



HORNO LIGERO "Solar CUBE"

MANUAL DEL USUARIO

PRECAUCIÓN

LEA DETENIDAMENTE TODO ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR EL MICROONDAS.
LOS FABRICANTES NO SE RESPONSABILIZAN DE NINGÚN PROBLEMA CAUSADO POR EL NO SEGUIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES POR PARTE DEL USUARIO.

MP9297MLT

P/No: MFL41308301

Índice

Principio de funcionamiento de los hornos microondas

Las microondas son un tipo de energía similar a las ondas de radio y televisión o a la luz solar. Generalmente, las microondas emitidas por el sol se difuminan en su paso por la atmósfera, hasta desaparecer sin efecto alguno, a diferencia de los hornos microondas, que al estar provistos de un dispositivo denominado “magnetron” permiten utilizar la energía de las microondas. El tubo magnetron recibe la electricidad de la red, produciendo energía.

Las microondas acceden al área de cocción a través de las aberturas del interior del horno. Se dispone de una bandeja en el interior del horno. Las microondas no puedan pasar a través de las paredes metálicas del horno, aunque puedan atravesar materiales como el cristal, la porcelana o el papel; materiales de los que no están formados los platos de cocción indicados para su uso en hornos microondas.

Los utensilios habituales de cocina no resultan calentados por las microondas, si bien los recipientes acaban calentándose por efecto de la comida ya caliente.

Un aparato muy seguro

Su microondas, SolarCUBE, es uno de los electrodomésticos más seguros de su hogar. Al abrir la puerta, el horno microondas deja automáticamente de producir energía. La energía de las microondas se transforma completamente en calor al entrar en contacto con los alimentos, no emitiendo “energía residual” que podría resultar perjudicial para el usuario.

| | |
|--|---------|
| Índice | 2 |
| Instrucciones de seguridad importantes | 3 ~ 7 |
| Precauciones | 8 |
| Desembalaje e Instalación | 9 ~ 10 |
| Panel de Control | 11 |
| Ajuste del Reloj | 12 |
| Bloqueo Infantil | 13 |
| Pre calentamiento por convección | 14 |
| Cocción por convección | 15 |
| Grill combinado Cocción | 16 |
| Convección combinado Cocción | 17 |
| Cocción Automática | 18 ~ 21 |
| Cocción al vapor | 22 ~ 25 |
| Descongelación | 26 |
| Guía de Descongelación | 27 |
| Limpieza sencilla | 28 |
| Cocción por Grill | 29 |
| Cocción con micro potencias | 30 |
| Nivel de Potencia de Cocción | 31 |
| Inicio rápido | 32 |
| Ajuste de la Cocción | 33 |
| Platos de Prueba de Acuerdo con EN 60705 | 34 |
| Utensilios Utilizables en el Microondas | 35 |
| Características de los Alimentos y Cocción en Microondas | 36 ~ 37 |
| Dudas más Frecuentes | 38 |
| Especificaciones Técnicas | 39 |

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes



Éste es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le advierte de peligros potenciales que podrían ocasionarle daños o provocarle la muerte a usted o a otras personas. Todos los mensajes de seguridad aparecerán introducidos por el símbolo de alerta de seguridad o por las palabras “ATENCIÓN” o “PRECAUCIÓN” implicando lo siguiente:

ATENCIÓN

Este símbolo le advertirá de peligros o prácticas poco seguras que pueden desencadenar daños personales graves e incluso la muerte.

PRECAUCIÓN

Este símbolo le alertará de peligros o prácticas poco seguras que pueden causar daños personales o materiales.

ATENCIÓN

- 1. No intente alterar, realizar ajustes ni reparaciones en la puerta, en los cierres herméticos de ésta, en el panel de control, en los interruptores de seguridad ni en ninguna otra pieza que forme parte del horno, lo cual implicaría la retirada de cualquier tapa que ofrezca protección contra cualquier exposición a energía de microondas. No utilice el horno, si el sellado hermético de la puerta y las piezas adyacentes del microondas presentan algún daño. Las reparaciones deberán ser realizadas únicamente por personal de servicio cualificado.**
 - A diferencia de otros electrodomésticos, el horno microondas es un dispositivo de alto voltaje y corriente elevada. El uso o la reparación inadecuados pueden resultar en una exposición dañina a la energía excesiva de microondas o una descarga eléctrica.

- 2. No utilice el horno con fines de deshumidificación. (Por ejemplo: utilizar el horno microondas con periódicos mojados, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc.)**
 - Puede ser causa de daños serios que afecten a la seguridad; como fuego, quemaduras, o la muerte repentina debido a una descarga eléctrica.
- 3. La unidad no está diseñada para su uso por niños pequeños o personas enfermas. Sólo se permite a los niños utilizar el horno sin supervisión tras facilitar las instrucciones adecuadas de manera que se pueda utilizar el horno de un modo seguro y siendo consciente de los daños que puede acarrear su uso indebido.**
 - El uso inadecuado puede ocasionar daños en cuanto a seguridad, tales como incendio, descarga eléctrica o quemaduras.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

ATENCIÓN

4. Las piezas accesibles puede que se calienten mientras el horno está en funcionamiento. Mantenga a los niños pequeños alejados.
 - ➔ Pueden quemarse.
5. Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que éstos pueden explotar. Retire los envoltorios de plástico de los alimentos antes de cocinarlos o descongelarlos. Recuerde que en algunos casos, la comida debe cubrirse con una película plástica, antes de calentarlos o cocinarlos.
 - ➔ Puede que se quemen.
6. Este dispositivo no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) disminuidas físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia o conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

PRECAUCIÓN

1. No puede utilizar el horno si la puerta está abierta debido a los bloqueos de seguridad de que dispone el mecanismo de la puerta. Es importante no alterar el bloqueo de seguridad.
 - ➔ Podría dañarse debido a la exposición prolongada a la energía excesiva de microondas. (Los bloqueos de seguridad desactivan automáticamente cualquier actividad de cocción cuando la puerta está abierta).
2. No coloque ningún objeto (como un paño de cocina, una servilleta, etc.) entre la parte delantera y la puerta del microondas, ni permita que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
 - ➔ Podría dañarse debido a la exposición prolongada a la energía excesiva de microondas.
3. No utilice el microondas si presenta algún daño. Es especialmente importante que la puerta del microondas cierre bien y que no exista daño alguno en: (1) el sistema de cierre de la puerta, (2) las bisagras y pestillos (ni rotos ni flojos), (3) las juntas y superficies de cierre de la puerta.
 - ➔ Podría dañarse debido a la exposición prolongada a la energía excesiva de microondas.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

PRECAUCIÓN

4. Por favor, asegúrese de que los tiempos de cocción están correctamente ajustados ya que a menos cantidad de alimentos éstos precisarán menos tiempo de cocción o calentamiento.

⇒ Una cocción excesiva puede hacer que se quemen los alimentos y el subsiguiente daño en el horno.

5. Cuando caliente líquidos, como sopas, salsas o bebidas en el horno microondas,

* Evite utilizar recipientes de caras rectas y con cuellos estrechos.

* No caliente en exceso los líquidos.

* Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno, y vuelva a remover a la mitad del tiempo de calentamiento.

* Tras calentar el líquido, espere unos momentos hasta abrir la puerta del horno, y al sacarlo remueva o agítelo bien y compruebe si está demasiado caliente para evitar así posibles quemaduras (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños).

⇒ Tenga cuidado al manipular el recipiente. Al calentar las bebidas en el microondas se puede retrasar el proceso de ebullición al no haber burbujas. Esto puede conllevar a una ebullición repentina del líquido caliente.

6. En la parte superior, inferior o lateral del horno se ubica una salida de escape. No bloquee esta salida.

⇒ Podría dañar el horno y no obtener los resultados de cocción esperados.

7. No haga funcionar el microondas si está vacío. Es aconsejable dejar un vaso de agua en su interior, agua que absorberá las microondas en caso de puesta en marcha accidental del horno.

⇒ El uso inadecuado podría dañar el horno.

8. No cocine alimentos cubiertos con un paño de papel, a menos que el recetario indique que deba hacerlo así. Y en la cocción, no utilice periódicos en lugar de paños de papel.

⇒ El uso inadecuado puede conllevar a una explosión o incendio.

9. No utilice recipientes de madera o cerámica con partes metálicas (por e.j.: plateadas o doradas). Retire siempre las asas de metal. Antes de utilizar un utensilio, compruebe que éste es adecuado para su uso en hornos microondas.

⇒ Se pueden recalentar y quemar. En particular, si introduce en el horno objetos metálicos, estos se pueden curvar y ocasionar daños serios.

10. No utilice productos de papel reciclado.

⇒ Pueden contener restos que den lugar a chispas y/o fuego durante la cocción.

11. No retire la bandeja ni la rejilla introduciéndola directamente en agua tras su cocción. Podrían romperse o dañarse.

⇒ El uso inadecuado podría dañar el horno.

Instrucciones de seguridad importantes

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

PRECAUCIÓN

12. Para evitar que el horno pueda caer accidentalmente al suelo, deje al menos 8 cm. entre la parte frontal del horno y el borde de la superficie donde está colocado.

⇒ El uso inadecuado podría dañar el horno y causar daños personales.

13. Pinche siempre las patatas, manzanas u otras frutas o alimentos vegetales antes de cocinarlos.

⇒ Puede que se quemen.

14. No cocine huevos con cáscara. Tanto los huevos con cáscara como los huevos duros no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar, incluso cuando el proceso de calentamiento ha finalizado.

⇒ Esto se debe a la presión acumulada en el interior del huevo, que hará que explote.

15. No cocine alimentos con mucho aceite.

⇒ Esto puede conllevar a una ebullición repentina del líquido caliente.

