



Horno de Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO: MD-0983FTL

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de operarlo

NOM
061



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

- * No coloque ningún este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.
- * No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.
- * No opere este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas.
- * Esto podría resultar en un derrame repentino del líquido caliente.

PRECAUCION

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobre-cocción puede ocasionar incendio y como consecuencia dañar el horno.

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, evite el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición, ya que puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuello angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego, parcialmente, midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo y después vierta o mueva, luego cuidadosamente revise su temperatura enseguida antes de consumir. Evite quemarse (especialmente con el contenido de alimentos embotellados y biberones).

Importantes Instrucciones de Seguridad

CUIDADO - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, daños corporales a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.

3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorrientes debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA"** en la página 5 de este manual. No utilice productos químicos corrosivos o que despidan vapores en este aparato.

4. Instale y sitúe este aparato siguiendo fielmente las instrucciones proporcionadas en este manual respecto a la instalación.

5. Algunos productos como huevos enteros, envases sellados y frascos cerrados por ejemplo, pueden explotar y por lo tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.

6. Use este aparato sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.

7. Como con cualquier otro aparato electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.

8. No opere este aparato si el cordón o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente o si el aparato propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.

9. Este aparato debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.

10. No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas de este aparato.

11. No use este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo el sumidero de la cocina, ni en un subterráneo húmedo, ni cerca de una piscina (alberca o pileta), ni en lugares parecidos.

12. No sumerja este aparato, ni su cordón, en agua ni permita que uno u otro se mojen.

13. Mantenga el cordón eléctrico de este aparato, lejos de superficies calientes.

14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde lo tenga instalado.

15. Cuando limpie las superficies de la puerta y el interior del horno, utilice solamente un jabón suave, no abrasivo, aplicando con una esponja o paño suave. Véanse las instrucciones para limpiar la puerta en este folleto.

16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:

a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.

b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.

c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.

17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimentos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar daños corporales.

18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de jarabe.

19. Evite usar líquidos corrosivos o que generen vapores, tales como sulfatos, cloro, etc.

20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas), porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede derramarse violentamente durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.), lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor menear el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Table de Contenidos

Instalación.....	5
Introducción.....	7
Instrucciones de seguridad.....	11
Diagrama de Características / Pane de control.....	12
Instructivo de operación.....	14
Ajuste de Reloj.....	14
Inicio Rápido (Encendido Fácil).....	14
Temporizador de cocina.....	14
Seguro para niños.....	14
Cocina automática al toque.....	15
Palomitas.....	15
Tiempo de cocción.....	16
Cocción en etapas múltiples.....	16
Nivel de potencia del Horno de microondas.....	17
Descongelar automáticamente por peso.....	17
Instructivo de operación Tostador.....	21
Sugerencias para el tostador.....	21
Limpiar el tostador.....	21
Sugerencias para cocinar.....	21
Funcionamiento Tostador.....	22
Tostar.....	22
Bagel.....	23
Otras instrucciones de ayuda.....	24
Precauciones de seguridad.....	25
Preguntas y Respuestas.....	26
Especificaciones Técnicas.....	27
Póliza de Garantía	28

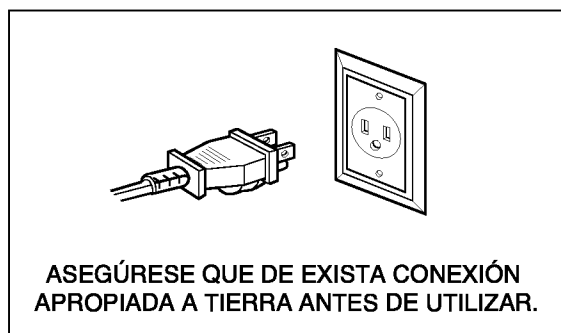
Instalación

A. INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe de tres clavijas (una de las cuales es para conexión a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico. Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

CUIDADO— El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico. No corte ni remueva la tercer clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.



El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado a tierra.

CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado y el tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista especializado.
- Si es necesario utilizar un cordón de extensión, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptáculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

NOTAS:

- Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón mas largo.
- Cordones apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
- Si se llegara a usar un cordón mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cordón debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón de extensión debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexión a tierra y (3) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde el aparato no pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

Instalación

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 20 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACIÓN DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de la cocina (estufa de gas o eléctrica). Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

Todas las salidas de aire deben mantenerse libres de obstrucción durante la función de cocina. Si las salidas están cubiertas durante la operación del horno, éste puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno quedará impedido de funcionar hasta que se haya enfriado suficientemente.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorrientes de modo que el receptor y el horno resulten conectados a dos circuitos diferentes.

Introducción

¡¡GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO LG !!

En LG Electronics, enfocamos nuestros esfuerzos en poner al alcance de nuestros consumidores, tecnología que facilite las tareas del hogar con la finalidad de que usted :

¡¡Disfrute de Cocina Mexicana e Internacional, con sólo un toque!

Ahora podrá comprobar las ventajas de cocinar en un horno de microondas LG y confirmará que la comida es realmente sana, el platillo final conserva sus nutrientes esenciales y son cocinados con un mínimo de grasa, obteniendo de la manera más sencilla el resultado de Todo un Chef profesional.

A partir de hoy:

¡¡Realmente cocinará por completo Cocina Mexicana!!

Nota: Su horno de microondas LG se encuentra respaldado por 300 Centros de Servicio a Nivel Nacional y 3 años de garantía.

Introducción

Cómo trabaja el horno de microondas.

