



ESPAÑOL

ITALIANO

PORTUGUÉS

EAHNIKA

MANUAL DE INSTRUCCIONES HORNO MICROONDAS "CONVECCIÓN"

Por favor lea detenidamente este manual de instrucciones con detenimiento antes de poner en funcionamiento.

MJ396 ****

(opcional, por favor comprobar el modelo específico)



MFL69662608_03

www.lg.com

Copyright © 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 está diseñado para hacer uso de la energía dentro de las microondas. La electricidad, suministrada al conducto del magnetrón, se utiliza para generar la energía de 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, materiales de los cuales los son fabricadas las vajillas para la cocción segura en microondas.

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

Un aparato muy seguro

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

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE

7 ANTES DE USAR

- 7 Desembalaje e Instalación
- 9 Panel De Control (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 9 Imagen
- 10 Panel De Control (MJ3965BPS/BPH)
- 10 Imagen
- 11 Ajuste Del Reloj
- 11 Inicio Rápido
- 11 Mas / Menos
- 11 Ahorro De Energía

12 COMO USAR

- 12 Cocción con Temporizador
- 12 Niveles De Potencia Del Microondas
- 13 Cocción En Parrilla / Grill
- 13 Combi. Parrilla / Grill Cocción
- 14 Calor por convección
- 14 La cocción por convección
- 15 La cocción por convección Combi
- 15 Bloqueo Niños
- 16 Cocción Inverter
- 16 Instrucciones Para Menús Cocción Inverter
- 19 Asado y Hornear
- 19 Instrucciones Para Asado y Hornear
- 21 Cocción Lenta & Caliente
- 22 Instrucciones Para La Cocción Lenta & Caliente
- 23 Fritura Saludable Y Cocina Al Vapor (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 23 Instrucciones De Menú Para Fritura Saludable Y Cocina Al Vapor
- 26 Fritura Saludable (MJ3965BPS/BPH)
- 26 Instrucciones Para La Fritura Saludable
- 28 Descongelación Inverter
- 28 Instrucciones Para El Menú Descongelación Inverter

29 UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

30 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

32 CÓMO LIMPIAR EL HORNO

32 USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

33 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

34 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles. Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.

ADVERTENCIA

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Es un aviso de posibles peligros que podrían ocasionar su muerte y la de otros, así como lesiones. Todos los siguientes mensajes de seguridad se situarán después del símbolo de alerta de seguridad junto con la palabra "PRECAUCIÓN o ADVERTENCIA". Significan lo siguiente:

ADVERTENCIA

Este símbolo le avisa de los peligros o prácticas no seguras que podrían causarle lesiones físicas graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Este símbolo le avisa de los peligros o prácticas no seguras que podrían causarle lesiones físicas graves o daños en sus bienes.

ADVERTENCIA



- 1 **N**o trate de manipular, ajustar ni reparar la puerta, los sellos, el panel de control, los interruptores de seguridad u otras partes del horno cuya manipulación podría conllevar la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas. **N**o utilice el horno si los sellos de la puerta y las partes adyacentes presentan defectos. **S**olo ha de reparar el horno un técnico de servicio debidamente cualificado.
 - **A** diferencia de otros aparatos, el horno de microondas es un dispositivo de alto voltaje con alta corriente eléctrica. **U**tilizarlo indebidamente o pretender repararlo podría exponerlo a un exceso de energía de microondas o producir una electrocución.
- 2 **N**o emplee el horno para deshumidificar (por ejemplo, con periódicos, ropas, y juguetes húmedos, otros aparatos eléctricos, mascotas, niños, etc.).
 - **H**acerlo podría poner en grave peligro su seguridad, ocasionando incendios, quemaduras o la muerte súbita por electrocución.
- 3 **E**ste aparato no está destinado a que lo usen personas —niños incluidos— con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que la persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones en cuanto al uso del aparato. **L**os niños deberían contar con la supervisión de un adulto para cerciorar que no juegan con el dispositivo.
 - **U**n uso indebido podría causar incendios, electrocuciones y quemaduras.
- 4 **P**uede que las partes que se pueden tocar se calienten mientras se usa el aparato. **A**léjese a los niños del horno.
 - **P**ues pueden sufrir quemaduras.
- 5 **L**os líquidos y otros alimentos no han de calentarse en contenedores sellados herméticamente, pues pueden acabar explotando. **R**etire las envolturas de plástico de la comida antes de cocinar o descongelar. **E**n algunos casos, sí es necesario cubrir la comida con una película de plástico para calentarla o cocinarla.
 - **D**e lo contrario, podría explotar.
- 6 **A**segúrese de emplear los accesorios correctos para cada función.
 - **U**n uso indebido podría causar daños al horno y a los accesorios, o podría ocasionar un incendio.
- 7 **L**os niños no han de jugar con los accesorios o colgar del mango de la puerta.
 - **S**i lo hacen, podrían sufrir lesiones.

- 8** Es un peligro para todos excepto para las personas cualificadas llevar a cabo reparaciones o manipulaciones que conlleven la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas.
- 9** Cuando se use el aparato en el modo combinación, solo es posible que los niños utilicen el horno bajo la supervisión de un adulto a causa de las altas temperaturas que se generan.
- 10** No utilice el horno si este está dañado. Es muy importante que se cierre bien la puerta del horno y que no se presenten daños a los siguientes componentes: (1) la puerta (torcida), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 11** Si la puerta o los sellos de la puerta presentan daños, no se debe emplear el horno hasta que lo repare el técnico cualificado.
- 12** El aparato viene con un cable alargador o un dispositivo portátil de toma de corriente. Se ha de colocar el alargador de manera que no se exponga al agua o a la humedad.
- 13** Solo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando les hayan dado instrucciones claras, de manera que los niños puedan usar el horno de manera segura y comprendan los peligros de un uso indebido.
- 14** El aparato y las partes que se pueden tocar se calientan durante el uso. Tenga cuidado al tocar los componentes de calentamiento. Se ha de mantener alejados a los niños de menos de 8 años a menos que cuenten con supervisión continua.
- 15** El aparato se calienta durante el uso. Evite tocar los componentes de calentamiento del interior del horno.
- 16** No emplee productos abrasivos de limpieza ni rascadores de metal para limpiar el cristal de la puerta, pues pueden rayar la superficie de aquel y podría acabar rompiendo el cristal.

PRECAUCIÓN

- 1** No puede emplear el horno con la puerta abierta a causa de los interruptores instalados en el mecanismo de la puerta. Recuerde no manipular tales interruptores.
- Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas. (Los interruptores detienen todo proceso de cocinado cuando se abre la puerta).
- 2** No coloque ningún objeto (paños de cocina, pañuelos, etc.) Entre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que la comida o los residuos de productos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.
- Si los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 3** Asegúrese de que los tiempos de cocinado se fijan adecuadamente. Las cantidades pequeñas de alimento requieren un tiempo de cocinado y calentamiento menor.
- Cocinar durante demasiado tiempo la comida puede incendiar los alimentos y ocasionar daños al aparato.
- 4** Al calentar líquidos (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas) con el horno abierto,
- * Evite usar contenedores de lados rectos y con cuellos estrechos.
 - * No sobrecaliente la comida.
 - * Agite el líquido antes de colocar el contenedor en el horno, y hágalo otra vez a mitad del proceso de calentamiento.
 - * Después del calentamiento, deje reposar los alimentos en el horno durante un breve periodo de tiempo.
- Muévalos o agítelos de nuevo con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (sobre todo, en el caso de biberones y contenedores para comida de bebés).
- Tenga cuidado al manipular el contenedor. Calentar bebidas con microondas puede retrasar el hervido. Por tanto, tenga cuidado al manipular el contenedor.
- 5** En la parte superior, el fondo o el lateral del horno, se encuentra un sistema de escape. No bloquee ese escape.
- Podría ocasionar daños al horno y perjudicar a la cocción.
- 6** No utilice el horno cuando esté vacío. Lo mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no lo utilice.
- El agua absorberá la energía de microondas si se enciende accidentalmente el horno.

- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 7 No cocine la comida envuelta en papel a menos que su libro de cocina contenga esas instrucciones para la comida que está cocinando. No emplee periódicos en lugar de papel para cocinar.**
- Un uso indebido podría causar explosiones o incendios.
- 8 No emplee contenedores de madera ni contenedores de cerámica que contengan capas de metal (oro, plata, etc.). Retire los alambres metálicos siempre. Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas. Los contenedores metálicos de comida y bebida no se pueden usar con el microondas.**
- Puede que se sobrecalienten y quemen. Los objetos de metal podrían formar un arco eléctrico, lo que podría causar serios daños.
- 9 No emplee productos de papel reciclado.**
- Pueden contener impurezas que hagan chispa y ocasionen incendios al cocinar con ellos.
- 10 No limpie la bandeja ni la parrilla poniéndolas en agua justo después de cocinar. Podría romperlas o dañarlas.**
- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 11 Asegúrese de colocar el horno de manera que la parte frontal del horno esté a más de 8 cm de distancia del borde de la superficie sobre la que se sitúa. Así, evitará que se caiga el horno.**
- Un uso indebido podría causar lesiones físicas y daños al horno.
- 12 Antes de cocinar, pele las patatas, las manzanas y alimentos similares.**
- De lo contrario, podría explotar.
- 13 No cocine los huevos con cáscara. No se debe calentar huevos con cáscara ni huevos duros enteros dentro del microondas porque podrían explotar, incluso, después de que se apague el aparato.**
- La presión interior del huevo aumentará y hará que estalle.
- 14 No trate de freír alimentos con grasas en el horno.**
- Podría causar un hervido repentino del aceite.
- 15 Si se encuentra humo, desconecte o apague el aparato y mantenga cerrada la puerta, a fin de apagar llamas.**
- Podría causar daños graves como incendios o electrocuciones.
- 16 Cuando caliente la comida en contenedores de plástico o papel, vigile el horno para evitar igniciones.**
- Puede que se salga la comida a causa del deterioro del contenedor, lo que podría causar un incendio.
- 17 La temperatura de las partes que se pueden tocar del horno puede ser muy elevada mientras se usa. No toque la puerta, la caja exterior, la caja posterior, la cavidad interior, los accesorios y los platos durante el modo grill, el modo convección y las operaciones de cocción automática. Antes de retirar cada componente, asegúrese de que no están calientes.**
- Conforme se calientan, corre peligro de quemarse si no lleva guantes gruesos de cocina.
- 18 Se ha de limpiar asiduamente el horno, retirando los depósitos de comida.**
- No limpiar el horno podría dañar la superficie, lo que afecta negativamente a la vida del aparato y también podría generar peligros para el usuario.
- 19 Solo use la sonda de temperatura recomendada para este horno.**
- No se puede comprobar correctamente la temperatura con otra herramienta.
 - Este modelo no viene con sonda de temperatura.
- 20 Este dispositivo está destinado a usos en hogares domésticos y fines similares, por ejemplo:**
- Cocinas de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - Granjas;
 - Hoteles, moteles y otros lugares de residencia;
 - Establecimientos en régimen de alojamiento y desayuno.

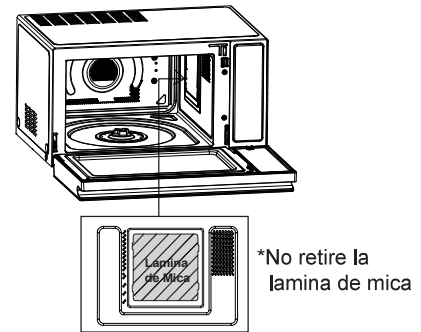
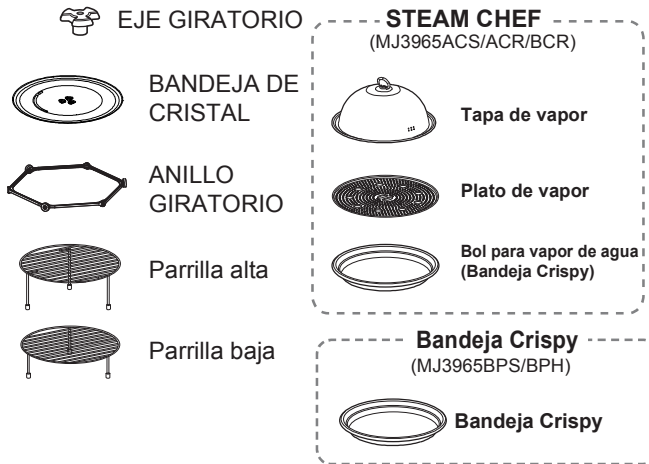
- 21** Este aparato solo lo pueden usar los niños de 8 años o más de edad y las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales, y con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con la supervisión debida o con instrucciones claras en cuanto a un uso seguro del aparato y a los peligros de su uso. Los niños no han de jugar con el horno. Los niños de más de ocho años pueden limpiar y asear el horno si y solo si cuentan con la supervisión adecuada.
- El horno de microondas está destinado a calentar comida y bebida. Secar la comida y la ropa, así como calentar mantas eléctricas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda, y otros usos similares podrían causar lesiones, igniciones e incendios.
- 22** El aparato no está destinado a usarse con un reloj externo o con un sistema de control remoto separado.
- 23** Siga las instrucciones exactas de cada fabricante para sus productos de palomitas. No descuide el horno mientras hace palomitas. Si no se hacen las palomitas después de intentarlo varias veces, deje de cocinarlas.
- 24** Nunca use una bolsa de papel marrón para hacer palomitas. Nunca trate de recocer las semillas sobrantes.
- Un cocinado excesivo podría incendiar las palomitas.
- 25** Este aparato ha de conectarse a tierra.
- Los cables de red siguen este código de colores:
- AZUL** - Neutro
- MARRÓN** -Potencial
- VERDE Y AMARILLO** - Tierra
- Como puede que los colores de los cables de red de este aparato no correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, siga estas instrucciones.
- El cable **AZUL** ha de conectarse al terminal marcado con la letra **N** o de color **NEGRO**.
- El cable **MARRÓN** ha de conectarse al terminal con la letra **L** o de color **ROJO**.
- El cable de color **VERDE** y **AMARILLO**, o solo verde, debe conectarse al terminal marcado con la letra **G** o .
- Si resulta dañado el cordón de alimentación, debe sustituirlo el fabricante, el técnico de servicio de este y otras personas cualificadas para evitar peligros.
- Un uso indebido puede causar daños eléctricos graves.
- 26** Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas.
- 27** Este horno no está diseñado para el uso de restauración u hostelería comercial
- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 28** No se ha de colocar el microondas en un armario.
- Debe de colocarse en un espacio libre y despejado.
- 29** Se puede conectar a un enchufe cercano o incluyendo un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Usar un enchufe o un interruptor inadecuados puede causar electrocuciones o incendios.
- 30** La puerta o la superficie exterior pueden calentarse mientras se usa el aparato.
- 31** Mantenga el aparato y el cordón fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 32** Se ha de batir o agitar el contenido de los biberones y de los contenedores de comida para bebés y se ha de comprobar su temperatura a fin de evitar quemaduras.
- 33** Mantenga limpio el interior y el exterior del horno. Para encontrar instrucciones de limpieza para el horno, véase la sección "Limpiar el horno".
- 34** De acuerdo con las condiciones de instalación, considere que el impacto de calor puede conllevar peligros.
- 35** No ha de usar el limpiador de vapor.
- 36**  **P**ercaución: superficie caliente
- Cuando se emplea este símbolo, significa que las superficies pueden 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 causar lesiones a las personas.

ANTES DE USAR

DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

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

1 Desempaque su horno y coloque en una superficie plana



! NOTA

- No se debe retirar la lamina de mica de la cavidad (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.

Uso de los accesorios según el modo de uso

	Microondas	Parrilla	Convección	Grill combi	Conv combi
Bandeja de cristal	O	O	O	O	O
Parrilla alta	-	O	O	O	O
Parrilla baja	-	O	O	O	O
Bandeja Crispy	O	O	O	O	O
Steam Chef	O	-	-	-	-

Cuidado: Usar los accesorios según La guía de recetas!

O Aceptable
- No Aceptable

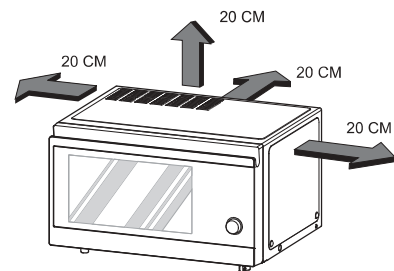
! NOTA

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

2 Colocar el horno en el nivel de altura deseado a mas de 85cm de altura para asegurarse que se tiene al menos 20cm de espacio en la parte superior y 20cm 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 evacuación esta ubicada en el fondo o en el lateral del horno. Si se bloquea esta salida puede causar daños en el horno.

En caso de utilizar el horno de microondas en un espacio cerrado o en un armario, el flujo del aire del productode refrigeración puede ser peor. Puede resultar en inferior rendimiento y mermar su vida útil. Siendo posible, por favor, utilice el horno de microondas en modo 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.

