



# MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNO DE MICROONDAS "CONVECCIÓN"

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este producto

MJ1466APR  
(opcional, por favor comprobar el modelo específico)



MFL69641612\_01

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

## Cómo Funciona el Horno de Microondas

Las microondas son un tipo de energía similar a las ondas de radio, televisión y la luz solar diaria.

Normalmente, las microondas se dispersan hacia el exterior mientras se propagan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto.

Sin embargo, este horno, está dotado de un magnetrón que está diseñado para hacer uso de la energía dentro de las microondas. La electricidad, suministrada al conducto del magnetrón, se utiliza para transformar la energía en las microondas.

Estas microondas entran en la zona de cocción a través de ranuras dentro del horno. Se coloca una bandeja dentro del horno. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales, tales como: vidrio, porcelana y papel, los cuales son usados para fabricar recipientes que aseguran la cocción mediante microondas.

Las microondas no calientan los utensilios de cocina, aunque los recipientes finalmente se calentarán debido al calor generado por su contenido.

## Un producto muy seguro

Su Horno de Microondas, es uno de los electrodomésticos más seguros. Cuando la puerta del horno está abierta, el horno automáticamente deja de producir microondas. La energía de microondas se convierte completamente en calor cuando entra en los alimentos, sin dejar energía "sobrante" que pueda causar daño alguno cuando se ingiere la comida.

# ÍNDICE

## 3 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### 8 ANTES DE USAR

- 8 Desembalaje e Instalación
- 10 Panel de Control
- 10 Imagen de Pantalla
- 11 Ajuste de Reloj
- 11 Inicio Rápido
- 11 Mas / Menos
- 11 Ahorro de Energía

### 12 COMO USAR

- 12 Cocción con Temporizador
- 12 Niveles de Potencia del Microondas
- 13 Cocción En Parrilla / Grill
- 13 Combi. Parrilla / Grill Cocción
- 14 Calor por convección
- 14 La cocción por convección
- 15 La cocción por convección Combi
- 15 Bloqueo para Niños
- 16 Cocina Inverter
- 16 Instrucciones para Menús Cocina Inverter
- 19 Asar y Hornear
- 19 Instrucciones para Asar y Hornear
- 21 Cocción Lenta
- 22 Instrucciones para La Cocción Lenta
- 23 Freír Saludable
- 23 Instrucciones para Freír La Saludable
- 25 Descongelado Inverter
- 25 Instrucciones para el Menú Descongelado Inverter

### 26 UTENSILIOS ADECUADOS PARA MICROONDAS

### 27 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN EN MICROONDAS

### 30 LIMPIEZA DE SU HORNO

### 30 USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

### 31 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

### 32 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA CONSULTAS POSTERIORES

Antes de utilizar el horno, lea y siga todas las instrucciones para evitar riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones físicas o daños al usar el horno. Este manual no cubre todas las posibles situaciones que puedan darse.

Contacte siempre a su agente de servicio o fabricante cuando surjan problemas que no entienda.

#### ADVERTENCIA

Éste es el símbolo de advertencia de seguridad. Este icono advierte de aquellos peligros potenciales que puedan provocar muerte o lesiones para usted u otros. Todos los mensajes de seguridad aparecerán seguidos del icono de advertencia de seguridad y de las palabras “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”. Estas palabras significan:

#### ADVERTENCIA

Este símbolo le alertará de aquellos riesgos o prácticas peligrosas que pueden provocar lesiones corporales graves o la muerte.

#### PRECAUCIÓN

Este símbolo le alertará de aquellos riesgos o prácticas peligrosas que pueden provocar lesiones corporales o daños materiales.

#### ADVERTENCIA

**1 No intente manipular, ni llevar a cabo ajustes o reparaciones en la puerta, las empaques de puertas, el panel de control, los interruptores de bloqueo de seguridad o cualquier otra parte del horno, que implique la retirada de cualquier carcasa para la protección contra la exposición a las microondas. No ponga el horno en funcionamiento si los empaques de puertas y componentes anexos del horno de microondas están defectuosos. Las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico calificado.**

- **A** diferencia de otros aparatos, el horno de microondas es de alto voltaje y un dispositivo de alta corriente eléctrica.

**U**n uso o reparación indebido puede causar una exposición excesiva y peligrosa a las microondas o una descarga eléctrica.

**2 No utilice el horno para secar, por ejemplo, periódicos, ropa, juguetes, aparatos eléctricos, mascotas, etc.**

- **P**uede ser la causa de daños graves de seguridad tales como, incendio, quemaduras o muerte súbita debido a una descarga eléctrica.

**3 Este aparato no ha sido previsto para la utilización por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones para el manejo del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Es preciso vigilar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato.**

- **E**l uso indebido puede provocar daños tales como incendios, descargas eléctricas o quemaduras.

**4 Los componentes del exterior del horno pueden calentarse durante la utilización. Los niños deben mantenerse alejados del horno.**

- **P**ueden acabar con quemaduras.

**5 Los Líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar. Retirar la envoltura de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar.**

**P**ara calentar o cocinar, tenga en cuenta que en algunos casos los alimentos deben estar recubiertos por una película de plástico.

- Podrían estallar.
- 6 Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados para cada modo de funcionamiento.**
- El uso indebido puede provocar daños en el horno y accesorios, o podría provocar chispas y resultar en un incendio.
- 7 No permitir que los niños jueguen con los accesorios o suspenderse de la jaladera de la puerta del horno.**
- Podrían hacerse daño.
- 8 Para cualquier persona sin conocimientos suficientes, resultara peligroso, llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique el desmontaje de la carcasa, la cual protege contra la exposición a las microondas.**
- 9 Debido a las temperaturas que se generan, cuando el aparato se utiliza en el modo de combinación, los niños sólo podrán usar el horno bajo la supervisión de un adulto.**
- 10 No ponga su horno en funcionamiento si éste está dañado. Es sumamente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan desperfectos como: (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y en todas las superficies de sellado.**
- Puede derivar en una excesiva exposición peligrosa a las microondas.
- 11 Si la puerta o cierre de puerta estuviesen dañadas, el horno no deberá ser utilizado hasta que haya sido reparado por técnico autorizado.**
- 12 El aparato se suministra con un juego de cable (de extensión) o un dispositivo de enchufe portátil, el juego de cable (de extensión) o dispositivo de enchufe portátil debe colocarse de manera que no esté sometido a salpicaduras o entrada de humedad.**
- 13 Solamente se puede permitir que los niños utilicen el microondas sin vigilancia, si han recibido instrucciones adecuadas, de modo que sean capaces de utilizar el microondas de forma segura y entiendan el peligro que conlleva el uso inadecuado.**
- 14 El aparato y sus componentes eléctricos y partes mecánicas pueden sobrecalentarse durante su utilización. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Los niños menores de 8 años deben ser mantenidos alejados del horno, a menos que estén bajo continua vigilancia.**
- 15 El aparato se calienta durante su utilización. Se debe evitar tocar los elementos térmicos en el interior del horno.**
- 16 No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede derivar en el rompimiento del cristal.**



## PRECAUCIÓN

- 1 No podrá utilizar el horno con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no manipular los cierres de seguridad.**
- Puede derivar en una excesiva exposición peligrosa a las microondas.. (Cuando se abre la puerta, los bloqueos de seguridad desconectan automáticamente cualquier actividad de cocción.)
- 2 No coloque objeto alguno (tales como, paños de cocina, servilletas, etc.) entre la parte frontal del horno y la puerta y prestar atención a que no se acumulen restos de suciedad o detergentes en todas las superficies de sellado**
- Puede derivar en una excesiva exposición peligrosa a las microondas.
- 3 Por favor, asegúrese de que los tiempos de cocción estén programados correctamente, una cantidad pequeña de comida requiere un tiempo de calentado o cocción más corto.**
- El sobre-cocinado puede provocar que la comida prenda en llamas, con la consecuente avería de su horno.
- 4 A la hora de calentar líquidos en su horno de microondas, tales como, sopas, salsas y bebidas ,**

- \* **E**vite el uso de recipientes con bordes rectos y de cuellos estrechos.
- \* **N**o sobrecalentar.
- \* **A**gite el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y hágalo nuevamente a la mitad del proceso de calentado.
- \* **D**espués de calentar, deje reposar en el horno durante un tiempo corto; agite o remueva nuevamente con cuidado y compruebe la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras (especialmente, el contenido de biberones y tarritos de alimento para bebés).
- Tenga cuidado al manipular el recipiente. **E**l calentamiento de bebidas con microondas puede dar lugar a una ebullición eruptiva retardada, por lo tanto, debe manejarse el recipiente con cuidado.
- 5** **L**os orificios de ventilación están situados en la parte superior, inferior o lateral del horno. **N**o bloquee dichos orificios.
  - **P**odría provocar daños en el horno y un resultado inadecuado en la cocción.
- 6** **N**o haga funcionar el horno cuando esté vacío. **L**o mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no se utilice.
 

**S**i el horno se inicia accidentalmente, el agua absorberá de forma segura toda la energía de las microondas.

  - La utilización inadecuada puede provocar daños en su horno.
- 7** **N**o cocine alimentos envueltos en papel de cocina, salvo que su libro de cocina contenga instrucciones para la receta que esté preparando. **T**ampoco sustituya el papel de cocina por papel de periódico.
  - La utilización incorrecta puede provocar una explosión o incendio.
- 8** **N**o utilice recipientes de madera y de cerámica que tengan incrustaciones metálicas (por ejemplo, oro o plata). **R**etire, siempre, los sujetadores metálicos. **S**ólo utilizar utensilios adecuados para el uso en hornos de microondas. **N**o utilizar recipientes o cubiertos hechos con contenido de metal para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.
  - Pueden calentarse y carbonizarse. **L**os objetos metálicos, en particular, pueden provocar un arco eléctrico en el horno, lo que puede causar graves daños.
- 9** **N**o utilice productos de papel reciclado.
  - Estos podrían contener impurezas causando chispas y/o incendios cuando se utilizan durante la cocción.
- 10** **N**o enjuague en agua inmediatamente después de la cocción ni la bandeja y ni la rejilla. Esto puede causar su rotura o daño.
  - La utilización inadecuada puede provocar daños en su horno.
- 11** **P**ara evitar una caída accidental del aparato, asegúrese de colocar el horno de modo que el frente de la puerta quede a 8 cm o más del borde de la superficie sobre la que está colocado.
  - La utilización inadecuada puede provocar lesiones corporales y averías en el horno.
- 12** **A**ntes de cocinar, perfora la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.
  - **P**odrían estallar
- 13** **N**o cocine huevos con el cascarón. **L**os huevos con cascarón y los huevos duros enteros no deberán calentarse en el microondas puesto que pueden explotar incluso después de haberlos calentado en el microondas.
  - La presión se acumulará en el interior del huevo, el cual podría estallar.
- 14** **N**o utilice el aparato para freír alimentos.
  - **A**l cocinar con aceites y grasas, esto podría derivar en un derrame repentino del líquido caliente.

