LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MH659*** / MH829***

MFL69654402_03

www.lg.com

Copyright © 2016 - 2017 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

Cómo Funciona el Horno Microondas

Las microondas son un tipo de energía similar a las ondas de radio, televisión y la luz solar diaria. Normalmente, las microondas se dispersan hacia el exterior mientras se propagan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto.
Sin embargo, este horno, está dotado de un magnetrón que esta diseñado para hacer uso de la energía dentro de las microondas. La electricidad, suministrada al conducto del magnetrón, se utiliza para transformar la energía en las microondas.
Estas microondas entran en la zona de cocción a través de ranuras dentro del horno. Se coloca una bandeja dentro del horno. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales, tales como: vidrio, porcelana y papel, los cuales son usados para fabricar recipientes que aseguran la cocción mediante microondas
Las microondas no calientan los utensilios de cocina, aunque los recipientes finalmente se calentaran debido al calor generado por su contenido.

Un aparato muy seguro

Su Horno Microondas, es uno de los electrodomésticos mas seguros. Cuando la puerta del horno esta abierta, el horno automáticamente deja de producir microondas. La energía de microondas se convierte completamente en calor cuando entra en los alimentos, no dejando energía “sobrante” que pueda causar daño alguno cuando se ingiere la comida.

ÍNDICE

3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

8 ANTES DE USAR

8 Desempaque e Instalación
10 Panel de Control
10 Imagen de Pantalla
11 Tecla Táctil por Deslizamiento
11 EL Toque o Pulsación Correcta
11 EL Toque o Pulsación Incorrecta
12 Ajuste de Reloj
12 Inicio Rápido
12 Mas / Menos
12 Ahorro de Energía

13 COMO USAR

13 Cocción con Temporizador
13 Niveles de potencia del Microondas
14 Cocción en Parrilla
14 Cocción Combi en Parrilla
15 Bloqueo para Niños
15 Asado Grill
15 Instrucciones para Menú de Asado Grill
17 Menú Gourmet
17 Instrucciones para Menú Gourmet
21 Suavizar / Derretir
21 Instrucciones para Menú de Suavizar / Derretir
22 Descongelado & cocinado
22 Instrucciones para Menú de Descongelado & Cocinado
23 Fermentar
23 Instrucciones para Menú de Fermentar
24 Mantener Caliente
24 Descongelado Inverter
25 Descongelado Inverter Menú Instrucciones

26 UTENSILIOS ADECUADOS PARA MICROONDAS

27 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN EN MICROONDAS

30 LIMPIEZA DE SU HORNO

30 Uso de la función Smart Diagnosis™

31 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

32 INFORMACION DE GARANTIA

35 ESPEFICIACIONES TÉCNICAS

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA CONSULTAS POSTERIORES

Antes de utilizar el horno, lea y siga todas las instrucciones para evitar riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones físicas o daños al usar el horno.Este manual no cubre todas las posibles situaciones que puedan darse.
Contacte siempre a su agente de servicio o fabricante cuando surjan problemas que no entienda.

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

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

PRECAUCIÓN

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

ADVERTENCIA

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

- A diferencia de otros aparatos, el Horno microondas es de alto voltaje y un dispositivo de alta corriente eléctrica.
  Un uso o reparación indebido puede causar una exposición excesiva y peligrosa a las microondas o una descarga eléctrica.

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

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

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

- El uso indebido puede provocar daños tales como incendios, descargas eléctricas o quemaduras.

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

- Pueden acabar con quemaduras.

5 **Los Líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar. Retirar el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Para calentar o cocinar, tenga en cuenta que en algunos casos los alimentos deben estar recubiertos por una película de plástico.**

- Podrían estallar.

6 **Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados para cada modo de funcionamiento.**

- El uso indebido puede provocar daños en el horno y accesorios, o podría provocar chispas y resultar en un incendio.

7 **No permitir que los niños jueguen con los accesorios o suspenderse del tirador de la puerta del horno.**

- Podrían hacerse daño.

8 **Para cualquier persona sin conocimientos suficientes, resultará peligroso, llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique el desmontaje de la carcasa, la cual protege contra la exposición a las microondas.**

9 **Debido a las temperaturas que se generan, cuando el aparato se utiliza en el modo de combinación, los niños sólo podrán usar el horno bajo la supervisión de un adulto.**

10 **No ponga su horno en funcionamiento si éste está dañado. Es sumamente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan desperfectos como:(1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos(rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y en todas las superficies de sellado.**

- Puede derivar en una excesiva exposición peligrosa a las microondas.

11 **Si la puerta o cierre de puerta estuviesen dañadas, el horno no deberá ser utilizado hasta que haya sido reparado por técnico autorizado.**

12 **El aparato se suministra con un juego de cable (de extensión) o un dispositivo de enchufe portátil, el juego de cable (de extensión) o dispositivo de enchufe portátil debe colocarse de manera que no esté sometido a salpicaduras o entrada de humedad.**

13 **Solamente permitir que los niños utilicen el microondas sin vigilancia, si han recibido instrucciones adecuadas, de modo que sean capaces de utilizar el microondas de forma segura y entiendan el peligro que conlleva el uso inadecuado.**

14 **El aparato y sus componentes eléctricos y partes mecánicas pueden sobrecalentarse durante su utilización. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Los niños menores de 8 años deben ser mantenidos alejados del horno, a menos que estén bajo continua vigilancia.**

15 **El aparto se calienta durante su utilización. Se debe evitar tocar los elementos térmicos en el interior del horno.**

16 **No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede derivar en el resquebrajamiento del cristal.**

⚠ PRECAUCIÓN

1 **No podrá utilizar el horno con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no manipular los cierres de seguridad.**

- Puede derivar en una excesiva exposición peligrosa a las microondas.. (Cuando se abre la puerta, los bloqueos de seguridad desconectan automáticamente cualquier actividad de cocción.)

2 **No coloque objeto alguno (tales como, paños de cocina, servilletas, etc.) entre la parte frontal del horno y la puerta y prestar atención a que no se acumulen restos de suciedad o detergentes en todas las superficies de sellado.**

- Puede derivar en una excesiva exposición peligrosa a las microondas.

3 **Por favor, asegúrese de que los tiempos de cocción estén programados correctamente, una cantidad pequeña de comida requiere un tiempo de calentado o cocción más corto.**

- El sobre-cocinado puede provocar que la comida prenda en llamas, con la consecuente avería de su horno.

4 **A la hora de calentar líquidos en su Horno microondas, tales como, sopas, salsas y bebidas ,**

* **Evite el uso de recipientes con bordes rectos y de cuellos estrechos.**
* **No sobrecalentar.**
* **Agite el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y hágalo nuevamente a la mitad del proceso de calentado.**
* **Después de calentar, deje reposar en el horno durante un tiempo corto; agite o remueva nuevamente con cuidado y compruebe la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras (especialmente, el contenido de biberones y tarritos de alimento para bebés).**

· Tenga cuidado al manipular el recipiente. El calentamiento de bebidas con microondas puede dar lugar a una ebullición eruptiva retardada, por lo tanto, debe manejarse el recipiente con cuidado.

5 **Los orificios de ventilación están situados en la parte superior, inferior o lateral del horno. No bloquee dichos orificios.**

· Podría provocar daños en el horno y un resultado inadecuado en la cocción.

6 **No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Lo mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no se utilice.**

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

· La utilización inadecuada puede provocar daños en su horno.

7 **No cocine alimentos envueltos en papel de cocina, salvo que su libro de cocina contenga instrucciones para la receta que esté preparando. Tampoco sustituya el papel de cocina por papel de periódico.**

· La utilización incorrecta puede provocar una explosión o incendio.