16. Si sale humo, apague o desconecte de la red el microondas y manténgalo cerrado para que se sofoque el fuego.

⇒ Puede ser la causa de daños serios en cuanto a seguridad, ocasionando un incendio o descarga eléctrica.

17. Al calentar o cocinar los alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales combustibles, revise con frecuencia y preste atención al horno.

⇒ Los alimentos se pueden salir del recipiente si éste se deforma, pudiendo desencadenar un incendio.

18. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando la unidad está en funcionamiento. No toque la puerta del horno, la parte exterior o trasera, el interior del horno, los accesorios o platos durante los modos: grill, convección y cocción automática. Igualmente, antes de su limpieza, asegúrese de que se ha enfriado.

⇒ Ya que estarán calientes, a menos que lleve guantes específicos de suficiente grosor, puede correr el riesgo de quemarse.

19. Debería limpiarse con regularidad el horno y eliminarse cualquier depósito de comida.

⇒ No mantener el horno limpio puede facilitar la deterioración de su superficie, lo cual podría afectar negativamente a la duración del aparato y podría ocasionar situaciones peligrosas.

20. Use únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (aparatos que dispongan de la posibilidad de usar una sonda sensitiva a la temperatura).

⇒ No puede averiguar si la temperatura es correcta y precisa si dispone de una probeta de medición inadecuada.

21. Si se proporcionan elementos de calefacción durante el uso, el aparato se calentará. Debería tenerse cuidado para evitar tocar elementos de calefacción dentro del horno.

⇒ Existe peligro de quemaduras.

Por favor, guárdelo para referencias futuras. Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar el horno a fin de evitar incendios, descargas eléctricas, daños personales o daños al utilizar el horno. Esta guía no contempla todas las condiciones posibles que podrían ocurrir. Contacte siempre con el agente de asistencia técnica en caso de no comprender algún problema.

Instrucciones de seguridad importantes

PRECAUCIÓN

22. Siga exactamente las instrucciones dadas por cada fabricante para sus respectivas palomitas de maíz. No deje el horno desatendido mientras el maíz comienza a explotar. Si el maíz no explota una vez transcurrido el tiempo recomendado, suspenda la operación. Nunca utilice una bolsa de papel marrón para hacer palomitas. Nunca intente reutilizar los granos sobrantes.

⇒ Superar el tiempo recomendado podría provocar que el maíz comience a arder.

23. Este aparato ha de conectarse a tierra.

Los hilos del cable principal de conexión a la red tienen los siguientes colores:

AZUL – Neutro

MARRÓN – En tensión

VERDE Y AMARILLO – Toma a tierra

Es posible que los colores de los hilos de dicho cable no coincidan con los colores de la toma de corriente. En ese caso, siga estas instrucciones:

Conecte el hilo **AZUL** con el terminal de la toma de corriente que sea **NEGRO** o tenga la "N" de "neutro".

Conecte el hilo **MARRÓN** con el terminal de la toma de corriente que sea **ROJO** o tenga la letra **L**.

Conecte el hilo **VERDE Y AMARILLO** (o sólo **VERDE**) con el terminal que tenga la letra **E** o el .

Si el cable de conexión a la red está dañado, adquiera otro del fabricante o de su proveedor especializado, evitando así posibles accidentes.

⇒ El uso inadecuado puede causar daños eléctricos serios.

24. No utilice productos de limpieza abrasivos ni cuchillas metálicas puntiagudas para limpiar la puerta de cristal del horno.

⇒ Se puede rayar la superficie, llegando a romper el cristal.

25. Este horno no ha de utilizarse en establecimientos de servicio de comidas.

⇒ El uso inadecuado podría dañar el horno.

26. El horno microondas debe activarse con la puerta de decoración abierta.

⇒ Si la puerta está cerrada durante el funcionamiento, la corriente de aire será peor pudiendo desencadenar un incendio o daños en el horno o en su alojamiento.

27. La conexión se puede lograr teniendo el enchufe en un lugar accesible o colocando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con la normativa vigente en cuanto a cables.

⇒ El uso inadecuado de enchufes o interruptores puede desencadenar una descarga eléctrica o fuego.

Precauciones

Precauciones para evitar una posible exposición excesiva a las microondas

El microondas no funcionará cuando esté abierta la puerta, ya que el interior de ésta dispone de elementos de bloqueo de seguridad con los que queda interrumpida toda cocción al abrir la puerta del microondas. De permanecer abierta supondría una exposición perjudicial ante las microondas.

Nunca trate de forzar los elementos de bloqueo de la puerta.

No coloque objetos entre la parte frontal del microondas y la puerta. Cerciórese de que en las superficies de cierre no se acumulan residuos de comida ni de productos de limpieza.

No utilice el microondas si presenta algún daño. Es especialmente importante que la puerta del microondas cierre bien y que no exista daño alguno en: (1) el sistema de cierre de la puerta, (2) las bisagras y pestillos (ni rotos ni flojos), (3) las juntas y superficies de cierre de la puerta.

Su microondas únicamente ha de ser reparado o ajustado por personal técnico autorizado.

ATENCIÓN

Asegúrese de ajustar bien los tiempos de cocción, ya que una cocción excesiva podría hacer que los ALIMENTOS se prendieran fuego, dañando por tanto el horno.

Al calentar líquidos (sopas, salsas o bebidas) en su microondas, aunque no se aprecien signos de ebullición, ésta puede darse de repente y de forma violenta, desbordándose el líquido en ebullición. Para evitar este riesgo, tenga en cuenta los siguientes puntos:

1. Evite utilizar recipientes de caras rectas y con cuellos estrechos.
2. No caliente en exceso los líquidos.
3. Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno, y vuelva a remover a la mitad del tiempo de calentamiento.
4. Tras calentar el líquido, espere unos momentos hasta abrir la puerta del horno, y al sacarlo remueva o agítelo bien (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños) y compruebe si está demasiado caliente para evitar así posibles quemaduras (especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños). Maneje el recipiente con cuidado.

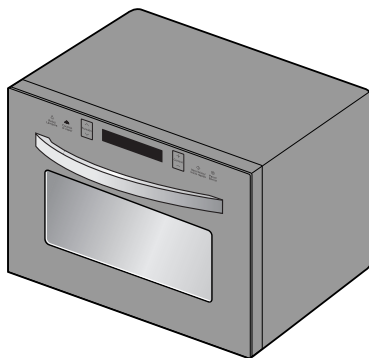
ATENCIÓN

Tras la cocción de los alimentos en el microondas, deje que reposen unos momentos y después compruebe si están demasiado calientes como para consumirlos, especialmente el contenido de biberones o de tarros de comida para niños.

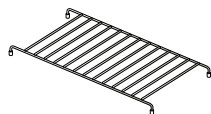
Al realizar las sencillas comprobaciones de estas dos páginas podrá saber enseguida si el horno microondas está listo para su utilización. Preste especial atención a las indicaciones sobre dónde instalar el horno. Al desembalarlo, asegúrese de sacar todos los accesorios y de retirar todo el material de embalaje. Compruebe si el aparato ha sufrido daños durante su transporte.

Desembalaje e Instalación

- 1** Saque el microondas del embalaje y colóquelo en una superficie plana y nivelada.



BANDEJA METÁLICA



REJILLA

VAPORIZADOR



CUBIERTA PARA VAPOR

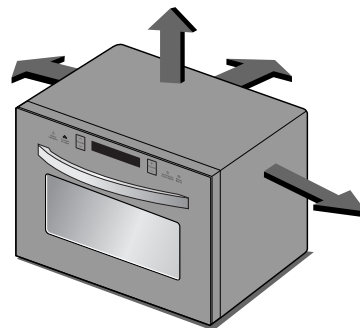


PLATO PARA VAPOR



**AGUA PARA VAPOR
BOL (BANDEJA METÁLICA, BANDEJA DE APERITIVOS)**

- 2** Coloque el horno en el lugar nivelado que desee, a una altura superior a 85 cm sobre el suelo, y asegúrese de que sobre el horno queda un espacio libre de al menos 20 cm. y detrás del horno al menos 10 cm. para que su ventilación sea adecuada. Para evitar que el horno pueda caer al suelo, deje al menos 8 cm. (y un máximo de 22 cm.) entre la parte frontal del horno y el borde de la superficie de colocación. El horno tiene una salida de aire interior en su parte inferior o en un costado, salida que ha de quedar libre o, de lo contrario, el aparato podría sufrir daños.

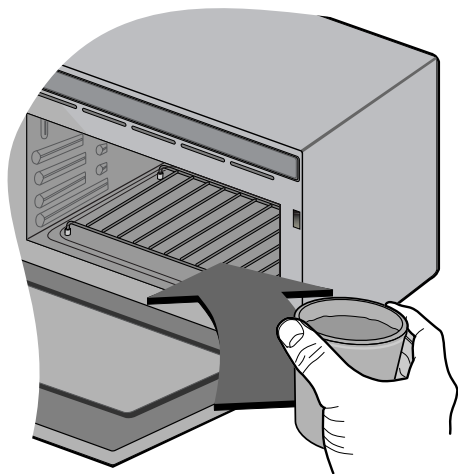


- * ESTE HORNO NO HA DE UTILIZARSE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDAS.
- * ESTE HORNO SE PUEDE USAR COMO UN ELECTRODOMÉSTICO DE TIPO EMPOTRADO.
- * DEBE UTILIZAR EL KIT DE ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRADOS QUE FABRICA LG ELECTRONICS.

