Escanee el código QR
para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO MICROONDAS

Antes de empezar la instalación, lea con atención estas instrucciones. Con ello, la instalación le resultará más sencilla y se asegurará de que el aparato quede instalado de forma correcta y segura. Guarde estas instrucciones cerca del aparato después de la instalación para poder consultarlas en el futuro.

ESPAÑOL

MFL72027305
Rev.00_071524

www.lg.com

Copyright © 2024 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

Este manual puede contener imágenes o contenido diferente del modelo que haya adquirido.

Este manual está sujeto a revisión por parte del fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE Y MANTENER COMO REFERENCIA FUTURA 3
ADVERTENCIA 3
PRECAUCIÓN 9
CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE 14

INSTALACIÓN

Descripción del producto 15
Requisitos de instalación 16

FUNCIONAMIENTO

Panel de control 18
Antes de usar 19
Inicio rápido 20
Modo cocción 21
Guía de utensilios 26
Guía de cocción 27

FUNCIONES SMART

Aplicación LG ThinQ 29
Smart Diagnosis 29

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas frecuentes 30
Antes de llamar para recibir servicio técnico 30

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE Y MANTENER COMO REFERENCIA FUTURA

Las siguientes instrucciones de seguridad tienen por objetivo evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento poco seguro o incorrecto del aparato. Las instrucciones están separadas en '**ADVERTENCIA**' y '**PRECAUCIÓN**', conforme se describe a continuación.

Mensajes de seguridad

⚠	Este símbolo se muestra para indicar cuestiones y funcionamientos que pueden causar riesgos. Lea la parte con este símbolo detenidamente y siga las instrucciones para evitar riesgos.
⚠	**ADVERTENCIA** Indica que, de no seguirse las instrucciones, pueden producirse lesiones graves o la muerte.
⚠	**PRECAUCIÓN** Indica que, de no seguirse las instrucciones, pueden producirse lesiones menos graves o daños en el aparato.
♨	Este símbolo se muestra para alertar ante una superficie caliente. No toque las superficies durante el uso para prevenir peligros por quemaduras.

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosión, incendio, muerte, descarga eléctrica, lesiones o quemaduras a personas al utilizar este producto, siga instrucciones básicas de seguridad, entre las que se encuentran las siguientes:

Seguridad técnica

- Este microondas puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que entraña su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está previsto para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia o conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o les facilite instrucciones relativas al uso del electrodoméstico. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a un exceso de energía de microondas al utilizar el horno de microondas.
- Durante el uso el aparato se calienta. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos que se calientan dentro del horno. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén supervisados continuamente.
- No intente manipular, ni realizar ajustes o reparaciones en la puerta, en las juntas de la puerta, en el panel de control, en los interruptores de seguridad o en cualquier otra parte del horno que implique la retirada de cualquier cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.
- Solo una persona cualificada de servicio técnico del centro de servicio técnico de LG Electronics podrá desmontar, reparar o modificar el aparato.
- Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier operación de servicio técnico o reparación que implique la retirada de una cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.

- A diferencia de otros aparatos, el horno microondas es un equipo de alta tensión y alta corriente eléctrica. Un uso o reparación inadecuados podrían dar lugar a una exposición perjudicial a energía de microondas excesiva o a una descarga eléctrica.
- En caso de daños en las puerta o juntas de la puerta, el horno no se debe encender hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- No utilice el horno microondas para cocinar huevos con cáscara. Podría acumularse presión en el interior de la cáscara, provocando su rotura.
- Ni los líquidos ni otros alimentos deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar. Retire el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinarlos o descongelarlos. No obstante, tenga en cuenta que en algunos casos los alimentos deben estar cubiertos con una película de plástico, para calentarlos o cocinarlos.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del vidrio.
- El horno microondas no debe colocarse en un armario. El horno microondas está diseñado para ser utilizado de forma independiente.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no está diseñado para ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato no debe utilizarse para fines de restauración comercial. Este aparato está diseñado para ser usado en el hogar y en aplicaciones similares como:
  - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - Casa rural;
  - Clientes de hoteles, moteles, casas de campo y otros entornos residenciales;

- Entornos tipo hostal.

- No instale este aparato en el interior de vehículos móviles (autocaravanas).
- Al calentar alimentos en contenedores de plástico o papel, esté atento al horno debido a la posibilidad de ignición.
- El contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés deberá ser removido o agitado, y se deberá comprobar la temperatura antes de su consumo, con el fin de evitar quemaduras.
- Únicamente utilice utensilios adecuados para su uso en hornos microondas. Dado que estos podrían calentarse y carbonizarse.
  - Retire cualquier brida metálica antes de utilizar el aparato.
  - No utilice recipientes de madera ni recipientes de cerámica con incrustaciones metálicas (p. ej., oro o plata).
  - No se pueden usar recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Especialmente los objetos metálicos podrían formar un arco eléctrico en el horno, lo que puede causar graves daños.
- El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o prendas de vestir y el calentamiento de almohadillas para calentar, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares podrían provocar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
- Si se observa (o se emite) humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier posible llama.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
  - No es posible asegurar que la temperatura sea exacta con una sonda de temperatura inadecuada.
  - Este modelo no dispone de una sonda de temperatura.
- Cuando caliente líquidos, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en su horno microondas,
  - Evite utilizar recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - No caliente en exceso.

- Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.
- Tenga cuidado cuando maneje el contenedor.