8 **No utilice recipientes de madera y de cerámica que tengan incrustaciones metálicas (por**
. **ejemplo, oro o plata).Retire, siempre, los sujetadores metálicos. Sólo utilizar utensilios adecuados para el uso en hornos de microondas. No utilizar recipientes o cubiertos hechos con contenido de metal para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.**

· Pueden calentarse y carbonizarse. Los objetos metálicos,en particular, pueden provocar un arco eléctrico en el horno, lo que puede causar graves daños.

9 **No utilice productos de papel reciclado.**

· Estos podrían contener impurezas causando chispas y/o incendios cuando se utilizan durante la cocción.

10 **No enjuague en agua inmediatamente después de la cocción ni la bandeja y ni la rejilla. Esto puede causar su rotura o daño.**

· La utilización inadecuada puede provocar daños en su horno.

11 **Para evitar una caída accidental del aparato, asegúrese de colocar el horno de modo que el frente de la puerta quede a 8 cm o más del borde de la superficie sobre la que está colocado.**

· La utilización inadecuada puede provocar lesiones corporales y averías en el horno.

12 **Antes de cocinar, perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.**

· Podrían estallar

13 **No cocine huevos con su cáscara. Huevos dentro de su cáscara y los huevos duros enteros no deberán calentarse en el microondas puesto que pueden explotar incluso después de haberlos calentado en el microondas.**

· **La presión se acumulará en el interior del huevo, el cual podría estallar.**

14 **No utilice el aparato para freír alimentos.**

· Al cocinar con aceites y grasas, esto podría derivar en un derrame repentino del líquido caliente.

15 En caso de que se observe humo, deberá apagarse o desconectarse el aparato dejando la puerta cerrada para sofocar cualquier llama posible.

- Esto puede provocar daños graves tales como incendio o descargas eléctricas.

16 Al calentar comida en recipientes de plástico o de papel es preciso vigilar el horno debido al riesgo de incendio.

- Su comida puede derramarse debido a un posible deterioro del recipiente, lo que también puede causar un incendio.

17 La temperatura de las zonas accesibles del horno, pueden ser altas cuando el aparato está en funcionamiento. Antes de abrir el horno tenga cuidado de no tocar la puerta del horno, la carcasa externa, la carcasa trasera, el espacio de cocción, los accesorios y los platos durante el modo de parrilla, el modo de convección y modos de cocción automática, asegurándose de que no estén calientes.

- Usar guantes para hornear al introducir y sacar platos del aparato o al manejar platos o alimentos dentro del aparato. ¡Peligro de quemaduras!

18 El horno debería limpiarse con regularidad eliminando cualquier resto de comida.

- La falta de limpieza en el horno podría provocar el deterioro de la superficie, lo que afectaría de forma negativa a la duración de la vida útil del aparato y podría resultar en una situación peligrosa.

19 Utilizar únicamente un termómetro específico para este horno.

- No se puede verificar que la temperatura es la precisa con un termómetro inadecuado.
- Este modelo no se suministra con termómetro.

20 Este aparato ha sido diseñado para el uso en ámbitos domésticos y similares, tales como:

- Cocinas personales en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas agrícolas;
- En hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Entornos tipo “Alojamiento y desayuno”.

21 Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se le haya proporcionado la supervisión o las instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y que la persona comprenda los peligros que supone su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no será llevada a cabo por niños, salvo que tengan de 8 años en adelante y estén bajo vigilancia.

22 El aparato ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de las almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden inflamarse al calentarse y dar lugar a lesiones, llamas o fuego.

23 El aparato no ha sido diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

24 Para la preparación de palomitas de maíz, siga las instrucciones exactamente tal y como indica el fabricante. No deje el horno sin vigilancia durante el proceso de preparación de las palomitas de maíz. Si las palomitas de maíz no se hacen después del tiempo sugerido, interrumpir su cocción. Nunca utilice bolsas de papel marrón para hacer palomitas de maíz. Nunca trate de hacer los granos sobrantes.

- Una cocción excesiva podría provocar que el maíz prenda fuego.

25 Este aparato debe estar conectado a tierra.

Los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con los siguientes códigos

BLANCO - Neutro

NEGRO - Fase

VERDE y AMARILLO - Tierra

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

El cable de color BLANCO debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra N o de color NEGRO.

El cable de color NEGRO debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra L o de color ROJO.

El cable de color VERDE&AMARILLO o VERDE debe conectarse a la terminal que está marcada con la letra G o / ⏚ .

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

- La utilización incorrecta puede causar averías eléctricas de gravedad.

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

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

- La utilización inadecuada puede provocar averías en su horno.

28 **El Horno microondas no debe colocarse dentro de un armario.**

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

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

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

30 **La puerta o la carcasa externa se pueden calentar cuando el aparato está en funcionamiento.**

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

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

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

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

35 **No utilizar un aparato de limpieza de vapor para limpiar este aparato.**

36 ⚠ **Precaución, superficie caliente**

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

37 **No coloque ningún objeto (un libro, un cuadro y demás) sobre el producto.**

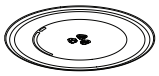
El producto se puede recalentar e incendiarse o el objeto se podría caer y causarle lesiones a las personas.

ANTES DE USAR

DESEMPAQUE E INSTALACIÓN

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

1 Desempaquete su horno y coloque en una superficie plana.

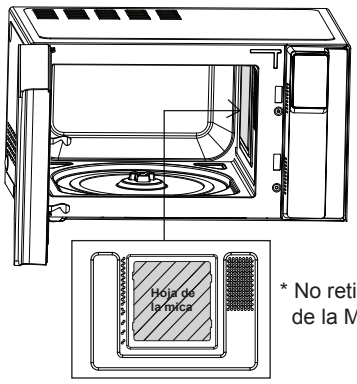


BANDEJA DE CRISTAL

ARO DE ROTACIÓN / ANILLO GIRATORIO

PARRILLA ALTA

EJE GIRATORIO

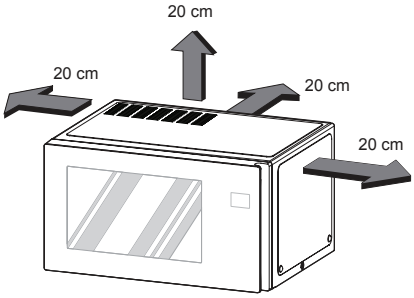


* No retire la hoja de la Mica

NOTA

- No se debe retirar la lamina de mica de la cavidad (baño de plata) en el interior del horno.
  La lamina de mica está para proteger los componentes de microondas de las salpicaduras de los alimentos.

2 Colocar el horno en el nivel de altura deseado a mas de 85 cm de altura para asegurarse que se tiene al menos 20 cm de espacio en la parte superior y 20 cm en la parte trasera, derecha e izquierda del Horno microondas para una adecuada ventilación. La parte delantera del horno deberá estar alejado al menos a 8cm del borde de la superficie para evitar su posible caída.
La salida de escape esta ubicada en el fondo o en el lateral del horno.
Si se bloquea esta salida puede causar daños en el horno. En caso de utilizar el Horno microondas en un espacio cerrado o en un armario, el flujo de aire de refrigeración del producto puede empeorar, puede afectar su rendimiento y disminuir su vida útil. De ser posible, utilice el Horno microondas en modo de mostrador.



NOTA

- ESTE HORNO NO ESTA DISEÑADO PARA EL USO DE RESTAURACIÓN U HOSTELERIA COMERCIAL.