3 Conecte el microondas a una toma convencional de corriente. Es importante que a esta toma sólo esté conectada el microondas. **Si el microondas no funciona correctamente, saque el enchufe de la toma y vuelva a insertarlo.**

4 Abra la puerta del microondas con el **TIRADOR DE LA PUERTA**. Coloque la **REJILLA** dentro del horno.

5 Llene un recipiente seguro para su uso en un microondas con 300 ml de agua. Colóquelo en la rejilla en la parte inferior del horno y cierre la puerta. Si tiene alguna duda sobre qué tipo de recipiente utilizar, por favor consulte la página 35.



6 Pulse el botón **Parar/Borrar** y después el botón **Intro/Inicio/Inicio rápido** una vez seguidas para ajustar un tiempo de cocción de 30 segundos.



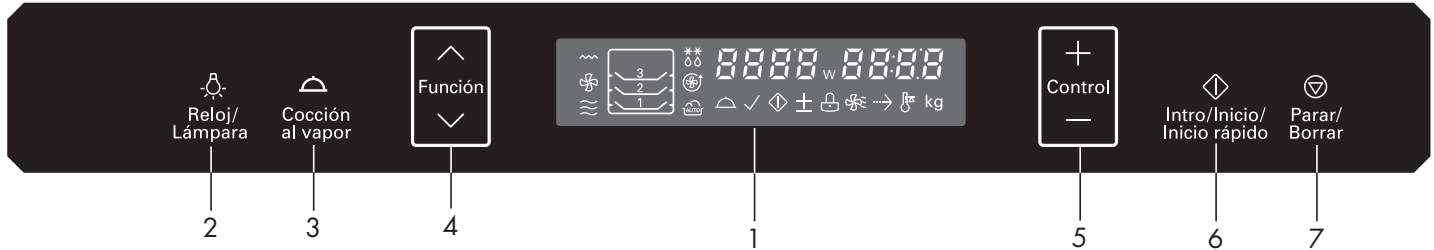
7 El **DISPLAY (VISOR)** comenzará a contar hacia atrás desde 30 segundos. Al llegar a 0 emitirá un pitido. Abra entonces la puerta del horno y compruebe cuánto se ha calentado el agua. Si el microondas funciona correctamente, el agua deberá estar algo caliente. **Retire el recipiente con cuidado: podría estar muy caliente.**



SU HORNO ESTÁ LISTO PARA SU UTILIZACIÓN

8 El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebés se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.

Panel de Control



1. Ventana del visor: Puede mostrar la hora del día, el tiempo de cocción, el nivel de potencia y las categorías de cocción.

2. Reloj/Lámpara:

- Reloj: Puede ajustar la hora del día.
- Lámpara : Puede ver los alimentos mientras cocina, pulsando este botón.

3. Cocción al vapor: Este dispositivo permite cocinar al vapor su comida favorita, seleccionando las categorías de vapor.

4. Selección de función: Le permite seleccionar las categorías de cocción.

5. Control:

- Puede configurar los tiempos de cocción, su temperatura, peso y categoría de cocción.
- Mientras cocina en la función automática o manual, puede alargar o acortar el tiempo de cocción en cualquier momento con sólo pulsar este botón (excepto en el modo de descongelación).

6. Intro/Inicio/Inicio rápido:

- Para iniciar la cocción que se ha seleccionado, pulse el botón una vez.
- La característica de arranque rápido le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción a potencia ALTA pulsando el botón de arranque rápido.

7. Parar/Borrar: Puede detener y borrar todas las entradas excepto la hora del día.

Ajuste del Reloj



Al conectar el microondas a la red por primera vez o si ha habido un corte de corriente, el visor mostrará "0", debiendo poner en hora el reloj.

Si el reloj (o el visor) muestra símbolos extraños, desconecte el microondas de la toma de corriente, vuélvalo a conectar, y ponga en hora el reloj.

Puede seleccionar que el reloj esté en formato de 12 ó de 24 horas/día. A continuación puede ver cómo ajustar el reloj a las 10:30, en formato de 24 horas. Asegúrese de que ha retirado todo el embalaje del microondas.

Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

Pulse **Parar/Borrar**.

Intro/Inicio/
Inicio rápido Parar/
Borrar

Pulse **Reloj** una vez.

(Si desea un formato de 12 horas/día, pulse de nuevo **Reloj**. Si desea cambiar el formato otra vez tras ajustar la hora, deberá desconectar el horno de la toma de corriente y volver a conectarlo).

Reloj/
Lámpara Cocción
al vapor

Pulse **Control** hasta que aparezca "10:00".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la hora.

Control Intro/Inicio/
Inicio rápido

Pulse **Control** hasta que aparezca "10:30".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

El reloj comenzará a funcionar.

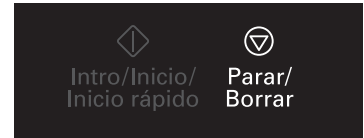
Control Intro/Inicio/
Inicio rápido


Bloqueo Infantil



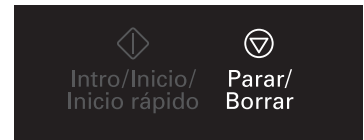
Su microondas tiene una función de seguridad con la que se evita que pueda ser puesto en marcha accidentalmente. Si activa el bloqueo infantil, no se podrá utilizar ninguna función del microondas, ni será posible la cocción con el aparato. Sin embargo, tenga en cuenta que sí será posible abrir la puerta del microondas.


Pulse **Parar/Borrar**.

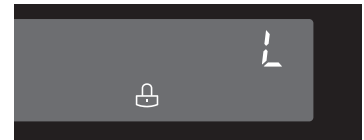



Pulse durante varios segundos **Parar/Borrar** hasta que "L" y  aparezca en la pantalla y escuche un bip. Queda así activado el **BLOQUEO INFANTIL**.

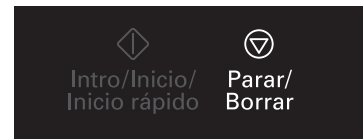
Momentáneamente, el visor dejará de mostrar la hora, mostrándose pasados unos segundos.



Si pulsa cualquier botón, "L" y  aparecerá en pantalla.



Para cancelar **BLOQUEO INFANTIL** pulse durante varios segundos **Parar/Borrar** hasta que "L" y  desaparezca. Al quedar desactivado el bloqueo, escuchará un pitido.



Pre calentamiento por convección

En el ejemplo siguiente le mostraré como precalentar el horno a una temperatura de 200°C.



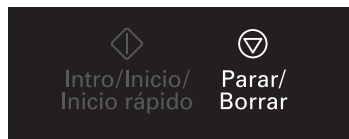
Su horno de convección tiene un margen de temperaturas de 40°C, 100°C-230°C (180°C está automáticamente disponible cuando se selecciona el modo de convección).

El horno tiene una función de fermentación cuando la temperatura del horno es de 40°C. Puede esperar hasta que el horno haya enfriado ya que no puede utilizar esta función de fermentación si la temperatura es superior a 40°C.

Espera a que el horno alcance la temperatura deseada.

Al alcanzar la temperatura deseada, escuchará un pitido. Introduzca entonces los alimentos en el horno y haga comenzar la cocción.

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Selección de función** y elija **Convección**.

Aparece la siguiente indicación: "☼"

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.



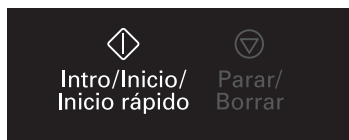
Pulse **Control** hasta que aparezca "200°C".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la temperatura.



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

El pre calentamiento comenzará cuando se muestre "Pr-H".



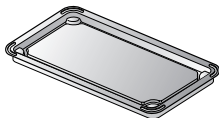
Cocción por convección

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo precalentar el horno primero y luego cocinar algunos alimentos a una temperatura de 230°C durante 50 minutos.

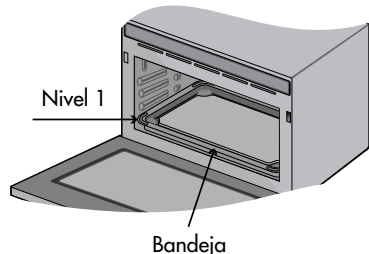


Si no configura la temperatura, su horno seleccionará automáticamente 180°C, la temperatura de cocción se puede cambiar pulsando el botón de **control**.

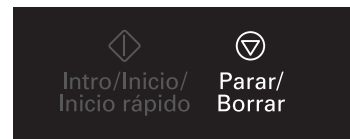
La bandeja metálica debe utilizarse durante el modo de convección.



* Ubicación de la bandeja



Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Selección de función** y elija **Convección**.

Aparece la siguiente indicación: "☼"

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.

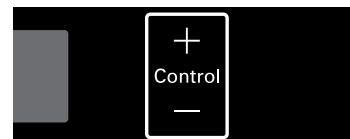


Pulse **Control** hasta que aparezca "230°C".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la temperatura.

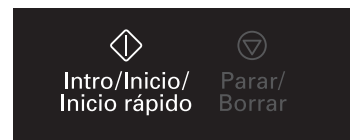


Pulse **Control** hasta que aparezca "50:00".



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Durante la cocción puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción pulsando el botón **Control**.



Grill combinado

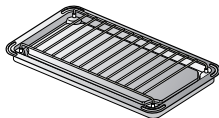
Cocción

In the following example I will show you how to programme your oven with micro power 300W and grill for a cooking time of 25 minutes.

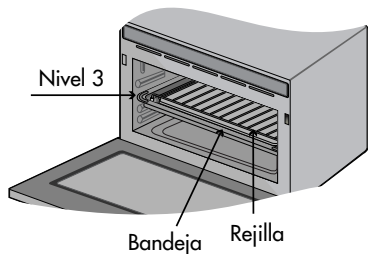
Su horno tiene una característica de cocción combinada que le permite cocinar alimentos con el **calentador** y con el **microondas**. Esto generalmente implica que los alimentos se cocinan en menos tiempo.