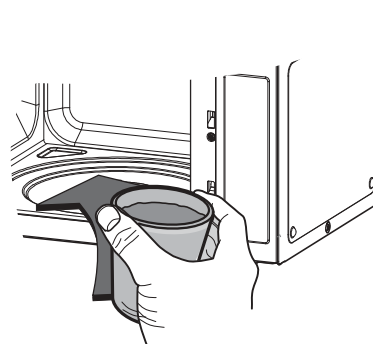
- 4 Abrir el horno tirando del tirador de la puerta . Colocar el aro de rotación / anillo giratorio en el interior del horno y a continuación la bandeja de cristal encima de este.

- 5 Llenar un recipiente, **adecuado para microondas**, con 300 ml (1/2 pinta) 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 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/INTRO** una vez para establecer 30 segundos de tiempo de cocción.

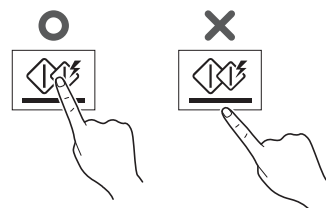
- 7 La **PANTALLA** ira descontando desde los 30 segundos. Cuando llegue al 0 se escucharan **PITIDOS**. Abrir la puerta del horno y comprobar la temperatura del agua.
Si el horno funciona correctamente el agua estará caliente.
Tenga cuidado al retirar el recipiente ya que puede que este caliente.

**SU HORNO ESTA LISTO PARA USARSE**

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

- 9 El botón de instrucciones puede no funcionar 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**

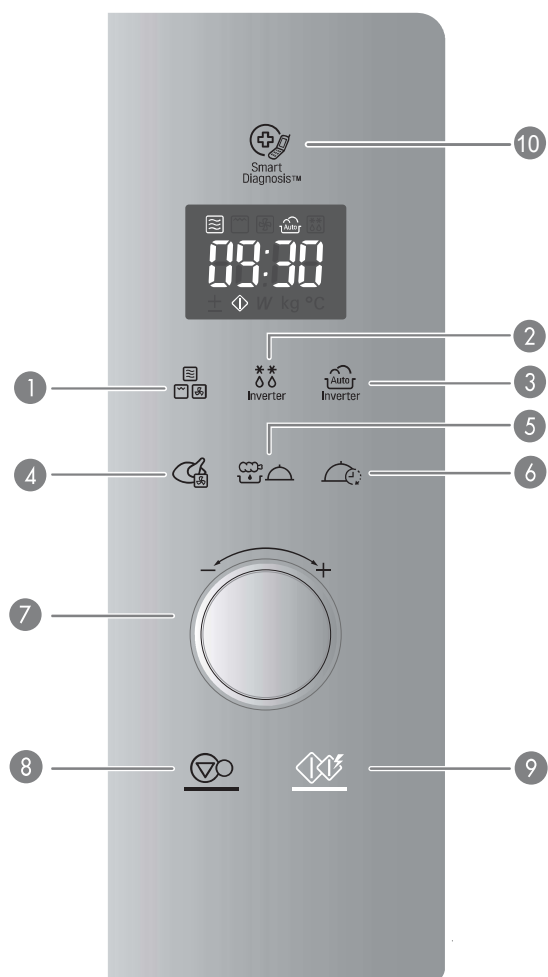
No utilice guantes de goma o guantes desechables.

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 horno de microondas convencionales (700 W, 800 W) debido a la alta potencia de energía del producto. El calentamiento excesivo con el producto causar la concentración de humedad en la puerta.

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

PANEL DE CONTROL (MJ3965ACS/ACR/BCR)



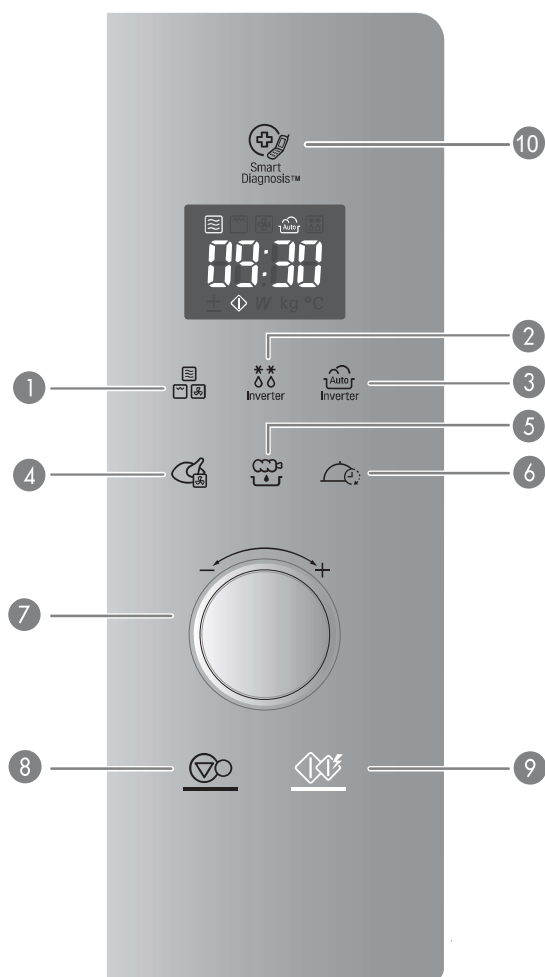
Parte	
1	MODO COCCIÓN Ver página 12 "Microondas" Ver página 13 "Cocción en Parrilla / Grill" Ver página 13 "Grill Combi(Microondas + Parrilla)" Ver página 14 "Convección" Ver página 15 "Conv. Combi(Microondas + Conv)"
2	DESCONGELACIÓN INVERTER Ver pagina 28 "Descongelación Inverter"
3	COCCIÓN INVERTER Ver página 16 "Cocción Inverter"
4	ASADO Y HORNEAR Ver página 19 "Asado y Hornear"
5	FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR Ver página 23 "Fritura saludable y cocina al vapor"
6	COCCIÓN LENTA & CALIENTE Ver Página 21 "Cocción Lenta & Caliente "
7	DIAL (MAS /MENOS) <ul style="list-style-type: none"> • Establecer el tiempo de cocción, temperatura y nivel de potencia. • Durante la cocción con la función manual y automática, se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier punto girando el botón (excepto en la modalidad para descongelar).
8	PARAR/BORRAR <ul style="list-style-type: none"> • Parar y borrar toda la programación excepto la fecha.
9	INICIO/INTRO <ul style="list-style-type: none"> • Para empezar a cocinar, apretar el botón una vez. • La opción de inicio rápido le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando el botón INICIO/INTRO.
10	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.

ESPAÑOL

IMAGEN

Iconos			
	Cuando el Microondas esta en funcionamiento, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando la cocción automática está en función, el icono aparece en la pantalla.
	Cuando se utiliza la Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se utilizar la Descongelación Inverter, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección está en funcionamiento, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura Mas / Menos, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se establece la temperatura conv.el icono aparece en la pantalla.		Cuando se Inicia la Cocción, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza el Combi. Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se configura la Potencia de Salida, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección combi está en el icono, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura el Peso, se muestra el icono en la pantalla.

PANEL DE CONTROL (MJ3965BPS/BPH)



Parte	
1	MODO COCCIÓN Ver página 12 "Microondas" Ver página 13 "Cocción en Parrilla / Grill" Ver página 13 "Grill Combi(Microondas + Parrilla)" Ver página 14 "Convección" Ver página 15 "Conv. Combi(Microondas + Conv)"
2	DESCONGELACIÓN INVERTER Ver pagina 28 "Descongelación Inverter"
3	COCCIÓN INVERTER Ver página 16 "Cocción Inverter"
4	ASADO Y HORNEAR Ver página 19 "Asado y Hornear"
5	FRITURA SALUDABLE Ver página 26 "Fritura saludable"
6	COCCIÓN LENTA & CALIENTE Ver Página 21 "Cocción Lenta & Caliente "
7	DIAL (MAS /MENOS) <ul style="list-style-type: none"> • Establecer el tiempo de cocción, temperatura y nivel de potencia. • Durante la cocción con la función manual y automática, se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en cualquier punto girando el botón (excepto en la modalidad para descongelar).
8	PARAR/BORRAR <ul style="list-style-type: none"> • Parar y borrar toda la programación excepto la fecha.
9	INICIO/INTRO <ul style="list-style-type: none"> • Para empezar a cocinar, apretar el botón una vez. • La opción de inicio rápido le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción en potencia ALTA apretando el botón INICIO/INTRO.
10	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

Iconos			
	Cuando el Microondas esta en funcionamiento, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando la cocción automática está en función, el icono aparece en la pantalla.
	Cuando se utiliza la Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se utilizar la Descongelación Inverter, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección está en funcionamiento, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura Mas / Menos, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se establece la temperatura conv.el icono aparece en la pantalla.		Cuando se Inicia la Cocción, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando se utiliza el Combi. Parrilla / Grill, se muestra el icono en la pantalla.		Cuando se configura la Potencia de Salida, se muestra el icono en la pantalla.
	Cuando la convección combi está en el icono, el icono aparece en la pantalla.		Cuando se configura el Peso, se muestra el icono en la pantalla.