3 Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que su horno es el único electrodoméstico conectado al enchufe. **En caso de que el horno no funcione correctamente, desconecte del enchufe y vuelva a conectar.**

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

5 Llenar un **recipiente, adecuado para microondas** ml (1/2 vaso) de agua. Colocar el recipiente encima de la bandeja de crista y cerrar la puerta del horno.

En caso de dudas acerca del tipo de recipiente adecuado para hornos de microondas, refiérase a la sección de Utensilios o Menaje Seguros para el Microondas.

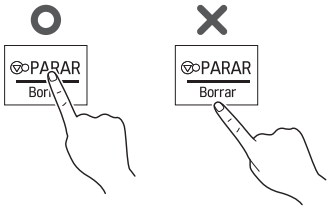
6 Pulse el botón de **PARAR / BORRAR**, y pulse el botón de **INICIO** una vez para establecer 30 segundos de tiempo de cocción.

7 La **PANTALLA** ira descontando desde los 30 segundos. Cuando llegue al 0 se escucharan PITIDOS. Abrir la puerta del horno y comprobar la temperatura del agua. Si el horno funciona correctamente el agua estará caliente.
Tenga cuidado al retirar el recipiente ya que puede que este caliente.

SU HORNO ESTA LISTO PARA USARSE

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

9 La detección de la instrucción del botón podrá obstaculizarse en las siguientes circunstancias:
- Solo si se pulsa la parte exterior del botón.
- El botón se pulsa usando una uña o la punta del dedo.

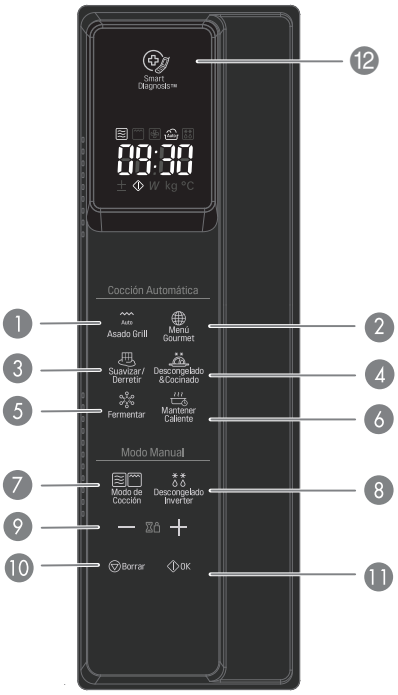


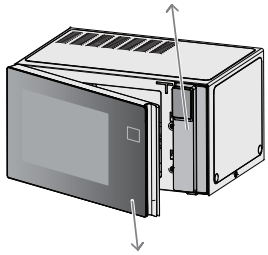
NOTA

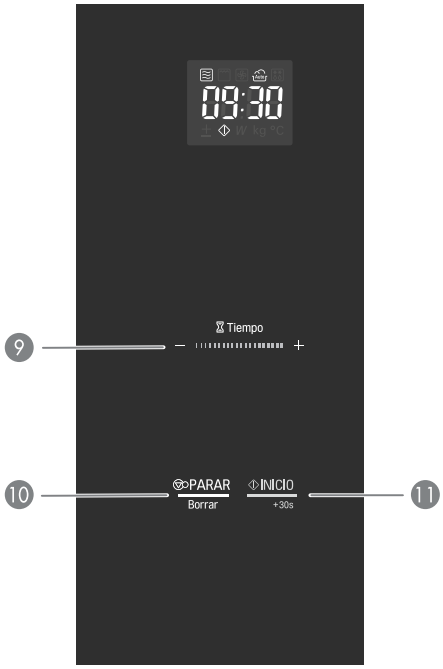
No utilice guantes de goma o guantes desechables.
A la hora de limpiar el panel de control táctil con un paño húmedo, asegúrese de retirar la humedad del panel de control táctil una vez finalizado.

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

PANEL DE CONTROL







Parte
1 **ASADO GRILL** Ver página 15 “Asado Grill”
2 **MENÚ GOURMET** Ver página 17 “Menú Gourmet”
3 **SUAVIZAR / DERRETIR** Ver página 21 “Suavizar / Derretir”
4 **DESCONGELADO &COCINADO** Ver página 22 “Descongelado &cocinado”
5 **FERMENTAR** Ver página 23 “Fermentar”
6 **MANTENER CALIENTE** Ver página 24 "Mantener caliente"
7 **MODO DE COCCIÓN** Ver página 13 “Cocción Con Temporizador” Ver página 14 “Cocción En Parrilla” Ver página 14 “Cocción Combi en Parrilla”
8 **DESCONGELADO INVERTER** Ver página 24 "Descongelado Inverter"
9 — + • Elegir el menú de comida / cocción. • Configurar el tiempo de cocción y el peso. • Mientras se cocina con la función manual y automática, se podrá incrementar o reducir el tiempo de cocción en cualquier momento pulsando el botón (a excepción de la función de descongelación)
10 **PARAR / BORRAR** • Detener y cancelar todos los registros salvo el tiempo o momento del día
11 **INICIO / OK** • Para iniciar la cocción seleccionada, pulsar el botón una vez. • La función de inicio rápido permite configurar intervalos de 30 segundos de potencia de cocción ALTA con la pulsación del botón de inicio rápido
12 **SMART DIAGNOSIS** Sostenga el micrófono del teléfono en dirección a este icono cuando así se lo indique el personal del centro de servicios. De esta forma, podrá recibir ayuda para diagnosticar un problema con el microondas cuando llame al centro de servicios.

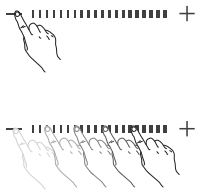
IMAGEN DE PANTALLA

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

TECLA TÁCTIL POR DESLIZAMIENTO

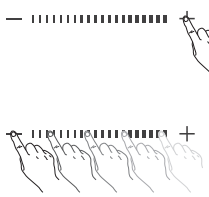
Mediante el uso de toque por deslizamiento, podrá configurar el temporizador de cocción o el Peso de descongelación.

Ejemplo: Añadir el tiempo de cocción, Deslizar por contacto de izquierda a derecha.



1. Tocar o Pulsar el botón (-) cerca de la tecla táctil por deslizamiento con el dedo.
2. Cuando se desliza el dedo hacia la derecha, se incrementa el tiempo.

Ejemplo: Para reducir el tiempo de cocción, Deslizar por contacto de derecha a izquierda.



1. Tocar o Pulsar el botón (+) cerca de la tecla táctil por deslizamiento con el dedo.
2. Cuando se desliza el dedo a la izquierda, se reduce el tiempo.

NOTA

1. Ajuste de hora / tiempo
- 0 - 3 minutos: El ajuste de hora / tiempo incrementará o reducirá en 10 segundos.
- 3 - 20 minutos: El ajuste de hora / tiempo incrementará o reducirá en 30 segundos.
- 20 - 90 minutos: El ajuste de hora / tiempo incrementará o reducirá en 1 minuto.
- Funcionamiento del microondas: El tiempo restante incrementará o reducirá en intervalos de 10 segundos.

2. El peso de descongelación se configure de la misma manera que el tiempo de cocción. Se incrementará o reducirá en 0,1 kg

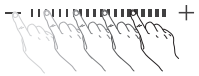
EL TOQUE O PULSACIÓN CORRECTA

1. Las teclas (-), (+) en ambos extremos de la Tecla Táctil por Deslizamiento podrá utilizarse como las teclas táctiles normales. Cuando se toca o pulsa la Tecla una vez tal y como se muestra en la imagen, podrá configurar el Tiempo de cocción o el Peso de descongelación.