Las microondas son una forma de energía similar a las ondas de radio, televisión y a la luz común de día. Por lo regular. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos de microondas, sin embargo tienen un magnetrón, el cual está diseñado para hacer uso de la energía de microondas. La electricidad suministrada por el tubo de magnetrón que es usada para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. (Una bandeja giratoria está localizada en la parte interior del horno). Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los cuales son materiales externos, que aseguran la cocción en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno de microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar, ya que cuando la puerta está abierta, el horno automáticamente detiene la producción de Microondas. La energía de microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos de energía que le dañen cuando coma sus alimentos. Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo los mejores resultados en su horno de microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende por supuesto, de cuanta atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mire el alimento cuando lo cocina. Además su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación de tal forma que puede ver dentro y revisar el progreso de su receta. Al preparar las recetas considere el mínimo de pasos recomendados según las instrucciones en la receta para elevar, batir, etc. Lo necesario para que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos dispares, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno y diríjase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan el tiempo de cocción; la temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerablemente mayor para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. Generalmente, usted podrá ver el inicio y el resto del tiempo de los alimentos bajo cocción en el extremo inferior. Además usted puede cocinar los alimentos más allá del tiempo máximo de cocción, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es dar mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. En ocasiones, al recalentar los alimentos se pierde el sabor. Para evitar esto, algunas recetas, particularmente algunas para panes, pasteles y flanes, recomiendan remover los alimentos del el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Esto es correcto. Cuando sea posible deténgalo y cúbralos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno ya que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajará al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo, las partes externas comenzarán el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que usted adquiere al utilizar su horno de microondas LG, es que usted comienza aumentar su práctica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como afectan las características de la comida a la cocina con microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosos como panes y pasteles se cocinarán más rápido que los pesados, tales como carnes a la cacerola, etc. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secas y quebradizas.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinarán más rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

Introducción

Alimentos que contienen hueso y grasa: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos que conducen el calor y la grasa se cocinan más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa, para que se cocinen uniformemente y que no se sobrecozcan.

Cantidad de alimentos: El número de microondas en su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el horno de microondas, más largo debe ser el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos de un tercio, cuando cocine 1/2 receta.

Formas de los alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2,5 cm en los alimentos, por lo que la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por el calor generado en el exterior (Convección). Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas, es una gruesa y cuadrada. Las esquinas se quemarán más rápido que el centro que tiene un calentamiento parejo. Redondee los alimentos y dé forma delgada para lograr un cocinado satisfactorio en el microondas.

Técnicas especiales en cocina con microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas más usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubriendo: Usted puede usar una película de plástico adherente con las orillas plegadas para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos.

Sin embargo, lo hecho causa pérdida de líquido, lo que provoca que el alimento se seque ligeramente por fuera.

Se recomienda envolverlos en toalla de papel o papel anti-grasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como papas, pastelillos y entremeses se cocinan más uniformemente si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.

Movimiento: El movimiento es una de las técnicas más importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microondas los alimentos siempre deben ser movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altos como carnes y pollos, éstos deberán girarse de tal forma que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas.

Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos y lo hace sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

Envolvimiento: Se recomienda hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que esté bien ajustado en el recipiente donde se han colocado los alimentos, ya que podría formarse un arco eléctrico en el horno con riesgo de quemar la cavidad.

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de estas.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana se pueden reventar en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos yema y clara (ambos), ostras almejas, frutas y muchos vegetales.

Introducción

Verificación de cocción. Porque los alimentos se cocinan más rápido en un horno de microondas, es necesario verificarlos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante el tiempo de reposo (Detención). La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor, aún más los que son de textura seca (pasteles, bizcochos, etc.). El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda a aromatizar el sabor.

Utensilios seguros para microondas:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microondas. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos. La mayoría de los utensilios no metálicos resisten al calor y se pueden utilizar con toda seguridad en su microondas sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno de microondas. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora pueden ser usados como auxiliar de su microondas. Basta leer la siguiente lista:

- 1. Platos de cocina:** Muchas clases de platos son seguros en el microondas, si tiene duda consulte la leyenda de la etiqueta de fábrica. O realice la prueba de microondas.
- 2. Vajilla de cristal:** La cristalería que es resistente al calor es segura en microondas y esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno sin embargo, no use cristalería delgada (como vasos Para Vino), ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.
- 3. Papel:** Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas y es recomendable utilizarlos en los alimentos a ser cocinados que tengan más grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.
- 4. Contenedores plásticos:** Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.
- 5. Cocinar en bolsas:** Estas son seguras en microondas y están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno de microondas, ya que se pueden achicharrar y romper.
- 6. Utensilios plásticos para microondas:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
- 7. Pocillos de cerámica y de piedra:** Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser probados para asegurarse.

PRECAUCION: ALTO CONTENIDO DE FIERRO Y GUIAS ALTAS, SON ALGUNOS OBJETOS PARA NO COCINAR.