AJUSTE DEL RELOJ

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

Ejemplo: Para configurar 11:11 .

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

! NOTA

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

INICIO RÁPIDO

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

Ejemplo: Configurar 2 minutos de cocción de potencia alta.

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

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

MAS / MENOS

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

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

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

! NOTA

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

AHORRO DE ENERGÍA

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

! NOTA









- Al usar el modo de reloj, la pantalla permanecerá encendida.

COMO USAR

COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (COCCIÓN MANUAL)

Esta función permite cocinar platos en el tiempo deseado. Existen 5 niveles de potencia disponibles. El ejemplo que se muestra a continuación muestra como configurar la potencia de 900 W para el tiempo deseado.

Ejemplo: Cocinar platos en Potencia de 900 W durante 5 minutos y 30 segundos.

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.

2. Pulsar **MODO COCCIÓN** hasta que en la pantalla aparece "1100 W" (Por primera vez 1100 W aparece en la pantalla. Sirve para indicar que el horno está configurado a 1100 W salvo que escoge una programación de potencia distinta).
  
3. Girar **DIAL** para seleccionar la potencia "900 W".

4. Pulsar **INICIO / INTRO**.

5. Girar **DIAL** hasta que la pantalla muestra "5:30".

6. Pulsar **INICIO / INTRO**.


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

NOTA:

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

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

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

- El cuadro contiguo muestra las configuraciones de los niveles de potencia del horno.

CUADRO DE NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Niveles de Potencia	Uso
Alto 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Agua hirviendo. • Dorado de carne picada. • Preparar Dulces. • Cocción de trozos ave, pescado & vegetales o verduras. • Cocción cortes tiernos de carne.
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento arroz, pasta & vegetales o verduras. • Recalentamiento rápido de platos preparados. • Recalentamiento de sándwiches.
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción de huevo, leche y platos de queso. • Cocción de pasteles y panes. • Derretir chocolate. • Cocinar ternera. • Cocinar pieza entera de pescado. • Cocción de pudín y natillas (cremas caseras).
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelación de carnes, aves y mariscos. • Cocción cortes menos tiernos de carne. • Cocción de chuletas de cerdo y asado.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Retirar la sensación de enfriamiento de la fruta. • Ablandamiento de la mantequilla. • Mantener calientes las cacerolas y los platos principales. • Ablandamiento de la mantequilla y del queso cremoso.

! NOTA

- No utilizar los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA



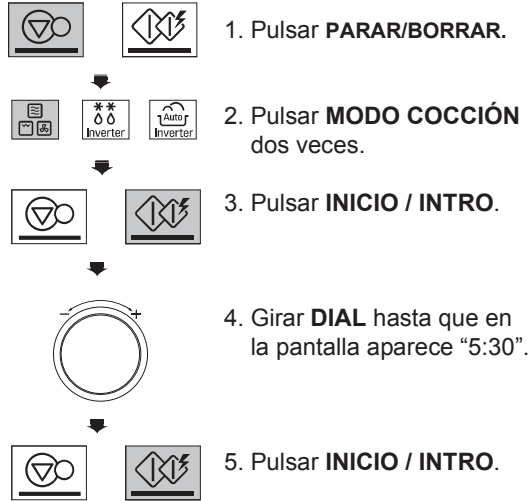
PARRILLA BAJA

COCCIÓN EN PARRILLA / GRILL

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

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

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



PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.
- No utilizar con los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA

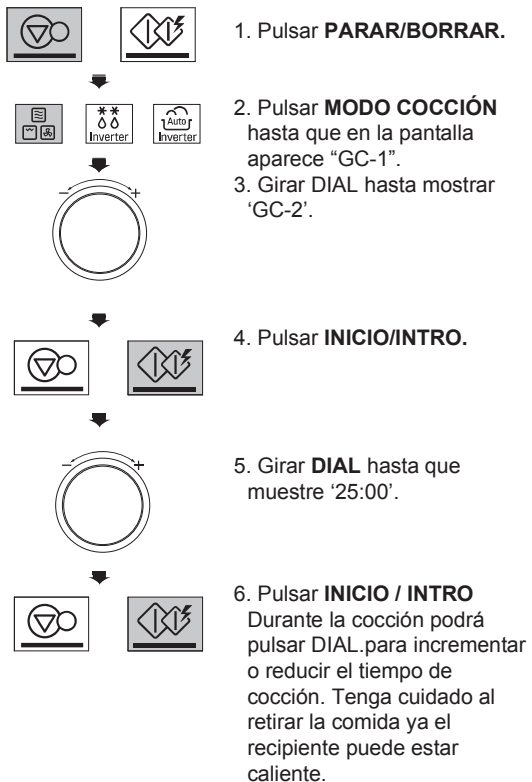


STEAM CHEF

COMBI. PARRILLA / GRILL COCCIÓN

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

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



NOTA

- Su horno está dotado con la función de cocción combinada la cual permite cocinar alimentos con calentador y microondas. Generalmente esto implica menor tiempo para cocinar su comida.
- Podrá configurar tres tipos de niveles de potencia de microondas (GC-1: 220 W, GC-2:330 W, GC-3:440 W) en modo combi parrilla / grill.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.
- No utilizar con los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA



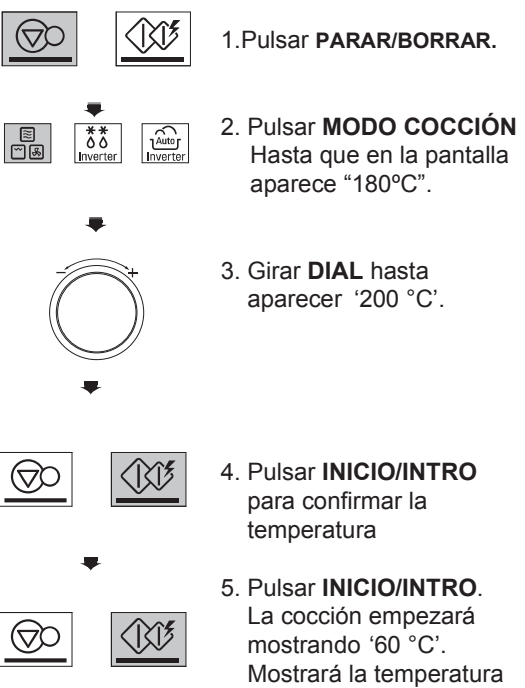
STEAM CHEF

CALOR POR CONVECCIÓN

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

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

Ejemplo: Precalentar el horno a 200°C.



1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **MODO COCCIÓN** Hasta que en la pantalla aparece "180°C".
3. Girar **DIAL** hasta aparecer '200 °C'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO** para confirmar la temperatura
5. Pulsar **INICIO/INTRO**. La cocción empezará mostrando '60 °C'. Mostrará la temperatura

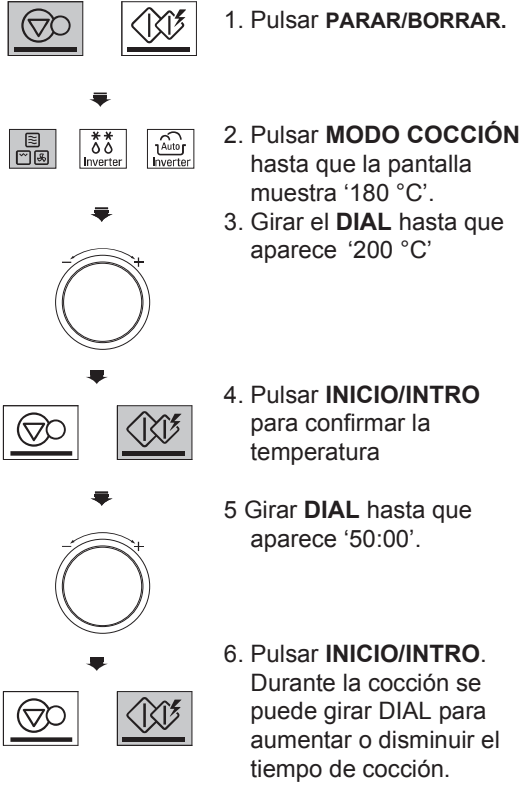
! NOTA

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

LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

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

Ejemplo: cocinar comida a 200 °C durante 50 minutos



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

! PRECAUCIÓN

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

! NOTA

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



PARRILLA BAJA

LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN COMBI

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

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

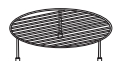
1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **MODO COCCIÓN** hasta que muestre 'CC-1'.
3. Girar el **DIAL** hasta que no muestre 'CC-2'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO**. Girar **DIAL** hasta que muestre '200 °C'.
5. Pulsar **INICIO/INTRO**. Gira **DIAL** hasta que muestre '25:00'.
6. Pulsar **INICIO/INTRO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**. Cuidado a la hora de quitar retirar la comida porque el plato podría estar caliente!

PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Se pueden establecer tres niveles de potencia de micro (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Para obtener el mejor resultado usar los siguientes accesorios.
- No utilizar los siguientes accesorios



PARRILLA BAJA



STEAM CHEF

BLOQUEO NIÑOS

Esta es una característica singular de seguridad que evita funciones no deseadas. Una vez configurada la opción de BLOQUEO NIÑOS, no se podrá realizar ningún tipo de cocción.

Para configurar el BLOQUEO NIÑOS

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar y mantener el botón de **PARAR/BORRAR** hasta que "Loc" aparece en la pantalla y se escucha el aviso. Si la hora del día ya se había establecida, la hora aparecerá en la pantalla en unos segundos.

En caso de haber previamente configurado el BLOQUEO NIÑOS y se ha apretado otra tecla, se mostrará la palabra Loc en la pantalla. Se puede cancelar la función BLOQUEO NIÑOS, siguiendo el procedimiento detallado a continuación.

Para cancelar el BLOQUEO NIÑOS



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

Una vez apagada la función de BLOQUEO NIÑOS, el horno funcionará de manera habitual.




COCCIÓN INVERTER

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



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

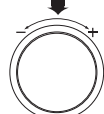
1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.



2. Pulsar **COCCIÓN INVERTER** una vez. "1" se mostrará en la pantalla.

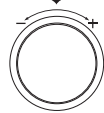
3. Pulsar **INICIO / INTRO**.





4. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '1-2'.

5. Pulsar **INICIO / INTRO**.



6. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestre '0.3 kg'.

7. Pulsar **INICIO/INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚS COCCIÓN INVERTER

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



Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio
2-1	Tarta de manzana	1	ambiente	<p>Ingredientes 1 masa brisa 5 manzanas 20 azúcar 2 cucharadas de miel líquida</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sobre una superficie con harina, estirar con rodillo la masa en un círculo y poner en la bandeja. Cortar los bordes, dejando un poquito por encima de la bandeja. Pinchar con un tenedor sobre la masa y poner al lado 2. Cortar 2 1/2 manzanas y colocarlas en una sartén con azúcar. Hervir a fuego lento hasta que la manzana quede blanda. Cortar las manzanas sobrantes en lonchas de 5 mm. 3. Distribuir las manzanas cocidas sobre la masa y envolver las manzanas cortadas en rosetas sobre toda la superficie. Al final distribuir miel sobre las manzanas. 4. Colocar la bandeja en la parrilla baja. Seleccionar un menú y pulsar inicio. 5. Después de finalizar su preparación, sacarlo del horno y dejar a enfriar. 	Bandeja en la parrilla
2-2	Costillas de cordero	0,2 - 0,6 kg	Refrigerador Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccionar costillas de cordero de peso 100 - 150 g y 1.5 - 2.0 cm de grosor. Condimentar con sal y pimienta o según el gusto. 2. Colocar la comida en la parrilla alta sobre un plato para el goteo. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio. 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción. 	Parrilla alta sobre un goteo
2-3	Lasaña	1	ambiente	<p>Ingredientes 9 hojas de lasaña 500 g salsa de espagueti 600 g salsa de queso 300 g queso de mozzarella rallado 30 g parmesano rallado</p> <p>Para la salsa de queso: 60 g mantequilla 50 g harina Pellizco de nuez moscada 500 leche 20 Parmesano rallado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña. Añadir harina y nuez moscada, mezclar hasta que. No quedan grumos. 2. Añadir leche poco a poco y mezclar hasta que empieza a hervir y espesa. 3. Reducir el calor y añadir parmesano. 4. Mezclar hasta que el queso se derrite bien. <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocer las hojas de lasaña según las indicaciones en su envoltorio y colar. 2. Poner 125 g de salsa para espaguetis en un plato para hornear de 26 x17 cm. 3. Poner 3 capas de hojas de lasaña, 300 g de salsa de queso, 125 g de salsa de espaguetis, 100 g de mozzarella. Repetir las capas. 4. Al final, poner 125 g de salsa spaghetti, 100 g de mozzarella y 30 g de parmesano. 5. Poner en un plato para hornear en la parrilla baja. Seleccionar el menú y pulsar inicio. 	26 x 17 cm plato de hornear sobre la parrilla baja
2-4	Costillas de cerdo	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccionar las costillas de cerdo de 200 g de peso y de espesor 2.5 cm. Condimentar con sal y pimienta o como se desea . 2. Colocar la comida en la parrilla alta sobre un goteo. 3. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción 	Parrilla alta en un goteo

Código	Menú	Límite Peso	Temperatura Inicial	Instrucciones	Utensilio																																
2-5	Patata gratinada	1,5 kg	ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>1 kg patatas 1 diente de ajo 20 g mantequilla 300 g nata 100 g queso gratinado Nuez moscada, sal y pimienta para condimentar.</p> <p>1. Pelar y limpiar las patatas y cortarlas en 5 mm de lonchás. Frotar el plato para hornar con diente de ajo y mantequilla. 2. Colocar la mitad de las patatas en el plato y condimentar. Rellenar con las patatas que quedan y condimentar como se desea. Después añadir nata y queso en la parte superior. 3. Colocar el plato en la parrilla baja. Seleccionar el menú y pulsar inicio.</p>	20 x 20 cm plato para hornear en la parrilla baja																																
2-6	Ratatouille o pisto	1,5 kg	ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>1 cebolla, cortada en trozos 1 berenjena, cortada en trozos 1 calabacines, cortados en trozos 1 pimientos de colores, cortados en trozos 3 tomates, en trozos 1 cuchara de salsa de tomate 2 diente de ajo 1 cuchara de hierbas aromáticas 2 cucharas de vinagre 1 cuchara de azúcar Sal y pimienta para condimentar</p> <p>1. Añadir todos los ingredientes en un bol profundo y grande y mezclar bien. Cubrir con film de plástico y dejar ventilar. 2. Colocar en el horno. Seleccionar el menú y pulsar inicio. Mezclar dos veces durante la cocción.</p>	Bol en el microondas																																
2-7	Arroz/Pasta	0,1 - 0,3 kg	ambiente	<p>Ingredientes para el arroz</p> <table border="1"> <tr> <td>arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>mantequilla, derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>cebolla, gratinada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de pollo o agua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">Para condimentar</td> </tr> </table> <p>1. Añadir arroz, mantequilla derretida y cebolla en un bol profundo y grande y mezclar bien (3 L). Añadir caldo de pollo o agua hirviendo y añadir sal. Cubrir con film de plástico y dejar ventilar. 2. Colocar la comida en el horno. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio. 3. Después de la cocción, mezclar y dejar cubierto durante 5 - 10 minutos si necesario.</p> <p>Ingredientes para la pasta</p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>agua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">Para condimentar</td> </tr> </table> <p>1. Colocar la pasta y agua caliente en un bol profundo y grande (3 L). Cubrir con film y dejar ventilar. 2. Colocar la comida en el horno. Seleccionar el menú y el peso y pulsar inicio. 3. Después de la cocción, enjuagar la pasta con agua fría.</p>	arroz	100 g	200 g	300 g	mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g	cebolla, gratinada	50 g	75 g	100 g	Caldo de pollo o agua	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	Para condimentar			Pasta	100 g	200 g	300 g	agua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	Para condimentar			Bol n el microondas
arroz	100 g	200 g	300 g																																		
mantequilla, derretida	30 g	40 g	50 g																																		
cebolla, gratinada	50 g	75 g	100 g																																		
Caldo de pollo o agua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sal	Para condimentar																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
agua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sal	Para condimentar																																				
2-8	Calabacín relleno	1,2 kg	ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>4 calabacines redondos de aproximadamente 200 g 500 g carne de ternera 2 cucharas de aceite de oliva Sal y and pimienta para condimentar</p> <p>1. Cortar los extremos de los calabacines para formar apas y quitar la semilla, no perforando los calabacines. Rellenar con carne y volver a colocar las tapas. 2. Colocar los calabacines en la bandeja en la parrilla baja y poner aceite. Seleccionar el menú y pulsar inicio.</p>	Bandeja en la parrilla baja																																




ASADO Y HORNEAR

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

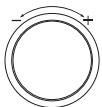
Ejemplo: para cocinar 1,0 kg de rostbeef, simplemente seguir los pasos



1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.