Puede configurar cuatro niveles de potencia en el microondas, (90W, 180W, 300W y 450W), en el modo de grill combinado.

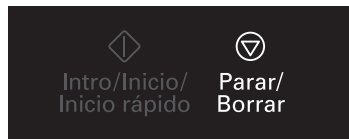
La **rejilla en la bandeja metálica debe utilizarse durante el modo de grill combinado**.



* Ubicación de la bandeja



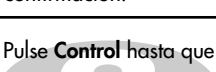
Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Selección de función** y elija **Grill Combinado**.

Aparece las siguientes indicaciones: "≈", "≈≈"

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.

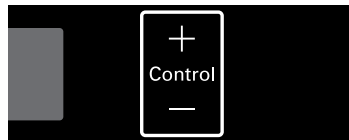


Pulse **Control** hasta que aparezca "300W".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmación de la potencia.

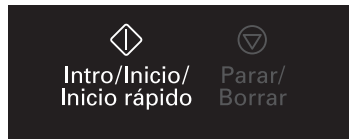
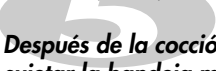


Pulse **Control** hasta que aparezca "25:00".



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.



Convección combinado

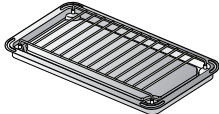
Cocción

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo programar su horno con: - micro potencia 300W y a una temperatura de convección de 200°C para un tiempo de cocción de 25 minutos.

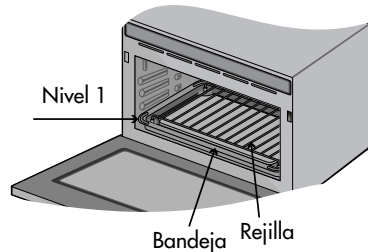


Puede configurar cuatro niveles de potencia en el microondas, (90W, 180W, 300W y 450W), en el modo de convección combinado.

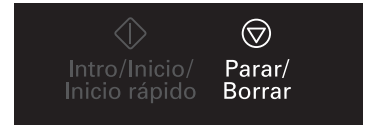
La rejilla en la bandeja metálica debe utilizarse durante el modo de convección combinado.



* Ubicación de la bandeja



Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Selección de función** y elija **Convección Combinado**.

Aparece las siguientes indicaciones: " ≈ ", " ✿ "

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.



Pulse **Control** hasta que aparezca "200°C".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la temperatura.

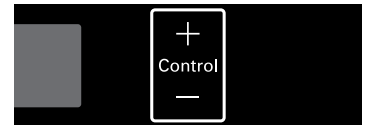


Pulse **Control** hasta que aparezca "300W".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmación de la potencia.

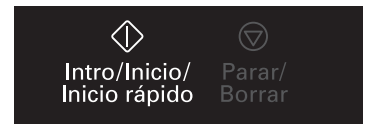


Pulse **Control** hasta que aparezca "25:00".



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.



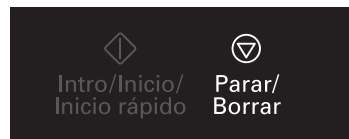
Cocción Automática

El siguiente ejemplo le muestra cómo cocinar 1,1 kg de pollo entero.



Los menús de cocción automática están programados. La cocción automática le permite cocinar la mayoría de sus platos favoritos seleccionando el tipo de alimento y su peso.

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Selección de función** y elija **Cocción automática**.

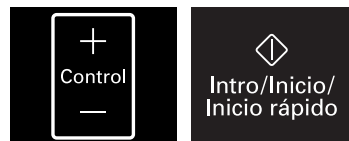
Aparece la siguiente indicación: "Auto"

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.



Pulse **Control** hasta que aparezca "SC 3".

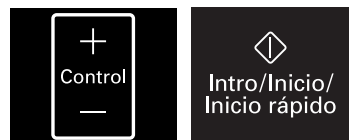
Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la categoría.



Pulse **Control** hasta que aparezca "1.1kg".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.

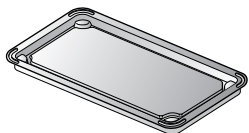


| Función | Categoría | | Peso máximo | Utensilios | Nivel | Temperatura del alimento | Instrucciones |
|---------------------------|------------------|--------------------|--------------------|----------------------------|--------------|---------------------------------|--|
| Cocción automática | SC 1 | Pizza congelada | 0,3-0,6kg | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Congeladas | Esta función permite cocinar pizzas congeladas. Retire el envoltorio y coloque la pizza en la rejilla, sobre la bandeja metálica. Tras su cocción, espere de 1 a 2 minutos. |
| | SC 2 | Patatas fritas | 0,2-0,5kg | Bandeja metálica | 1 | Congeladas | Coloque las patatas congeladas en la bandeja metálica. Para obtener mejores resultados, cocínelas colocándolas en una sola capa. Tras la cocción, retírelas del horno y espere de 1 a 2 minutos. |
| | SC 3 | Pollo entero | 0,8-1,5kg | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Refrigerados | Unte el pollo con mantequilla o margarina fundida, o bien utilice otro tipo de condimento según desee. Coloque el pollo posicionado hacia abajo, en la rejilla. Cuando escuche un bip, retire el jugo y gire el pollo inmediatamente. Después, pulse Inicio para continuar la cocción. Una vez cocinado, cúbralo con papel de aluminio y espere 10 minutos. |
| | SC 4 | Muslos de pollo | 0,2-0,8kg | Bandeja metálica + Rejilla | 3 | Refrigerados | Coloque el pollo troceado en la rejilla, sobre la bandeja metálica. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta. Después, pulse Inicio para continuar la cocción. Una vez cocinado, cúbralo con papel de aluminio y espere de 2 a 5 minutos. |
| | SC 5 | Filetes de ternera | 0,2-0,8kg | Bandeja metálica + Rejilla | 3 | Refrigerados | Colóquelo en una rejilla, sobre la bandeja metálica. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta. Después, pulse Inicio para continuar la cocción. Tras la cocción, sírvalo de inmediato. |
| | SC 6 | Asado de cerdo | 0,8-1,8kg | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Refrigerados | Retire la grasa del cerdo. Unte el cerdo con margarina o mantequilla fundida. Colóquelo en una rejilla, sobre la bandeja metálica. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta. Después, pulse Inicio para continuar la cocción. Una vez cocinado, cúbralo con papel de aluminio y espere 10 minutos. |

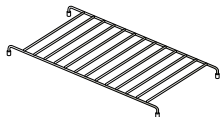
| Función | Categoría | | Peso máximo | Utensilios | Nivel | Temperatura del alimento | Instrucciones |
|---------------------------|------------------|---------------------------------|--------------------|--|--------------|---------------------------------|--|
| Cocción automática | SC 7 | Asado de ternera | 0,8-1,8kg | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Refrigerados | Unte la carne de ternera con margarina o mantequilla fundida. Colóquelo en una rejilla, sobre la bandeja metálica. Cuando oiga la señal sonora, déle la vuelta. Después, pulse Inicio para continuar la cocción. Una vez cocinado, cúbralo con papel de aluminio y espere 10 minutos. |
| | SC 8 | Patatas enteras | 0,2-1,0kg | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Temperatura ambiente | Elija patatas de tamaño medio. (200-220g cada una) Lave y seque las patatas. Pinche las patatas varias veces con un tenedor. Coloque las patatas en una rejilla, sobre la bandeja metálica. Ajuste el peso y pulse Inicio. Después de la cocción, retire las patatas del horno. Déjelas cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos. |
| | SC 9 | Cenas congeladas | 0,4-1,0kg | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Congeladas | Coloque la comida congelada y sin cubrir en una rejilla, sobre la bandeja metálica. |
| | SC 10 | Verduras y vegetales frescos | 0,2-0,8kg | Bandeja metálica + Rejilla + Bol especial para microondas con tapa | 1 | Temperatura ambiente | Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,4 kg: 2 cucharadas ** De 0,5 kg a 0,8 kg: 4 cucharadas |
| | SC 11 | Verduras y vegetales congelados | 0,2-0,8kg | Bandeja metálica + Rejilla + Bol especial para microondas con tapa | 1 | Congelados | Colóquelas en un bol especial para microondas. Añada agua. Cubra el bol (por ejemplo, con papel de aluminio). Una vez cocinadas, remueva y deje reposar de 2 a 3 minutos. Añada agua según la cantidad de verduras o vegetales. ** De 0,2 kg a 0,4 kg: 2 cucharadas ** De 0,5 kg a 0,8 kg: 4 cucharadas |

| <i>Función</i> | <i>Categoría</i> | | <i>Peso máximo</i> | <i>Utensilios</i> | <i>Nivel</i> | <i>Temperatura del alimento</i> | <i>Instrucciones</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|------------------|---------------|--------------------|--|--|---------------------------------|--|------|--|------|------|------|--------|------|-------|-------|-------|-------|--|-------|-------|-------|--------|------------|
| Cocción automática | SC 12 | Arroz / Pasta | 0,1-0,3kg | Bandeja metálica + Rejilla + Bol especial para microondas con tapa | 1 | Temperatura ambiente | <p>Coloque en un bol grande y profundo (3 L) el arroz con agua muy caliente añadiendo $\frac{1}{4}$ de cucharada pequeña de sal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cubrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Agua</td> <td>Arroz</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Cuando use plástico para recubrir, haga agujero.</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Sin cubrir</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Arroz: Una vez cocido, deje reposar sin cubrir durante 5 minutos o hasta que absorba el agua.</p> <p>** Pasta: Remueva varias veces durante la cocción. Una vez cocida, deje reposar de 1 a 2 minutos. Pase la pasta por agua fría</p> | Peso | | 100g | 200g | 300g | Cubrir | Agua | Arroz | 250ml | 500ml | 750ml | Cuando use plástico para recubrir, haga agujero. | Pasta | 400ml | 800ml | 1200ml | Sin cubrir |
| Peso | | 100g | 200g | 300g | Cubrir | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agua | Arroz | 250ml | 500ml | 750ml | Cuando use plástico para recubrir, haga agujero. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pasta | 400ml | 800ml | 1200ml | Sin cubrir | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

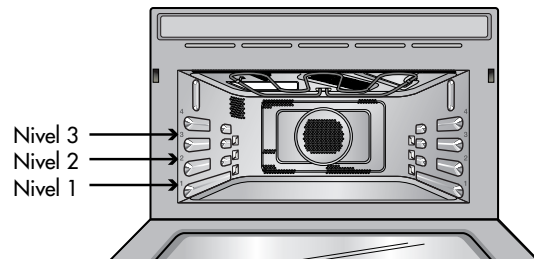
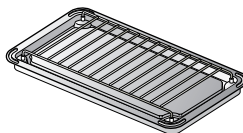
< Bandeja metálica >



< Rejilla >



< Rejilla + Bandeja metálica >



Cocción al vapor

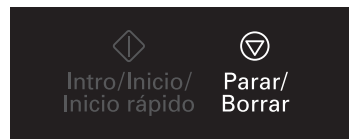
El siguiente ejemplo le muestra cómo cocinar 0,2 kg de espinacas.