- 15** En caso de que se observe humo, deberá apagarse o desconectarse el aparato dejando la puerta cerrada para sofocar cualquier llama posible.
- Esto puede provocar daños graves tales como incendio o descargas eléctricas.
- 16** **A**lentar comida en recipientes de plástico o de papel es preciso vigilar el horno debido al riesgo de incendio.
- Su comida puede derramarse debido a un posible deterioro del recipiente, lo que también puede causar un incendio.
- 17** La temperatura de las zonas cercanas del horno, pueden ser altas cuando el aparato está en funcionamiento. **A**ntes de abrir el horno tenga cuidado de no tocar la puerta del horno, la parte externa, la parte posterior, el espacio de cocción, los accesorios y los platos durante el modo de parrilla, el modo de convección y modos de cocción automática, asegurándose de que no estén calientes.
- Usar guantes para hornear al introducir y sacar platos del aparato o al manejar platos o alimentos dentro del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- 18** El horno debería limpiarse con regularidad eliminando cualquier resto de comida.
- La falta de limpieza en el horno podría provocar el deterioro de la superficie, lo que afectaría de forma negativa a la duración de la vida útil del aparato y podría resultar en una situación peligrosa.
- 19** Utilizar únicamente un termómetro específico para este horno.
- No se puede verificar que la temperatura es la precisa con un termómetro inadecuado.
  - Este modelo no se suministra con termómetro.
- 20** Este aparato ha sido diseñado para el uso en ámbitos domésticos y similares, tales como:
- Cocinas personales en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Granjas agrícolas;
  - En hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - Entornos tipo "Alojamiento y desayuno".
- 21** Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se le haya proporcionado la supervisión o las instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y que la persona comprenda los peligros que supone su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no será llevada a cabo por niños, salvo que tengan de 8 años en adelante y estén bajo vigilancia.
- 22** El aparato ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de las almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden inflamarse al calentarse y dar lugar a lesiones, llamas o fuego.
- 23** El aparato no ha sido diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 24** Para la preparación de palomitas de maíz, siga las instrucciones exactamente tal y como indica el fabricante. No deje el horno sin vigilancia durante el proceso de preparación de las palomitas de maíz. Si las palomitas de maíz no se hacen después del tiempo sugerido, interrumpir su cocción. Nunca utilice bolsas de papel marrón para hacer palomitas de maíz. Nunca trate de hacer los granos sobrantes.
- Una cocción excesiva podría provocar que el maíz prenda fuego.
- 25** Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con los siguientes códigos

**B**LANCO - Neutro

**N**EGRO - Fase

**V**ERDE y **A**MARILLO - Tierra

**C**uando los colores de los hilos del cable principal de este aparato no correspondan con los colores que identifican las terminales de su enchufe, proceda de la siguiente manera:

**E**l cable de color **B**LANCO debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra **N** o de color **N**EGRO.

**E**l cable de color **N**EGRO debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra **L** o de color **R**OJO.

**E**l cable de color **V**ERDE&**A**MARILLO o **V**ERDE debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra **G** o /  .

**S**i el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona autorizada similar para evitar cualquier peligro.

- La utilización incorrecta puede causar averías eléctricas de gravedad.

**26 S**ólo utilizar utensilios adecuados para el uso en hornos de microondas.

**27 E**ste horno no debe ser utilizado para fines comerciales de servicios de comidas.

- La utilización inadecuada puede provocar averías en su horno.

**28 E**l horno de microondas no debe colocarse dentro de un armario.

- El horno de microondas ha sido diseñado para la utilización como aparato independiente.

**29 L**a conexión se puede lograr mediante un enchufe accesible o por la incorporación de un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

- El uso de un enchufe o interruptor incorrecto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.

**30 L**a puerta o la parte externa se pueden calentar cuando el aparato está en funcionamiento.

**31 M**antenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

**32 E**s preciso mover o agitar el contenido de biberones y tarritos de alimento para bebés y controlar la temperatura antes del consumo a fin de evitar quemaduras.

**33 M**antenga limpio el interior y el exterior del horno. Para detalles de cómo limpiar su horno, refiérase al apartado de "LIMPIEZA DE SU HORNO".

**34 C**oloque de acuerdo con los requisitos de instalación, de lo contrario el impacto del calor lo hace que sea propenso al peligro.

**35 N**o utilizar un aparato de limpieza de vapor para limpiar este aparato.

**36**  **P**recaución, superficie caliente

**C**uando aparece este símbolo, significa que las superficies son susceptibles de calentarse durante el uso.

**37 N**o coloque ningún objeto (un libro, un cuadro y demás) sobre el producto.

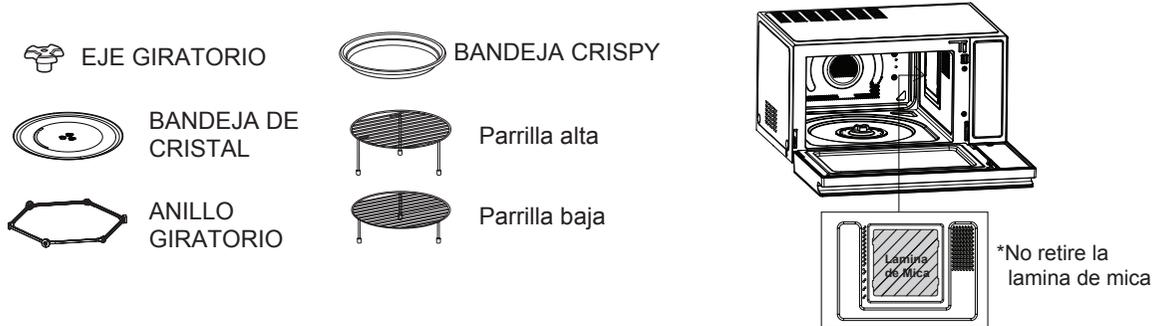
**E**l producto se puede recalentar e incendiarse o el objeto se podría caer y causarles lesiones a las personas.

# ANTES DE USAR

## DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

Siguiendo los pasos básicos en estas dos paginas, será capaz de rápidamente comprobar que su horno funciona correctamente. Preste atención especial a las indicaciones en la sección de instalación de su horno. Asegúrese de retirar todos los accesorios y elementos embalaje durante el desempaqueado. Compruebe que su horno se ha sufrido daños durante su expedición y transporte.

1 Desempaque su horno y coloque en una superficie plana



### ! NOTA

- No se debe retirar la lamina de mica de la cavidad  
La lamina de mica está para proteger los componentes de microondas de las salpicaduras de los alimentos.

### Uso de los accesorios según el modo de uso

	Microondas	Parrilla	Convección	Combi.(Micro+Parrilla)	Combi.(Micro+Conv.)
Bandeja de cristal	O	O	O	O	O
Parrilla alta	-	O	O	O	O
Parrilla baja	-	O	O	O	O
Bandeja Crispy	O	O	O	O	O

Cuidado: Usar los accesorios según La guía de recetas!

O Aceptable  
- No Aceptable

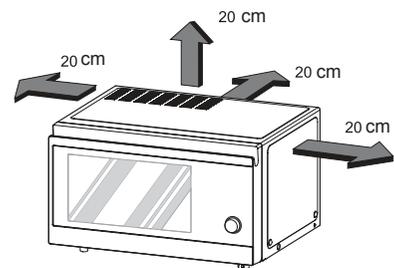
### ! NOTA

- Asegúrese de que se usan los accesorios correctos para cada modalidad de uso
- Uso inapropiado podría causar daños a su horno y a los accesorios o podría. provocar incendio.

2 Colocar el horno en el nivel de altura deseado a más de 80 cm de altura para asegurarse que se tiene al menos 20 cm de espacio en la parte superior y 20 cm en la parte trasera, derecha e izquierda del horno de microondas para una adecuada ventilación. La parte delantera del horno deberá estar alejada al menos a 8cm del borde de la superficie para evitar su posible caída.

La salida de escape esta ubicada en el fondo o en el lateral del horno.

Si se bloquea esta salida puede causar daños en el horno. En caso de utilizar el horno de microondas en un espacio cerrado o en un armario, el flujo de aire de refrigeración del producto puede empeorar, puede afectar su rendimiento y disminuir su vida útil. De ser posible, utilice el horno de microondas en modo de mostrador.



**! NOTA**

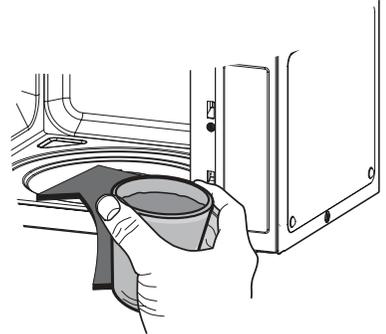
• ESTE HORNO NO ESTA DISEÑADO PARA EL USO DE RESTAURANTERÍA U HOSTELERÍA COMERCIAL

- 3 Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que su horno es el único electrodoméstico conectado al enchufe.

**En caso de que el horno no funcione correctamente, desconecte del enchufe y vuelva a conectar.**

- 4 Abrir el horno tirando jaladera de la puerta . Colocar el aro de rotación / anillo giratorio en el interior del horno y a continuación la bandeja de cristal encima de este.

- 5 Llenar un **recipiente, adecuado para microondas**, con 300 ml (1/2 vaso) de agua. Colocar el recipiente encima de la bandeja de cristal y cerrar la puerta del horno.  
En caso de dudas acerca del tipo de recipiente adecuado para hornos de microondas, refiérase a la sección de Utensilios o Menaje Seguros para el Microondas.



- 6 Pulse el botón de **PARAR/BORRAR**, y pulse el botón de **INICIO** una vez para establecer 30 segundos de tiempo de cocción.



- 7 La **PANTALLA** ira descontando desde los 30 segundos. Cuando llegue al 0 se escuchará un sonido de termino. Abrir la puerta del horno y comprobar la temperatura del agua. Si el horno funciona correctamente el agua estará caliente.



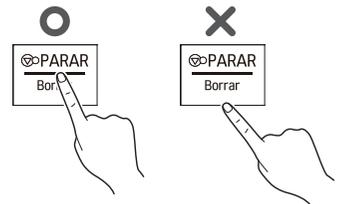
**Tenga cuidado al retirar el recipiente ya que puede que este caliente.**

**SU HORNO ESTA LISTO PARA USARSE**

- 8 El contenido de biberones y recipientes de alimentación infantil deberán removerse o agitarse y comprobar la temperatura antes de su consumo para así evitar quemaduras.