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

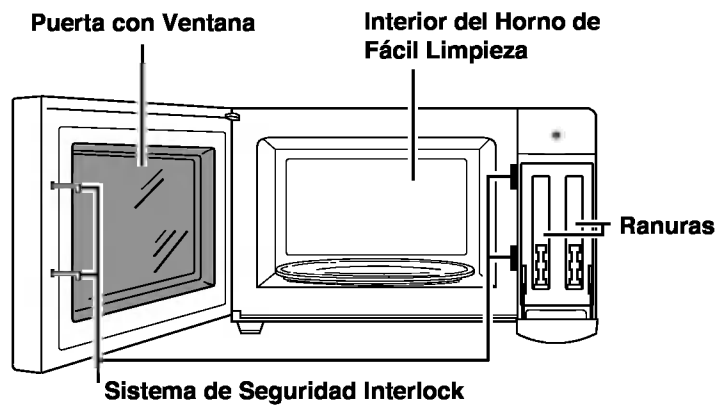
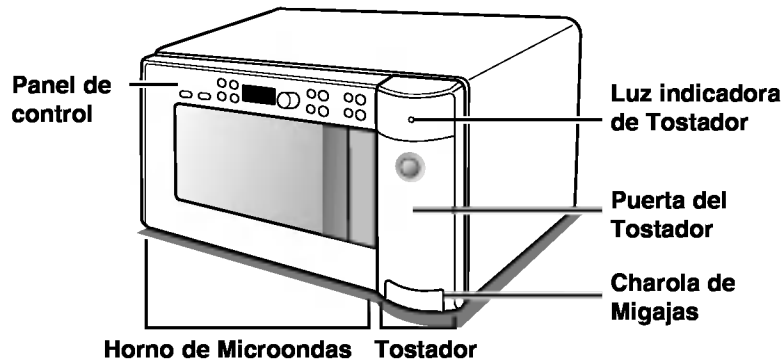
Cuando se usan artefactos eléctricos, especialmente cuando los niños están presentes, siempre debe seguir las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su tostador.
2. No toque las superficies calientes.
3. Protéjase contra riesgos eléctricos, no sumerja cables, enchufes, o el dispositivo en agua u otro líquido.
4. Una vigilancia estricta es necesaria cuando se usa algún artefacto junto o cerca de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar.
Permita enfriarse antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
6. No haga funcionar ningún dispositivo con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o se ha dejado caer o ha sido dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano, para examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o mostrador, ya que puede ser jalado.
9. No lo use a la intemperie.
10. No lo coloque cerca de un quemador eléctrico o a gas.
11. No use este dispositivo para otro propósito que no sea para el que se ha diseñado.
12. Alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios no deben ser insertados en este artefacto, ya que pueden producir incendio o riesgos eléctricos.
13. Un incendio puede ocurrir si este tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, colgaduras o paredes, etc., cuando está en funcionamiento.
14. No intente sacar comida cuando este artefacto está enchufado.
15. La puerta del tostador debe ser cerrada antes de insertar o desconectar el enchufe del tomacorriente de la pared.
16. No lave con almohadillas para fregar de metal. Las piezas que se suelten de la almohadilla pueden tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.
17. No use productos de papel cuando use el artefacto en el modo de tostador.
18. No guarde materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no está en uso.
19. No cubra la bandeja de migajas o alguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará sobrecalentamiento de este artefacto.
20. Debe tener extremo cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
21. No tueste rosca de pan de sobre-tamaño, porque la superficie delgada de la rosca de pan puede ser colocada muy cerca al calentador, causando que se queme la superficie y que se ahume.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS / PANEL DE CONTROL

PARTES Y ACCESORIOS



Su horno viene con los siguientes accesorios:

- 1 Guía para su uso y cuidado
- 1 Bandeja giratoria de vidrio
- 1 Anillo giratorio