  Al calentar bebidas en el microondas se puede producir un hervor eruptivo, por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente calentado.
- Después de calentarlo, déjelo reposar en el aparato durante un tiempo breve; remuévalo o agítelo de nuevo con cuidado y compruebe su temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras (especialmente, el contenido de los biberones y tarros de comida para bebés).

• El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los depósitos de alimentos. Si no se mantiene el horno en condiciones adecuadas de limpieza, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.

• La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan una edad superior a los 8 años y estén supervisados.

• El microondas no debe ser limpiado con un limpiador de vapor.

• El limpiador de vapor no se debe usar.

• Durante el uso el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos que se calienten dentro del horno.

• Sólo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando se hayan dado instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar el horno de forma segura y entienda los peligros de un uso inadecuado.

Instalación

• Asegúrese de que la toma de corriente esté correctamente conectada a tierra, y de que la toma de tierra del cable de alimentación no esté dañada o quitada de la clavija de alimentación. Para más detalles sobre conexiones a tierra, pregunte en un centro de información al cliente de LG Electronics.

- Este aparato debe estar conectado a tierra. Los cables de la red eléctrica están coloreados de acuerdo con los siguientes códigos:
  - AZUL: Neutro
  - MARRÓN: Fase
  - VERDE y AMARILLO: Tierra
- Dado que los colores de los cables del cable de alimentación de este aparato podrían no coincidir con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, proceda de la siguiente manera:
  - El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO.
  - El cable de color MARRÓN debe conectarse al terminal marcado con la letra L o de color ROJO.
  - El cable que sea de color VERDE y AMARILLO o VERDE debe conectarse al terminal que esté marcado con la letra G o símbolo de tierra.

⏚ Símbolo de tierra

- Este aparato incorpora una conexión a tierra con fines funcionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar un peligro. El uso inadecuado puede causar graves daños eléctricos.
- El aparato se alimenta de un juego de extensión de cable o de un dispositivo de toma de corriente eléctrica portátil; el juego de extensión de cable o el dispositivo de toma de corriente eléctrica portátil deben colocarse de manera que no estén expuestos a salpicaduras o a la entrada de humedad.
- Si el cable de alimentación está dañado o el hueco de la toma de corriente está suelto, no utilice el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

Funcionamiento

- No deje que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen de la puerta ni de cualquier parte del aparato.

- Cuando el aparato funciona en modo de combinación, los niños sólo deben utilizarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.
- No utilice nunca el aparato cuando esté vacío. Debe haber siempre alimentos o agua en el aparato durante el funcionamiento para absorber la energía de las microondas.
- No utilice el aparato si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no existan daños en (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y pestillos (rotos o aflojados), (3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado. Se podría provocar una exposición perjudicial debido a un exceso de energía de microondas.
- No utilice el aparato para deshumidificar. (por ejemplo, hacer funcionar el horno microondas con periódicos mojados, ropa, juguetes, aparatos eléctricos, mascotas o niños, etc.) Podría provocar graves daños a la seguridad como incendios, quemaduras o la muerte súbita debido a descargas eléctricas.
- Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento. Un uso inadecuado podría dañar su aparato y los accesorios, o podría provocar chispas y un incendio.

PRECAUCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de lesiones a personas, funcionamiento erróneo o daños al producto o a la propiedad cuando use este aparato, siga las siguientes instrucciones básicas de seguridad:

Instalación

- Instale el aparato de acuerdo con los requisitos de instalación que aparecen en este manual.
- Deje al menos 8 cm de distancia con respecto a la parte frontal de la puerta del horno para evitar que el aparato se vuelque accidentalmente.

- El plato giratorio debe estar siempre en su sitio cuando haga funcionar el aparato.
- No obstruya la salida de humos situada en la parte superior, inferior o lateral del aparato.
- No coloque ningún objeto (como paños de cocina, servilletas, etc.) entre la cara frontal del aparato y la puerta.
- Con el fin de evitar peligros debido a un reajuste inadvertido de la desconexión térmica, no se debe suministrar energía eléctrica a este aparato a través de un dispositivo de conmutación externo, como puede ser un temporizador, ni conectarse a un circuito que se active o desactive regularmente por la compañía eléctrica.

Funcionamiento

- No toque el aparato (incluyendo la puerta del horno, el mueble exterior, el mueble trasero, la cavidad del horno, los accesorios y la vajilla) durante el modo grill, el modo convección y los funcionamientos de cocción automática. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento. Hay peligro de sufrir quemaduras si no se pone guantes gruesos de cocina.
- No coloque ningún objeto (un libro, una caja, una botella de agua, un jarrón, etc.) sobre el aparato. El aparato podría sobrecalentarse o incendiarse, o el objeto podría caerse, provocando lesiones a las personas.
- No utilice el aparato con la puerta abierta. Podría producirse una exposición perjudicial a un exceso de energía de microondas.
- Ajuste correctamente los tiempos de cocción. Las pequeñas cantidades de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto. Una cocción excesiva podría provocar que se prendan los alimentos y los consiguientes daños al aparato.
- No utilice productos de papel reciclado. Podrían contener impurezas que podrían a su vez provocar chispas o incendios cuando se utilizan para cocinar.