- 9 La detección de la instrucción del botón podrá obstaculizarse en las siguientes circunstancias:

- Solo si se pulsa la parte exterior del botón.
- El botón se pulsa usando la punta del dedo.



**! NOTA**

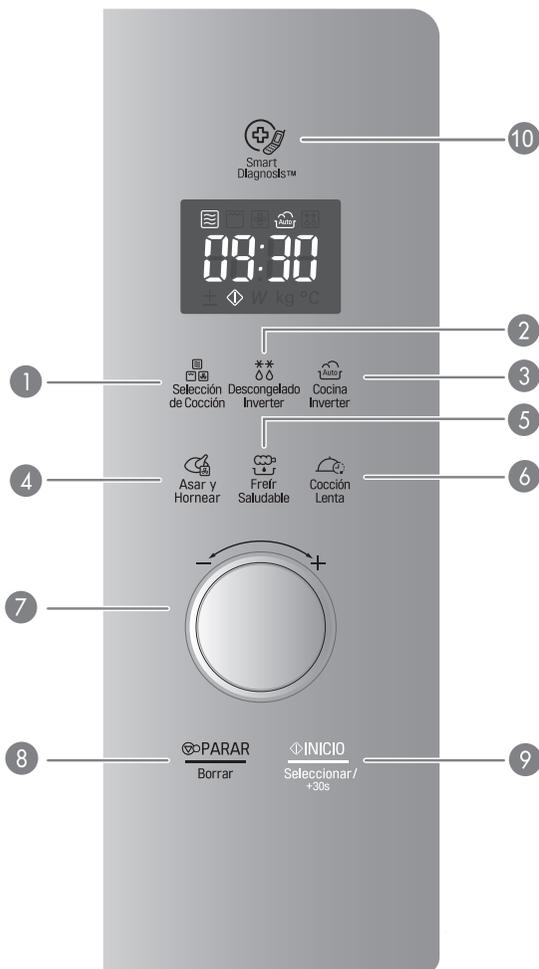
No utilice guantes de goma o guantes desechables.

A la hora de limpiar el panel de control táctil con un paño húmedo, asegúrese de retirar la humedad del panel de control táctil una vez finalizado.

- 10 La configuración del tiempo de cocción deberá ser mas corto que otros hornos de microondas convencionales (700 W 800 W) debido a la alta potencia de energía del producto. El calentamiento excesivo con el producto puede causar la concentración de humedad en la puerta.

- 11 Todas las recetas en este manual indican diferentes tiempos de cocción, como norma general, puede que el plato quede un poco crudo en el tiempo más corto indicado y en otras ocasiones habrá que aumentar el tiempo límite indicado para la completa preparación del plato, según sus preferencias. La idea de este manual es indicar los mejores limites de tiempo de cada receta ya que un plato cocinado demasiado tiempo arruina su sabor.

## PANEL DE CONTROL



Parte	
1	<b>SELECCIÓN DE COCCIÓN</b> Ver página 12 "Microondas" Ver página 13 "Parrilla" Ver página 13 "Combinada (Micro + Parrilla)" Ver página 14 "Convección" Ver página 15 "Combinada (Micro + Conv.)"
2	<b>DESCONGELADO INVERTER</b> Ver pagina 25 "Descongelado Inverter"
3	<b>COCINA INVERTER</b> Ver página 16 "Cocina Inverter"
4	<b>ASAR Y HORNEAR</b> Ver página 19 "Asar y Hornear"
5	<b>FREÍR SALUDABLE</b> Ver página 23 "Freír Saludable"
6	<b>COCCIÓN LENTA</b> Ver Página 21 "Cocción Lenta"
7	<b>BOTÓN DIAL (MAS /MENOS)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer el tiempo de cocción, temperatura y nivel de potencia.</li> <li>• Durante la cocción con la función manual y automática, se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier punto girando el botón (excepto en la modalidad para descongelar).</li> </ul>
8	<b>PARAR/BORRAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parar y borrar toda la programación excepto la fecha.</li> </ul>
9	<b>INICIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para empezar a cocinar, apretar el botón una vez.</li> <li>• La opción de inicio rápido le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando el botón INICIO.</li> </ul>
10	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Sostenga el micrófono del teléfono en dirección a este icono cuando así se lo indique el personal del centro de servicios. De esta forma, podrá recibir ayuda para diagnosticar un problema con el microondas cuando llame al centro de servicio.

## IMAGEN DE PANTALLA

Símbolo			
	Cuando el microondas esta en funcionamiento, Se muestra el símbolo en la pantalla.		Cuando se utiliza el convertidor de cocción Se muestra el símbolo en la pantalla.
	Cuando se utiliza la parrilla, Se muestra el símbolo en la pantalla.		Cuando se utiliza el convertidor de descongelación, Se muestra el símbolo en la pantalla.
	Cuando la convección está en funcionamiento, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se puede configurar más / menos Se muestra el símbolo en la pantalla.
	Cuando se establece la temperatura conv.el icono aparece en la pantalla.		Cuando se puede iniciar cocción, Se muestra el símbolo en la pantalla.
	Cuando se utiliza el combi. Parrilla, Se muestra el símbolo en la pantalla.	P-10~HI	Cuando se puede configurar la potencia de salida, Se muestra el símbolo en la pantalla.
	Cuando la convección combi está en el icono, el icono aparece en la pantalla.	kg	Cuando se puede configurar el peso, Se muestra el símbolo en la pantalla.

## AJUSTE DE RELOJ

Cuando se conecta a corriente el horno por primera vez o cuando se reinicia la conexión tras una larga interrupción, los números en la pantalla se resetean a '12H'.

**Ejemplo: Para configurar 11:11 .**

1. Pulsar **INICIO** para establecer el reloj en formato de 12H (Si desea mostrar el reloj en formato de 24H, simplemente gire el DIAL para seleccionar "24H" antes de continuar con el siguiente paso)
2. Girar el botón **DIAL** hasta que aparezca "11".
3. Pulsar **INICIO**.
4. Girar el botón **DIAL** hasta que aparezca "11:11".
5. Pulsar **INICIO**.

### NOTA

- Si desea configurar el reloj nuevamente o cambiar las opciones, deberá desenchufar el cable de alimentación y volver a conectar.
- Si no desea usar el modo reloj, presione el botón de PARAR/BORRAR luego de conectar el dispositivo.

## INICIO RÁPIDO

La función de Inicio Rápido le permite configurar intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando del botón INICO.

**Ejemplo: Configurar 2 minutos de cocción de potencia alta.**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Seleccionar 2 minutos de cocción en potencia alta.

Pulsar el botón de **INICIO** cuatro veces. El horno empezará a funcionar antes de llegar a la cuarta pulsación. Durante el modo de cocción **INICIO RÁPIDO**, podrá extender el tiempo de cocción hasta 99 minutos y 59 segundos mediante la pulsación repetida del botón **INICIO**.

## MAS / MENOS

Mediante el uso del botón **DIAL** el programa **COCCIÓN PROGRAMADA** podrá ser ajustada para cocinar alimentos durante un periodo más o menos largo. Pulsando el botón **DIAL** el tiempo de cocción se aumentará en 10 segundos con cada pulsación. Pulsando el botón **DIAL** el tiempo de cocción se reducirá en 10 segundos con cada pulsación. El tiempo máximo posible es de 99 minutos y 59 segundos.

**Ejemplo: Para configurar la Cocina Inverter (ej. Nuggets de pollo 0.3 kg) establecer el tiempo de cocción durante más o menos tiempo.**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar el **COCINA INVERTER** dos veces. "1" se mostrará en la pantalla.
3. Pulsar **INICIO**. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '1-3'.
4. Pulsar **INICIO**. Girar el **DIAL** hasta que aparezca '0.3 kg'.
5. Pulsar **INICIO**.
6. Girar **DIAL**. El tiempo de cocción aumentará o disminuirá por 10 segundos.

### NOTA

- Si usando este programa de **COCCIÓN** encuentra que el plato se ha cocinado demasiado o ha quedado crudo puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el **DIAL**.
- Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción (excepto en la modalidad para descongelar) en cualquier momento girando **DIAL**.

## AHORRO DE ENERGÍA

El ahorro de energía significa que se ahorra energía mediante el apagado de la pantalla. Esta característica solo funciona cuando el horno de microondas esta en modo de espera y entonces la pantalla se apagará.

### NOTA

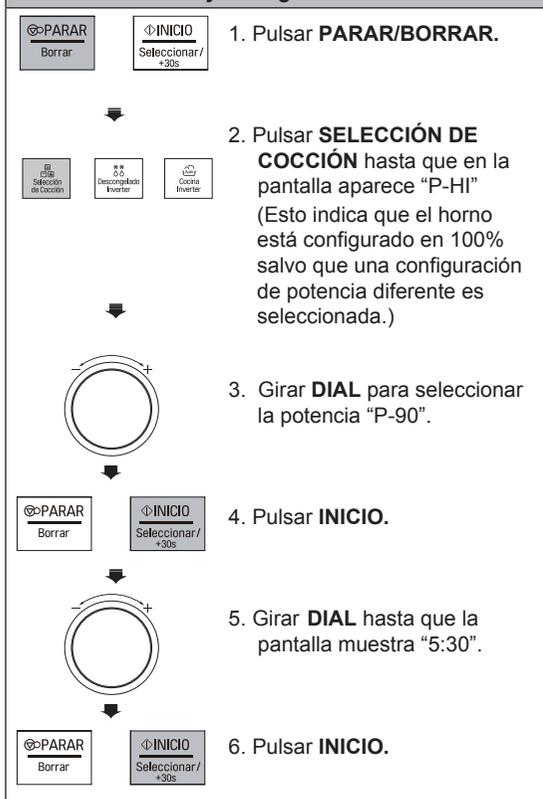
- Cuando el horno está bajo el modo reloj, la pantalla permanecerá encendida.

## COMO USAR

### COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (COCCIÓN MANUAL)

Esta función permite cocinar platos en el tiempo deseado. Existen 10 niveles de potencia disponibles. El ejemplo que se muestra a continuación muestra como configurar la potencia de 90% para el tiempo deseado.

#### Ejemplo: Cocinar platos en Potencia de 90 % durante 5 minutos y 30 segundos.



Cuando la cocción está terminada, sonará Aviso. La palabra "End / FIN" se mostrará en la pantalla. "End / Fin" permanecerá en la pantalla y el Aviso sonará cada minuto durante los primeros 5 minutos hasta abrir la puerta del horno o apretando cualquier otro botón.