O

Táctil Táctil

2. Su dedo debe situarse y tocar en el centro de la tecla táctil por deslizamiento tal y como se muestra en la imagen.

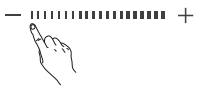


O

EL TOQUE O PULSACIÓN INCORRECTA

Si se pulsa o toca la tecla tal y como se indica a continuación, la tecla táctil por deslizamiento puede o no detectar el comando.

1. Tocando o pulsando el borde exterior de la tecla táctil por deslizamiento.



X

2. Tocando o pulsando la tecla táctil por deslizamiento usando la uña o la punta del dedo.
3. Tocando o pulsando la tecla táctil por deslizamiento demasiado rápido.

NOTA

- No utilice guantes de goma o guantes desechables.
- A la hora de limpiar el panel de control táctil con un paño húmedo, asegúrese de retirar la humedad del panel de control táctil.
- Cuando un botón (+), (-) en el panel de control táctil está siendo pulsado, se para el aumento o reduce el número, tocar o pulsar nuevamente.

AJUSTE DE RELOJ

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

Ejemplo: Para programar 11:11

1. Abrir Puerta.
   Pulsar **OK**.
   Se mostrará ‘12H’ en la pantalla. (pulsar + para configurar el formato 24 Horas).
2. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestra ‘11:’.
3. Pulsar **OK.**
4. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestra ‘11:11’
5. Pulsar **OK.**

NOTA

- También se puede configurar el tiempo usando la Tecla Táctil por Deslizamiento después de cerrar la puerta.
- Si desea configurar el reloj nuevamente o cambiar las opciones, deberá desenchufar el cable de alimentación y volver a conectar.
- Si no desea usar el modo reloj, presione el botón de PARAR / BORRAR luego de conectar el dispositivo.

INICIO RÁPIDO

La función de INICIO RÁPIDO permite configurar intervalos de 30 segundos de potencia de cocción ALTA con la pulsación del botón INICIO.

Ejemplo: Configurar 2 minutos de cocción de potencia alta

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

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

MAS / MENOS

Mediante el uso de los botones (-) o (+), el programa COCCIÓN TEMPORIZADA O PROGRAMADA podrá ser ajustada para cocinar alimentos durante un periodo más largo o más corto. Pulsando el botón (+) incrementara 10 segundos el tiempo de cocción con cada pulsación. Pulsando el botón (-) reducirá 10 segundos el tiempo de cocción con cada pulsación. El tiempo máximo posible es de 99 minutos y 59 segundos.

Ejemplo: Para ajustar la Cocción Automática (ej. Pollo asado) el tiempo de cocción durante un periodo más largo, o durante un periodo más corto

1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar el **ASADO GRILL** hasta que la pantalla muestra ‘3’.
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre ‘1.0 kg’.
4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**
5. Deslizar (+) o (-). Tiempo restante incrementará o reducirá en 10 segundos.

AHORRO DE ENERGÍA

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

NOTA

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

COMO USAR

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (COCCIÓN MANUAL)

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

Ejemplo: Para cocinar alimentos en 90% durante 5 minutos y 30 segundos.

1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**

2. Pulsar **MODO DE COCCIÓN** una vez, la pantalla muestra 'P-HI'.
   (1ª vez que P-HI aparece en la pantalla. Esto indica que el horno está configurado al 100% de potencia, al menos que se elija un ajuste de potencia diferente.)

3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestra 'P-90 '.

4. Pulsar **OK.**

5. Configurar 5 minutos y 30 segundos mediante la pulsación del botón + hasta que la pantalla muestra ‘5:30’.

6. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

Cuando la cocción este terminada, sonara un Aviso. La palabra **End** se mostrara en pantalla. ‘End' permanecerá en la pantalla y el Aviso sonará cada minuto hasta que la puerta del horno se abra, o cualquier otro botón sea pulsado.

NOTA

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

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

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

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

CUADRO DE NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

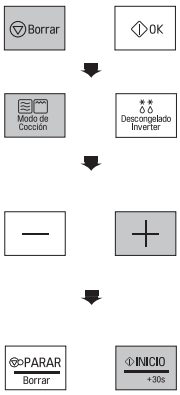
Niveles de Potencia		Uso
MH659****	MH829***	
P-HI (100%) 1000 W	P-HI (100%) 1200 W	* Hervir agua. * Dorado de carne picada. * Preparar dulces. * Cocción de trozos aves, pescado & vegetales. * Cocción cortes tiernos de carne.
P-90 900 W	P-90 1080 W	* Recalentamiento arroz, pasta & vegetales.
P-80 800 W	P-80 960 W	* Recalentamiento de alimentos preparados rápidamente. * Recalentamiento de sándwiches.
P-70 700 W	P-70 840 W	* Cocción de huevo, leche y platos de queso. * Cocción de pasteles y panes. * Derretir chocolate.
P-60 600 W	P-60 720 W	* Cocinar ternera. * Cocinar pieza entera de pescado. * Cocción de pudín y natillas (cremas caseras).
P-50 500 W	P-50 600 W	* Cocción de jamón, aves entera y cordero. * Cocción de costilla para asar y punta de solomillo.
P-40 400 W	P-40 480 W	* Descongelación de carnes, aves y mariscos.
P-30 300 W	P-30 360 W	* Cocción cortes menos tiernos de carne. * Cocción de chuletas de cerdo y asados.
P-20 200 W	P-20 240 W	* Retirar la sensación de enfriamiento de la fruta. * Ablandamiento de la mantequilla.
P-10 100 W	P-10 120 W	* Mantener calientes los guisos y los platos principales. * Ablandamiento de la mantequilla y queso en crema.

COCCIÓN EN PARRILLA

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

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

Ejemplo: Utilice la parrilla para cocinar alimentos durante 5 minutos y 30 segundos



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre ‘GriL’.
3. Configurar 5 minutos y 30 segundos mediante la pulsación del botón + hasta que la pantalla muestra ‘5:30’.
4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

PRECAUCION

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

NOTA

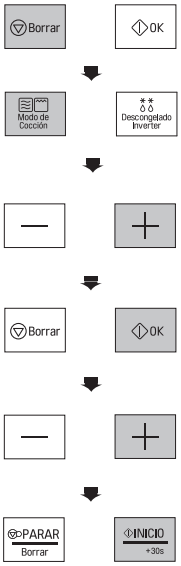
- Esta función permitirá que los alimentos sean más crujientes y se doren rápidamente.
- Para mejores resultados utilice los siguientes accesorios.

Parrilla alta

COCCIÓN COMBI EN PARRILLA

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

Ejemplo: programe el horno con potencia de microondas de 300 W / 330 W y combi durante un tiempo de cocción de 25 minutos.



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar **MODO DE COCCIÓN** hasta que la pantalla muestre ‘Co-1’.
3. Pulsar el botón **+** hasta que la pantalla muestra ‘Co-2’.
4. Pulsar **OK.**
5. Pulsar el botón **+** hasta que la pantalla muestre ‘25:00’.
6. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**
   Durante la cocción podrá pulsar el botón de + / - para incrementar o reducir el tiempo de cocción. Tenga cuidado al retirar la comida ya el recipiente que puede que este caliente.

NOTA

- Su horno esta dotado de una función de cocción combinada la cual permite que se puede cocinar alimentos con **Calentador** y **Microondas**. Generalmente esto implica menor tiempo para cocinar su comida.
- Podrá configurar tres niveles de potencia de microondas (MH659: Co-1:200 W Co-2:300 W Co-3:400 W / MH829:Co-1:220 W Co-2:330 W Co-3:440 W) en el modo parrilla .
- Esta función permitirá que los alimentos sean más crujientes y se doren rápidamente.
- Para mejores resultados utilice los siguientes accesorios.