Bandeja Giratoria de Vidrio

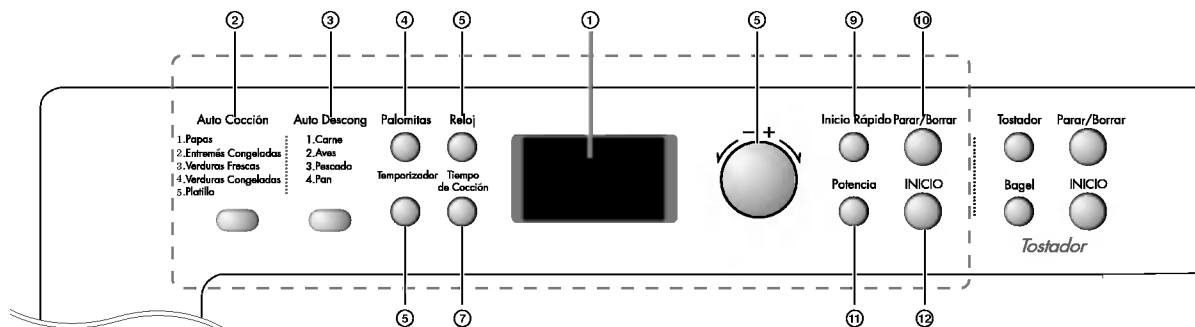


Anillo Giratorio

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

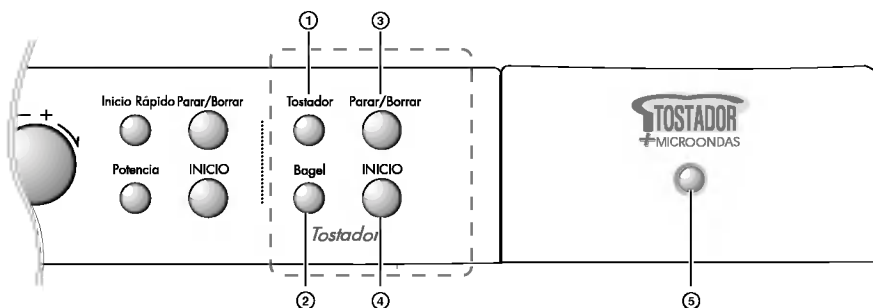
ÁREA DE CONTROL DE MICROONDAS

PANEL DE CONTROL



- 1. DISPLAY** El display incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, las horas establecidas para cocinar y las funciones seleccionadas para cocinar.
- 2. COCINA AUTOMÁTICA** Toque este botón y gire la perilla para seleccionar la programación según los tipos de comidas.
- 3. DESCONGELADO AUTOMÁTICO** Esta tecla es un modo preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras, y pan de hasta 1.0 libras. Presione este botón y gire la perilla para seleccionar el descongelamiento.
- 4. PALOMITAS** Presione este botón para preparar una bolsa de palomitas sin la necesidad de ingresar un tiempo o poder de cocción.
- 5. RELOJ** Toque esta tecla para introducir la hora.
- 6. TEMPORIZADOR DE COCINA** Toque este botón para utilizar su horno de microondas como cronómetro de cocina.
- 7. TIEMPO DE COCCION** Toque este botón para establecer un tiempo de cocinado.
- 8. DIAL (PERILLA GIRATORIA)** Gire esta perilla para establecer la hora, el cronómetro de cocina, el tiempo de cocción, el nivel de poder de cocción, la cantidad de comida y el nivel de tostado del tostador.
- 9. INICIO RÁPIDO (ENCENDIDO FÁCIL)** Presione este botón para cocinar al 100% de poder, desde un minuto, hasta 99 minutos, 59 segundos.
- 10. PARAR / BORRAR** Toque este botón para detener el horno o borrar ingresos.
- 11. POTENCIA** Toque este botón para establecer el nivel de energía para cocinar.
- 12. INICIO** Toque este botón para iniciar todos los ingresos (excepto las funciones Auto Cook (Cocina Automática), EZ ON (Encendido Fácil) y Popcorn (Palomitas), las cuales se inician automáticamente) y para iniciar o concluir la función Child Lock (Bloqueo para niños).

ÁREA DE CONTROL DEL TOSTADOR



- 1. TOSTAR** Presione este botón y gire la perilla para tostar pan.
- 2. BAGEL** Se usa para tostar pan de rosca.
- 3. PARAR/BORRAR** Toque este botón para apagar el tostador o borrar los ingresos.
- 4. INICIO** Toque este botón para iniciar el proceso de tostar.
- 5. LUZ INDICADORA** Cuando haga funcionar el tostador con la puerta cerrada, se iluminará. Si abre la puerta, durante el tostado esta parpadeará.






INSTRUCTIVO DE OPERACION

AJUSTE DE RELOJ

Ejemplo: Para determinar el reloj para las 10:30.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  
2.  Gire la perilla para fijar la hora. 
3.  
4.  Gire la perilla para fijar los minutos. 
5.  







TEMPORIZADOR DE COCINA

Su horno de Microondas puede ser usado como Cronómetro de Cocina y lo puede fijar hasta por 90 minutos.

Ejemplo: Para fijarlo en 3:00 minutos.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  La hora del día.
2.  
3.  Gire la perilla hasta que se muestre 3:00 mins. 
4.  Se inicia el Temporizador.



SEGURO PARA NIÑOS

Use esta función para bloquear el panel de control cuando usted está limpiando el horno, o para que los niños no puedan usar el horno sin su estricta supervisión.

Para colocar el SEGURO PARA NIÑOS

PRESIONE:


LA PANTALLA MUESTRA:

1.  La hora del día.
2.  Mantenga presionado hasta que aparezca "L" en la pantalla (aproximadamente 4 segundos)

Para cancelar el "SEGURO PARA NIÑOS"

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  Mantenga presionado hasta que desaparezca la "L" de la pantalla (aproximadamente 4 segundos)




INICIO RAPIDO (Encendido Fácil)

Un botón para ahorrar tiempo, este botón le permite fijar y encender rápidamente el horno de microondas al 100% de energía sin necesidad de presionar INICIO (Comienzo).

Ejemplo: Para cocinar por 2:00 minutos.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  La hora del día.
2.  Dos veces 
Y se inicia la cocción.

Nota: Cada vez que presione INICIO RAPIDO, añadirá un minuto al tiempo de cocción hasta llegar a 99 mins., 59 segs.


INSTRUCTIVO DE OPERACION


COCINA AUTOMÁTICA AL TOQUE


Use esta función para cocinar alimentos sin ingresar un determinado tiempo de cocción o nivel de energía. No se necesita tocar INICIO. La cocción en microondas comenzará automáticamente. Consulte a la "Tabla de cocina automática" más abajo para más información.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.

PRESIONE:

1.  Parar/Borrar

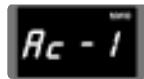
2.  Auto Cocción
1. Papas
2. Entremés Congeladas
3. Verduras Frescas
4. Verduras Congeladas
5. Plátano

3.  Gire la perilla hasta fijar 2 papas

4. Y se inicia la cocción después de 4 segundos.

LA PANTALLA MUESTRA:

La hora del día.



PALOMITAS

Use esta función únicamente para preparar una bolsa de palomitas de 3.0 ~ 3.5oz.

Ejemplo: Para cocinar una bolsa de 3.0oz. de palomitas en el Horno de Microondas.

PRESIONE:

1.  Parar/Borrar

2.  Palomitas
Dos veces

3. Y se inicia la cocción después de 4 segs.


LA PANTALLA MUESTRA:

La hora del día.



Nota: Coloque la bolsa de palomitas en el centro de la cavidad del Horno. Use únicamente la función Popcorn para cocinar palomitas.

TABLA DE COCINA AUTOMÁTICA AL TOQUE

Código	CATEGORÍA	DIRECCIONES	Cantidad
Auto Cocción 1. Papas 2. Entremés Congeladas 3. Verduras Frescas 4. Verduras Congeladas 5. Plátano	Papas	Pique cada papa con un tenedor y colóquelas sobre la bandeja del horno alrededor del borde dejando al menos una pulgada entre ellas. Luego de cocinadas, déjelas descansar por 5 minutos.	1 - 4 medianas, aprox. 10 oz. cada una.
	Entremés Congeladas	Sáquela del paquete externo. Corte la cubierta. Si no estuviera en un recipiente apto para microondas, cúbralo con plástico dejando ventilación. Luego de cocinados, déjelo descansar por 3 minutos.	10.5 oz.
	Verduras Frescas	Prepare a su gusto, lave y escurra el agua residual de las verduras. Colóquelas en un recipiente para microondas de tamaño mediano. Agregue la cantidad de agua correspondiente a la cantidad (1-2 tazas: 2 cucharadas, 3-4 tazas: 4 cucharadas). Cubra con envoltura plástica y dejando ventilación. Luego de cocinadas, déjelas descansar por tres minutos.	1 - 4 tazas.
	Verduras Congeladas	Retire del empaque, enjuague el hielo de encima bajo el chorro del agua. Colóquelos en un recipiente de tamaño adecuado y apto para usarse en horno de microondas. Añada la cantidad de agua acorde con la cantidad de vegetales (1~2 tazas :2 cucharadas, 3~4 tazas :4 cucharadas). Cubra con envoltura plástica y ventile. Después de cocinar, vacíe y deje reposar por tres minutos.	1 - 4 tazas.
	Plátano	Coloque los alimentos a calentarse sobre el plato o similar. Cubra con envoltura plástica, dejando ventilación. Luego de cocinado, déjelo descansar por 3 minutos.	1 - 2 porciones (10-16 oz. c/u aprox.)