#### NOTA:

En caso de no seleccionar el nivel de potencia, el horno funcionará en potencia ALTA. Para configurar la cocción en POTENCIA-ALTA, saltar el paso 3 arriba indicado.

## NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con diez niveles de potencia para suministrarle con la máxima flexibilidad y control para su cocción. La tabla siguiente le dará algunas ideas de que platos se pueden preparar en cada uno de los niveles de potencia.

- La tabla siguiente muestra las configuraciones de los niveles de potencia del horno.

#### CUADRO DE NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Niveles de Potencia	Uso
P-HI (100%) 1 100 W	* Hervir agua. * Dorado de carne picada. * Preparar dulces. * Cocción de trozos aves, pescado & vegetales. * Cocción cortes tiernos de carne.
P-90 990 W	* Recalentamiento arroz, pasta & vegetales.
P-80 880 W	* Recalentamiento de alimentos preparados rápidamente. * Recalentamiento de sándwiches.
P-70 770 W	* Cocción de huevo, leche y platos de queso. * Cocción de pasteles y panes. * Derretir chocolate.
P-60 660 W	* Cocinar ternera. * Cocinar pieza entera de pescado. * Cocción de pudín y natillas (cremas caseras).
P-50 550 W	* Cocción de jamón, aves entera y cordero. * Cocción de costilla para asar y punta de solomillo.
P-40 440 W	* Descongelación de carnes, aves y mariscos.
P-30 330 W	* Cocción cortes menos tiernos de carne. * Cocción de chuletas de cerdo y asados.
P-20 220 W	* Retirar la sensación de enfriamiento de la fruta. * Ablandamiento de la mantequilla.
P-10 110 W	* Mantener calientes los guisos y los platos principales. * Ablandamiento de la mantequilla y queso en crema.

#### ! NOTA

- No utilizar los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA



PARRILLA BAJA

## COCCIÓN EN PARRILLA / GRILL

Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente. No existe necesidad de precalentar.

Usar siempre guantes de cocina para retirar la comida y los accesorios tras la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

**Ejemplo: Utilice la Parrilla / Grill para cocinar alimentos durante 5 minutos y 30 segundos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **SELECCIÓN DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparece "GrL".
3. Pulsar **INICIO**.
4. Girar **DIAL** hasta que en la pantalla aparece "5:30".
5. Pulsar **INICIO**.

### PRECAUCIÓN

- Utilizar siempre guantes de cocina a la hora de retirar la comida y los accesorios tras la cocción ya que el horno & accesorios estarán muy calientes.

### NOTA

- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.



## COMBI. PARRILLA / GRILL COCCIÓN

Su horno está dotado de una función de cocción combinada la cual permite que se puede cocinar alimentos con calentador y microondas.

**Ejemplo: Programe su horno con potencia micro del 330 W y combi para un tiempo de cocción de 25 minutos.**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **SELECCIÓN DE COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparece "GC-1".
3. Girar **DIAL** hasta que en la pantalla aparece "GC-2".
4. Pulsar **INICIO**.
5. Girar **DIAL** hasta que en la pantalla aparece "25:00".
6. Pulsar **INICIO**.  
Durante la cocción podrá pulsar **DIAL** para incrementar o reducir el tiempo de cocción. Tenga cuidado al retirar la comida ya el recipiente puede estar caliente.

### NOTA

- Su horno está dotado con la función de cocción combinada la cual permite cocinar alimentos con calentador y microondas. Generalmente esto implica menor tiempo para cocinar su comida.
- Podrá configurar tres tipos de niveles de potencia de microondas (GC-1: 220 W GC-2-330 W GC-3:440 W) en modo combi parrilla / grill.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.



## CALOR POR CONVECCIÓN

Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.

Usar siempre guantes de cocina para retirar la comida y los accesorios tras la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

**Ejemplo: Precalentar el horno a 200°C**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **SELECCIÓN DE COCCIÓN** Hasta que en la pantalla aparezca "180°C".
3. Girar **DIAL** hasta que aparezca '200 °C'.
4. Pulsar **INICIO** para confirmar la temperatura.
5. Pulsar **INICIO**. La cocción empezará mostrando '60 °C'. Mostrando la temperatura

### ! NOTA

- El horno de convección tiene los límites de temperatura de 40 – 200°C
- El horno tiene la función de fermentación en la temperatura de 40°C Será necesario esperar hasta que el horno esté frío ya que no se puede usar la función de fermentación si la temperatura del horno supera los 40°C
- El horno requerirá varios minutos para alcanzar la temperatura necesaria.
- Una vez alcanzada la temperatura correcta, el horno SONARÁ para informar que se ha alcanzado la temperatura correcta.
- Ahora se puede introducir el plato que quiere preparar en el horno para su cocción

## LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

La bandeja de metal tiene que ser utilizada durante la cocción.

**Ejemplo: cocinar comida a 200 °C durante 50 minutos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **SELECCIÓN DE COCCIÓN** Hasta que en la pantalla aparezca "180°C".
3. Girar el **DIAL** hasta que que aparezca '200 °C'
4. Pulsar **INICIO** para confirmar la temperatura.
5. Girar **DIAL** hasta que que aparezca '50:00'.
6. Pulsar **INICIO**. Durante la cocción se puede girar **DIAL** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

### ! PRECAUCIÓN

- Utilizar siempre guantes de cocina a la hora de retirar la comida y los accesorios tras la cocción ya que el horno y accesorios estarán muy calientes.

### ! NOTA

- Si no se establece la temperatura, el horno automáticamente seleccionará 180°C ya la temperatura de cocción podrá ser cambiada usando el botón **DIAL**.
- Si se necesita más de 200 grados, siguiendo las indicaciones de la receta que prepara o recomendaciones del envoltorio, es necesario aumentar el tiempo de cocción a 200°C según su preferencia.
- Para los mejores resultados **PARRILLA BAJA** utilizar los siguientes accesorios



**PARRILLA BAJA**

## LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN COMBI

En el siguiente ejemplo, se muestra como programar el horno a la potencia de 330 W y a una temperatura de convección de 200 °C por un tiempo de cocción de 25 minutos.

### Ejemplo: Para cocinar comida a la modalidad de convección combi por 25 minutos

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **SELECCIÓN DE COCCIÓN** hasta que muestre 'CC-1'.
3. Girar **DIAL** hasta que en la pantalla aparezca "CC-2".
4. Pulsar **INICIO**. Girar **DIAL** hasta que muestre '200 °C'.
5. Pulsar **INICIO**. Gira **DIAL** hasta que muestre '25:00'.
6. Pulsar **INICIO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**. Cuidado a la hora de quitar retirar la comida porque el plato podría estar caliente!

### ! PRECAUCIÓN

- Siempre llevar guantes cuando se retira la comida y accesorios después de cocinar ya que el horno podría estar caliente. tener temperaturas altas.

### ! NOTA

- Se pueden establecer tres niveles de potencia de micro (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Para obtener el mejor resultado usar los siguientes accesorios.



## BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta es una característica singular de seguridad que evita funciones no deseadas. Una vez configurada el Bloqueo para niños, no se podrá realizar ningún tipo de cocción.

### Ejemplo: Para configurar el Bloqueo para niños

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar y mantener el botón de **PARAR/BORRAR** hasta que 'Loc' desaparece de la pantalla y se escucha el aviso.

En caso de haber previamente configurado la hora, esta aparecerá en la pantalla después de 1 segundo.

En caso de haber previamente configurado el Bloqueo para Niños y se toca otra tecla, se mostrará la palabra Loc en la pantalla. Se puede cancelar la función Bloqueo para niños, siguiendo el procedimiento a continuación detallado.

### Ejemplo: Para cancelar el Bloqueo para niños

Pulsar y mantener el botón de **PARAR/BORRAR** hasta que "Loc" desaparece de la pantalla

Una vez apagada la función de Bloqueo para niños, el horno funcionara de manera habitual.

## COCINA INVERTER

El menú del horno ha sido pre programado para la preparación automática de la comida. Dar la instrucción al horno de lo que desea hacer y cuantos ingredientes hay. A continuación dé la instrucción al horno de microondas a preparar su selección.

**Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg, palitos de queso simplemente siga los pasos que se detallan a continuación**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **COCINA INVERTER** una vez. "1" se mostrará en la pantalla.
3. Pulsar **INICIO**.

4. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestre "1-2".
5. Pulsar **INICIO**.
6. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestre "0.3 kg".
7. Pulsar **INICIO**.

## INSTRUCCIONES PARA MENÚS COCINA INVERTER

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1-1	Barra de pan / Croissant	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g/ pieza)	Congelado	1. Colocar el pan congelado en la parrilla baja. Escoger el menú y peso y apretar el botón Inicio	Parrilla baja
1-2	Palitos de quesos	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Pincelar los palitos de queso con un poco de aceite. 2. Colocar la comida en una bandeja en la parrilla Elegir el menú y el peso y pulsar inicio 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla
1-3	Nuggets de pollo	0,2 - 0,3 kg	Congelado	1. Colocar los nuggets de pollo en la bandeja en la parrilla. Elegir el menú y el peso y pulsar inicio. 2. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla
1-4	Lasaña congelada	0,3 kg	Congelada	1. Remover la bandeja del carton externo y retirar el plástico protector. 2. Colocar la comida en la parrilla baja. Seleccionar el menú y pulsar inicio. Después de la cocción, guardar cubierto durante 2 minutos.	Parrilla baja
1-5	Pizza congelada (Pasta gruesa)	0,5 kg	Congelada	1. Quitar la pizza de masa gruesa del cartón 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla baja. 3. Seleccionar el menú y pulsar inicio.	Bandeja en la parrilla
1-6	Pizza congelada (Pasta delgada)	0,2 - 0,4 kg	Congelada	1. Quitar el cartón. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla. Seleccionar el menú y peso y pulsar inicio	Bandeja en la parrilla
1-7	Filete de salmón	0,2 - 0,6 kg	Congelados	1. Seleccionar filetes de salmón de 200 g de peso y 2,5 cm de grosor cada uno untando con un poco de aceite los filetes y condimentar según la preferencia 2. Colocar la comida en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla
1-8	Camarón	0,2 - 0,4 kg	Congeladas	1. Poner aceite en los camarones y condimentar según la preferencia 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio. 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.	Bandeja en la parrilla