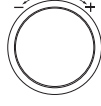
2. Pulsar **ASADO Y HORNEAR** una vez. '1' aparecerá en la pantalla.





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

4. Pulsar **INICIO/INTRO**.



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

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

INSTRUCCIONES PARA ASADO Y HORNEAR

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

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

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
7	Verduras asadas	0,2 - 0,3 kg	ambiente	<p>Ingredientes Berenjenas , cortadas en 1-2 cm Calabacines, cortad s en 1-2 cm Cebolla cortada Pimiento dulce cortado en por la mitad, y sin semillas Tomates cherry Setas cortadas por la mitad</p> <p>1. Poner mantequilla o aceite y condimentar como se desea. 2. Seleccionar el menu y peso y pulsar inicio. Cuando se escucha el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar inicio para continuar la cocción 3. Después de la cocción dejarlo cubierto con una hoja de aluminio durante 10 minutos</p>	bandeja en la parrilla alta
8	Tartas pequeñas	1	ambiente	<p>Ingredientes 120 g azúcar 120 g mantequilla 2 huevos, ligeramente batidos 150 g harina, tamizada 1 cucharada de levadura 10-13 tazas de papel (50 mm base X 30 mm altura)</p> <p>1. Mezclar azúcar y mantequilla derretida. Gradualmente añadir huevo y mezclar hasta que está ligero y esponjoso. Añadir harina y levadura, rellenar las tazas con la masa (25~30 g cada uno) 2. Coloque los moldes para muffins en la bandeja Crispy, y esta en el plato de cristal. Escoja el menú y pulse inicio. 3. Después de la cocción, quitar del horno y dejar enfriar.)</p>	Coloque los moldes para muffins en la bandeja Crispy, y esta en el plato de cristal

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

COCCIÓN LENTA & CALIENTE

Ejemplo : mostrar como se cocina la comida

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Pulsar **COCCIÓN LENTA & CALIENTE** dos veces. '2' aparecerá en la pantalla
3. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestra '60 °C'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO**. '10:00' aparecerá en la pantalla.

5. Girar el **DIAL** hasta que la pantalla muestra '5h00'.
6. Pulsar **INICIO/INTRO**. Durante la cocción se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando **DIAL**.

INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN LENTA & CALIENTE

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

FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR

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

Para MJ3965ACS/ACR/BCR

Ejemplo: Para cocinar, 0.6kg de gambas siga estos pasos

1. Pulsar **PARAR/BORRAR**.
2. Presione **FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR** dos veces. '2' se mostrará en la pantalla
3. Girar **DIAL** hasta que muestre '2-8'.
4. Pulsar **INICIO/INTRO**.
5. Girar **DIAL** hasta que muestre "0.6kg"
6. Pulsar **INICIO/INTRO**.

INSTRUCCIONES DE MENÚ PARA FRITURA SALUDABLE Y COCINA AL VAPOR

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1-1	Pollo / Schnitzel	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p>Ingredientes Pechuga de pollo de 150 - 200 g cada una 1 taza de harina 2 huevos, ligeramente batidos 1 taza de pan rallado Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Condimentar el pollo con sal y pimienta, a su gusto. Ponerlo en la harina y a continuación en el huevo. Cubrirlo con pan rallado y pincelarlo con aceite. 2. Colocar el plato en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la pechuga de pollo y pulsar inicio para continuar. 	Bandeja en la parrilla alta
1-2	Alitas de pollo	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincelar las alitas de pollo con mantequilla derretida o con aceite y salpimienta según su gusto. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a las alitas de pollo y pulsar inicio para continuar. 	Bandeja en la parrilla alta

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
1-3	Chuleta	0,2-0,4 kg	Refrigerado	<p>Ingredientes 500 g chuletas de cordero o ternera 500 g patatas pequeñas, hervidas y preparadas en puré 3 huevos, ligeramente batidos 2 cebollas, picadas 2 cucharadas de perejil picado 1 taza de pan rallado Sal y pimienta</p> <p>1. Mezclar carne, patatas, huevos, cebolla y perejil. Con la mezcla de la carne formar bolitas de 4-5 cm de diámetro. Cubrir con pan rallado. Pincelar con aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
1-4	Filetes de pescado	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p>Ingredientes Filetes de pescado de 150 - 200 g cada uno 1 taza de harina 2 huevos, ligeramente batidos 1 taza de pan rallado Sal y pimienta</p> <p>1. Condimentar el pescado con sal y pimienta o según el gusto, cubrir con harina y pincelar con huevo. Cubrir con pan rallado y pincelar con aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
1-5	Patatas fritas	0,1 - 0,3 kg	Congeladas	<p>1. Poner las patatas congeladas en la bandeja en la parrilla alta. Para un resultado mejor, cocinar en una capa sola.. Elegir el menu y el peso y pulsar inicio.</p>	Bandeja en la parrilla alta
1-6	Hamburguesas	0,2 - 0,4 kg	Refrigerado	<p>1. Elegir hamburguesas de 100 g y 1 cm de grosor. Pincelarlos con aceite . 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
1-7	Salchichas	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
1-8	Patatas en gajo	0,2 - 0,4 kg	Ambiente	<p>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta

Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
2-1	Brócoli / Coliflor	0,2 - 0,6 kg	Ambiente	1. Lave las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el humeante el recipiente de vapor en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el recipiente de vapor formando una sola capa. 3. Cúbralo con la tapa de vapor. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elija el menú y peso, pulse el botón de INICIO / INTRO Corte unos trozos pequeños (12 a 15 g por trozo).	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-2	Zanahoria	0,2 - 0,6 kg	Ambiente	Repita lo mismo que para brócoli/Coliflor -por debajo de 5mm de grosor	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-3	Pechugas de pollo	0,2-0,6 kg	Refrigerado	Lo mismo que antes -por debajo de 2.5cm de grosor	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-4	Huevos	2 - 9 ea	Refrigerador	Lo mismo que antes	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-5	Filetes de pescado	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	Lo mismo que antes por debajo de 2.5cm de grosor	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-6	Judías verdes	0,1 - 0,3 kg	Temperatura ambiente	Lo mismo que antes	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-7	Mejillones	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	1. Lave los mejillones y deseche aquellos que estén muertos o que tengan la concha rota. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato de vapor en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato de vapor, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor
2-8	Gambas	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	Lo mismo que antes -Por debajo de 20cm de longitud	Tapa de vapor Plato de vapor Olla de vapor



ADVERTENCIA

- Siempre usar guantes de cocina cuando se quita la olla de vapor del horno debido a que es muy caliente
- No poner la olla sobre una mesa de vidrio o en una zona que podría derretirse. Asegurarse que se usa una bandeja para su colocación
- Cuando usa esta olla, rellénela por lo menos con 300 ml de agua antes de usarla. Si la cantidad de agua es menor de 300ml, podría causar una cocción incompleta, incendio o dañar el producto de forma irreparable.
- Cuidado cuando mueve la olla con agua
- Durante el uso de la olla, la cubierta y el goteo de agua tendrían que estar perfectamente colocados. Huevos o castañas explotarán si la cubierta de la olla y el bol de agua no están colocados correctamente.
- No usar nunca este VAPORIZADOR con los productos de otros modelos ya que podría causar fuego o dañar de forma irreparable el producto.