- No cocine alimentos envueltos en toallitas de papel o en papel de periódico, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para el alimento que está cocinando.
- No utilice papel de periódico en lugar de toallitas de papel para cocinar.
- No utilice el aparato para secar periódicos o ropa. Podrían incendiarse.
- No cocine huevos con cáscara. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en los hornos de microondas, ya que podrían explotar, incluso después de haber terminado el calentamiento en el microondas. Se acumulará presión en el interior del huevo, que estallará.
- No intente freír con aceite en su aparato. Podría producirse una ebullición repentina del líquido caliente.
- Perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier otra fruta o verdura antes de cocinarla. Podrían reventar.
- Si se observa (o se emite) humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier posible llama.
- Siga las instrucciones exactas dadas por cada fabricante para su producto de palomitas.
  - Nunca utilice una bolsa de papel marrón para hacer palomitas.
  - No intente nunca hacer estallar los granos sobrantes.
  - No deje el aparato desatendido mientras el maíz está explotando.
  - Si el maíz no explota después de los tiempos sugeridos, interrumpa la cocción.
  - Una cocción excesiva podría hacer que el maíz se incendie.
- La conexión a la red eléctrica podría realizarse teniendo el enchufe accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. El uso de un enchufe o un interruptor inadecuado puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Todas las salidas de aire deben mantenerse libres durante la cocción. Si se tapan las salidas de aire durante el funcionamiento del aparato, éste podría sobrecalentarse.

Mantenimiento

- Si fuera necesario tomar precauciones durante el mantenimiento del usuario, se proporcionarán los detalles oportunos.
- No enjuague los recipientes, la bandeja y la rejilla colocándolos en agua inmediatamente después de la cocción.
- Desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice siempre guantes cuando saque alimentos y accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.
- Deje que se enfríe el plato giratorio antes de sacarlo del aparato.
- No deje que se acumulen restos de comida ni de limpiador en las superficies de sellado del aparato.
- Mantenga limpios el interior y el exterior del aparato.

Limpieza

Mantenga el horno limpio por dentro y por fuera. Ponga especial cuidado en mantener el panel interior de la puerta y el marco frontal sin restos de alimentos o grasa acumulada. Limpie su horno semanalmente o más a menudo, si es necesario.

- Los limpiadores abrasivos, las esponjas de lana de acero, los paños ásperos de limpieza y algunas toallitas de papel, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y el exterior del horno.

Limpieza del interior

Utilice un paño húmedo para limpiar las superficies de la puerta y eliminar los restos de migas entre la puerta y el marco. Elimine las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso y luego aclare y seque.

- Frote inmediatamente las salpicaduras con una toallita de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o beicon.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, frote los paneles con un paño suave.

Limpieza del exterior

Limpie el exterior del horno con jabón y agua. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave o una toallita de papel.

- No permita que el agua se cuele en las aberturas de ventilación para evitar que se dañen las piezas de funcionamiento del interior del horno.
- La puerta y las juntas de la puerta deben mantenerse limpias. Utilice sólo agua tibia jabonosa, enjuague y seque bien.
- Frote con frecuencia las partes metálicas con un paño húmedo.

Limpieza del panel de control

Abra la puerta para prevenir que el horno se encienda accidentalmente. Frote con un paño húmedo inmediatamente seguido de un paño seco. Presione **DETENER** o **DETENER/CANCELAR** después de limpiar.

Limpieza de los accesorios

Lave la bandeja de vidrio y el anillo giratorio con agua tibia espumosa. Para las áreas con suciedad abundante, utilice un limpiador neutro y una esponja para restregar. Seque completamente antes del uso.

- La bandeja de vidrio y el anillo giratorio son aptos para su uso en el lavavajillas.

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

Símbolo para marcar AEE

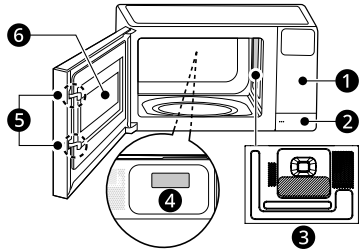
- El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará 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. 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.
- 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

INSTALACIÓN

Descripción del producto

La apariencia o componentes del electrodoméstico pueden diferir de un modelo a otro.

Vista frontal



❶ Panel de control

❷ Botón de apertura de la puerta

❸ Hoja de mica

❹ Etiqueta de clasificación

❺ Sistema de seguridad de bloqueo de la puerta

❻ Ventana

⚠ ADVERTENCIA

- No haga funcionar el horno cuando esté vacío o sin la bandeja de vidrio. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no se utilice. El agua absorberá de forma segura toda la energía de las microondas, si el horno se pusiera en marcha por accidente.

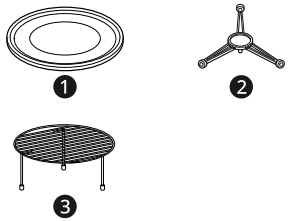
⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no utilice gres, utensilios de cocina metálicos o con bordes metálicos en el horno.

NOTA

- No retire la hoja de mica de la cavidad interior del horno. Está ahí para proteger los componentes del microondas de las salpicaduras de alimentos.

Accesorios



❶ Bandeja de vidrio

❷ Anillo giratorio

❸ Rejilla

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice el horno microondas sin la bandeja de vidrio ni el anillo giratorio.

Especificaciones

La alimentación y el consumo de energía pueden variar en función del modelo adquirido. Consulte las etiquetas para obtener más detalles.