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilios
2-1	Alitas de pollo adobadas	0,2~0,4 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b> Alitas de pollo ✳ <b>Salsa</b> 60 g salsa barbecue 30 g salsa picante ½ cda. de salsa inglesa ½ cda. Salsa de sésamo Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Integre los ingredientes de la salsa y revuelva uniformemente.</li> <li>Marine las piezas de pollo en la salsa por 20 minutos.</li> <li>Coloque las alitas de pollo marinadas sobre la bandeja en la rejilla alta del horno. Elija el menú y el peso aproximado, y presione el botón de INICIO.</li> <li>Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta a las alitas y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta
2-2	Brochetas de arrachera	0,2~0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b> Arrachera 60 g salsa teriyaki 60 g cebolla picada 60 g pimienta picado</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Corte la carne en cubos de 200mm.</li> <li>Inserte los trozos de carne y las verduras en cada palillo de brocheta.</li> <li>Marine la arrachera y los vegetales en la salsa Teriyaki durante 20 minutos.</li> <li>Una vez marinados, colóquelos en la bandeja sobre la rejilla alta. Elija el menú y el peso aproximado, y presione el botón de INICIO.</li> <li>Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta a las brochetas y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta
2-3	Camarones al achiote	0,3 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b> 300 g de camarón pelado ✳ <b>Salsa</b> Cilantro 1 tomate picado 1 cda. de jugo de limón ½ taza de jugo de naranja. 1 chile picado ½ cda. de vinagre Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Integre los ingredientes de la salsa y mezcle uniformemente.</li> <li>Marine los camarones con la salsa por una hora.</li> <li>Coloque los camarones en una bandeja sobre la rejilla alta, elija el menú y presione el botón de INICIO.</li> <li>Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta a los camarones y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta
2-4	Tortitas de papa	0,4 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b> 2 papas (200gr aproximadamente c/u) 40 gr tocino 140 gr de carne molida ½ cda. De ajo machacado Sal y pimienta ½ tza. De queso parmesano 2 tazas de pan molido 2 huevos 2 cucharadas de aceite de oliva</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hervir y pelar las papas.</li> <li>Machacar las papas en un recipiente.</li> <li>Integre y mezcle el tocino, la carne molida, el ajo machacado, aceite de oliva, sal y pimienta, para el relleno.</li> <li>Calentar el relleno 2 minutos en el microondas en potencia alta.</li> <li>Integre la mezcla del relleno con las papas machacadas.</li> <li>Cubra las tortitas de papa con el pan molido y el queso parmesano.</li> <li>En un recipiente adicional, bata los huevos.</li> <li>Sumerja las tortitas en el huevo batido y empanicelas con el pan y el queso parmesano.</li> <li>Frote con un poco de aceite las tortitas por ambos lados.</li> <li>Coloque las tortitas en la bandeja sobre la rejilla alta, elija el menú y presione el botón de INICIO.</li> <li>Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta a las tortitas y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilios
2-5	Cecina adobada a la parrilla	0,2~0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>            Chuleta de cerdo (150 gr aproximadamente, 80mm de grosor)            4-5 piezas de chile guajillo            100 ml agua caliente            ½ tazas de jugo de naranja            Orégano            ½ cebolla picada            10 gr comino            1 tza. De vinagre            3 gr de achiote            Sal</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sumerja el chile Guajillo en agua caliente por un par de minutos.</li> <li>2. Para realizar la salsa, licue el chile guajillo, agua, jugo de naranja, cebolla, orégano, comino, achiote y la sal.</li> <li>3. Cuele la mezcla.</li> <li>4. Marine la carne en la salsa por 20 minutos.</li> <li>5. Coloque la carne en la bandeja sobre la rejilla alta, elija el menú y el peso aproximado, presione el botón de INICIO.</li> <li>6. Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta a la carne y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta
2-6	Filete de pescado con almendras	0,5 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>            3 filetes de pescado (150gr c/u)            1/4 tza. de harina de trigo integral  <b>* Mezcla de Almendras</b>            3 cdas. de aceite de oliva            1 cda. de jugo de limón            1 cda. de ajo machacado            2 cdas. de perejil picado            1 tza. de almendras fileteadas            Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Integre los ingredientes de la mezcla de almendras y revuelva uniformemente.</li> <li>2. Sumerja cada filete de pescado en harina y cúbralos con la mezcla de almendras.</li> <li>3. Coloque los filetes en la bandeja sobre la rejilla alta, elija el menú y el peso aproximado, presione el botón INICIO.</li> <li>4. Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta a Los filetes y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta
2-7	Salmón a la plancha	0,2~0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>            Filete de Salmón            (200 gr aproximadamente, 20mm de 3 grosor aproximado)            Sal y pimienta            Aceite de Oliva</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cubra el filete de salmón con aceite, sal y pimienta por ambos lados.</li> <li>2. Coloque el salmón en la bandeja sobre la rejilla alta. Elija el menú y peso aproximado y presione el botón INICIO.</li> <li>3. Al sonar la alarma "BEEP", de vuelta al filete y presione INICIO para continuar cocinando.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta
2-8	Tomates con parmesano	0,2~0,8 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>            Jitomates (180 - 200 gr aproximadamente c/u)            500 gr queso ricotta            10 aceitunas negras            10 gr de apio            9 gr de pan molido            Queso parmesano            Hojitas de romero</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte los jitomates por la mitad y retire las semillas.</li> <li>2. Integre el queso ricotta, las aceitunas negras picadas, pan molido, las hojas de romero y mezcle uniformemente.</li> <li>3. Rellene los jitomates con la mezcla anterior.</li> <li>4. Espolvoree los jitomates con queso parmesano.</li> <li>5. Coloque los jitomates en la bandeja sobre la rejilla baja, elija el menú y peso aproximado y presione el botón INICIO.</li> </ol>	Bandeja sobre la rejilla alta

## ASAR Y HORNEAR

Su horno ha sido programado automáticamente para cocinar la comida. Indicar al horno qué desea cocinar y cuantos ingredientes hay. Después, dejar al microondas cocinar lo que usted ha seleccionado.

**Ejemplo: para cocinar 1,0 kg de carne asada, simplemente seguir los pasos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.

2. Pulsar **ASAR Y HORNEAR** una vez. '1' aparecerá en la pantalla.

3. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestre '4'.

4. Pulsar **INICIO**.

5. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '1.0 kg'.

6. Pulsar **INICIO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**.

## INSTRUCCIONES PARA ASAR Y HORNEAR

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1	<b>Papas horneadas</b>	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g/cada una)	ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lavar las patatas y secar con un papel de cocina.</li> <li>Pinchar cada patata 8 veces con un tenedor. Colocar la comida en la parrilla baja.</li> <li>Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio.</li> <li>Después de la cocción cubrir con una hoja de aluminio durante 5 minutos.</li> </ol>	
2	<b>Galletas</b>	1	ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Ingredientes</b></p> <p>80 g azúcar Moreno              80 g mantequilla blanda              1 huevo, ligeramente batido              180 g de harina              1/2 cucharas de levadura              1/2 cucharas de bicarbonato              100 Chips de chocolate</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mezclar el azúcar Moreno y la mantequilla. Gradualmente añadir huevo y mezclar hasta que la masa es ligera y esponjosa. Añadir harina y la levadura, bicarbonato y chocolate y mezclar bien.</li> <li>Verter la masa con una cuchara en la parrilla alta y baja cubierta con una hoja de aluminio. Las galletas entre ellas tendrían que tener un espacio de 2 cm</li> <li>Colocar la parrilla alta y baja en el horno. Seleccionar menú y pulsar inicio.</li> <li>Después de la cocción, sacar del horno y dejar enfriar.</li> </ol>	

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
3	Pizza Fresca	1	ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>masa:  120 g harina  1 cucharada de levadura panadera  1/3 de cucharitas de sal  1 cucharita de azúcar  70 ml agua templada  1 cucharada de aceite de oliva, más para cubrir la masa</p> <p>Guarnición:  3 cucharas de salsa para pizza  30 g salchichas en lonchas  1/2 cebolla, en lonchas  2 setas frescas, en lonchas 1/2 pimiento fresco  100 g mozzarella rallada</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unir los ingredientes para la masa en un bol grande.</li> <li>2. Amasar con una batidora eléctrica para crear una masa elástica.</li> <li>3. Estirar la masa y colocar en la bandeja.</li> <li>4. Poner la salsa para la pizza.</li> <li>5. Poner arriba el queso y la guarnición</li> <li>6. Colocar la bandeja en la parrilla baja.  Seleccionar menú y pulsar inicio</li> </ol>	Bandeja en la parrilla baja
4	Carne Asada	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner mantequilla o aceite sobre la carne y condimentar como se desea.</li> <li>2. Colocar la comida en la parrilla baja encima de un plato para el goteo.  Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio  Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción  Después de la cocción, dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</li> </ol>	Parrilla baja en un goteo
5	Pollo Asado	0,8 - 1,8 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untar el pollo con mantequilla o aceite y condimentar como se desea.</li> <li>2. Colocar el pollo en la parrilla baja en un plato para el goteo. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.</li> <li>4. Después de la cocción dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos.</li> </ol>	Parrilla baja en un goteo
6	Cerdo asado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untar la carne de cerdo con mantequilla derretida o aceite y condimentar como se desea.</li> <li>2. Colocar el cerdo en la parrilla baja en un plato para el goteo. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio.</li> <li>3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción.</li> <li>4. Después de la cocción, dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</li> </ol>	Parrilla baja en un goteo

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
7	<b>Vegetales asados</b>	0,2 - 0,3 kg	ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      Berenjenas , cortadas en 1-2 cm                      Calabacines, cortad s en 1-2 cm                      Cebolla cortada                      Pimiento dulce cortado en por la mitad, y sin semillas                      Tomates cherry                      Setas cortadas por la mitad</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner mantequilla o aceite y condimentar como se desea.</li> <li>2. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción</li> <li>3. Después de la cocción dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</li> </ol>	bandeja en la parrilla alta
8	<b>Pasteles pequeños</b>	1	ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      120 g azúcar                      120 g mantequilla                      2 huevos, ligeramente batidos                      150 g harina, tamizada                      1 cucharada de levadura                      10-13 tazas de papel                      (50 mm base X 30 mm altura)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar azúcar y mantequilla derretida. Gradualmente añadir huevo y mezclar hasta que está ligero y esponjoso. Añadir harina y levadura, rellenar las tazas con la masa (25 - 30 g cada uno)</li> <li>2. Colocar las tazas en la parrilla baja. Seleccionar el menu y pulsar inicio.</li> <li>3. Después de la cocción, quitar del horno y dejar enfriar.)</li> </ol>	Taza de papel bandeja en la parrilla baja

\*Podrá obtener buenos resultados al hacer pasteles pequeños utilizando el modo manual de convección durante 35 a 40 minutos a 180 °C y la bandeja Crispy.

## COCCIÓN LENTA

**Ejemplo : Para mostrar como se cocina la alimentos**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.

2. Pulsar **COCCIÓN LENTA** dos veces. '2' aparecerá en la pantalla

3. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestra '60 °C'.