INSTRUCTIVO DE OPERACION

TIEMPO DE COCCION





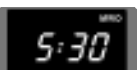



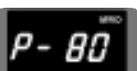

Esta función le permite programar un tiempo y una energía específica de cocción. Para mejores resultados, tiene 10 niveles de energía establecidos además del HIGH (100%). Consulte la "Tabla de nivel de energía de microondas" en la página 17 para más información.

NOTA: Si no selecciona un determinado nivel de energía, el horno automáticamente cocinará en HIGH (100%).

Ejemplo: para cocinar durante 5 minutos 30 segundos al 80% de energía.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  La hora del día.
2.  
3.  
4.  
5.  
6.  Se inicia la cocción.





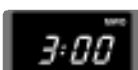

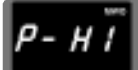

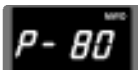

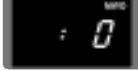



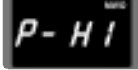

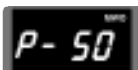

COCCION EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para mejores resultados algunas recetas requieren diferentes niveles de energía de cocción durante las diferentes etapas de un ciclo de cocción. Puede programar su horno para que cambie de un nivel de energía hasta otros dos niveles.

Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  La hora del día.
2.  
3.  
4.  
5.  
6.  
7.  
8.  
9.  
10.  Se inicia la cocción.
11. Cuando termine la 1° etapa escuchará dos tonos cortos y el horno comenzará la 2° etapa de cocción.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO DE MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles potencia para cocinar, lo que le permite cocinar o calentar una gran variedad de comidas. Consulte la tabla de más abajo para sugerencias.

Tabla de energía de microondas

Nivel de energía	Use
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> • Agua hirviendo. • Hacer dulces, caramelo. • Cocinar partes de las aves, pescado y verduras. • Cocinar cortes tiernos de carne. • Aves enteras.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar arroz, pastas y verduras.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar comidas de preparación rápida. • Recalentar sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar platos con huevos, leche, y queso. • Cocinar tortas, panes. • Fundir chocolate.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar ternera. • Cocinar pescados enteros. • Cocinar budines y flanes.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, aves enteras y cordero. • Cocinar asado de costilla, punta de lomo.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar carne, aves, y mariscos.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Cocinar chuletas de cerdo, asados.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Quitar el frío de la fruta. • Ablandar la manteca.
1	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener calientes las cacerolas y los platos principales. • Ablandar manteca y queso crema.
0	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de permanencia.

DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

Cuatro categorías de descongelado automático están predeterminadas en el horno. La función "DESCONGELAR AUTOMATICO" le provee la mejor opción para comidas congeladas. La guía para cocina le mostrará cual de las secuencias de descongelamiento se recomienda para los alimentos que está descongelando.

Para mayor conveniencia el descongelamiento automático incluye un mecanismo incorporado con sonido que le recuerda comprobar, dar vuelta, separar, o volver a acomodar para obtener los mejores resultados.

1. Carne
2. Aves
3. Pescado
4. Pan

* El peso disponible es 0.1 ~ 6.0 libras en Carne, Aves y Pescado, y de 0.1 a 1.0 libras en Pan.

Ejemplo: Para descongelar 1.2 libras de ave.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1. **Parar/Borrar**

2. **Auto Descong**
1. Carne
2. Aves
3. Pescado
4. Pan

3. Gire la perilla hasta fijar 1.2 lbs.

4. **INICIO**

La hora del día.

Dos veces

Se inicia la descongelación.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

NOTA: Cuando presione el botón INICIO, la pantalla cambia para la cuenta regresiva del descongelamiento. El horno hará un sonido "bip" durante el ciclo de descongelamiento. Durante este tiempo, abra la puerta y dé vuelta, sepa-re o vuelva a arreglar los alimentos. Quite todas las porciones que se han descongelado. Devuelva las porciones congeladas al horno y toque INICIO para reiniciar el ciclo de descongelamiento.

SUGERENCIAS PARA LA OPERACIÓN

- Para mejores resultados, saque el pescado, mariscos, carnes, y aves de su envase original cerrado, de papel o plástico (envoltura). De otro modo, el envoltorio conservará el vapor y el jugo con los alimentos, lo que puede causar que se cocine la superficie exterior de los alimentos.
- Para mejores resultados, antes de congelar dé a su carne molida la forma de una dona. Cuando la descongele, raspe la carne congelada cuando suena el "beep" y continúa descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente plano o en una rejilla de microondas para asado, a fin de recoger el goteo.
- Los alimentos deben estar aún un poco helados en el centro cuando se los saca del horno.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Categoría	Alimento a descongelar
def-1 (CARNES)	Carnes Carne molida, cubos para estofado, filete, carne a la olla, costilla a la olla, rabadilla al horno, paletilla al horno, hamburguesa.
	Cordero Chuletas (espesor de 1 pulgada), asado enrollado
	Cerdo Chuletas, (espesor de 1/2 pulgada), Costillas de cerdo, costillas al estilo rústico, asado enrollado, salchichas.
	Ternera Coteletas (de 1 lb., espesor 1/2 pulgada)
def-2 (AVES)	Aves Enteras (menos de 4 lbs), trozadas, pechugas (deshuesadas)
	Gallinas Cornish Enteras
	Pavos Pechuga
def-3 (PESCADO)	Bifes / Costillas Bife Redondo, Coteletas de ternera Chuletas de cordero (espesor de 1 pulgada), Chuletas de cerdo (espesor de 1/2 pulgada), Coteletas de ternera de 1 lb., espesor 1/2 pulgada)
	Pescados filetes, bifes completos
	Mariscos Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, Escalopas
def-4 (PANES)	Rosquillas Rollo Muffin Hamburguesa Medias Noches Rebanadas de Pan Pieza de Pan