Esta función le permite cocinar al vapor.

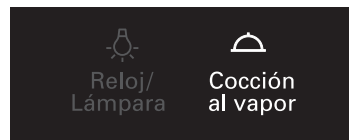
Atención:

1. Utilice siempre guantes para sacar del horno la OLLA DE VAPOR, estará muy caliente.
2. No ponga nunca la OLLA DE VAPOR sobre mesas de cristal o lugares que se puedan derretir fácilmente mientras se encuentre caliente. Utilice siempre un salvamanteles o bajo platos.
3. Cuando utilice la olla, ponga al menos 200 ml de agua antes de usarla. Si la cantidad de agua es inferior a 200 ml, los alimentos podrían no cocinarse del todo, incendiarse o causar daños irreparables al electrodoméstico.
4. Tenga cuidado cuando mueva la OLLA DE VAPOR con agua.
5. Cuando utilice la OLLA DE VAPOR, la tapa y el cuenco deben estar totalmente rectos. Los huevos y las castañas podrían explotar sin descolocar la tapa y el cuenco.
6. No utilice nunca la OLLA DE VAPOR con productos de modelos diferentes. Podría ocasionar un incendio o daños irreparables al electrodoméstico.
7. No utilice VAPORIZADOR EN LA REJILLA durante la cocción. Podría causar fuego o daños en el producto. El VAPORIZADOR debería colocarse en la parte inferior.

Pulse **Parar/Borrar**.



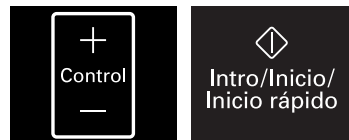
Pulse **Cocción al vapor**.



Pulse **Control** hasta que aparezca "St 7".



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la categoría.



Pulse **Control** hasta que aparezca "0.2kg".



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.

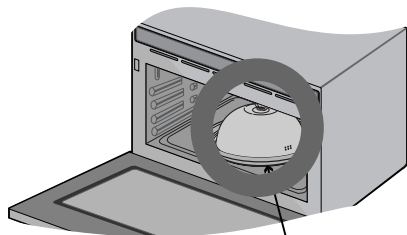


| Función | Categoría | | Peso máximo | Utensilios | Nivel | Temperatura del alimento | Instrucciones |
|-------------------------|------------------|---------------------|--------------------|--|--------------|---------------------------------|---|
| Cocción al vapor | St 1 | Crustáceo | 0,1-0,4kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Refrigerados | <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar los alimentos. 2. Añadir 200 ml de agua del grifo en el recipiente para la cocción al vapor. Colocar el plato sobre el recipiente para la cocción al vapor. Colocar la comida preparada en el plato, disponiéndola en una única capa. Cubrir con la tapa. 3. Colocar el recipiente de cocción al vapor en el centro del horno. 4. Tras la cocción al vapor, dejar en el horno durante 1 minuto. <p>- A menos de 20 cm.</p> |
| | St 2 | Marisco | 0,2-0,6kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Refrigerados | <p>El mismo proceso anterior.</p> <p>- A menos de 20 cm.</p> |
| | St 3 | Filete de pescado | 0,2-0,6kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Refrigerados | <p>El mismo proceso anterior.</p> <p>- A menos de 2,5 cm de grosor.</p> |
| | St 4 | Zanahoria congelada | 0,2-0,4kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar las verduras y cortar en trozos de tamaño similar. 2. Añadir 200 ml de agua del grifo en el recipiente para la cocción al vapor. Colocar el plato sobre el recipiente para la cocción al vapor. Colocar la comida preparada en el plato, disponiéndola en una única capa. Cubrir con la tapa. 3. Colocar el recipiente de cocción al vapor en el centro del horno. 4. Tras la cocción al vapor, dejar en el horno durante 1 minuto. <p>- Zanahorias troceadas</p> |

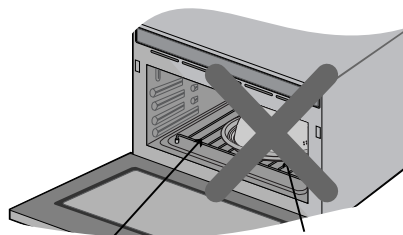
| Función | Categoría | | Peso máximo | Utensilios | Nivel | Temperatura del alimento | Instrucciones |
|-------------------------|------------------|--------------------------|--------------------|--|--------------|---------------------------------|---|
| Cocción al vapor | St 5 | Brócoli | 0,2-0,4kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | El mismo proceso anterior. - Cortar en ramilletes pequeños (12-15 gramos/unidad) |
| | St 6 | Judías verdes congeladas | 0,1-0,3kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | El mismo proceso anterior. |
| | St 7 | Espinacas | 0,1-0,2kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | El mismo proceso anterior. |
| | St 8 | Coliflor | 0,2-0,4kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | El mismo proceso anterior. - Cortar en ramilletes pequeños (12-15 gramos/unidad) |
| | St 9 | Patatas | 0,2-0,8kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | El mismo proceso anterior. - Cortar en 4 trozos |
| | St 10 | Manzana | 0,2-0,4kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Temperatura ambiente | 1. Lavar y pelar. Trocear en rodajas finas. 2. Añadir 200 ml de agua del grifo en el recipiente para la cocción al vapor. Colocar el plato sobre el recipiente para la cocción al vapor. Colocar la comida preparada en el plato, disponiéndola en una única capa. Cubrir con la tapa. 3. Colocar el recipiente de cocción al vapor en el centro del horno. 4. Tras la cocción al vapor, dejar en el horno durante 1 minuto. |

| <i>Función</i> | <i>Categoría</i> | | <i>Peso máximo</i> | <i>Utensilios</i> | <i>Nivel</i> | <i>Temperatura del alimento</i> | <i>Instrucciones</i> |
|-------------------------|------------------|------------------|--------------------|--|--------------|---------------------------------|---|
| Cocción al vapor | St 11 | Pechuga de pollo | 0,2-0,6kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Refrigerados | <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie los alimentos. 2. Ponga 200 ml de agua en el cuenco para agua hirviendo. Coloque la bandeja de vapor en el cuenco para agua; ponga el alimento preparado en la bandeja de vapor, en una única capa. Tápele con la tapa de vapor. 3. Colocar el recipiente de cocción al vapor en el centro del horno. 4. Cuando el alimento se haya cocido, déjelo 1-2 minutos en el horno cubierto <p>- A menos de 2,5 cm de grosor.</p> |
| | St 12 | Salchicha | 0,1-0,5kg | Agua para vapor bol Plato para vapor Cubierta para vapor | Inferior | Refrigerados | <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar los alimentos 2. Añadir 200 ml de agua del grifo en el recipiente para la cocción al vapor. Colocar el plato sobre el recipiente para la cocción al vapor. Colocar la comida preparada en el plato, disponiéndola en una única capa. Cubrir con la tapa. 3. Colocar el recipiente de cocción al vapor en el centro del horno. 4. Tras la cocción al vapor, dejar en el horno durante 1 minuto. <p>- A menos de 2,5 cm de grosor.</p> |

*** Ubicación del accesorio de cocción**



VAPORIZADOR



VAPORIZADOR

Rejilla en la parte inferior del horno.

Durante la cocción, no debería colocarse un VEPORIZADOR en la rejilla. Éste debería colocarse sólo en la parte inferior.

Descongelación

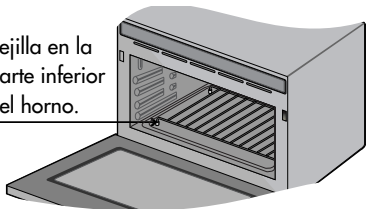
* Al descongelar, utilice sólo la rejilla.



Su microondas dispone de cuatro niveles de descongelación: **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN**. Cada tipo de alimento precisa de una potencia diferente de descongelación. Para ajustar la potencia, no tiene más que pulsar las veces necesarias el botón **Descongelación**:

* Ubicación de rejilla

Rejilla en la parte inferior del horno.



Antes de descongelar alimentos, compruebe su temperatura y grado de dureza. Preste especial atención a los trozos grandes de carnes y de aves, ya que algunos tipos de alimentos han de comenzar a cocinarse cuando todavía no están completamente descongelados. Por ejemplo, los pescados se descongelan tan rápidamente que resulta mejor cocinarlos cuando aún están algo congelados. El programa PAN resulta de utilidad para descongelar alimentos de pequeño tamaño, como panecillos o barras pequeñas. Tras descongelar el pan, deje que repose durante un tiempo hasta que se descongele del todo la parte central. En el siguiente ejemplo se muestra cómo descongelar 0,8 kg de carne de ave.