4. Pulsar **INICIO**. '10:00' aparecerá en la pantalla.

5. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestra '5h00'.

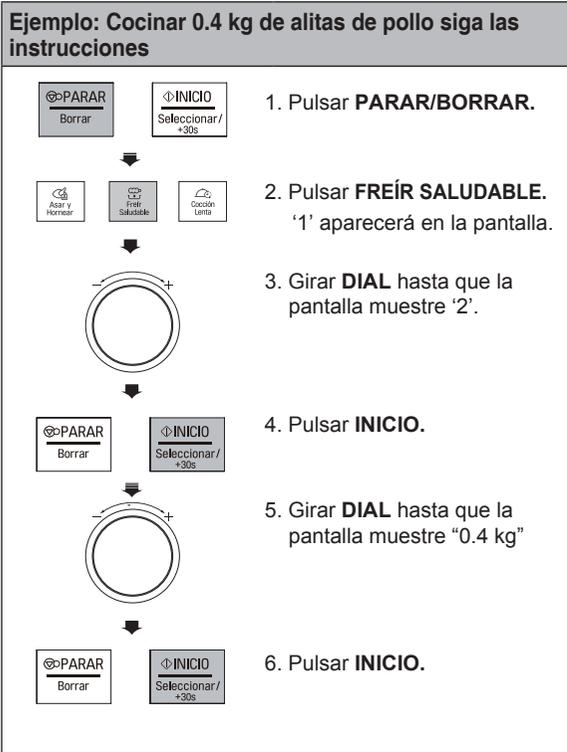
6. Pulsar **INICIO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**.

# INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN LENTA

Función	variedad	paso	Ajuste	Instrucciones	Utensilio																																													
<b>1. Cocción lenta</b>	130 °C (ALTA) / 110 °C (BAJA)	-	130 °C (ALTA)	<p>Esta función mantiene una temperatura baja respecto a otras modalidades de cocción (como asar, hervir y freír) durante muchas horas permitiendo una cocción automática de estofados, asados y otro tipo de platos.</p> <p><b>110 °C (baja) Ajuste</b> La temperatura de cocción baja permite preparar la comida durante el período extenso sin cocer demasiado. No se necesita mezclar.</p> <p><b>130 °C (alta) Ajuste</b> La temperatura de cocción alta permite preparar los platos en la mitad del tiempo requerido que a la temperatura baja. Algunas comidas podrían evaporar todo el líquido durante su cocción a temperaturas altas, por lo cual podría ser necesario añadir líquido.</p> <p>Los platos de estofado y podrán mejorar el sabor. Antes de cocinar no es necesario, pero puede mejorar el sabor y mantener la carne suave.</p> <p><b>GUÍA DE LA COCCIÓN LENTA</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>tiempo de cocción tradicional</th> <th>tiempo de cocción con una cocción lenta sin</th> <th>tiempo de cocción con una cocción lenta con bochorno</th> </tr> <tr> <td></td> <td>110 °C(bajo)</td> <td>130 °C(bajo)</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 a 60 minutos</td> <td>6 a 9 horas</td> <td>3 a 4 horas</td> </tr> <tr> <td>1 a 3 horas</td> <td>8 a 9 horas</td> <td>4 a 6 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>5 a 6 horas</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 a 4 horas</td> </tr> </tbody> </table>	tiempo de cocción tradicional	tiempo de cocción con una cocción lenta sin	tiempo de cocción con una cocción lenta con bochorno		110 °C(bajo)	130 °C(bajo)	35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas	1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas			5 a 6 horas			3 a 4 horas																												
tiempo de cocción tradicional	tiempo de cocción con una cocción lenta sin	tiempo de cocción con una cocción lenta con bochorno																																																
	110 °C(bajo)	130 °C(bajo)																																																
35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas																																																
1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas																																																
		5 a 6 horas																																																
		3 a 4 horas																																																
<b>2. Alimentos secos</b>	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Con esta función, se puede secar la fruta, verduras, y carne en los tentempiés nutricionales sin y conservantes. Colocar el pape papel para hornear y poner la comida.</p> <p><b>Guía para la comida seca</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de comida</th> <th>Preparación</th> <th>Temp establecida</th> <th>Tiempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plátanos</td> <td>Lonchas de 5 - 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>5 - 8 horas</td> <td>Tentempié, comida para niños, granola, galletas y tartas</td> </tr> <tr> <td>Higos</td> <td>Remover tallos y cortar</td> <td>70 °C</td> <td>8 - 9 horas</td> <td>Rellenos, tartas, galletas</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Pelar, lonchas de 8 - 12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>5 - 8 horas</td> <td>Tentempié</td> </tr> <tr> <td>Mangos</td> <td>Pelar, lonchas de 6 - 10 mm</td> <td>70 °C</td> <td>6 - 9 horas</td> <td>Tentempié, cereales, galletas</td> </tr> <tr> <td>Piña</td> <td>Pelar, lonchas de 8 - 12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>6 - 9 horas</td> <td>Tentempié, , granola, galletas y tartas</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lavar y lonchas 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>6 - 9 horas</td> <td>sopas, estofado, salsa</td> </tr> <tr> <td>Setas</td> <td>Limpiar con un pañuelo. No lavar</td> <td>60 °C</td> <td>4 - 8 horas</td> <td>sopas, carne, tortillas o freír</td> </tr> <tr> <td>Tasajo</td> <td>Lonchas de carne marinada (5 - 6 mm) poner en la nevera durante 6-8 horas</td> <td>80 °C</td> <td>6 - 9 horas</td> <td>tentempié</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de comida	Preparación	Temp establecida	Tiempo	Uso	Plátanos	Lonchas de 5 - 6 mm	70 °C	5 - 8 horas	Tentempié, comida para niños, granola, galletas y tartas	Higos	Remover tallos y cortar	70 °C	8 - 9 horas	Rellenos, tartas, galletas	Kiwi	Pelar, lonchas de 8 - 12 mm	70 °C	5 - 8 horas	Tentempié	Mangos	Pelar, lonchas de 6 - 10 mm	70 °C	6 - 9 horas	Tentempié, cereales, galletas	Piña	Pelar, lonchas de 8 - 12 mm	70 °C	6 - 9 horas	Tentempié, , granola, galletas y tartas	Tomates	Lavar y lonchas 6 mm	70 °C	6 - 9 horas	sopas, estofado, salsa	Setas	Limpiar con un pañuelo. No lavar	60 °C	4 - 8 horas	sopas, carne, tortillas o freír	Tasajo	Lonchas de carne marinada (5 - 6 mm) poner en la nevera durante 6-8 horas	80 °C	6 - 9 horas	tentempié	Plato resistente al calor
Tipo de comida	Preparación	Temp establecida	Tiempo	Uso																																														
Plátanos	Lonchas de 5 - 6 mm	70 °C	5 - 8 horas	Tentempié, comida para niños, granola, galletas y tartas																																														
Higos	Remover tallos y cortar	70 °C	8 - 9 horas	Rellenos, tartas, galletas																																														
Kiwi	Pelar, lonchas de 8 - 12 mm	70 °C	5 - 8 horas	Tentempié																																														
Mangos	Pelar, lonchas de 6 - 10 mm	70 °C	6 - 9 horas	Tentempié, cereales, galletas																																														
Piña	Pelar, lonchas de 8 - 12 mm	70 °C	6 - 9 horas	Tentempié, , granola, galletas y tartas																																														
Tomates	Lavar y lonchas 6 mm	70 °C	6 - 9 horas	sopas, estofado, salsa																																														
Setas	Limpiar con un pañuelo. No lavar	60 °C	4 - 8 horas	sopas, carne, tortillas o freír																																														
Tasajo	Lonchas de carne marinada (5 - 6 mm) poner en la nevera durante 6-8 horas	80 °C	6 - 9 horas	tentempié																																														
<b>3. Probar</b>	40 °C	-	40 °C	<p><b>Como hacer yogurt</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Verter 1000ml de leche en el recipiente.</li> <li>Hervirlo hasta la temperatura necesaria (hasta 60-70°C) y a continuación enfriarlo hasta unos 40°C</li> <li>Añadir 150ml de yogurt natural en el recipiente y mezclar bien.</li> <li>Cubrir con un paño de cocina o papel de horno, tapar y colocar el contenido en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO.</li> <li>Escoger el modo de preparación durante unos 40 minutos hasta que la masa se ha doblado su volumen.</li> </ol> <p><b>Como aumentar el volumen de la masa de pan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar la masa en un bol resistente al calor y cubrirlo con un paño de cocina o papel de horno</li> <li>Colocar el bol en el horno.</li> <li>Escoger el modo de preparación durante unos 40 minutos hasta que la masa se ha doblado su volumen</li> </ul>	Bandeja de metal en una parrilla baja																																													
<b>4. Mantener caliente</b>	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	<p>El calor de los elementos de la parte de arriba y la abajo para mantener la temperatura elegida. Es posible usar esta opción para mantener los platos preparados en la temperatura idónea.</p>	Plato resistente en la parrilla baja																																													

## FREÍR SALUDABLE

El menú del horno ha sido pre programado para preparar automáticamente la comida. Tiene que indicar de lo que desea preparar y cuantos ingredientes hay. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para preparar su selección.



## INSTRUCCIONES PARA LA FREÍR SALUDABLE

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1	<b>Milanesa de pollo</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b>                      Pechuga de pollo de 150 - 200 g cada una                      1 taza de harina                      2huevos, ligeramente batidos                      1 taza de pan rallado                      Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condimentar el pollo con sal y pimienta, o como se desea. Poner en la harina y huevo, cubrirlo con pan rallado y untar el pollo con el aceite.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
2	<b>Alitas de pollo</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Untar las alitas del pollo con mantequilla o aceite según su preferencia..</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
3	<b>Chuleta</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerador	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>500 g cordero o ternera  500 g patatas pequeñas, hervidas y preparadas en puré  3 huevos, ligeramente batidos  2 cebollas, picados muy finos  2 cucharas de perejil, picado  1 taza de pan rallado  Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar carne, patatas, huevos, cebolla y perejil. Con la mezcla formar bolitas de 4-5 cm de diámetro. Cubrir con pan rallado y untarlo con aceite.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
4	<b>Pescado empanizado</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Filetes de pescado de 150 - 200 g cada uno  1 taza de harina  2 huevos, ligeramente batidos  1 taza de pan rallado  Sal y pimienta</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cubrir el pescado con mantequilla o aceite según su gusto, cubrir con harina y huevo. Cubrir con pan rallado y aceite.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
5	<b>Papas fritas</b>	0,1 - 0,3 kg	congeladas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner las papas congeladas en la bandeja en la parrilla alta. Para un resultado mejor, cocinar en una sola capa. Elegir el menu y el peso y pulsar inicio.</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
6	<b>Hamburguesas</b>	0,2 - 0,4 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elegir hamburguesas de 100 g y 1 cm de grosor.</li> <li>2. Untarlos con aceite.</li> <li>3. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>4. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
7	<b>Salchichas</b>	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie.</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta
8	<b>Papas gajo</b>	0,2 - 0,4 kg	Temperatura ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie</li> <li>2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio.</li> <li>3. Al escuchar el SONIDO, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</li> </ol>	Bandeja en la parrilla alta

## DESCONGELADO INVERTER

El horno cuenta con cuatro secuencias de descongelación predeterminadas. La función "DESCONGELADO INVERTER" es el mejor método para descongelar alimentos.