INSTRUCTIVO DE OPERACION

TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Configuración para Carnes

TIPO DE COMIDA	MENU	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Res			ESPECIALES Las piezas de carne de formas irregulares y grasosas, deberán estar protegidas con aluminio (Tiras) las partes delgadas y las grasosas al principio del proceso de descongelación.
Montón de bisteces	Carne	Retire las piezas descongeladas, de vuelta y devuelva el resto al horno.	No descongele menos de 1/4 de libra. Congele en forma de rosca.
Bisteces fritos	Carne	Separe y reacomode	No descongele piezas de menos de 2 oz. No presione el centro al congelar.
Medallones	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Filete	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Carne guisada	Carne	Retire las piezas descongeladas, de vuelta y devuelva el resto al horno.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Carne envasada	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Costillas	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Rollo de Carne	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Cordero			
Carne en Cubos	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Costillas (1 pulgada de grueso)	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Cerdo			
Costillas (1/2 pulgada de grueso)	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Salchichas	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Costillas separadas	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Salchichas unidas	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Montón de Salchichas	Carne	Retire las piezas descongeladas, de vuelta y devuelva el resto al horno.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Lomo sin Hueso	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Configuración para Aves

TIPO DE COMIDA	MENU	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Pollo Entero	Aves	De vuelta (finalice el descongelado con la pechuga hacia abajo). Cubra las partes suaves con aluminio.	Sítue la pechuga viendo hacia arriba en un rack para rostizar apto para microondas. Termine la descongelación sumergiendo en agua tibia. Retire las víceras mientras se termina la descongelación.
En piezas	Aves	Separe las piezas y reacomode. De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sítue en un rack para rostizar apto para microondas. Finalice la descongelación sumergiendo en agua tibia.
Gallina Entera	Aves	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sítue en un rack para rostizar apto para microondas. Finalice la descongelación sumergiendo en agua tibia.
Pavo Pechuga	Aves	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sítue en un rack para rostizar apto para microondas. Finalice la descongelación sumergiendo en agua tibia.

Configuración para Pescado

TIPO DE COMIDA	MENU	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Pescado Filete	Pescado	De vuelta y separe los filetes descongelados de ser posible.	Sítue en un plato para cocinar en microondas. Separe los filetes con agua tibia.
Rebanado	Pescado	Separe y reacomode.	Sítue en un plato para cocinar en microondas. Separe las rebanadas con agua tibia.
Entero	Pescado	De vuelta.	Sítue en un plato para cocinar en microondas. Cubra la cabeza y la cola con aluminio. Ponga bajo el chorro de agua tibia para terminar la descongelación.
Mariscos Cangrejo	Pescado	Separe. De vuelta.	Sítue en un plato para cocinar en microondas.
Langosta	Pescado	De vuelta y reacomode.	Sítue en un plato para cocinar en microondas.
Camarón	Pescado	Separe y reacomode.	Sítue en un plato para cocinar en microondas.
Escalopes	Pescado	Separe y reacomode.	Sítue en un plato para cocinar en microondas.

Configuración para Pan

TIPO DE COMIDA	CONFIGURACION	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Rosca Rollo Muffin Pan para Hamburguesa Medias Noches Rebanadas de Pan Piezas de Pan	Pan	De vuelta y reacomode.	Sítue sobre tres hojas de toalla de papel.

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN TOSTADOR

SUGERENCIA PARA EL TOSTADOR

IMPORTANTE

Antes de usar el tostador por primera vez, coloque el Nivel de Tostado en nivel medio y ponga el tostador en funcionamiento sin pan, a fin de quemar los residuos que hayan quedado en los elementos para calentar. Usted notará un olor que es característico de los nuevos elementos de calentamiento. Eso es normal y pronto desaparecerá.

MANTENIMIENTO

Este tostador requiere poco mantenimiento. No contiene piezas a las que el usuario pueda dar servicio. No quite la cubierta. Contacte a los técnicos de servicio de LG en caso de que el producto requiera reparación o mantenimiento.

LIMPIAR EL TOSTADOR

Desconecte siempre el Horno de microondas - Tostador y deje que el tostador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Exterior : Enjuague la superficie con un paño suave, limpio y húmedo. Nunca use limpiadores abrasivos, ya que pueden raspar la superficie.

Interior : Si se atora alimento en las ranuras, desconecte el Horno de Microondas -Tostador de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado completamente. Si la comida se atasca en las ranuras, desenchufe el tostador del tomacorriente de la pared y espere hasta que se enfríe completamente. Quite la comida con pinzas de madera. No use tenedores u otros objetos de metal con filo, para limpiar el interior del tostador, o para sacar las tostadas ya que puede dañar los elementos de calentamiento.

Bandeja para migajas :

Bandeja para migajas: Luego de permitir que el tostador se enfríe y cerrar la puerta, saque suavemente deslizando, la bandeja de migajas. Con un cepillo saque las migajas de la bandeja y si es necesario, límpiela con un paño limpio y seco. Siempre seque completamente la bandeja. Cuando deslice la charola para migajas de vuelta en su lugar, asegúrese de que escucha y siente que queda trabada en su posición.