Pulse **Parar/Borrar**.

Pese los alimentos a descongelar. Asegúrese de quitar todo envoltorio o sujeciones metálicas, y después coloque los alimentos en un plato especial para microondas, sobre la bandeja metálica del horno, y cierre la puerta de éste.

Intro/Inicio/
Inicio rápido

Parar/
Borrar

Pulse **Selección de función** y elija **Descongelación**.

Aparece la siguiente indicación: " ** " $\delta\delta$

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.

Función

Intro/Inicio/
Inicio rápido

Pulse **Control** hasta que aparezca "dEF2".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmar la categoría.

Control

Intro/Inicio/
Inicio rápido

Indique el peso del alimento congelado que va a descongelar.

Pulse **Control** hasta que aparezca en pantalla "0,8kg" correspondiente al peso del alimento congelado.

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Durante la descongelación, el horno microondas emitirá un pitido. Abra entonces el horno, dé la vuelta a los alimentos y sepárelos entre sí para obtener una descongelación homogénea. Retire los trozos que ya estén casi descongelados o bien cúbralos con papel de aluminio para que sigan descongelándose lentamente. Después, cierre el horno microondas y pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para continuar con la descongelación.

No se detendrá la descongelación (aunque el horno haya emitido el pitido) hasta que no se abra el horno.

Control

Intro/Inicio/
Inicio rápido

Guía de Descongelación

- * Para descongelar alimentos, colóquelos en un recipiente especial para microondas y colóquelo sobre la rejilla sin cubrir los alimentos.
- * Si es necesario, cubra los pedazos pequeños de carne o de ave con papel de aluminio, con lo que evitará que se calienten en la descongelación. Asegúrese de que el papel de aluminio no esté en contacto con las paredes interiores del horno.
- * En el proceso de descongelación, separe lo antes posible los trozos de carne picada, chuletas, salchichas y bacon.
Al escuchar un pitido, dé la vuelta a los alimentos y retire los trozos que ya estén descongelados. Siga descongelando los demás trozos.
 Una vez descongelados, deje que reposen un rato.

| <i>Categoría</i> | <i>Límite de peso</i> | <i>Utensilio</i> | <i>Nivel</i> | <i>Alimento</i> |
|-----------------------|-----------------------|---------------------------|--------------|--|
| Carne (dEF1) | 0,1 - 2,0 kg | Rejilla | Inferior | Carnes Carne picada de ternera, bistecs, filetes, tacos de carne para guisos, "sirloin steak" (carne vacuna del cuarto trasero), carne asada a la cazuela, carne asada de cadera, hamburguesas de ternera, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, rollos de carne, salchichas, chuletas poco gruesas (2 cm.). Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 5 a 15 minutos. |
| Aves (dEF2) | 0,1 - 2,0 kg | | | Aves Pollo entero, muslos o pechugas de pollo, pechugas de pavo Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 20 a 30 minutos. |
| Pescado (dEF3) | 0,1 - 2,0 kg | | | Pescado Filetes o trozos de pescado, pescados enteros, mariscos. Dé la vuelta a los alimentos al escuchar el pitido. Una vez descongelado, deje reposar de 10 a 20 minutos. |
| Pan (dEF4) | 0,1 - 0,5 kg | Rejilla + Papel de cocina | | Pan Pan de molde, bollos, baguettes, etc. Una vez descongelado, deje reposar de 5 minutos. |

Limpieza sencilla

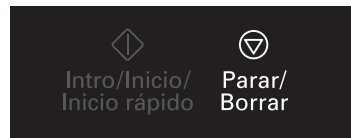
En el ejemplo siguiente, le mostraré como eliminar el olor del horno.



El horno dispone de una función especial para eliminar el olor del horno.

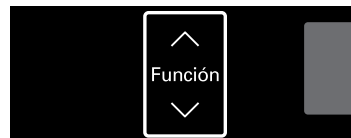
Puede utilizar la función Limpieza Fácil sin comida en el horno.

Pulse **Parar/Borrar**.

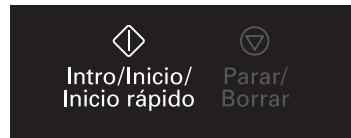


Pulse **Selección de función** y elija **Limpieza sencilla**.

Aparece la siguiente indicación: "☞"



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.



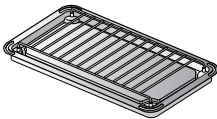
Cocción por Grill

En el ejemplo siguiente le mostraré cómo usar el Parrilla para cocinar algunos alimentos durante 12 minutos.

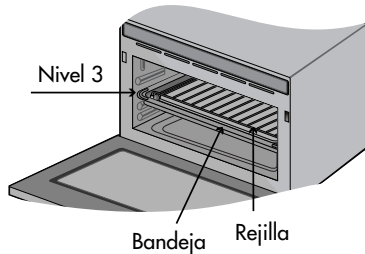


Esta característica le permitirá dorar y tostar ligeramente la comida de manera rápida.

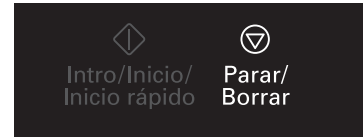
La rejilla en la bandeja metálica debe utilizarse durante el modo de grill.



* Ubicación de la bandeja



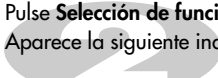
Pulse **Parar/Borrar**.



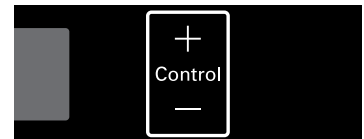
Pulse **Selección de función** y elija **Grill**.

Aparece la siguiente indicación: " ~ ~ ~ "

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.

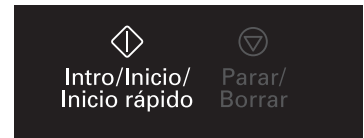


Pulse **Control** hasta que aparezca "12:00".



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Después de la cocción debe llevar guantes y un recipiente para sujetar la bandeja metálica del horno, ya que la bandeja estará muy caliente.



Cocción con micro potencias

A continuación puede ver cómo cocinar alimentos a una potencia del microondas de 450W durante 5 minutos.



La potencia del microondas puede ajustarse a cinco niveles. El horno funcionará de forma predeterminada a potencia máxima hasta que usted seleccione la potencia deseada.

| NIVEL DE POTENCIA | |
|----------------------------------|-------|
| ALTO | 700 W |
| MEDIO-ALTO | 450 W |
| MEDIO | 300 W |
| DESCONGELACIÓN MEDIO-BAJO | 180 W |
| BAJO | 90 W |

Asegúrese de haber instalado correctamente el microondas según las instrucciones descritas anteriormente en este manual.

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Selección de función** y elija **Microondas**. Aparece la siguiente indicación: "≈"

Presione **Intro/Inicio/Inicio rápido** para seleccionar el modo de confirmación.



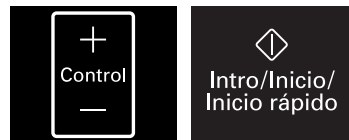
Pulse **Control** hasta que aparezca "450W".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** para confirmación de la potencia.




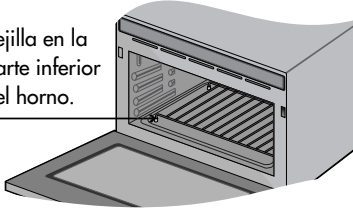
Pulse **Control** hasta que aparezca "5:00".

Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.



Nivel de Potencia de Cocción

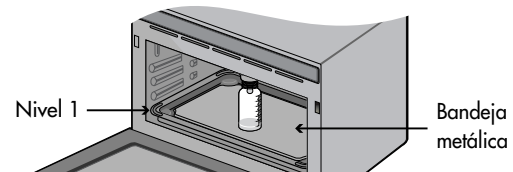
Su microondas dispone de 5 niveles de potencia para darle la máxima flexibilidad y controlar la cocción excesiva. En la siguiente tabla se muestran diferentes tipos de alimentos a cocinar a diferentes niveles de potencia en este microondas.

| NIVEL DE POTENCIA | SALIDA | UTILIZACIÓN | ACCESORIO |
|-------------------------------|--------|---|---|
| ALTO | 700W | <ul style="list-style-type: none"> * Hervir agua * Dorar carne picada de ternera * Cocinar trozos de ave, pescado, vegetales * Cocinar trozos de carne tierna | Rejilla  |
| MEDIO-ALTO | 450W | <ul style="list-style-type: none"> * Recalentar platos cocinados * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y mariscos * Cocinar platos con queso y huevos | * Ubicación de rejilla Rejilla en la parte inferior del horno.  |
| MEDIO | 300W | <ul style="list-style-type: none"> * Cocinar pasteles y bollos * Preparar huevos * Cocinar natillas * Preparar arroces y sopas | |
| DESCONGELACIÓN/ MEDIO-BAJO | 180W | <ul style="list-style-type: none"> * Descongelación de cualquier alimento * Fundir mantequilla y chocolate * Cocinar trozos de carne no muy tierna | |
| BAJO | 90W | <ul style="list-style-type: none"> * Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helados * Hacer levantar masa de levadura | |



Nota:

Los biberones no deben dejarse en la bandeja con el horno en funcionamiento. Esta situación puede ser peligrosa, dañando la parte inferior de los biberones. Los biberones deben colocarse en una bandeja de metal situada en el nivel 1, dentro del horno.