El manual de cocina muestra qué secuencia de descongelación se recomienda para cada alimento en cuestión.

Para que sea más conveniente al usuario, la función "DESCONGELADO INVERTER" incluye una alarma con sonido como recordatorio para revisar la comida, darle la vuelta, separarla o recolocarla de manera que se consigan los mejores resultados durante la descongelación. Se establecen cuatro niveles de descongelación diferentes.

### (CARNE / AVES / PESCADO / PAN)

**Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne**

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Presione el botón **DESCONGELADO INVERTER** Una vez. "dEF1" se mostrara en la pantalla.
3. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '1.2 kg'.
4. Pulsar **INICIO**. Inicie la descongelación.

#### NOTA:

Al presionar el botón de **INICIO**, la pantalla muestra una cuenta atrás a la descongelación. El horno emitirá un sonido una vez durante el ciclo de **DESCONGELACIÓN**.

Cuando lo escuche, abra la puerta del horno, retire las porciones que se hayan derretido y de la vuelta a la comida.

Devuelva las porciones congeladas al horno y presione **INICIO** para continuar el ciclo de descongelación.

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y el aves de su envoltura original de papel o plástico. De lo contrario, la cubierta mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que podría hacer que estos se cocinen.
- Coloque los alimentos en un contenedor vacío o una parrilla de microondas para asados, de forma que se retengan los goteos.

- La comida deberá estar un tanto gélida en el centro cuando se retira del horno.
- La duración del tiempo de descongelación dependerá de la solidez del alimento congelado.
- La forma del empaque afectará a la velocidad de descongelación del alimento. Los paquetes más finos se descongelan más rápido que los gruesos.
- El nivel de descongelación podrá ser mayor o menor.

## INSTRUCCIONES PARA EL MENÚ DESCONGELADO INVERTER

Categoría	Alimento a descongelar
<b>Carne (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Tenera</b> Ternera molida, bistec de peceto, Carne en cubitos para estofado, bistec de lomo, carne asada, costillas, grupa, lomo asado, hamburguesa <b>Cordero</b> Chuletas, enrollado <b>Cerdo</b> Chuletas, perritos calientes, Costillas "spareribs", costillas al estilo campestre, Enrollado, salchichas <b>Venado</b> Chuletas (0,5 kg grosor 20 mm) Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 15 minutos.
	<b>Aves (dEF2)</b> 0,1 - 4,0 kg <b>Ave</b> Entera, cortada, pechuga (sin hueso) <b>Gallinas de Cornualles</b> Enteras <b>Pavo</b> Pechugas de pollo Dele la vuelta a la comida cuando escuche un sonido. Después de descongelar, deje reposar de 30 a 60 minutos.
<b>Pescado (dEF3)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Pescado</b> Filetes, bistecs enteros <b>Mariscos</b> Carne de cangrejo, cola de langosta, camarones Vieiras Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 10 minutos.
<b>Pan (dEF4)</b> 0,1 - 0,5 kg	Rodajas, bollos, barras, etc. Separe las rodajas y colóquelas en una tira de papel o un plato llano. Dele la vuelta a la comida cuando escuche un sonido. Después de descongelar, deje reposar de 1 a 2 minutos.

## UTENSILIOS ADECUADOS PARA MICROONDAS

### Nunca utilice metal o utensilios con adornos metálicos, cuando use la función de microondas

Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotan en cualquier objeto metálico dentro del horno y causan la formación de un arco eléctrico, un fenómeno alarmante que se asemeja al rayo. La mayoría de utensilios de cocina, resistentes al calor, no metálicos son adecuados para utilizar en su horno. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen inadecuados como utensilios para la cocción en microondas. Si tiene alguna duda acerca de un utensilio en particular, existe una forma sencilla de averiguar si se puede utilizar en el microondas.

En la función microondas, coloque el utensilio junto a un recipiente de cristal lleno de agua, ponga el microondas en modo ALTA POTENCIA durante 1 minuto. Si el agua se calienta, pero el utensilio permanece frío al tacto, entonces el utensilio es apto para microondas. Sin embargo, si la temperatura del agua no cambia, pero el utensilio se calienta, las microondas están siendo absorbidas por el utensilio, por lo que no es seguro para su uso en la función de microondas. Probablemente, usted tenga en este momento muchos artículos disponibles en su cocina, que pueden ser utilizados como recipiente para cocinar en el microondas. Simplemente lea detenidamente la siguiente lista.

### Platos de comida

Muchos tipos de vajillas son adecuados para microondas. Si tiene dudas, consulte la documentación del fabricante o realice la prueba de microondas.

### Cristalería

Cristalería que es resistente al calor es adecuada para microondas. Esto incluye todas las marcas de utensilios de vidrio templado para horno. Sin embargo, no utilice cristalería delicada, tales como vasos o copas de vino, ya que podrían romperse cuando la comida se calienta.

### Recipientes plásticos

Estos pueden ser utilizados para guardar alimentos que se van a recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben ser utilizados para guardar alimentos que necesitan un tiempo considerable en el horno como alimentos calientes, ya que los recipientes de plástico se deformarán o derretirán.

### Papel

Los platos y recipientes de papel son adecuados y seguros para ser usados en la función de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos que se cocinan sean bajos en grasa y humedad. El papel de cocina es también muy útil para el envasado de alimentos y para el recubrimiento de bandejas de horno en el que se cocinan los alimentos grasos, tales como el tocino. En general, evite los productos de papel de color, ya que el color puede traspasar a los alimentos. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que cuando se utilizan en el horno de microondas, podrían causar la formación de arcos eléctricos o llamas.

### Bolsas plásticas para cocinar

Las bolsas para cocinar son adecuadas para microondas, siempre que sean especialmente para este efecto. Sin embargo, asegúrese de hacer un corte en la bolsa para que el vapor pueda salir. Nunca utilice bolsas de plástico ordinarias para cocinar usando la función microondas, ya que se derretirán y romperán.

### Utensilios plásticos para microondas

Están disponibles una variedad de formas y tamaños de utensilios de cocción en microondas. Es probable que pueda utilizar en su mayor parte los utensilios que ya tiene disponibles, en lugar de invertir en un nuevo equipamiento de cocina.

### Objetos de alfarería y cerámica

Los recipientes hechos de estos materiales son generalmente adecuados para ser usados en la función de microondas, pero deben ser previamente probados para estar seguro.



### PRECAUCIÓN

- Algunos objetos con alto contenido de plomo o hierro no son adecuados como utensilios de cocina.
- Los utensilios deben ser comprobados para asegurar que son los adecuados para utilizar en el microondas.

# CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN EN MICROONDAS

## Prestar atención

Siempre debe vigilar su comida mientras se cocina. Su función microondas está equipada con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en funcionamiento, de modo que se puede ver el interior y comprobar el progreso de la cocción. Las instrucciones facilitadas en las recetas acerca de, alzar, remover, y similares deben ser tenidas en cuenta como los pasos mínimos recomendados. Si la comida aparenta estar cocinando de forma desigual, sencillamente haga los ajustes necesarios, bajo su criterio, para corregir la situación.

## Factores que afectan los tiempos de cocción en microondas

Muchos factores afectan a los tiempos de cocción en microondas. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta marca una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla helada, leche y huevos llevará mucho más tiempo para hornear, que una hecha con ingredientes que están a temperatura ambiente. En algunas las recetas, en especial las de pan, pasteles y natillas, se recomienda que los alimentos se retiren del horno cuando todavía no están totalmente cocinados.

Esto no es un error. Cuando se deja reposar los alimentos, generalmente tapados, estos continuarán cocinándose fuera del horno ya que el calor atrapado en las partes exteriores de la comida se desplaza gradualmente hacia el interior. Si el alimento se deja en el horno hasta que esté totalmente terminado, las partes exteriores se cocinarán en exceso o incluso se quemarán. Con cada uso se hará cada vez más hábil en la estimación tanto de la cocción como de los tiempos de reposo de los distintos alimentos.

## Densidad de los alimentos

Los alimentos ligeros, porosos como pasteles y panes se cocinan más rápidamente que los alimentos pesados y densos como los asados y guisos.

Deberá tener cuidado al cocinar alimentos porosos en el microondas, para que los bordes exteriores no se sequen y quiebren.

## Altura de los alimentos

La parte superior de los alimentos altos, en especial los asados, se cocinan más rápido que la parte inferior. Por lo tanto, es aconsejable dar vuelta a los alimentos altos varias veces durante la cocción.

## Contenido de humedad de los alimentos

Dado que el calor generado por las microondas hace que la humedad se evapore, los alimentos relativamente secos, tales como asados y algunas verduras, o bien deben ser rociados con agua antes de cocinar o tapados para retener la humedad.

## Huesos y grasa de los alimentos

Los huesos difunden el calor y la grasa se cocina más rápidamente que la carne. Se debe tener cuidado al cocinar cortes de carne con huesos o grasa con el fin de evitar una cocción desigual o la sobrecocción.

## Cantidad de alimentos

La cantidad de microondas en su horno se mantiene constante, independientemente de la cantidad de comida que se esté cocinando. Por tanto, cuanta más comida coloque en el horno, más largo será el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción, en al menos un tercio, cuando reduzca a la mitad una receta.

### Forma de los alimentos

Las microondas penetran sólo alrededor de 2 cm en los alimentos, la porción interior de los alimentos más gruesos se cocina cuando el calor generado en el exterior se desplaza hacia el interior. Sólo el borde exterior de los alimentos se cocina por las microondas; el resto se cocina por difusión. Un cuadrado grueso es la peor forma posible para un alimento que va a ser calentado.

Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro incluso llegue a estar caliente. Alimentos finos y redondos se cocinan mucho mejor en el microondas.

### Tapado

Una tapa atrapa el calor y el vapor, la cual hace que los alimentos se cocinen más rápido. Utilice una tapa o una película de plástico con la esquina doblada para evitar fraccionamientos.

