y forma de los alimentos. También es posible que goteen y, a veces, mientras se cocina parte del alimento, otras partes permanecen congeladas. De todas formas, normalmente no es necesario descongelar del todo los alimentos; es suficiente con descongelarlos en el horno en un 70% antes de pasar a prepararlos para su cocción definitiva.
2. Para descongelar los alimentos de manera uniforme, es aconsejable darles la vuelta o removerlos durante la descongelación.
3. Para descongelar carnes grasas, calentarlas un poco en el horno y sacarlas para que estén a temperatura ambiente, o calentarlas intermitentemente hasta que se descongelen.
4. Durante la descongelación, a veces es necesario retirar el hielo.

Para obtener los mejores resultados en cocina

1. A la hora de determinar el tiempo de cocción de los alimentos, calcular siempre el mínimo y mirar de vez en cuando cómo se desarrolla la cocción. El horno de microondas cocina a tal velocidad que es fácil que los alimentos terminen por cocinarse demasiado.
2. Tener cuidado con el tiempo de cocción de pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con un bajo contenido de agua; podrían quemarse si se cocinaran durante demasiado tiempo.

3. No utilizar el horno para secar trapos de cocina o servilletas; podrían quemarse si se calentaran durante demasiado tiempo.
4. No hacer huevos duros ni pasados por agua en el horno.
5. A la hora de cocinar un huevo, no olvidar pinchar la membrana de la yema antes de introducirlo en el horno para evitar que explote.
6. Durante la cocción de los alimentos, abrir la puerta y darle media vuelta a la fuente o darles la vuelta a los alimentos; esto ayuda a conseguir una cocción más uniforme.

Recomendaciones importantes

Para cocinar, deberán utilizarse únicamente recipientes adecuados para el microondas. No se podrán utilizar recipientes de acero ni cualquier otro recipiente no apto para el microondas.

1. Temperatura de los alimentos: para obtener los mejores resultados, se recomienda que los alimentos preparados de manera convencional no estén del todo cocinados si luego se van a calentar en este horno.
2. Recordar que una vez finalizado el ciclo de calentamiento, la temperatura interna de los alimentos calentados en este horno sigue creciendo ligeramente.
3. Una de las funciones más habituales de los microondas es el horneado de panes, pasteles y tartas. Al calentarse su interior o relleno más lentamente, se secan demasiado por fuera, por lo que se recomienda calentar este tipo de alimentos precocinado sólo hasta que su exterior esté caliente al tacto (45°C-55°C).
4. No caliente demasiado los alimentos: el 99% de las quejas por alimentos calentados en microondas se deben en última instancia al hecho de calentarlos demasiado.

Normas básicas del microondas

El éxito de la cocina de microondas depende de una serie de factores. Éstos incluyen:

1. Temperatura de los alimentos: los alimentos congelados o refrigerados necesitan calentarse durante más tiempo para alcanzar la temperatura deseada que los alimentos que están a temperatura ambiente.
2. Componentes de los alimentos: los alimentos con un alto contenido en azúcares, sales, grasas y humedad se calientan antes porque estas propiedades atraen la energía de las microondas. Los alimentos más densos, con un alto contenido en proteínas y fibra, absorben más lentamente la energía de las microondas, lo que significa que han de calentarse durante más tiempo.
3. Volumen: cuanto mayor sea la masa de los alimentos, más tiempo necesitarán para calentarse.
4. Recipientes: la cerámica, el papel, la porcelana, la espuma de poliestireno, el cristal y el plástico son aptos para su uso en hornos de microondas, pero con la siguiente advertencia: aquellos alimentos con un alto contenido en azúcares o grasas deberían calentarse únicamente en recipientes altamente resistentes al calor, ya que estos alimentos se calientan mucho. Utilizar espuma de poliestireno para estos alimentos puede hacer que la espuma se deforme. También pueden rajarse o deformarse en circunstancias similares las fuentes de plástico o cristal con una baja resistencia al calor. No calentar comida en una bolsa o recipiente herméticamente cerrados. Los alimentos se dilatan al calentarse y pueden llegar a romper la bolsa o recipiente.
5. Evitar los metales porque hacen que las microondas reboten, provocando un calentamiento desigual y, a veces, incluso destellos que pueden picar o estropear el interior del horno, el recipiente de metal o el borde de la fuente.
6. Los líquidos calentados pueden llegar a saltar si no se mezclan con aire. No calentar líquidos en el microondas sin antes removerlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de proceder a su limpieza, apagar el horno y retirar el enchufe de la toma de corriente de la pared.
2. Mantener el interior del horno limpio. Si las paredes del horno presentan salpicaduras de alimentos o líquidos derramados adheridos a las mismas, limpiarlos pasándoles un trapo húmedo. Si el horno está muy sucio, se puede utilizar un detergente suave. Evitar el uso de sprays y demás productos de limpieza fuertes ya que pueden manchar, rayar o quitar brillo a la superficie de la puerta.
3. Las superficies exteriores deberían limpiarse con un trapo húmedo. Para evitar ocasionar daños a las partes operativas del interior del horno, hay que tener cuidado de que no se filtre agua por las aberturas de ventilación.
4. Pasar a menudo un trapo húmedo por ambos lados de la puerta y la ventana, los cierres de la puerta y piezas adyacentes para eliminar cualquier salpicadura o derramamiento. No utilizar productos de limpieza abrasivos.
5. No mojar el panel de control. Limpiarlo con un trapo suave y húmedo. Para limpiar el panel de control, dejar la puerta del horno abierta para evitar que el horno se ponga accidentalmente en funcionamiento.
6. Si se acumula vapor en la parte interior o exterior de la puerta del horno, pasar un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está en un ambiente con alto grado de humedad, y es normal.
7. Para evitar un ruido excesivo, es aconsejable limpiar regularmente el anillo móvil y la superficie inferior del horno. Basta con pasar un trapo con un detergente suave por la superficie inferior del horno. El anillo móvil puede lavarse en agua con un jabón suave o en el lavavajillas. Una vez retirado el anillo móvil de la superficie inferior de la cavidad para su limpieza, asegúrese de volver a colocarlo correctamente.
8. Para eliminar los malos olores de su horno, mezcle un vaso de agua con el zumo y la corteza de un limón en un recipiente hondo apto para microondas y caliéntelo durante 5 minutos. Limpiar a fondo con una bayeta y secar con un trapo suave.
9. Cuando sea necesario cambiar la luz del horno, consulte con su representante para que se la cambien.
10. No tire este aparato al cubo de la basura de su casa. Los municipios cuentan con lugares especialmente creados para este tipo de deshechos.