Cubierta



Plato de la olla

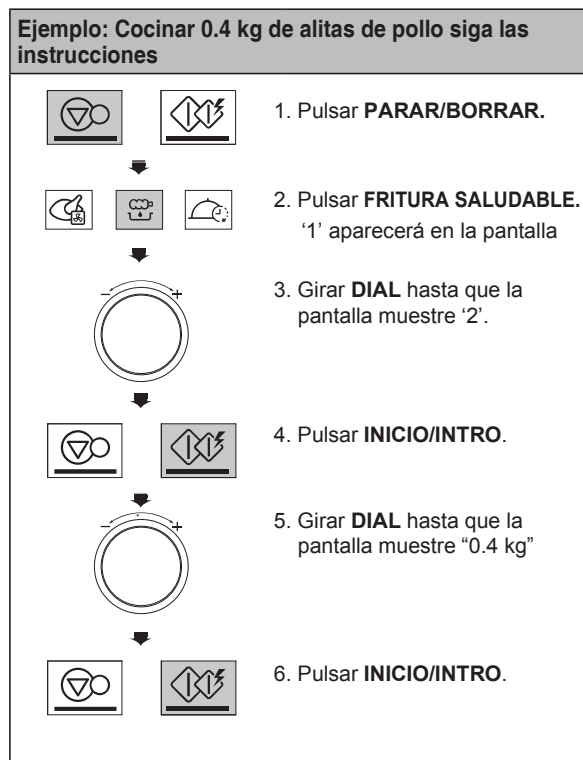


goteo (bandeja)

FRITURA SALUDABLE

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

Para MJ3965BPS/BPH



INSTRUCCIONES PARA LA FRITURA SALUDABLE

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

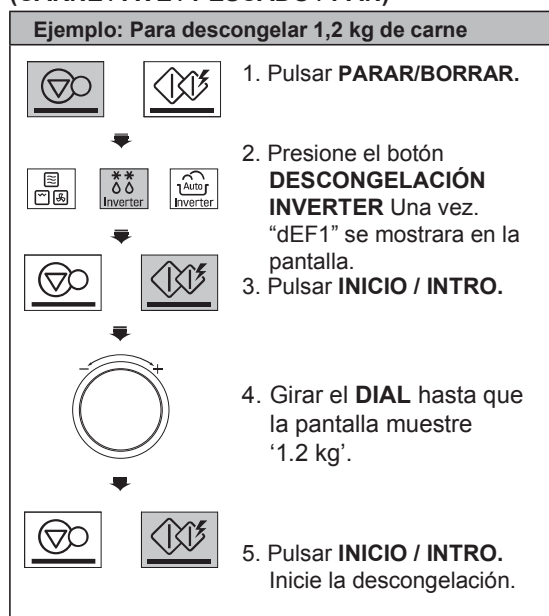
Código	Menu	Límite de peso	Temperatura inicial	Instrucciones	Utensilio
3	Chuleta	0,2-0,4 kg	Refrigerador	<p>Ingredientes 500 g cordero o ternera 500 g patatas pequeñas, hervidas y preparadas en puré 3 huevos, ligeramente batidos 2 cebollas, picados muy finos 2 cucharas de perejil, picado 1 taza de pan rallado Sal y pimienta</p> <p>1. Mezclar carne, patatas, huevos, cebolla y perejil. Con la mezcla formar bolitas de 4-5 cm de diámetro. Cubrir con pan rallado y pincelarlo con aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
4	Filetes de pescado	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p>Ingredientes Filetes de pescado de 150 - 200 g cada uno 1 taza de harina 2 huevos, ligeramente batidos 1 taza de pan rallado Sal y pimienta</p> <p>1. Cubrir el pescado con mantequilla o aceite según su gusto, cubrir con harina y huevo. Cubrir con pan rallado y aceite. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
5	Patatas fritas	0,1 - 0,3 kg	congeladas	<p>1. Poner las patatas congeladas en la bandeja en la parrilla alta. Para un resultado mayor, cocinar en una sola capa. Elegir el menu y el peso y pulsar inicio.</p>	Bandeja en la parrilla alta
6	Hamburguesas	0,2 - 0,4 kg	Refrigerado	<p>1. Elegir hamburguesas de 100 g y 1 cm de grosor. 2. Pincelarlos con aceite . 3. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 4. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
7	Salchichas	0,2 - 0,6 kg	Refrigerado	<p>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie. 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el sonido, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta
8	Patatas en gajo	0,2 - 0,4 kg	Temperatura ambiente	<p>1. Quitar el envoltorio y cortar en superficie 2. Colocar la comida en la bandeja en la parrilla alta. Seleccionar el menu y el peso, pulsar inicio. 3. Al escuchar el SONIDO, dar la vuelta a la comida y pulsar Inicio para continuar</p>	Bandeja en la parrilla alta

DESCONGELACIÓN INVERTER

El horno cuenta con cuatro secuencias de descongelación predeterminadas. La función "DESCONGELACIÓN 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 "DESCONGELACIÓN INVERTER" incluye una alarma de pitido como recordatorio para comprobar 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 / AVE / PESCADO / PAN)



NOTA:

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

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

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

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y el ave 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 debería quedar algo fría en el centro cuando se retire del horno.

- La longitud del tiempo de descongelación varía según el grado de solidez del congelado.
- La forma del paquete también incide en la rapidez de la descongelación. Los paquetes más finos se descongelan más rápido que los gruesos.
- Según su forma, la comida se descongela más o menos rápido.

INSTRUCCIONES PARA EL MENÚ DESCONGELACIÓN INVERTER

Categoría	Alimento a 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	Ave 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, deje reposar de 1 a 2 minutos.

UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

Nunca use utensilios de metal o con componentes de metal mientras emplea el microondas

Las microondas no penetran el metal, sino que rebotan contra el objeto de metal de dentro del horno y generan un arco eléctrico, un fenómeno peligroso que se parece a un relámpago. La mayoría de utensilios de cocina no metálicos y resistentes al calor pueden usarse con el horno. Sin embargo, algunos pueden contener componentes que los convierten en no idóneos para el uso del horno. Si tiene dudas acerca de un utensilio particular, existe una vía sencilla para comprobar si es posible usarlo con el microondas.

Coloque el utensilio en cuestión junto a un bol de vidrio lleno de agua mientras usa el microondas. Encienda el microondas y colóquelo en intensidad ALTA durante un minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio se mantiene frío al tacto, entonces puede usarlo. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura, pero sí se calienta el utensilio, entonces este está absorbiendo las microondas y, por lo tanto, no es seguro usarlo. Probablemente, tenga en su cocina varios utensilios que pueden utilizarse con el microondas. Lea la siguiente lista.

Platos de cena

La mayoría de cubiertos pueden utilizarse con el microondas. Si tiene dudas, consulte las guías del fabricante o lleve a cabo una prueba.

Cristalería

La cristalería resistente al calor puede usarse con el microondas. Esto abarca todos los tipos de ollas de vidrio templado. Sin embargo, no emplee cristalería frágil como copas de vino o vasos, pues estos podrían romperse mientras se calienta la comida.

Recipientes para almacenamiento de plástico

Se pueden usar para almacenar comida que se ha de recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben emplearse para almacenar comida que necesitará mantenerse largo tiempo en el horno, pues con el tiempo la comida caliente acabará derritiendo o torciendo el plástico del contenedor.

Papel

Las bandejas y contenedores de papel pueden usarse con el microondas, siempre y cuando el tiempo de cocción sea corto, y los alimentos tengan una composición baja en grasas y sean poco húmedos. Las servilletas de papel también se pueden usar para envolver alimentos y para recubrir las bandejas donde se cocinan alimentos grasos como el bacón. Por lo general, evite los papeles de colores, pues la tinta puede correrse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios al usarlos con el microondas.

Bolsas de cocción de plástico

Estas bolsas se pueden usar con el microondas siempre y cuando se trate de un plástico específico para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un corte en la bolsa como vía de escape para el vapor. Nunca emplee bolsas de plástico normales para cocinar al usar el microondas, pues se derretirán y romperán.

Menaje de cocina para microondas de plástico

Existe una amplia variedad disponible de utensilios para microondas, de distintos tamaños y formas. Por lo general, se pueden emplear los artículos que ya se tienen en vez de comprar otros nuevos.

Cerámica, objetos de barro y loza

Los contenedores fabricados con estos materiales se pueden usar en el microondas, pero debería llevarse a cabo una prueba primero por precaución.