SUGERENCIAS PARA COCINAR

ADVERTENCIA

¡Nunca coloque ningún objeto sobre el tostador por ninguna razón!

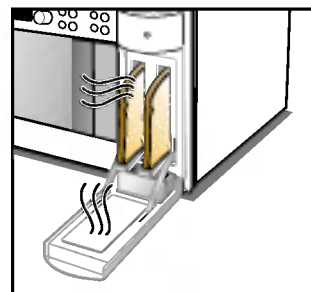
- NO tueste pastelería con rellenos líquidos o aguados o congelados.
- NO tueste rebanadas de pan desgarradas o pasteles rotos.
- NO coloque pan con mantequilla, comida envuelta, o pasteles congelados en el tostador.
- NO use este tostador para tostar o calentar pequeñas rebanadas de pan. Esto incluye pan de tamaño "melba", rebanadas de mini-baguettes, panqués, etc.
- NO tostar roscas de pan de sobretamaño. Porque la superficie delgada de la rosca de pan puede ser colocado muy cerca al calentador, causando que se queme la superficie y que se ahume.

NOTA: Los tipos diferentes de pan y sus niveles de humedad pueden necesitar diferentes programas de oscuridad. Por ejemplo, el pan seco se dora más rápidamente que el pan húmedo y así se tostará a su gusto en un programa más liviano.

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN TOSTADOR

FUNCIONAMIENTO TOSTADOR

- Asegúrese de que la bandeja de migajas sea empujada completamente a su lugar antes de enchufar el tostador en el tomacorriente de la pared.
- Quite de los alimentos todas las envolturas protectoras antes de colocarlos en las ranuras de tostar. Coloque el pan dentro de las ranuras y cierre la puerta. Luego seleccione un modo (Pan tostado = Bagel) y presione el Nivel de tostado para la programación deseada (experimente para adecuar al gusto individual). Cuando presione el botón de Inicio, el elemento calefactor se encenderá.
- Las guías para centrar, centrarán automáticamente los alimentos para un dorado parejo. **Sin embargo, puede producirse un dorado desparejo si usa sólo una ranura para tostar.** Si hace funcionar el tostador varias veces usando continuamente una ranura, la temperatura interna del tostador aumentará y provocará que se muestre "Caliente" en la pantalla. Esto desaparecerá después de algunos minutos una vez que se enfríe el tostador.
- No ajuste el Control de oscuridad mientras el tostador esté en uso. Para interrumpir el ciclo de tostado , presione el botón de control "Parar / Borrar".
- Durante el ciclo de tostado, la luz del indicador se encenderá. Si abre la puerta, el tostado se detendrá y la luz parpadeará. El ciclo de tostado puede ser retomado cerrando la puerta del tostador y presionando el botón "Inicio".
- Al sonar el Beep, saque cuidadosamente el alimento sin tocar la superficie caliente del tostador.



NOTA: Después de usar el tostador, el ventilador se encenderá por 1 minuto para enfriarlo.

Programas de oscuridad para Pan Tostado / Bagel

Grado de oscuridad	Seleccione nivel de oscuridad
Suave	1~3
Mediano	4~6
Fuerte	7~9

NOTA: PARA MUFFINS, USE LOS VALORES PARA ROSQUILLAS.

Tostar

El tostador determina automáticamente los tiempos requeridos para tostar.

Ejemplo : Para tostar pan en el nivel 3.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

LUZ INDICADORA:

1. Parar/Borrar



Hora del Día

Apagada

2.



Apagada

3.



Gire la perilla hasta el nivel 3



Apagada

4.



Apagada

NOTA: Si conecta el tostador y presiona el botón de "Tostar", la pantalla mostrará el nivel 5. Después de usarlo, la pantalla mostrará el último nivel de tostado usado.

USAR SU TOSTADOR

BAGEL

Use esta función para cocinar roscas.

Ejemplo: Para tostar roscas en el nivel 7.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

LUZ INDICADORA:

- | | | | |
|----|--|---|-----------|
| 1. |  | Hora del Día | Apagada |
| 2. |  |  | Apagada |
| 3. |  Gire la perilla hasta el nivel 7 |  | Apagada |
| 4. |  |  | Encendida |

NOTA: Si conecta el tostador y presiona el botón de "Tostar", la pantalla mostrará el nivel 5. Después de usarlo, la pantalla mostrará el último nivel de tostado usado.

Otras Instrucciones de Ayuda

Para mejores resultados:

1. Cuando determine el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por más tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelamiento

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado debe ser de acuerdo a la guía de descongelación de este manual.
3. Algunas partes de los alimentos se deshuelan más rápido que otras, protéjalos si es necesario ocultando las partes que sobresalen.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de descongelar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces llega a la cocción mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El aire de las aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay algunos alimentos que no se cocinan lo suficiente en el horno de microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional.

Rostizando:

El pollo o pierna cocinados por 10 minutos más se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utensilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.
2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas, las cuales pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno de microondas.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su horno de microondas.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno de microondas.
Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a mal funcionamiento de la unidad.

Para limpiar su microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio de salpicaduras de alimento o derrame de líquidos en las murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado es un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberán mantenerse limpios. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente.
NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

Precauciones de Seguridad

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá constantemente toda la energía del microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno de microondas puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para los alimentos que usted esta cocinando.
5. No use papel periódico en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse. No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno causarán arcos eléctricos, los cuales causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, los cuales pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas, que llegan a causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si no se respeta el tiempo normal asignado, ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente, que la puerta quede a 8 cm. o más del borde de la superficie en el cual está colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interior reventará el huevo
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con una película plástica, para calentar o cocinar. Está detallado en el libro de cocina en horno de microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles. Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliente puede esparcise fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente del alimento se está deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción están dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

Preguntas Y Respuestas

P ¿Qué está mal en el horno cuando la luz interior no enciende?

R Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:

- La bombilla se ha roto
- La puerta no está cerrada.

P ¿Pasa energía de las microondas a través de la ventanilla de la puerta?

R Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P Por qué suena el "Beep" cuando una tecla del panel de control es tocada?

R El Bip suena para asegurarle que la selección está siendo ingresada apropiadamente.

P ¿Se daña el microondas si se opera mientras está vacío?

R Sí, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P Por qué los huevos a veces revientan?

R Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfore la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

P ¿Por qué es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microondas?

R Después que la cocción ha finalizado debe, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de este reposo depende de la densidad del alimento.

P ¿Es posible hacer palomitas en el microondas?

R Sí, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:

- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "palomitas" en hornos de microondas.
- (2) El maíz para palomitas especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos de microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTAN COCINANDO PALOMITAS. SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DESCONTINUE EL PROCESO O APAGUE EL HORNO PRESIONANDO "PARAR / BORRAR", PUES EL SOBRECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.

PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA HACER PALOMITAS. NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P Por qué no siempre el horno cocina tan rápido?

R Revise su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver que razón causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el cual es el problema más común de uso obtenido por su microondas.

Especificaciones Técnicas

		MD-0983FTL
Suministro de energía		120 V ~ 60 Hz. 11,5 A
Consumo de energía		1 350 W
Salida de microondas		900 W
Frecuencia		2 450 MHz
Dimensiones exteriores (mm)	ancho	541
	alto	302
	profundidad	439
Dimensiones de la cavidad (mm)	ancho	342
	alto	233
	profundidad	347
Dimendiones de la cavidad		0,9 Cu.ft.

- Pesos y medidas aproximados.
- Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

El número de serie se encuentra en la parte trasera de esta unidad. Este número es único y no se utiliza para ninguna otra unidad. Conviene que registre usted aquí la información requerida y conserve esta guía como record permanente de su compra.

Fecha de la compra _____

Nombre del Vendedor _____

Direccion del Vendedor _____

Teléfono del Vendedor _____

Modelo No. _____

Serie No. _____

POLIZA DE GARANTIA

LG Electronics México, S.A. de C.V. garantiza los **Hornos de microondas** por el término de **1 años** en todas sus partes y la mano de obra empleada en la reparación de este equipo, contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra del producto, bajo las siguientes :

CONDICIONES

- El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestros Centros de Servicio Autorizados, siempre y cuando los productos LG hayan sido vendidos por LG Electronics México, S.A. de C.V. , así como sus distribuidores autorizados dentro de la República Mexicana. El centro de Servicio Autorizado más cercano a usted podrá ser consultado en la siguiente dirección de internet: <http://mx.lgservice.com> o a los siguientes teléfonos: 5321 1919 o 01800 347 1919.
- Para hacer efectiva la presente garantía se deberá presentar el producto y esta póliza debidamente llenada y sellada por el establecimiento donde se realizó la compra o el comprobante (factura) a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados en la República Mexicana en los cuales se podrán adquirir de igual forma, las partes, componentes y/o accesorios de este producto.
- La empresa se compromete a reparar el producto o cambiar a elección de ésta, así como las piezas y componentes que llegaran a requerir sin ningún cargo para el consumidor y cubrir los gastos de transportación que se deriven de la presente garantía.
- Las refacciones y partes utilizadas para la reparación del aparato no tendrán ningún costo para el cliente, siempre y cuando el período de garantía estipulado en la presente póliza no se haya terminado.
- El tiempo de reparación del producto en ningún caso será mayor de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- Esta póliza de garantía no ampara accesorios tales como platos de los productos LG.
- Este producto no deberá ser operado a la intemperie, salvo los casos en que se indique lo contrario en el manual de operación del producto.

ESTA GARANTÍA NO SERA VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

En caso de extravío de la presente póliza, el consumidor puede solicitar una reposición con el establecimiento de compra o con LG Electronics México, S.A. de C.V., con previa presentación de su comprobante de compra (factura).

PRODUCTO: HORNO DE MICROONDAS

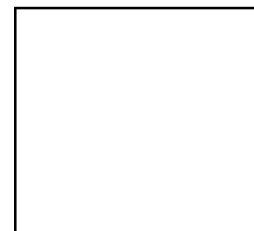
MODELO: MD-0983FTL SERIE: _____

DISTRIBUIDOR: _____

DIRECCIÓN: _____ COLONIA: _____

CIUDAD: _____ ESTADO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____



SELLO DE TIENDA

OFICINAS REGIONALES DE SERVICIO

México, D.F (55) 5321 1919
Guadalajara (33) 3647 4986
Monterrey (81) 8346 2810
Mérida (99) 9942 0204

Av. Sor Juana Inés de la Cruz No.555, Col. San Lorenzo Tlalnepantla, Edo. Mex., C.P. 54033
Av. Arcos No. 687, Col. Jardines del Bosque, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44520
Bermudas No. 146, Col. Vista Hermosa, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64620
Calle 56-B No. 479-B x 17-A y 17, Av. Prol. Paseo de Montejo, Col. Buena Vista, Mérida Yuc., C.P.97127

CENTRO DE SOLUCIÓN AL CLIENTE

Teléfono sin costo 01 800 347 1919 y en el Distrito Federal 5321 1919
Fax sin costo 01 800 347 1296
Página web <http://mx.lgservice.com>

COMERCIALIZADOR:



LG Electronics México, S.A. de C.V.

Av. Sor Juana Inés de la Cruz No.555, Col. San Lorenzo Tlalnepantla, Edo. de Mex., C.P. 54033, Tel: 5321 1919



LG Electronics Inc.