Parrilla alta

BLOQUEO PARA NIÑOS

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

Ejemplo: Para configurar el Bloqueo para niños

1. Cerrar Puerta.
   Pulsar **PARAR / BORRAR.**

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

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

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

Ejemplo: Para cancelar el Bloqueo para niños

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

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

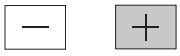
ASADO GRILL

El menú del horno ha sido pre programado para asar automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación dar la instrucción al de horno microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de vegetales o verduras asadas, simplemente siga los pasos que se detallan a continuación

1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**

2. Pulsar el **ASADO GRILL** hasta que la pantalla muestra ‘6’.



3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre ‘0.3 kg’.

4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE ASADO GRILL

Código	Menú	Limite peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1	**Patatas asadas**	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / cada una)	Ambiente	1. Lavar las patatas y secar con papel de cocina. 2. Perforar cada patata 8 veces con un tenedor. 3. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 4. Después de cocinar, dejar reposar durante 3 minutos.	Parrilla

Código	Menú	Limite peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
2	**Carne asada**	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	1. Pincelar la carne con mantequilla o aceite derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato o fuente de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato o fuente de vidrio resistente al calor
3	**Pollo asado**	0,8 - 1,8 kg	Refrigerado	1. Pincelar el pollo entero con mantequilla o aceite derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato o fuente de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato o fuente de vidrio resistente al calor
4	**Cordero asado**	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	1. Pincelar el cordero con mantequilla o aceite derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato o fuente de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato o fuente de vidrio resistente al calor
5	**Cerdo asado**	0,5 - 1,5 kg	Refrigerado	1. Pincelar el cerdo con mantequilla o aceite derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato o fuente de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos.	Plato o fuente de vidrio resistente al calor
6	**Vegetales o verduras asadas**	0,2 - 0,3 kg	Ambiente	**Ingredientes** Berenjenas, cortar en grosor de 1 - 2 cm Calabacines, cortar en grosor de 1 - 2 cm Cebollas, cortar en rodajas Pimiento dulce, cortar en mitades longitudinalmente y descartar las semillas tomates cherry enteros seta o champiñón, cortados a la mitad 1. Pincelar los vegetales o verduras con mantequilla o aceite derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato o fuente de vidrio en la parrilla elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción.	Plato o fuente de vidrio resistente al calor en la parrilla

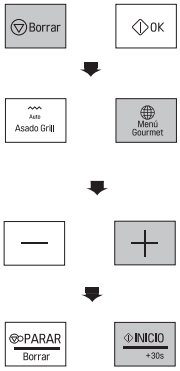
NOTA

- Si es posible, utilizar una parrilla de asado para cocinar los asados.

MENÚ GOURMET

El menú de su horno ha sido previamente programado para cocinar alimentos de forma automática. Indique al horno lo que quiere y cuántos elementos hay. A continuación, permita que su horno microondas cocine su selección.

Ejemplo: Como cocinar 0,3 kg Cecina adobada al parrilla



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar **MENÚ GOURMENT** hasta que la pantalla muestre ‘5’.
3. Pulsar **+** hasta que la pantalla muestre ‘0.3 kg’.
4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

INSTRUCCIONES PARA MENÚ GOURMET

Código	Menú	Peso Límite	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
1	**Alitas de Pollo Adobadas**	0.2 - 0.4 kg	Refrigeradas	Ingredientes Alitas de pollo ※ .Salsa 60 g salsa de barbacoa 30 g salsa picante 1/2 cucharada de salsa inglesa 1/2 cucharada de salsa de sésamo Sal y pimienta al gusto 1. Mezclar todos los ingredientes para hacer la salsa y entremezclar bien. 2. Macerar las alitas de pollo con la salsa durante 20 minutos 3. Colocar los alimentos en la Parilla sobre una fuente. Elegir el menú y el peso, pulsar INICIO. 4. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Parilla sobre una fuente

Código	Menú	Peso Límite	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2	**Brochetas**	0.2 - 0.6 kg	Refrigeradas	Ingredientes Carne de Vacuno 60 g salsa teriyaki 60 g cebolla, picada 60 g pimiento morrón, picado 1. Cortar la carne de vacuno en dados de 200 mm. 2. Ensartar la carne y las verduras en cada uno de los pinchos. 3. Macerar la carne y las verduras con salsa teriyaki durante 20 minutos. 4. Colocar los alimentos en la Parilla sobre una fuente. Elegir el menú y el peso, pulsar INICIO. 5. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Parilla sobre una fuente
3	**Camarones al Achiote**	0.3 kg	Refrigeradas	Ingredientes 300 g camarones, pelados ※ Salsa de cilantro 1 tomate, troceado 1 cucharada de zumo de limón 1/2 vaso de zumo de naranja 1 chile, picado 1/2 cucharada de vinagre Sal y pimienta al gusto 1. Mezclar todos los ingredientes para hacer la salsa y entremezclar bien. 2. Macerar los camarones con la salsa durante 1 hora. 3. Coloque los alimentos en un recipiente de vidrio resistente al calor en la Parrilla Elegir el menú, pulsar INICIO. 4. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Recipiente de vidrio resistente al calor en la Parrilla
4	**Tortitas de papa**	0.4 kg	Temp ambiente	**Ingredientes** 2 patatas (de alrededor de 200 g cada una) 40 g panceta 140 g carne picada 1/2 cucharada de ajo rayado Sal y pimienta 1/2 vaso de queso parmesano 2 vasos de pan rallado 2 huevos 2 cucharadas de aceite de oliva 1. Pelar y hervir las patatas. 2. Triturar las patatas hasta hacer puré. 3. Preparar el relleno con el tocino, carne picada, ajo machacado, aceite de oliva, sal y pimienta, mezclar bien todo. 4. Calentar el relleno durante 2 minutos a alta potencia de microondas. 5. Rellenar la mezcla con el puré de patatas. 6. Batir los huevos. 7. Bañar las patatas en el huevo batido, a continuación, empanar en el pan rallado y el queso parmesano. Restregar la superficie de patatas con aceite. 8. Coloque los alimentos en un recipiente de vidrio resistente al calor en la Parrilla Elegir el menú, pulsar INICIO. 9. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Recipiente de vidrio resistente al calor en la Parrilla

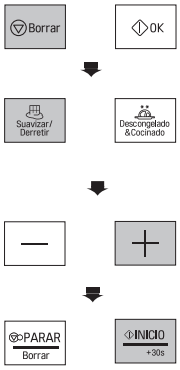
Código	Menú	Peso Límite	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
5	**Cecina adobada al parrilla**	0.2 - 0.6 kg	Refrigeradas	**Ingredientes** Chuleta de cerdo (de alrededor de 150 g, grosor de:1 cm) 4-5 piezas de chile guajillo 100 ml agua caliente 1/2 vaso de zumo de naranja Orégano 1/2 cebolla, picada 10 g comino 1 cucharada de vinagre 3 g achiote Sal 1. Sumergir Guajillo en el agua caliente. 2. Preparar la salsa con chile de guajillo remojado, agua, zumo de naranja, cebolla, orégano, comino, achiote y sal, mezclar bien. 3. Entremezclar el preparado. 4. Tamizar la mezcla. 5. Macerar la chuleta de cerdo con el jugo durante 20 minutos. 6. Colocar los alimentos en la Parilla sobre una fuente. Elegir el menú y el peso, pulsar INICIO. 7. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Parilla sobre una fuente
6	**Mejillones a la Parmesana**	1.0 kg	Refrigeradas	**Ingredientes** 8-12 vieiras 1 cucharada de pisco Pimienta 1 cucharada de mantequilla 1 cucharada de queso parmesano 1. Mezclar el pisco y la pimienta. 2. Colocar pequeñas cantidades de mantequilla y salsa sobre las vieiras. Espolvorear el queso parmesano en la parte superior. 3. Colocar los alimentos en la Parilla sobre una fuente. Elegir el menú, pulsar INICIO.	Parilla sobre una fuente
7	**Pescado al Horno**	0.3 kg	Refrigeradas	**Ingredientes** Filete de pescado 1 cucharada de mantequilla o de aceite Sal y pimienta 1. Añadir sal, pimienta, aceite y cilantro sobre el filete de pescado. 2. Colocar el filete de pesado en la Parilla sobre una fuente Elegir el menú, pulsar INICIO. 3. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Parilla sobre una fuente