PRECAUCIÓN

- Algunos artículos que contienen mucho hierro o plomo no pueden usarse como utensilios de cocina con el microondas.
- Toda herramienta ha de probarse primero antes de usarla con el microondas.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

Esté siempre alerta

Vigile los alimentos durante la cocción. El microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cada vez que el horno se enciende, de manera que se pueda ver el interior y comprobar el estado de los alimentos. Se han de considerar las instrucciones de las recetas en cuanto a alzar los alimentos, batirlos y realizar demás operaciones como los pasos mínimos recomendados. Si parece que los alimentos no se cocinan equitativamente, haga los ajustes necesarios para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

Existen varios factores que inciden en el tiempo de cocción. Por ejemplo, muy importante es la temperatura de los ingredientes de la receta. Una tarta elaborada con mantequilla, leche y huevos muy fríos tardará más tiempo en cocinarse que otra hecha con ingredientes a temperatura normal. En algunas de estas recetas —sobre todo, las de pan, tartas y natillas—, se recomienda retirar la comida del horno cuando todavía no está cocinada del todo.

No se trata de un error. Cuando se dejan reposar (generalmente, cubiertas), estos alimentos seguirán cocinándose fuera del horno porque el calor de las zonas exteriores de la comida se desplaza poco a poco hacia el interior. Si la comida se deja en el horno todo el tiempo, las zonas exteriores se cocinan demasiado e incluso puede que se quemé. Con el tiempo, se adquiere experiencia en estimar los tiempos de cocción y reposo para los distintos alimentos.

Densidad

Los alimentos ligeros y porosos como las tartas y el pan se cocinan más rápidamente que los densos y pensados (por ejemplo, asados y estofados). Tenga cuidado al cocinar alimentos porosos con el microondas, de manera que los bordes exteriores no se resequen y se vuelvan quebradizos.

Altura del alimento

La parte superior de los platos de gran altura, como los asados, se cocina más rápido que la zona inferior.

Por tanto, conviene dar la vuelta a la comida durante la cocción.

Humedad

Como el calor de las microondas evapora la humedad, la comida relativamente seca como los asados y algunos vegetales deberían rociarse con agua antes de la cocción o cubrirse para retener la humedad.

Huesos y grasa

Los huesos conducen el calor, y la grasa se cocina más rápido que la carne. Se ha de tener cuidado cuando se cocinan cortes de carne con hueso o componentes grasos para evitar que la carne no se cocine toda pareja o se cocine demasiado.

Cantidad

El número de microondas del horno permanece constante, sea cual sea la cantidad de comida que se esté cocinando. Por tanto, cuanto más comida se introduzca en el horno, más tiempo de cocción se necesitará. Recuerde reducir el tiempo de cocción al menos un tercio cuando hace la mitad de una receta.

Forma

Las microondas penetran solo unos 2 cm en los alimentos. La parte interior de los alimentos gruesos se cocina conforme el calor que se genera desde el exterior se desplaza hacia dentro. Solo la parte exterior de la comida la cocina la energía de microondas. El resto se cocina por conducción. La peor forma posible de un alimento que se desee cocinar en un microondas es un cuadrado grueso.

Pues las esquinas se quemarán mucho tiempo antes de que el centro incluso llegue a calentarse. El microondas cocina mejor los alimentos redondos y finos, y aquellos que tienen forma de anillo.

Cubierta

Una cubierta atrapa el calor y el vapor, lo que causa que los alimentos se cocinen más rápido. Utilice una tapa o una película para uso en microondas con una esquina doblada a fin de evitar roturas.

Dorado

La carne y las aves que se cocinan durante quince minutos o más se doran ligeramente con su propia grasa. Los alimentos que se cocinan por menos tiempo pueden cubrirse con una salsa para dorar, como la salsa de soja o

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

barbacoa, a fin de lograr un color apetecible. Como solo se añaden pequeñas cantidades de estas salsas, el sabor original de la receta no se ve alterado.

Cubrir con papel sulfurado

Se trata de una cubierta más holgada que una tapa o una película. Sin embargo, por esta misma razón, puede que la comida se seque ligeramente.

Organización y separación

Los alimentos individuales como las patatas horneadas, las tartas pequeñas y los entremeses se calientan uniformemente si se colocan en el horno a distancias iguales entre sí. Lo mejor es posicionarlos en círculo. Nunca los apile uno encima de otro.

Agitado

El agitado es una de las técnicas más importantes para emplear un microondas. En la cocina tradicional, se agitan los ingredientes para mezclarlos. Sin embargo, en el caso del microondas, se agita el alimento para extender y redistribuir el calor.

Agite siempre desde afuera hacia adentro mientras se calienta primero la zona exterior de la comida.

Dar la vuelta

Las comidas grandes y voluminosas como los asados y los pollos enteros deberían darse la vuelta para que se cocinen las partes superior e inferior uniformemente. También es buena idea trocear el pollo y las chuletas.

Se han de poner las porciones más gruesas orientadas hacia afuera

Como las microondas están atraídas a la parte exterior del alimento, es lógico poner las porciones más gruesas de carne, ave y pescado en el borde exterior de la bandeja del horno. Así, tales porciones recibirán la mayor parte de la energía de microondas, de manera que la comida se cocine uniformemente.

Protección

Se pueden colocar tiras de papel de aluminio, que bloquean las microondas, sobre las esquinas y bordes de comidas cuadradas y rectangulares, de manera que no se cocinen demasiado. Nunca emplee demasiado papel, y asegúrese de que este se encuentra bien fijo al plato. De lo contrario, puede generar arcos eléctricos.

Levantar

Las comidas gruesas o voluminosas pueden levantarse para que se absorban las microondas en la parte inferior y el centro.

Perforar

Los alimentos que se encierran en una concha, una piel o una membrana suelen explotar en el horno si no se les practican unos agujeros antes de la cocción. Entre dichos alimentos, se cuentan las yemas y claras de los huevos, las ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas.

Comprobación de la cocción

La comida se cocina tan rápido en el horno, que se necesita probarla con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que estén totalmente cocinados, pero la mayoría, incluidas la carne y las aves, se retiran del horno sin haberse cocinado del todo, y terminan de cocinarse durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos sube entre 5 °F(3 °C) y 5 °F(8 °C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

Se suele dejar reposar a la comida entre 3 y 10 minutos después de retirarla del horno. Generalmente, se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor a menos que tengan que mostrar una textura seca (por ejemplo, algunas tartas y galletas). El reposo permite que los alimentos se terminen de cocinar y también ayuda a que el sabor se mezcle y evolucione.

CÓMO LIMPIAR EL HORNO

1 Mantener limpio el interior del horno

Los restos de comida y líquidos se pegan a las paredes del horno y entre las superficies de sellado y la puerta. Limpie los restos con una tela húmeda cuanto antes. Las migas y los restos absorben las microondas y alargan el tiempo de cocción. Utilice un paño húmedo para retirar las migas que caen entre la puerta y el marco. Asegúrese de mantener limpia esta zona para mantener un sellado firme. Retire los restos grasientos con un paño enjabonado; luego, aclare y seque.

No utilice productos de limpieza fuertes ni abrasivos. La bandeja de metal se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.

2 Mantener limpio el exterior del horno

Limpie el exterior del horno con jabón y agua. Después, aclare con agua limpia y seque con un paño suave o una servilleta. Para no dañar los componentes del interior del horno, no debe colarse agua en las ranuras de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta a fin de no encender el horno sin querer; limpie con un paño húmedo; y de inmediato repase con una tela seca. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.

- 3 Si el vapor se acumula dentro o alrededor de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando se usa el horno en condiciones de mucha humedad, y no indica un defecto en el aparato.
- 4 Se ha de mantener limpios la puerta y los sellos de esta. Emplee solo agua caliente con jabón. Luego de aclarar, séquelo todo bien.
NO EMPLEE PRODUCTOS ABRASIVOS COMO DETERGENTES NI ESPONJAS DE METAL O PLÁSTICO.
Es más fácil preservar las partes metálicas si se limpian con un paño húmedo frecuentemente.

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

! NOTA

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

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MJ396****		
Potencia de entrada	230 V~ 50 Hz	
Potencia de salida de microondas	Max. 1100 watt* (IEC60705 puntuación estándar)	
Frecuencia de microondas	2450 MHz	
Dimensiones externas	540 mm(W) X 325 mm(H) X 523 mm(D)	
Consumo eléctrico	Microondas	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convección	1850 watt
	Grill Combi.	1450 watt
	Convección Combi.	1900 watt

* A 1100 W y 900 W, se disminuye poco a poco la potencia eléctrica para evitar un sobrecalentamiento.

Símbolo para marcar AEE



- 1 El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- 2 Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
- 3 Este producto contiene pilas y/o acumuladores. Siempre que no sea necesaria la intervención de un profesional cualificado para ello, y antes del depósito final del producto en las instalaciones de recogida selectiva, usted debe extraer las pilas y acumuladores de forma segura y separadamente para su adecuada gestión.
- 4 Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling.

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

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

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

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