Modelo MH703****

- **Potencia de salida de microondas**: Máx. 900 W*1
- **Frecuencia**: 2 450 MHz*2
- **Dimensiones (Anc x Alt x Pro)**: 508 mm x 290 mm x 416 mm
- **Alimentación**: 230 V~ 50 Hz
- **Consumo de energía**: Microondas 1 350 W, Grill 1 025 W, Combinación grill 1 400 W

*1 ESTÁNDAR DE CLASIFICACIÓN IEC 60705. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

*2 Frecuencia de microondas: 2 450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Clase B)

Equipamientos del grupo 2: el grupo 2 contiene todos los equipamientos de RF ISM en los que se genera y utiliza intencionadamente energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencias de 9 kHz a 400GHz o sólo se utiliza, en forma de radiación electromagnética, acoplamientos inductivos y/o capacitivos, para el tratamiento de materiales o fines de inspección/análisis.

Los equipamientos de clase B son equipos aptos para su uso en viviendas domésticas y en viviendas domésticas directamente conectadas a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastece a edificios utilizados de tipo doméstico.

NOTA

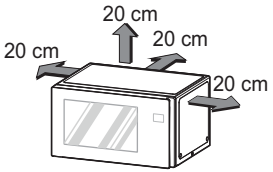
- Cuando funciona a niveles de potencia del 100% y del 80% durante periodos prolongados, la potencia de salida será gradualmente reducida para ayudar a prevenir que la unidad se sobrecaliente eléctricamente.

Requisitos de instalación

Localización de instalación

1 Coloque el horno microondas sobre una superficie plana de más de 85 cm de altura.
   - La parte frontal del horno debe estar al menos a 8 cm del extremo de la superficie para evitar que se vuelque.

2 Deje al menos 20 cm desde la parte superior, 20 cm desde los lados y 20 cm desde la parte posterior del horno para disponer de una ventilación adecuada.
   - Es importante que el aire circule libremente alrededor del horno.
   - En la parte inferior o en el lateral del horno se encuentra una salida de aire. Si utiliza el horno microondas en un espacio cerrado o encastrado, el flujo de aire para enfriar el producto podría ser deficiente. Esto podría resultar en un menor rendimiento y una vida útil más corta.



3 Coloque el anillo giratorio dentro del horno y coloque la bandeja de vidrio encima.

4 Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente.
   - No bloquee la toma de corriente para evitar que se dañe el horno.
   - Asegúrese de que el horno microondas es el único aparato conectado a la toma de corriente.
   - Si el horno no funciona correctamente, desenchúfelo de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo.

NOTA

- No coloque el horno sobre una cocina de gas o eléctrica.
- El ajuste del tiempo de cocción debería ser más corto que el de los hornos microondas comunes (700 W, 800 W) debido a la potencia de salida relativamente alta del producto.

Interferencias de radiofrecuencia

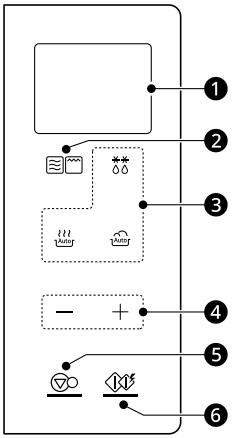
- Al utilizar el horno microondas, si usted usa un producto como radio, TV, LAN inalámbrica, Bluetooth, equipamiento médico, equipamiento inalámbrico, etc.
- Si se utiliza la misma frecuencia que el horno de microondas, el producto podría recibir interferencias de estos productos. Esta interferencia no indica un problema del microondas o del producto y no es un mal funcionamiento. Por tanto, su uso es seguro. Sin

embargo, los equipamientos médicos también podrían recibir interferencias, por lo que debe tener cuidado cuando utilice equipamientos médicos cerca del producto.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Características del panel de control



❶ **Pantalla**

Muestra la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.

❷ **MODO COCCIÓN**

Seleccione un modo de cocción para el modo horno microondas, grill y combinación grill.

❸ **Modo cocción automática**

Pulse los botones para seleccionar los ajustes de cocción y descongelación preprogramados para los alimentos más habituales.

	DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO
	RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
	COCCIÓN AUTOMÁTICO

❹ **MAS/MENOS**

Ajuste el tiempo de cocción, el nivel de potencia, la cantidad o el peso.

❺ **DETENER/CANCELAR**

Detenga el horno o borre todas las entradas.

- Mantenga pulsado este botón durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

❻ **INICIO/INTRO**

Pulse este botón para encender el horno, introducir cantidades o cocinar al 100% de potencia durante 30 segundos.

- Si presiona este botón durante la cocción para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos. (Hasta 99 minutos y 59 segundos)

Icono de la pantalla

Se muestra un icono cuando se selecciona una función o un peso/un nivel de potencia/una temperatura mediante el uso de **MAS/MENOS**.

Icono	Indicación
	Microondas
	Grill
	Combinación grill
	Cocción automática
	Descongelación automática
	Iniciar cocción
+	Utilizar Más o Menos
W	Seleccionar niveles de potencia
kg	Seleccionar un peso

NOTA

- Cada vez que se presiona una tecla suena un pitido. Una melodía señala el final de un temporizador o de un ciclo de cocción.
- Este horno cuenta con un bloqueo de seguridad incorporado para evitar la exposición a un

exceso de energía de microondas. El horno detendrá automáticamente las cocciones cuando se abra la puerta.