Código	Menú	Peso Límite	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
8	**Salmon a la Plancha**	0.2 - 0.6 kg	Refrigeradas	**Ingredientes** Filete de salmón (de alrededor de 200 g, Grosor alrededor de 20 mm) Sal y pimienta Aceite de oliva 1. Extender con sal, pimienta y aceite de oliva por ambos lados del filete de salmón 2. Colocar los alimentos en la Parilla sobre una fuente. Elegir el menú y el peso, pulsar INICIO. 3. Cuando escuche el BEEP, voltear los alimentos y pulsar inicio para continuar la cocción.	Parilla sobre una fuente
9	**Tomates Parmesanos**	1.0 kg	Temp ambiente	**Ingredientes** 6 tomates medianos (cada uno 180-200 g) 30 g mantequilla 60 g cebolla, picada 30 g pan rallado 30 g queso parmesano 1 cucharadita de albahaca Sal y pimienta 1. Cortar el tomate por la mitad y quitar las semillas. 2. Preparar el relleno con mantequilla, cebolla, pan rallado, queso parmesano, sal y pimienta, albahaca, mezclar bien. 3. Rellenar el tomate con la mezcla. 4. Colocar los alimentos en la Parilla sobre una fuente. Elegir el menú, pulsar INICIO.	Parilla sobre una fuente

SUAVIZAR / DERRETIR

El horno utiliza baja potencia para ablandar / derretir alimentos, ver el siguiente cuadro.

Ejemplo: Para derretir 0,3 kg chocolate



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar el **SUAVIZAR / DERRETIR** hasta que la pantalla muestra ‘4’.
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre ‘0.3 kg’.
4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

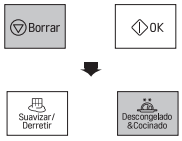
INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE SUAVIZAR / DERRETIR

Código	Menú	Limite peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1	**Ablandar queso cremoso**	0,1 - 0,3 kg	Refrigerado	1. Desenvolver y colocar en un plato o fuente. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. El queso cremoso deberá esta a temperatura ambiente y listo para usar en cualquier receta.	Recipiente adecuado para microondas
2	**Ablandar helado**	2 / 4 tazas	Congelado	1. Retirar la tapa y cubrir. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. El helado deberá estar lo suficientemente blando para poder retirar con cacito fácilmente.	-
3	**Derretir la mantequilla**	1 - 3 ea (100 - 150 g / cada una)	Refrigerado	1. Colocar la comida en un recipiente. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Después de cocinar, revolver para terminar el derretido.	Recipiente adecuado para microondas
4	**Derretir el chocolate**	0,1 - 0,3 kg	Ambient	1. Se puede usar pepitas de chocolate o cuadraditos de chocolate negro. 2. Desenvolver y colocar en un plato o fuente. 3. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 4. Después de cocinar, revolver para terminar el derretido.	Recipiente adecuado para microondas

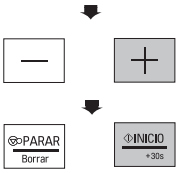
DESCONGELADO & COCINADO

El menú del horno ha sido pre programado para cocinar automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación dar la instrucción al Horno microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de Nuggets



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar el **DESCONGELADO & COCINADO** hasta que la pantalla muestra '3'.



3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre '0.3 kg'.
4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

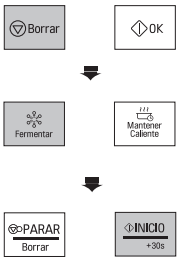
INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE DESCONGELADO & COCINADO

Código	Menú	Limite peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1	**Baguette / cruasán**	0,1 - 0,3 kg	Congelado	1. Retirar el envoltorio de la baguette / el cruasán congelado. 2. Colocar la comida en un plato o fuente de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO.	Plato o fuente de vidrio resistente al calor
2	**Dedos de queso**	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Retirar todo envoltorio de los dedos de queso 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el pitido, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción.	Parrilla
3	**Nuggets**	0,2 - 0,3 kg	Congelado	1. Retirar todo envoltorio de los bocaditos de pollo. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el pitido, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción.	Parrilla
4	**Lasaña congelada**	0,3 kg	Congelado	1. Retirar la lasaña de todas la cajas de empaquetado y retirar la tapa. 2. Colocar la comida en el horno elegir el menú, pulsar el botón de INICIO.	-
5	**Pizza congelada (masa gruesa)**	0,5 kg	Congelado	1. Retirar la pizza de corteza gruesa de todo su empaquetado. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO.	Parrilla
6	**Pizza congelada (masa fina)**	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Retirar la pizza de corteza fina de todo su empaquetado 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO.	Parrilla
7	**Filetes de salmón**	0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g 2,5 cm de espesor / cada uno)	Congelado	1. Pincelar el salmón congelado con mantequilla derretida o aceite y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en la parrilla en un plato o fuente para goteos. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el pitido, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO para continuar con la cocción.	Parrilla en un plato o fuente para goteos
8	**Camarones o gambas**	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Pincelar los camarones o gambas congeladas con mantequilla derretida o aceite y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en la parrilla en un plato o fuente para goteos. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO. 3. Cuando se escucha el pitido, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar INICIO para continuar cocinando.	Parrilla en un plato o fuente para goteos.

FERMENTAR

Esta función le permite cocinar Yogurt pulsando el botón de Fermentar.

Ejemplo: Para cocinar 0,6 kg fermentar



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar **FERMENTAR** hasta que la pantalla muestre ‘1’.
3. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**
   Se mostrará ‘5h00’ en la pantalla.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE FERMENTAR

<table>
<tr><th>Código</th><th>Menú</th><th>Peso Limite</th><th>Inicial Temperatura</th><th>Instrucciones</th><th>Utensilio</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Fermentar</td><td>0,6 kg</td><td>Tibio o Templado</td><td>
Ingredientes
500 ml de leche entera pasteurizada
100 g de yogurt natural

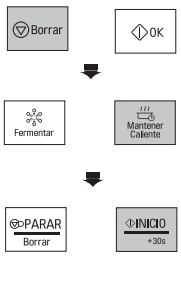
1. Lavar a fondo el recipiente adecuado para microondas con agua caliente.
2. Verter 500 ml de leche en el recipiente.
3. Calentar durante 1 minutos y 30 segundos - 2 minutos y 30 segundos en modo potencia alta de microondas hasta los 40 - 50°C temperatura.
4. Añadir 100 ml de yogurt en el recipiente y revolver bien.
5. Cubrir con envoltorio de plástico o tapar y colocar el contenido en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO.
6. Después de probar, dejar reposar en la nevera durante al menos 5 horas.
7. Tiene buen sabor con mermelada, azúcar o frutas.