### Dorado

Las carnes y aves que se cocinan durante quince minutos o más, se dorarán ligeramente debido a su propia grasa. Los alimentos que se cocinan durante un período más corto, pueden ser untados con una salsa para dorar como la salsa Worcestershire, salsa de soja o salsa de barbacoa para lograr un color succulento. Dado que se añaden relativamente pequeñas cantidades de salsa para dorar los alimentos, el sabor original de la receta no se verá alterado.

### Organización y separación

Los alimentos individuales tales como papas cocidas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán de manera más uniforme si se colocan en el horno a igual distancia entre sí, preferiblemente en un patrón circular. Nunca coloque los alimentos uno sobre otro.

### Agitado

El agitado es una de las técnicas más importantes del microondas. En la cocina convencional, la comida se remueve o agita con el fin de mezclar. Alimentos hechos en microondas se remueve o agita para difundir y redistribuir el calor. Remueva o agite siempre desde el exterior hacia el interior, puesto que el exterior de la comida se calienta primero.

### Girar o Dar la vuelta

Los alimentos grandes, altos como los asados y los pollos enteros deben ser dados la vuelta, de manera que la parte superior e inferior se cocinen uniformemente. También es una buena idea girar los trozos de pollo y las chuletas.

### Colocar las porciones más gruesas hacia afuera

Dado que las microondas son atraídas hacia la parte exterior de los alimentos, tiene sentido colocar las partes más gruesas de la carne, el pollo y el pescado hacia el borde exterior de la fuente para horno. De esta manera, las porciones más gruesas recibirán la mayor energía del microondas y los alimentos se cocinarán uniformemente.

### Protección

Las tiras de papel de aluminio (que bloquean las microondas) se pueden colocar en las esquinas o bordes de los alimentos cuadrados y rectangulares, para evitar la cocción excesiva de esas partes. Nunca utilice demasiado papel de aluminio y asegúrese de que el papel esté fijado al plato o podrá causar un arco eléctrico en el horno.

**Alzamiento**

Los alimentos gruesos o densos se pueden alzar para que las microondas puedan ser absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.

**Perforación**

Los alimentos contenidos en una cáscara, piel o membrana son propensos a reventar en el horno, a menos que se perforen antes de la cocción. Entre estos alimentos se incluyen las yemas y claras de huevos, ostras, y verduras y frutas enteras.

**Verificación de la cocción**

Los alimentos se cocinan tan rápidamente en un horno, que es necesario probarlos con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que estén completamente cocidos, pero la mayoría, incluidas carnes y aves de corral, se retiran del horno cuando están todavía ligeramente poco hechos y se deja terminar su cocción durante un tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos aumentará entre 3°C (5 °F) y 8 °C (15 °F) durante el tiempo de reposo.

**Tiempo de reposo**

Los alimentos a menudo se dejan reposar durante 3 a 10 minutos después de haber sido retirados del horno. Por lo general, los alimentos deben estar tapados durante el tiempo de reposo, para retener el calor, a menos que se suponga que deben ser de textura seca (por ejemplo, algunos pasteles y galletas). El tiempo de reposo permite que los alimentos se terminen de cocinar y también ayuda a la mezcla y desarrollo de sabores.

# LIMPIEZA DE SU HORNO

## 1 Mantenga limpio el interior del horno

Las salpicaduras de alimentos o derrame de líquidos se adhieren a las paredes del horno y entre las juntas y superficies de las puertas. Lo mejor es limpiar los derrames inmediatamente con un paño húmedo. Las migas y derrames absorben las microondas y alargan los tiempos de cocción. Utilice un paño húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el armazón del horno de microondas. Es importante mantener esta zona limpia para asegurar un cerrado hermético. Retire las salpicaduras de grasa con un paño con poco jabón, limpie bien y seque.

No utilice detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de metal se puede lavar a mano o en lavavajillas.

## 2 Mantenga limpio el exterior del horno

Limpie el exterior de su horno con agua y jabón, aclare con agua limpia y seque con un paño suave o papel de cocina. Para evitar daños en los componentes internos del horno, se debe evitar que el agua se filtre en las rejillas de ventilación. Para limpiar el panel de control y para evitar que el horno se inicie accidentalmente, abra la puerta y limpie con un paño húmedo, inmediatamente seguido de un paño seco. Pulse PARAR/BORRAR después de la limpieza.

3 Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte exterior de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno se hace funcionar en condiciones de alta humedad y de ninguna manera supone un mal funcionamiento del aparato.

4 La puerta y las ranuras de la puerta deben mantenerse limpios. Utilice únicamente agua tibia jabonosa, enjuague y seque por completo.

**NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, TALES COMO DETERGENTES EN POLVO O ALMOHADILLAS DE ACERO Y PLÁSTICO.**

Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo.

# USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

Use esta función si necesita un diagnóstico preciso de un Centro de servicios LG Electronics cuando el producto está averiado o falla. Use esta función solo para contactarse con el representante de servicios, no si el producto funciona normalmente.

1. Cuando se le indique por el agente del centro de llamadas, mantenga la bocina de su teléfono sobre el logotipo de Smart Diagnosis™ en la máquina.



### NOTA

- No toque ningún otro botón.



2. Con la puerta cerrada, mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR durante 3 segundos hasta que aparezca "Loc" en la pantalla.

Mantenga presionado el botón Borrar 5 segundos más hasta que aparezca "5" en la pantalla. (Es decir, el botón Borrar deberá mantenerse presionado de forma continua durante 8 segundos). Entonces, se oirá un tono de detrás del símbolo de Smart Diagnosis.

3. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión del tono haya finalizado. La pantalla inicia una cuenta regresiva.

4. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva y los tonos se hayan detenido, reanude su conversación con el agente del centro de llamadas quien entonces podrá ayudarlo usando la información transmitida para análisis.



### NOTA

- Para obtener mejores resultados, no mueva el teléfono mientras se transmiten los tonos.
- Si el agente del centro de llamadas no es capaz de obtener un registro preciso de los datos, es posible que se le pida que vuelva a intentarlo.

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

PREGUNTAS COMUNES	Respuesta
¿Qué ocurre si la luz del horno no se enciende?	Puede ser por varias razones por las cuales la luz del horno no se enciende. O bien la bombilla se ha fundido o el circuito eléctrico tiene está en mal estado.
¿La energía de microondas pasa por el vidrio de la puerta?	No. los agujeros de la puerta, están hechos para permitir el paso de la luz; pero no deja pasar la energía del microondas.
¿Por qué emite un sonido cuando se aprieta un botón del panel de control?	Se emite para confirmar que la configuración se ha establecido correctamente.
¿Sufre daños el microondas si se pone a funcionar vacío?	Sí. Nunca lo encienda si está vacío.
¿Por qué pueden estallar los huevos?	Cuando se hornean, fríen o cuecen los huevos, puede que estalle la yema a causa del vapor que se acumula en su membrana. Para evitar esto, agujeree la yema antes de la cocción. Nunca cocine huevos con el cascarón en el microondas.
¿Por qué se recomienda dejar un tiempo de reposo una vez ha acabado la cocción?	Después de que finalice la cocción con microondas, la comida sigue cocinándose durante el tiempo de reposo. Este termina de cocinar uniformemente el alimento. La cantidad de tiempo de reposo necesaria depende de la densidad del alimento.
¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica el manual de cocina?	Compruebe nuestro manual de cocina otra vez para asegurarse de que ha seguido las instrucciones al pie de la letra, y para comprobar qué ha podido causar los cambios en el tiempo de cocción. La configuración de tiempo y calor que aparece en el manual de cocina horno son simples sugerencias destinadas a evitar una cocción excesiva, que es el problema principal que uno encuentra mientras se acostumbra a usar el horno. Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos afectan al tiempo de cocción. Utilice su propio criterio junto con el manual de cocina alimento para probar diferentes condiciones, igual que lo haría con una cocina normal.
¿Por qué aparece la palabra "Cool" o el tiempo restante de cocción en la pantalla mientras se escucha el ruido del ventilador después de que haya finalizado la cocción en el microondas?	Después de que concluya la cocción, puede que se encienda el ventilador para enfriar el horno. Así, en la pantalla se muestra la palabra "Cool". Si abre la puerta o presiona PARAR/BORRAR antes de que concluya el tiempo de cocción, se mostrará el tiempo restante en la pantalla. Esto no es un defecto del aparato.

Cuando se utiliza el microondas, si emplea un dispositivo como una radio, un televisor, una red wifi, un bluetooth, equipo médico, aparatos inalámbricos, etc., Usar la misma frecuencia que el microondas hace que este reciba interferencias de dichos aparatos. Las interferencias no son problema del microondas o del producto, ni es un defecto. Por tanto, tales aparatos pueden usarse con total seguridad. Sin embargo, el equipo médico también puede recibir interferencias, así que tenga cuidado al emplear dispositivos médicos cerca del horno.

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MJ1466APR		
Potencia de entrada		127 V~ 60 Hz
Potencia de salida de microondas		Máximo 1 100 W* (IEC60705 puntuación estándar)
Frecuencia de microondas		2 450 MHz
Dimensiones externas		544 mm(Ancho) X 327 mm(Alto) X 525 mm(Profundo)
Consumo eléctrico	Microondas	1 350 W
	Parrilla	950 W
	Convección	1 800 W
	Combinada(Micro+Parrilla)	1 450 W
	Combinada(Micro+Conv.)	1 250 W

MJ1466APR		
Potencia de entrada		120 V~ 60 Hz
Potencia de salida de microondas		Máximo 1 100 W* (IEC60705 puntuación estándar)
Frecuencia de microondas		2 450 MHz
Dimensiones externas		544 mm(Ancho) X 327 mm(Alto) X 525 mm(Profundo)
Consumo eléctrico	Microondas	1 350 W
	Parrilla	900 W
	Convección	1 750 W
	Combinada(Micro+Parrilla)	1 400 W
	Combinada(Micro+Conv.)	1 200 W

\* A 1 100 W y 900 W se disminuye poco a poco la potencia eléctrica para evitar un sobrecalentamiento.

Frecuencia de microondas : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Clase B)

Equipo del grupo 2: El grupo 2 contiene todo el equipo de ISM RF en el que se genera la energía de radiofrecuencia en el ratio de 9 kHz a 400 GHz de manera intencionada y se emplea —en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo o capacitativo— para el tratamiento de material o análisis e inspecciones.

El equipo de clase B es el adecuado para el uso en establecimientos domésticos y en aquellos conectados a una red de alimentación de bajo voltaje que sirve a edificios con fines domésticos.

Puede descargar el manual de instrucciones en <http://www.lg.com>