Antes de usar

Niveles de potencia del microondas

Este horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia para aportarle la máxima flexibilidad y control sobre la cocción. Consulte la tabla para conocer los niveles de potencia sugeridos para varios alimentos.

- Cuando funciona a niveles de potencia del 100% y del 80% durante periodos prolongados, la potencia de salida será gradualmente reducida para ayudar a prevenir que la unidad se sobrecaliente eléctricamente.

Nivel de potencia	Uso
Alto 900 W (100%)	• Hervir agua. • Dorar ternera picada. • Cocinar trozos de ave, pescado, verduras y cortes magros de carne.
720 W (80%)	• Todo tipo de recalentamiento. • Asar carne y aves. • Cocinar champiñones y moluscos. • Cocinar alimentos que contienen queso y huevos.
540 W (60%)	• Hornear pasteles y bizcochos. • Preparar huevos. • Cocinar natillas. • Preparar arroz, sopa.
360 W (40%)	• Todo tipo de descongelamiento. • Derretir mantequilla y chocolate. • Cocinar cortes de carne menos magra.
180 W (20%)	• Ablandar mantequilla y queso para untar. • Ablandar helado. • Elevar levadura de masa.

Ajuste del reloj

Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se reanuda la corriente eléctrica después de una interrupción, el reloj se pone por defecto en el modo de reloj de 12 horas y aparece 12H en la pantalla. Puede ajustar la hora del día o cambiar al modo de reloj de 24 horas.

1 Presione **INICIO/INTRO** para confirmar la pantalla con el reloj de 12H.
   - Para pasar al modo del reloj de 24 horas, utilice **MAS/MENOS**.

2 Seleccione la hora que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.

3 Seleccione los minutos que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.

NOTA

- Para restablecer el modo del reloj, debe desenchufar y reconectar el cable de alimentación.
- Si no quiere que aparezca la hora del día en la pantalla, presione **DETENER/CANCELAR**, después de enchufar el horno.
- Cuando el horno no está en uso, la pantalla se apaga para ahorrar energía, a menos que la hora del día esté configurada para mostrarse en la pantalla.

Bloqueo infantil

Utilice esta función de seguridad para bloquear el panel de control y prevenir que el horno se encienda cuando se limpie el horno o para prevenir que los niños hagan un uso no supervisado del horno.

Ajustando el Bloqueo infantil a ENCENDIDO

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Mantenga presionado **DETENER/CANCELAR** hasta que **Loc** aparezca en la pantalla (aproximadamente 3 segundos).

Cancelación de Bloqueo infantil
Mantenga presionado **DETENER/CANCELAR** hasta que **Loc** desaparezca de la pantalla (aproximadamente 3 segundos).

NOTA

- Si se configura, la hora del día reaparece en la pantalla después de 1 segundo.
- Si el horno se bloquea, aparece **Loc** en la pantalla cuando se presiona cualquier tecla.
- Desbloquee el horno para reanudar el uso normal.

Inicio rápido

Función Inicio rápido

Esta función le permite ajustar intervalos de 30 segundos de cocción de Alta potencia con cada presión del botón **INICIO/INTRO**.

Cocción durante 2 minutos con Alta potencia

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **INICIO/INTRO** cuatro veces.
- El horno comienza a cocinar y la cuenta atrás se muestra en la pantalla.

NOTA

- El horno comenzará a cocinar inmediatamente durante 30 segundos con alta potencia.
- Presione **INICIO/INTRO** repetidamente para prolongar el tiempo de cocción en 30 segundos cada vez que se presiona el botón.
- El tiempo de cocción puede prolongarse hasta 99 minutos y 59 segundos.

Cocción manual

Cuando no se utilizan las funciones de cocción automática, el tiempo de cocción y el nivel de potencia se ajustan manualmente.

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **MODO COCCIÓN** hasta que el nivel de potencia Alto aparezca en la pantalla.

3 Seleccione el nivel de potencia que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione**INICIO/INTRO**.

4 Seleccione el tiempo que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.
- Cuando la cocción finaliza, suena una campanilla y aparece **Fin** en la pantalla. **Fin** permanece en la pantalla y la campanilla se repite cada minuto hasta que se abra la puerta o se pulse algún botón.

NOTA

- Si no se selecciona un nivel de potencia, el horno se ajusta por defecto a la potencia Alta.

Cocción grill

Esta función le permite dorar y hacer crujientes alimentos rápidamente sin precalentar.

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **MODO COCCIÓN** hasta que **GrlL** aparezca en la pantalla, y presione **INICIO/INTRO**.

3 Seleccione el tiempo que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes cuando saque alimentos y accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

NOTA

- La rejilla se puede usar en los modos de grill y cocción combinación grill. Coloque la rejilla sobre la bandeja de vidrio.

Cocción combinación grill

Esta función le permite combinar la cocción de microondas con el grill para cocinar más rápidamente.

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **MODO COCCIÓN** hasta que **Co-1** aparezca en la pantalla.

3 Seleccione un código de nivel de potencia del microondas mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.
- Código de nivel de potencia del microondas
  - **Co-1**: 180 W, **Co-2**: 360 W, **Co-3**: 540 W

4 Seleccione el tiempo que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.
- Durante la cocción puede ajustar el tiempo de cocción mediante **MAS/MENOS**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes cuando saque alimentos y accesorios después de la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.
- La rejilla se puede usar en los modos de grill y cocción combinación grill. Coloque la rejilla sobre la bandeja de vidrio.