Inicio rápido

A continuación puede ver cómo hacer una cocción de 2 minutos a potencia máxima (700W).

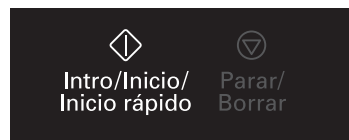
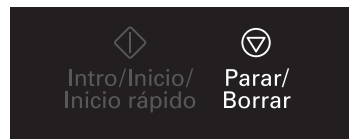


Con la función **Inicio rápido** es posible ajustar intervalos de 30 segundos a potencia máxima (HIGH) (700W) simplemente pulsando el botón **Intro/Inicio/Inicio rápido**.

Pulse **Parar/Borrar**.



Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido** cuatro veces seguidas para seleccionar una cocción de 2 minutos a potencia máxima (HIGH) (700 W). El microondas se pondrá en marcha justo antes de pulsar Inicio rápido por cuarta vez.



Ajuste de la Cocción

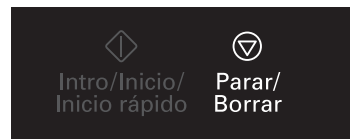
A continuación puede ver cómo modificar los programas de cocción automática preajustados y así determinar la cocción deseada.



Si al utilizar el programa de COCCIÓN AUTOMÁTICA detecta que los alimentos no están en su punto, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción pulsando el botón de **control**.

Puede alargar o acortar el tiempo de cocción (excepto en el modo de descongelación) en cualquier momento pulsando el botón de **control**.

Pulse **Parar/Borrar**.

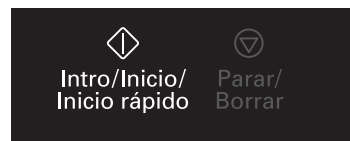


Seleccione el programa de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** deseado.

* Consulte COCCIÓN AUTOMÁTICA (página 18).

Seleccione el peso de los alimentos.

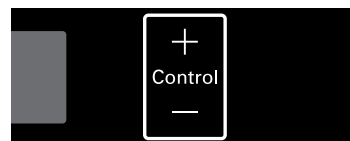
Pulse **Intro/Inicio/Inicio rápido**.



Pulse **Control**.



El tiempo de cocción aumentará o disminuirá.



Platos de Prueba de Acuerdo con EN 60705

| Función | Alimento | Ajuste del microondas en vatios, Tiempo de cocción en minutos | Utensilios | Nivel | Tipo de calentamiento Temperatura en °C | Notas |
|-------------------------------------|----------------------|--|-------------------------------|----------|--|--|
| Descongelación en microondas | Carne | 700 vatios, 1-2 + 90 vatios, 6-8 | Rejilla | Inferior | - | Coloque un plato llano en la rejilla. Dé la vuelta tras 700 vatios, 1 a 2 minutos. O utilice la función "Descongelación automática 1 (0,5kg)". |
| Cocción en microondas | Natillas | 300 vatios, 30-33 | Rejilla | Inferior | - | Coloque un plato pirex en la rejilla. |
| | Bizcocho | 700 vatios, 6-7 | Rejilla | Inferior | - | Coloque un plato pirex de 22 cm de diámetro en la rejilla. |
| | Rollo de carne | 450 vatios, 15-20 | Rejilla | Inferior | - | Coloque un plato pirex en la rejilla. |
| Cocción combinada con el microondas | Gratinado de patatas | 300 vatios, 23-27 | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Convección combinada 180°C | Coloque un plato pirex de 22 cm de diámetro en la rejilla metálica. |
| | Pastel | 180 vatios, 13-18 | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Convección combinada 160°C | Coloque un plato pirex de 22 cm de diámetro en la rejilla metálica. |
| | Pollo | 300 vatios, 40-45 | Bandeja metálica + Rejilla | 1 | Convección combinada 200°C | Coloque el pollo boca abajo en la rejilla, sobre la bandeja metálica. Si lo prefiere, gírelo una vez transcurridos 2/3 del tiempo total. |

Utensilios Utilizables en el Microondas

Nunca introduzca en el horno microondas utensilios metálicos ni con incrustaciones o adornos de metal.

Las microondas son un tipo de energía que no puede penetrar en los metales, rebotando sobre todo objeto metálico y produciéndose arcos voltaicos, efecto alarmante que recuerda a descargas eléctricas. La mayor parte de los utensilios no metálicos de cocina resistentes a altas temperaturas son adecuados para los microondas, si bien es posible que contengan sustancias metálicas, siendo entonces inadecuados como utensilio para microondas. Si no está seguro de si puede utilizar un utensilio, resulta muy fácil saber si es adecuado:

Introduzca en el horno el utensilio junto a un vaso grande de agua. Ponga en marcha el horno a potencia máxima ("HIGH") durante 1 minuto. Si el agua se calienta y el utensilio no, puede utilizar el utensilio en el microondas. Por el contrario, si el agua no se calienta y el utensilio sí, quiere decir que éste ha absorbido las microondas y por tanto no es adecuado utilizarlo. Seguramente usted ya dispone de muchos utensilios que podrá utilizar en el microondas. Lea atentamente los siguientes ejemplos:

Platos llanos

Muchos platos de este tipo pueden utilizarse en el microondas. Si no está seguro, lea las especificaciones del fabricante o bien haga la prueba indicada.

Utensilios de vidrio

Pueden utilizarse utensilios de vidrio que soporten altas temperaturas, como, por ejemplo, todo utensilio de vidrio templado. Por el contrario, no utilice utensilios delicados de cristal, como vasos de lados rectos o vasos para vino, ya que podrían romperse al calentarse su contenido.

Recipientes de plástico para guardar alimentos

Pueden utilizarse para contener alimentos que e van a recalentar rápidamente en el microondas, pero no los introduzca en el microondas si han de permanecer mucho tiempo cocinándose, ya que el calor de su contenido finalmente acabaría por deformar o fundir los recipientes de plástico.

Papel

Los recipientes o platos de papel pueden utilizarse en los hornos microondas a condición de que el tiempo de cocción no sea largo y de que los alimentos a cocinar no contengan mucho aceite o agua. El papel de cocina es muy útil para envolver alimentos y para cubrir bandejas de asados que contengan alimentos con mucha grasa, como bacon. En general, no utilice papel de color ya que podría desteñirse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que causarían arcos voltaicos, o incluso prenderse fuego en el microondas.

Bolsas de plástico especiales para cocinar

Las bolsas de plástico pueden utilizarse en el microondas siempre que sean especiales para cocinar. Hágales siempre un pequeño corte para que pueda salir el vapor del interior. Nunca utilice bolsas normales, porque acabarían deformándose o deshaciéndose.

Utensilios de plástico para microondas

Para su microondas existen utensilios de plástico de diversas formas y tamaños que seguramente usted ya tiene en su cocina, no precisando comprar otros utensilios.

Recipientes de cerámica, de gres o utensilios de otros materiales cerámicos

Los utensilios de estos materiales suelen poder utilizarse en el microondas, pero haga primero la prueba indicada anteriormente.

ATENCIÓN

Algunos utensilios con alto contenido de plomo o hierro no deben utilizarse en el microondas.

En caso de duda, haga la prueba indicada anteriormente.

Características de los Alimentos y

Cocción en Microondas

Preste atención durante la cocción

Las recetas han sido redactadas con gran cuidado, pero que el plato salga bien depende de que usted preste atención a la cocción, observando de vez en cuando el interior del horno. Su microondas dispone de una luz interior que se enciende automáticamente al entrar el horno en funcionamiento, para así ver cómo avanza la cocción. En las recetas, las indicaciones como, por ejemplo, dar la vuelta o remover los alimentos son meras tareas básicas a realizar. Si observa que los alimentos no se están cocinando homogéneamente, haga las modificaciones que usted estime necesarias.

Factores a considerar en el tiempo de cocción

La duración de toda cocción depende de muchos factores, como por ejemplo, y de forma muy sustancial, de la temperatura de los ingredientes a utilizar. Es decir, si por ejemplo desea hacer un pastel con huevos, leche y mantequilla fríos, el tiempo de cocción deberá ser mayor que si los ingredientes están a temperatura ambiente. En todas las recetas de esta guía constan los tiempos de cocción correspondientes. Generalmente, observará que los platos no quedan completamente cocinados si utiliza el período mínimo de cocción, y puede darse también que estime necesario prolongar el período máximo de cocción indicado. En estas recetas se ha aplicado el principio de que es mejor no indicar tiempos de cocción posiblemente excesivos, ya que un plato demasiado cocinado resulta ya inservible. En algunas recetas, especialmente las de pan, pasteles y natillas, se recomienda retirarlas del microondas antes de que estén completamente hechas, indicación conveniente porque al dejar reposar estos platos, terminan por hacerse solos fuera del horno al actuar el calor de las partes más externas, que penetrará poco a poco hacia el interior. Si se deja el plato dentro del microondas hasta que todo su contenido se haga, puede que las partes más externas queden demasiado cocinadas o incluso quemadas. Según vaya utilizando su microondas, le resultará más fácil calcular cuánto tiempo cocinar y dejar en reposo los alimentos.

Densidad de los alimentos

Los alimentos porosos y de poco peso, como pasteles y diferentes panes, se cocinan con mayor rapidez que los alimentos de mayor peso y densos, como los asados y los guisados. Al cocinar alimentos porosos, preste atención a que las partes más externas no se resequen y queden demasiado quebradizas.

Grosor de los alimentos

La parte superior de los platos de gran grosor, como los asados, quedará hecha antes que la parte inferior, por lo que siempre es aconsejable dar la vuelta a los alimentos durante la cocción, incluso varias veces.