Nota:
• Se pueden utilizar los siguientes tipos de leche y yogurt:
<table>
<tr><th colspan="2">Usar</th><th colspan="2">No usar</th></tr>
<tr><th>Leche</th><th>Yogurt</th><th>Leche</th><th>Yogurt</th></tr>
<tr><td>•Leche entera pasteurizada</td><td>•Yogurt natural</td><td>•Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa
• Leche enriquecida con calcio
• Leche de soja
• Leche sobrante
• Leche caducada</td><td>• Yogurt sobrante
• Yogurt caducado</td></tr>
</table>
• Lave todas las herramientas con agua caliente y séquelas antes de probar el yogurt.
• Asegúrese de que la leche esta templada (40 - 50 °C) antes de probar.
• No mezcle ni agite el yogurt durante la prueba, pues hacerlo afectaría su firmeza.
• Si se emplea una cantidad de ingredientes mayor a la indicada, aumente el tiempo de prueba.
</td><td>Recipiente adecuado para microondas</td></tr>
</table>

MANTENER CALIENTE

La función “Mantener caliente” mantiene la comida cocinada a una temperatura lista para servir. Inicie siempre con comida caliente. Emplee utensilios seguros para el microondas.

Ejemplo: Para mantener caliente los alimentos a nivel alto en 90 minutos.



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Pulsar **MANTENER CALIENTE** hasta que la pantalla muestre ‘1’.
3. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**
   Se mostrará‘1h30’ en la pantalla.

Notas:

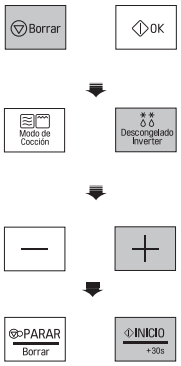
Debe retirarse la cubierta de los alimentos crujientes (hojaldres, pasteles, sustitutivos, etc.) mientras se utilice la función “Mantener caliente”. Los alimentos húmedos deben envolverse con una película de plástico o una tapa segura para microondas. La cantidad de comida para la función “Mantener caliente” sirve para generar de 1 a 3 raciones.

DESCONGELADO INVERTER

El horno cuenta con cuatro secuencias de descongelación predeterminadas. La función “DESCONGELADO INVERTER” es el mejor método para descongelar alimentos.
El manual de cocina muestra qué secuencia de descongelación se recomienda para cada alimento en cuestión.
Para que sea más conveniente al usuario, la función "DESCONGELADO INVERTER” incluye una alarma de pitido como recordatorio para revisar la comida, darle la vuelta, separarla o recolocarla de manera que se consigan los mejores resultados durante la descongelación. Se establecen cuatro niveles de descongelación diferentes.

(CARNE / AVES / PESCADO / PAN)

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne.



1. Abrir Puerta.
   Pulsar **BORRAR.**
2. Presione el botón **DESCONGELADO INVERTER** Hasta que la pantalla muestre ‘dEF1’.
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre ‘1.2 kg’.
4. Cerrar Puerta.
   Pulsar **INICIO.**

NOTA:

Al presionar el botón de INICIO, la pantalla muestra una cuenta atrás a la descongelado.

El horno emitirá un pitido una vez durante el ciclo de DESCONGELADO.
Cuando lo escuche, abra la puerta del horno, retire las porciones que se hayan derretido y de la vuelta a la comida.
Devolver las porciones congeladas al horno y pulsar INICIO para reiniciar el ciclo de descongelado.

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y el aves de su envoltura original de papel o plástico. De lo contrario, la cubierta mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que podría hacer que estos se cocinen.
- Coloque los alimentos en un contenedor vacío o una parrilla de microondas para asados, de forma que se retengan los goteos.
- La comida deberá estar un tanto gélida en el centro cuando se retira del horno.
- La duración del tiempo de descongelación dependerá de la solidez del alimento congelado.
- La forma del embalaje afectará a la velocidad de descongelación del alimento. Los paquetes más finos se descongelan más rápido que los gruesos.
- El nivel de descongelación podrá ser mayor o menor.

DESCONGELADO INVERTER MENÚ INSTRUCCIONES

Categoría	Alimento que descongelar
CARNE (dEF1) 0,1-4,0 kg	**Ternera** Ternera molida, bistec de peceto, Carne en cubitos para estofado, bistec de lomo, carne asada, costillas, grupa, lomo asado, hamburguesa **Cordero** Chuletas, Enrollado **Cerdo** Chuletas, Perritos calientes, Costillas “spareribs”, Costillas al estilo campestre, Enrollado, salchichas **Venado** Chuletas (0,5 kg grosor 20 mm) Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 15 minutos.
AVES (dEF2) 0,1-4,0 kg	**Aves** Entera, cortada, pechuga (sin hueso) **Gallinas de Cornualles** Enteras **Pavo** Pechugas de pollo Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 30 a 60 minutos.
PESCADO (dEF3) 0,1-4,0 kg	**Pescado** Filetes, bistecs enteros **Mariscos** Carne de cangrejo, cola de langosta, gambas Vieiras Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 10 minutos.
PAN (dEF4) 0,1-0,5 kg	Rodajas, bollos, barras, etc. Separe las rodajas y colóquelas en una tira de papel o un plato llano. Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, dejar reposar durante 5 – 15 minutos.

UTENSILIOS ADECUADOS PARA MICROONDAS

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

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

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

Platos de comida

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

Cristalería

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

Recipientes plásticos

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

Papel

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

Bolsas plásticas para cocinar

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

Utensilios plásticos para microondas

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

Objetos de alfarería y cerámica

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN EN MICROONDAS

Prestar atención

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

Factores que afectan los tiempos de cocción en microondas

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

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

Densidad de los alimentos

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

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

Altura de los alimentos

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

Contenido de humedad de los alimentos

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

Huesos y grasa de los alimentos

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

Cantidad de alimentos

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

Forma de los alimentos

Las microondas penetran sólo alrededor de 2 cm en los alimentos, la porción interior de los alimentos más gruesos se cocina cuando el calor generado en el exterior se desplaza hacia el interior. Sólo el borde exterior de los alimentos se cocina por las microondas; el resto se cocina por difusión. Un cuadrado grueso es la peor forma posible para un alimento que va a ser calentado.
Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro incluso llegue a estar caliente. Alimentos finos y redondos se cocinan mucho mejor en el microondas.

Tapado

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

Dorado

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

Organización y separación

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

Agitado

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

Girar o Dar la vuelta

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

Colocar las porciones más gruesas hacia afuera

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

Protección

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

Alzamiento

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

Perforación

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

Verificación de la cocción

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

Tiempo de reposo

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

LIMPIEZA DE SU HORNO

1 Mantenga limpio el interior del horno

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

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

2 Mantenga limpio el exterior del horno

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

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

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

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

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

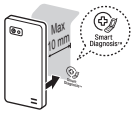
Uso de la función Smart Diagnosis™

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

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

NOTA

- No toque ningún otro botón.



2. Con la puerta abierta, mantenga presionado el botón Borrar durante 3 segundos hasta que aparezca "Loc" en la pantalla. Mantenga presionado el botón Borrar 5 segundos más hasta que a parezca "5" en la pantalla. (Es decir, el botón Borrar deberá mantenerse presionado de forma continua durante 8 segundos). Entonces, se oirá un tono de detrás del símbolo de Smart Diagnosis.
3. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión del tono haya finalizado. La pantalla inicia una cuenta regresiva.
4. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva y los tonos se hayan detenido, reanude su conversación con el agente del centro de llamadas quien entonces podrá ayudarlo usando la información transmitida para análisis.