Modo cocción

Esta función dispone de ajustes preprogramados para cocinar automáticamente ciertos alimentos.

Modo Recalentamiento automático

Esta función recalienta porciones individuales de alimentos que han sido previamente cocinados o un plato de sobras.

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO** hasta que el código del menú que desee aparezca en la pantalla.

3 Seleccione el peso que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.

NOTA

- No use productos con papel reciclado en el horno microondas. A veces estos contienen impurezas que provocan la formación de arcos y chispas.

Menú Recalentamiento automático

Consulte lo siguiente para ajustar el código y el peso deseados.

1 Comida refrigerada (0,3 - 0,6 kg)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Perfore utilizando una brocheta en la superficie.
- Coloque el alimento en la bandeja de cristal.
  - Se puede remover p.ej. espaguetis boloñesa, estofado de carne
  - No se puede remover p.ej. lasaña, empanada
- Tiempo de reposo: 2 - 3 minutos.

NOTA

- Para alimentos contenidos en bolsa(s), perfore la porción de carne y las porciones de arroz/pasta, etc.
  - Para alimentos que se puedan remover, remueva al oír el pitido.
  - En el caso de alimentos que no se pueden remover, no es necesario remover al oír el pitido.

2 Lasaña Congelada (0,4 - 0,6 kg)

- Temperatura inicial: congelado
- Coloque la comida en la rejilla.
- Tiempo de reposo: 2 - 3 minutos.

3 Pizza congelada (1 unidad)

- Temperatura inicial: congelado
- Coloque la comida en la rejilla.
- Tiempo de reposo: 2 - 3 minutos.

NOTA

- Puede obtener mejores resultados si decide cocinar usando la cocción automática después de 5 minutos de precalentar en el modo Grill

Modo cocción automática

La cocción automática le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas con facilidad al seleccionar el tipo de alimento e introducir el peso del alimento.

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **COCCIÓN AUTOMÁTICO** hasta que el código del menú que desee aparezca en la pantalla.

3 Presione **INICIO/INTRO**.

Menú cocción automática

Consulte lo siguiente para ajustar el código y el peso deseados.

1 Espaguetis a la boloñesa (1,0 kg)
Ingredientes para salsa boloñesa

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla, cortada
- 1 diente de ajo, machacado
- 400 g de ternera picada
- 100 g de pasta de tomate
- 2 tomates picados
- 1 cucharada de verduras deshidratadas
- Sal y pimiento al gusto

Ingredientes para pasta

- 150 g de pasta, cocida según las indicaciones del envase
- 1 cucharada de queso parmesano

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: bol apto para microondas
- Añada todos los ingredientes de la salsa boloñesa en un bol profundo y grande, y mezcle bien.
- Cubra con un envoltorio de plástico ventilado.
- Remueva al menos dos veces durante la cocción.
- Tras la cocción, remueva y añada la salsa boloñesa a la pasta cocida y decore con queso parmesano o como desee antes de servir.

2 Espaguetis a la carbonara (0,4 kg)
Ingredientes para salsa carbonara

- 100 g de beicon ahumado, cortado
- 1 diente de ajo, machacado
- 0,5 taza de nata
- 4 yemas de huevo
- 100 g de queso parmesano
- Sal y pimiento al gusto

Ingredientes para pasta

- 150 g de pasta, cocida según las indicaciones del envase
- 1 cucharada de queso parmesano

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: bol apto para microondas
- Cocine el beicon con ajo en una sartén con algo de aceite hasta que se dore ligeramente y retire el exceso de grasas.
- Añada el beicon cocinado, crema, yemas de huevo, queso parmesano, sal y pimienta en un bol profundo y grande, y mezcle bien.
- Cubra con un envoltorio de plástico ventilado.
- Tras la cocción, remueva y añada la salsa carbonara a la pasta cocida y decore con queso parmesano o como desee antes de servir.

3 Tomates rellenos (1,2 kg)
Ingredientes

- 4 tomates medianos
- Sal y pimiento al gusto
- 400 g de ternera picada
- 0,5 taza de migas de pan
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1 cucharada de verduras deshidratadas
- 1 cucharada de queso parmesano

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: Plato apto para microondas
- Corte la parte superior de los tomates para formar sombreros y retire las semillas, teniendo cuidado de no agujerear la pulpa ni la piel. A continuación, espolvoree cada tomate con sal y pimienta.
- Añada el resto de los ingredientes en un bol, y mezcle bien.
- Rellene los tomates con la mezcla de ternera y vuelva a colocar el sombrero.
- Coloque los tomates rellenos en un plato y cúbralos con papel de plástico.

4 Pastel de manzana (1 plato)
Ingredientes

- Hojaldre, horneado en fuente de horneado de 21 cm
- 50 g de mermelada de manzana
- 1 manzana, en rodajas

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: fuente de cristal resistente al calor de 21 cm sobre la rejilla
- Coloque la masa horneada en una fuente llana de cristal.
- Unte la masa con mermelada y manzanas cortadas en rodajas.
- Coloque la comida en la rejilla.