Grado de humedad de los alimentos

Como el calor emitido por las microondas hace que se evapore parte de la humedad de los alimentos, es aconsejable que los platos no muy húmedos, como, por ejemplo, asados y algunas verduras, se rocíen con agua antes de la cocción, o bien cubrirlos para que no queden secos.

Contenido de grasa y hueso

Los huesos conducen el calor, y la parte grasa de las carnes se cocina antes que las partes magras. Cuando cocine trozos de carne con hueso o partes grasas, preste atención a que queden cocinados homogéneamente y a que no queden demasiado cocinados.

Cantidad de alimentos

Sea cual sea la cantidad de alimentos que introduzca en el microondas, la energía generada por el microondas será la misma. Por tanto, cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo de cocción necesario. Si corta por la mitad algún alimento, recuerde que el tiempo de cocción necesario se reducirá al menos en una tercera parte.

Forma de los alimentos

Las microondas penetran tan sólo 2 cm. en los alimentos, cocinándose las partes más internas por efecto del calor, que irá penetrando en las partes más internas; por tanto, únicamente las partes externas se cocinan por efecto directo de las microondas, y el resto por conducción del calor. Los alimentos más difíciles de cocinar homogéneamente en un microondas son los que tienen forma de un gran cubo, ya que las esquinas quedarán hechas mucho antes de que empiece a calentarse la parte central. Los alimentos redondos de poco grosor o en forma de aro se cocinan fácilmente.

Alimentos envueltos o cubiertos

Los alimentos envueltos se cocinan más rápidamente por la acumulación de vapor y calor bajo la envoltura. Utilice una tapa o film de plástico transparente doblado en torno al plato para evitar que pueda separarse y romperse.

Dorar alimentos

Las carnes y aves cocinadas durante 15 minutos o más se dorarán ligeramente por sí mismas en su propio jugo y aceite. Si el tiempo de cocción indicado es inferior, unte los alimentos con líquido que favorezca que se doren, como por ejemplo salsa barbacoa, salsa de soja o salsa worcestershire, que darán un aspecto más sabroso. Como estos líquidos se añaden en poca cantidad, no variará el sabor final de la receta original.

Envoltura en papel parafinado

Puede utilizarse papel parafinado para evitar salpicaduras y retener el calor, pero como no es una cobertura tan hermética como una tapa o el plástico transparente, quizás el plato quede algo reseco.

Disposición y separación de los alimentos

Los platos como las patatas asadas, los bollos pequeños o entremeses calientes se harán más homogéneamente si distribuye y separa bien los elementos, preferentemente formando un círculo. Nunca disponga los alimentos unos encima de otros.

Características de los Alimentos y Cocción en Microondas

Remover los alimentos

Al cocinar con hornos microondas es muy importante remover bien los alimentos, operación que en la cocina convencional se hace para mezclar los alimentos y que en la cocción por microondas en cambio sirve para extender y distribuir bien el calor. Remueva siempre de fuera hacia dentro, porque las partes externas se calientan más rápidamente.

Dar la vuelta a los alimentos

Los platos de gran tamaño y grosor, como los asados de carnes y pollo deben darse la vuelta para que la parte superior quede hecha igual que la inferior. También es conveniente dar la vuelta a los trozos de pollo o carnes.

Colocación de las partes más gruesas hacia el borde del recipiente

Como las partes más alejadas del centro del recipiente reciben más calor, es conveniente colocar las partes más gruesas de carnes, pollo o pescado hacia el borde del recipiente de asado. Así, los trozos más gruesos recibirán más calor y el plato quedará homogéneamente asado.

Cobertura de los alimentos

Cuando vaya a cocinar alimentos con forma cuadrada o rectangular, cubra con papel de aluminio los bordes de los alimentos. El papel de aluminio no deja penetrar las microondas y así se evita que esas partes se hagan demasiado. No utilice nunca demasiado papel de aluminio y asegúrese de que queda bien fijado al recipiente, o de lo contrario podrían producirse arcos voltaicos dentro del horno.

Colocación sobre una superficie

Cuando desee cocinar alimentos muy densos o gruesos, puede colocarlos sobre una superficie para que así las microondas entren bien en la parte inferior y central de los alimentos.

Pinchar los alimentos

Los alimentos contenidos en cáscaras, piel o membranas pueden reventar en el horno a menos que los pinche antes de cocinarlos, por ejemplo en caso de cocinar ostras, almejas, yemas y claras de huevo, y frutas o verduras y vegetales enteros.

Comprobación de la cocción

Como los alimentos se cocinan tan rápidamente en un microondas, es necesario comprobar la cocción frecuentemente. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta su cocción completa, pero la mayoría, como es el caso de carnes y pollo, es mejor retirarlos del horno cuando están casi hechos, dejándolos reposar fuera para que se hagan del todo, aumentando la temperatura interna de los alimentos entre 3°C y 8°C.

Reposo de los alimentos

Frecuentemente se retiran los alimentos del horno y se dejan reposar de 3 a 10 minutos, cubriéndolos entonces para que retengan el calor, a menos que resulte más atractivo que presenten una textura seca (por ejemplo, algunos pasteles y galletas). Durante este tiempo de reposo, los alimentos acaban de hacerse, y los sabores se mezclan y mejoran.

Cómo limpiar su horno microondas

1 Mantenga limpio el interior del horno

Las salpicaduras o los líquidos vertidos se adhieren a las paredes interiores del horno y de la puerta. Utilice un paño húmedo para quitar las salpicaduras. Las migas y las salpicaduras absorben parte de las microondas, aumentando el tiempo de cocción. Quite con un paño húmedo las migas que hayan caído en la junta de la puerta, zona que es importante que esté bien limpia, pues proporciona el sellado hermético del horno. Quite las salpicaduras de grasa con un paño enjabonado y después aclare y seque las superficies. No utilice fuertes productos de limpieza ni detergentes abrasivos. La base giratoria puede limpiarse a mano o en el lavavajillas.

2 Mantenga limpio el exterior del horno

Limpie el exterior del horno microondas con agua y jabón, y después pase agua y séquelo con un paño suave o toallita de papel. Para que las piezas interiores del horno no puedan resultar dañadas, evite que el agua pueda entrar por las aberturas de ventilación. Al limpiar el panel de control, abra la puerta del horno para evitar que puede ponerse en marcha accidentalmente, pase un paño húmedo y después un paño seco. Tras limpiar el exterior del horno, pulse Parar/Borrar.

- 3 Si se empaña por dentro la ventanilla de la puerta o las partes circundantes de fuera, pase un paño suave. Esto puede suceder si hay una gran humedad ambiente, y no es señal de mal funcionamiento del horno microondas.
- 4 Mantenga siempre limpias la puerta y las juntas de ésta. Utilice únicamente agua tibia ligeramente jabonosa, pase después un paño sin jabón y a continuación séquelas bien.

NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO PRODUCTOS EN POLVO DE LIMPIEZA, NI HERRAMIENTAS DE PLÁSTICO O HIERRO.

Resultará más fácil limpiar las partes metálicas si les pasa a menudo un paño húmedo.

- 5 No utilice ningún producto de limpieza a vapor.
- 6 Desenchufe el horno de la toma de corriente cuando limpie el panel de control con un paño húmedo o al rociar agua sobre el cristal a limpiar. Si no lo hace así, este producto puede activarse al tocar el botón de Inicio rápido.

Dudas más Frecuentes

P - ¿Cuál es el problema si no se enciende la luz interior del horno microondas?

R Puede ser por dos razones:
La bombilla se ha fundido.
La puerta no está bien cerrada.

P - ¿Las microondas atraviesan la puerta del microondas?

R No. Los orificios internos de la puerta sirven para poder ver el interior del horno, pero las microondas no pueden salir al exterior.

P - ¿Por qué suena un pitido al tocar un botón del Panel de Control?

R El pitido suena para indicar que se ha introducido correctamente el ajuste.

P - ¿El microondas puede estropearse si se enciende estando vacío?

R Sí, nunca lo active si está vacío.

P - ¿Por qué a veces se revientan los huevos?

R Al hornear, escalfar o freír huevos, la yema puede reventarse porque se acumula vapor dentro de la membrana que la cubre. Para que no suceda esto, no tiene más que pinchar varias veces la yema antes de introducirlos. Nunca introduzca huevos en su cáscara.

P - ¿Por qué se aconseja dejar reposar los alimentos una vez cocinados?

R Una vez cocinados, los platos acaban de hacerse del todo dejándolos en reposo, quedando así hechos uniformemente. La duración de este tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.

P - ¿Por qué a veces los alimentos no se hacen del todo aunque haya seguido las instrucciones?

R Consulte otra vez su libro de cocina para ver si ha seguido correctamente las instrucciones y para ver qué puede afectar al tiempo necesario de cocción. Los tiempos de cocción y de calentamiento son sólo indicativos y ofrecen valores con los que los platos no pueden hacerse en exceso, el problema más habitual hasta que el usuario se habitúa a cocinar con microondas. El tiempo necesario de cocción depende del tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos. Al calcular el tiempo de cocción tenga en cuenta las indicaciones del libro y su criterio personal, tal como cuando utiliza la cocina convencional.


Especificaciones Técnicas

Especificaciones técnicas

| | | MP9297MLT |
|--------------------------|------------|--|
| Alimentación eléctrica | | 230 V~ 50 Hz |
| Potencia | | 700 W (según estándar IEC60705) |
| Frecuencia de microondas | | 2450 MHz |
| Dimensiones exteriores | | Anchura: 527 mm.; Altura: 366 mm.; Profundidad: 472 mm. |
| Consumo | máx. | 2700 W |
| | Microondas | 1300 W |
| | Grill | 1900 W |
| | Convección | 2200 W |
| | Combinada | máx. 2200 W |



LG Electronics Inc.

 **Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos**

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.

Fabricado en Corea