NOTA

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

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

PREGUNTAS FRECUENTES	Respuesta
¿Qué ocurre cuando la luz del horno no se enciende?	Puede haber distintas causas por las cuales la luz del horno no se enciende. O bien la bombilla se ha fundido o el circuito eléctrico ha fallado.
¿Pasa la energía de microondas a través de la ventanilla de la puerta?	No. Los agujeros u orificios están hechos para permitir que la luz pase; Ellos no permiten que las microondas pasen a través de la puerta.
¿Por qué suena el BIP cuando se pulsa un botón en el panel de control?	El BIP suena para asegurar que la selección es correcta.
¿Se dañará la función de microondas si se pone en funcionamiento estando vacío?	Si. Nunca lo haga funcionar estando vacío.
¿Por qué revientan a veces los huevos?	Cuando cocine, fría o haga huevos poché, la yema puede estallar debido al vapor que se acumula en la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema antes de cocinar. Nunca cocine huevos con su cáscara.
¿Por qué se recomienda tiempo de reposo después de que la cocción en microondas ha terminado?	Una vez finalizada la cocción en microondas, la comida continúa su cocción durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo termina la cocción uniforme de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad de la comida.
¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como dice el manual de cocción?	Consulte el manual de cocción nuevamente para asegurarse de que ha seguido correctamente las instrucciones, y para ver qué puede causar variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos de el manual de cocción y la selección de calor son sugerencias, realizadas para ayudar a evitar la cocción excesiva, que es el problema más común en el uso de este horno. Las variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos requieren diferentes tiempos de cocción. Utilice su propio criterio, junto con las sugerencias de el manual de cocción, para probar los resultados en los alimentos, tal como lo haría en una cocina tradicional.
¿Por qué aparece la palabra “Cool” o el tiempo restante de cocción en la pantalla, con el ruido del ventilador después de haber terminado la cocción?	Después de terminar la cocción, el ventilador puede entrar en funcionamiento para enfriar el horno. La pantalla mostrará “Cool”. Si abre la puerta o pulsa una vez PARAR/BORRAR antes de que el tiempo de cocción esté completo, el tiempo de cocción restante se mostrará en la pantalla. Esto no es mal funcionamiento.

Cuando se usa el horno de microondas, si se utiliza al mismo tiempo un dispositivo tal como la radio, televisión, LAN inalámbrico, Bluetooth, equipamientos médicos, equipos inalámbricos, etc. y usando la misma frecuencia que el horno de microondas podrá recibir interferencias de estos dispositivos. Esta interferencia no es un indicativo de un problema para el microondas o el aparato y no significa un fallo de funcionamiento. Por lo tanto, su uso es seguro. Sin embargo, un equipamiento médico puede recibir también interferencias, así que tenga cuidado al utilizar equipamientos médicos cerca del producto.

INFORMACION DE GARANTIA

Condiciones de Garantía para Hornos microondas

LG Electronics Perú SA, (“LG”) garantiza el producto en caso de defectos de partes o mano de obra durante el periodo de garantía, bajo uso normal.

Esta garantía es intransferible y válida solo en Perú para productos comercializados por LG a través de sus distribuidores autorizados en Perú.

Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el producto, tome todas las precauciones y evite accidentes.

A solicitud de LG, el usuario deberá proveer un documento legal que demuestre la fecha de compra.

LG, a su discreción, reparará o sustituirá el producto por uno de similares condiciones y características.

La garantía no cubre accesorios (controles remotos, cables, platos, etc.)

La garantía queda inválida si el producto: (1) ha sido alterado, manipulado, abierto o intentado abrir por cualquier persona no autorizada, (2) su serie esté alterada o faltante (3) sea usado con fines comerciales (4) haya sido adquirido por remate.

Periodo de garantía

- **Microondas: 12 meses,** desde la fecha original de compra, sin exceder 18 meses desde la fecha de fabricación.
- **Atención en domicilio: 3 meses,** desde la fecha de compra, dentro de las zonas de cobertura.

Productos de exhibición: 3 meses,desde la fecha de compra; no cubre partes cosméticas, accesorios, ni partes funcionales con desgaste por uso (panel de control,motores, platos, etc.)

Disponibilidad de partes:

Funcionales : 18 meses desde la fecha de fabricación.

Cosméticas : 12 meses desde la fecha de fabricación.

LG no garantiza la disponibilidad inmediata de partes.

Nota: En caso la fecha de compra no pueda ser verificada, el periodo de garantía inicia a los 60 días desde la fecha de fabricación.

INFORMACION DE GARANTIA

Casos no cubiertos por la garantía

1. Instalación, desinstalación, instrucción, mantenimiento, revisión periódica.
2. Verificación, modificación o reparación de instalaciones del domicilio.
3. Daño, mal funcionamiento o falla resultado de:
   (a) accidente, abuso, negligencia, instalación o uso inadecuados, solo o con otros equipos, accesorios o consumibles;
   (b) someter el producto a ambiente corrosivo, intemperie, u otras condiciones extremas;
   (c) causa externa ajena al producto, incluyendo, pero no limitado, a pestes, sustancias, hechos fortuitos o acción de terceros.
   (d) interrupción o inadecuado suministro de electricidad, agua, aire, etc.
   (e) manipulación o transporte inadecuado, que causen golpes, abolladuras, rayones y otros daños que no sean de origen.
   (f) desgaste por uso normal y ordinario.
   (g) no seguir las instrucciones y recomendaciones contenidas en el manual de usuario.
4. Daños o partes faltantes de productos de exhibición, remate, sin empaque original o deteriorado.
5. Cualquier caso reportado fuera del periodo de garantía.

LG otorga al comprador esta garantía y excluye cualquier término que no aparezca expresamente contenido.

El cambio de equipo no implica el cambio de accesorios y viceversa.

LG no es responsable de los actos, omisiones y conducta de terceros con conexión o relación al producto.

LG no asume responsabilidad directa o indirecta por el uso,interrupción de uso pér dida de beneficios, costos de instalación, desinstalación, o reemplazo del producto.

La responsabilidad de LG no excederá el precio de venta original del producto.

INFORMACION DE GARANTIA

Cómo obtener servicio

Contacte a LG al 0-800-1-2424, solicite una visita a domicilio (la visita puede tener recargo) o lleve el producto al centro de servicio LG más cercano.

Presente un documento de compra válido al personal de LG para validar la garantía, cuando sea requerido.

LG ELECTRONICS PERÚ S.A.
Av. República de Colombia 791 Piso 12
San Isidro - Lima

ESPEFICIACIONES TÉCNICAS

MH659***	
Potencia de entrada	220 V~ 60 Hz
Potencia de salida de microondas	Máximo 1000 W (IEC60705 norma de clasificación)
Frecuencia de microondas	2450 MHz
Dimensiones de la cavidad del horno	322 mm (Ancho) X 228 mm (Alto) X 334 mm (Profundo)
Dimensiones externas	476 mm (Ancho) X 272 mm (Alto) X 379 mm (Profundo)
Microondas	1150 W
Parrilla	850 W
Combinación	1350 W

• La potencia de salida se reducirá gradualmente para evitar el sobrecalentamiento.

MH829***	
Potencia de entrada	220 V~ 60 Hz
Potencia de salida de microondas	Máximo 1200 W (IEC60705 norma de clasificación)
Frecuencia de microondas	2450 MHz
Dimensiones de la cavidad del horno	394 mm (Ancho) X 262 mm (Alto) X 406 mm (Profundo)
Dimensiones externas	544 mm (Ancho) X 307 mm (Alto) X 449 mm (Profundo)
Microondas	1350 W
Parrilla	900 W
Combinación	1450 W

• La potencia de salida se reducirá gradualmente para evitar el sobrecalentamiento.

Frecuencia de Microondas. 2 450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2/Clase B)**

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

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

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

LG
Life's Good

Fabricado en China