5 Lasaña (1,2 kg)
Ingredientes

- 6 láminas de lasaña, cocida según las indicaciones del envase
- 1 kg de carne y salsa de tomate
- 40 g de queso rallado

Ingredientes para la carne y salsa de tomate

- 1 rama de apio, cortada
- 1 cebolla, cortada
- 1 diente de ajo, machacado
- 800 g de tomates bien maduros, picados
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 300 g de ternera picada
- Sal y pimiento al gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: fuente de horneado de 20 cm x 20 cm

- Colocar 2 láminas de lasaña una al lado de la otra en el fondo de una fuente de horneado, cubriendo el fondo. Esparza 1/3 de la salsa de carne y tomate por encima.
- Continúe con 2 láminas de lasaña y otro 1/3 de la salsa de carne y tomate y termine con las 2 últimas láminas de lasaña y la salsa de carne y tomate restante.
- Espolvorear queso rallado por encima.

Instrucciones para la carne y salsa de tomate

- Cocine el apio, la cebolla y el ajo en una sartén con un poco de aceite hasta que estén blandos.
- Añadir los tomates, el tomillo, el laurel, la sal y la pimienta. Remover y cocer a fuego lento durante 30 minutos.
- Cocer la carne picada en otra sartén con un poco de aceite durante 5 minutos sin dejar de remover. Verter la mezcla de tomate sobre la carne y cocinar durante 5 minutos.

6 Crema de queso con mejillones (1,8 kg)
Ingredientes

- 1 patata, cortada
- 0,5 cebolla, cortada
- 2 cucharadas de verduras frescas, cortadas
- 1 rama de apio, cortada
- 800 g de mejillones, limpios y sin barbas
- 0,5 taza de vino blanco
- Sal y pimiento al gusto
- 600 g crema de sopa

Ingredientes para la crema

- 0,5 taza de mantequilla
- 6 cucharadas de harina común
- 2 tazas de leche
- 1 pastilla de caldo de pollo

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: bol apto para microondas
- Añada la patata, cebolla, verduras frescas, apio, mejillones, vino blanco, sal y pimienta en un bol profundo y grande, y mezcle bien.
- Cubra con un envoltorio de plástico ventilado.
- Retire las conchas y añada la crema de sopa, y mezcle bien.

Instrucciones para la crema

- Derretir la mantequilla en una sartén, añadir la harina y hacer una pasta.
- Añadir la leche y la pastilla de caldo de pollo y cocer a fuego lento hasta que espese.

7 Crema de espinacas (1,2 kg)
Ingredientes

- 600 g de puré de verduras
- 1,5 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de harina común
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de nata
- Nuez moscada, sal y pimiento al gusto

Ingredientes para el puré de verduras

- 400 g de espinacas, cortada
- 2 cebollas, cortada
- 4 cucharadas de agua

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: Plato apto para microondas
- Corte las berenjenas y los tomates en rodajas de 1,5 cm y aderece con sal y pimienta.
- Coloque las berenjenas y tomates en capas sobre un plato y añada queso encima de cada tomate.

Instrucciones para el puré de verduras

- Coloque las verduras en un bol apto para microondas. Añada agua y cúbralas con film transparente.
- Introduzca los alimentos en el horno. Cocer durante 9-11 minutos en Microondas 700 vatios.
- Tras la cocción, triture las verduras cocidas con una batidora o robot de cocina hasta que el puré tenga una textura suave y uniforme.

8 Risotto (1,2 kg)
Ingredientes

- 200 g de arroz para risotto
- 1,5 tazas de agua o caldo
- 0,5 taza de leche

- 200 g de ternera, cortada
- 2 huevos
- 1 cebolla, cortada
- 50 g de guisantes
- 100 g de queso rallado
- Sal y pimiento al gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: bol apto para microondas
- Añada todos los ingredientes a un bol profundo y grande y mezcle bien.
- Cubra con un envoltorio de plástico ventilado.
- Remueva al menos dos veces durante la cocción.

Modo Descongelación automática

El horno dispone de 4 ciclos de descongelación preajustados. La función de descongelación proporciona el método de descongelación para los alimentos congelados. La tabla de descongelación muestra el ciclo de descongelación sugerido para varios alimentos. La función de descongelación suena en el momento adecuado durante el ciclo para recordarle que debe comprobar, dar la vuelta, separar o reorganizar los alimentos.

1 Presione **DETENER/CANCELAR**.

2 Presione **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO** hasta que el código del menú que desee aparezca en la pantalla.

3 Seleccione el peso que desee mediante **MAS/MENOS**, y presione **INICIO/INTRO**.
- La cuenta atrás aparece en la pantalla.

4 Al oír el pitido, abra la puerta y retire las porciones que se hayan descongelado y dé la vuelta a los alimentos.

5 Presione **INICIO/INTRO** para reanudar el ciclo de descongelación.

NOTA

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y las aves de su envoltorio original de papel o plástico. De lo contrario, el envoltorio mantendrá el vapor y los jugos cerca de los alimentos, lo que puede hacer que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar en el microondas para recoger los goteos.
- Los alimentos deben estar todavía algo helados en el centro cuando se saquen del horno.
- El tiempo de descongelación varía en función de la solidez de los alimentos congelados.
- La forma del envase afecta a la rapidez con la que se descongelan los alimentos. Los envases poco profundos se descongelan más rápidamente que cuando son un bloque profundo.
- Dependiendo de la forma del alimento se puede descongelar más o menos.

Menú Descongelación automática

Consulte lo siguiente para ajustar el código y el peso deseados.

dEF1 CARNE (0,1 - 4,0 kg)

- Ternera: ternera picada, filete redondo, tacos para guiso, filete de solomillo, filete de lomo, estofado, asado de costilla, asado cuarto trasero, asado de espaldilla, hamburguesitas
- Cordero: chuletas, redondo asado
- Cerdo: chuletas, perritos, costillas, costillas rústicas, redondo asado, salchichas
- Ternera lechal: chuletas (0,5 kg, 20 mm grosor)
- Tiempo de reposo: 5 - 15 minutos.

dEF2 AVES (0,1 - 4,0 kg)

- Aves: entera, cortada, pechuga (sin hueso)
- Gallinas de Cornualles: entera
- Pavo: pechuga
- Tiempo de reposo: 30 - 60 minutos.

dEF3 PESCADO (0,1 - 4,0 kg)

- Pescado: filetes, lomos enteros
- Mariscos: carne de cangrejo, colas de langosta, gambas, vieiras
- Tiempo de reposo: 5 - 10 minutos.

dEF4 PAN (0,1 - 0,5 kg)

- Rebanadas de pan, bollos, baguettes, etc.
- Separe las rebanadas y colóquelas entre toallitas de papel o sobre una superficie plana.
- Tiempo de reposo: 1 - 2 minutos.

Guía de utensilios

Utensilios aptos para microondas

- **Vidrio termorresistente**: La cristalería resistente al calor es apta para el microondas. Esto incluye a todas las marcas de utensilios de vidrio templado para hornos. No obstante, no utilice cristalería delicada, como vasos o copas de vino, ya que podrían romperse al calentarse la comida.
- **Alfarería gres cerámica**: Utilice cuencos, tazas, platos para servir, alfarería, gres, cerámica y fuentes sin bordes metálicos. Muchos recipientes de estos materiales son aptos para el microondas, pero pruébelos antes de usarlos.
- **Plástico**
  - **Recipientes de plástico para almacenamiento**: Pueden utilizarse para guardar alimentos que vayan a recalentarse rápidamente. Sin embargo, no deben utilizarse para guardar alimentos que necesiten un tiempo considerable en el horno, ya que los alimentos calientes acaban por deformar o derretir los recipientes de plástico.
  - **Bolsas de plástico para cocción**: Siempre que estén hechas especialmente para cocinar, las bolsas de cocción serán aptas para el microondas. Recuerde hacer una hendidura en la bolsa para que pueda salir el vapor. No utilice nunca bolsas de plástico normales para cocinar en el microondas, ya que se derretirán y se romperán.
  - **Utensilios plásticos para microondas**: Hay una gran variedad de formas y tamaños de utensilios para microondas. Es posible que pueda utilizar artículos que ya tenga a mano en lugar de invertir en nuevos equipos de cocina.
- **Papel**: Utilice toallitas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes ni diseño metálico. Los platos y recipientes de papel son cómodos y seguros para su uso en el horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos que se vayan a cocinar tengan poca grasa y contenido de agua. Las toallitas de papel también son muy útiles para envolver los alimentos y para forrar las bandejas de horno en las que se cocinan alimentos grasos, como el beicon. En general, evite los productos con papel de color, ya que el color puede correrse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que podrían provocar arcos eléctricos o incendios cuando se utilizan en el microondas.
- **Vajilla**: Muchos recipientes de alfarería, gres y cerámica también son aptos para el microondas. En caso de duda, consulte la documentación del fabricante o realice una prueba con el microondas. No introduzca en el horno platos con decoración pintada, ya que la pintura podría contener metales y provocar arcos eléctricos.

Utensilios no aptos para microondas

- **Contenedores de metal** y **Decoración de metal**
  - No utilice nunca utensilios de metal ni con bordes metálicos en el horno microondas.
  - Las microondas no pueden penetrar el metal. Rebotan en cualquier objeto metálico del horno y provocan un arco eléctrico, un fenómeno alarmante que se asemeja a un rayo.
  - El metal apantalla a los alimentos de la energía de las microondas y produce una cocción desigual. Evite también los pinchos metálicos, los termómetros, las bandejas de papel de aluminio, las vajillas con bordes metálicos o bandas metálicas, las cazuelas, etc. Los bordes metálicos interfieren con la cocción normal y podrían dañar el horno.

Prueba de los utensilios antes de usarlos

La mayoría de los utensilios resistentes al calor y no metálicos son seguros para su uso en el horno. Sin embargo, algunos utensilios pueden contener materiales que no son adecuados para su uso en el microondas. Siga los siguientes pasos para saber si los utensilios pueden ser utilizados en el microondas.

1 Coloque el recipiente en cuestión y un vaso medidor de vidrio lleno de agua uno al lado del otro dentro del horno.

2 Caliente el recipiente y el vaso medidor durante 1 minuto a potencia ALTA.
- Si el agua se calienta pero el recipiente permanece frío a la presión, el recipiente será apto para el microondas.
- Si la temperatura del agua no cambia pero el recipiente se calienta, no es seguro para su uso en el horno microondas.

⚠ PRECAUCIÓN

- Algunos artículos con un alto contenido de plomo o hierro no son adecuados para cocinar con el microondas.
- Se debe comprobar que los utensilios sean adecuados para su uso en el microondas.
- Tenga siempre cuidado al sacar los utensilios del horno. Algunos platos absorben el calor de los alimentos cocinados y podrían estar calientes.

Guía de cocción

Consejos de cocción

Controle pormenorizadamente los alimentos en el horno microondas cuando se cocinen. Las indicaciones dadas en las recetas para elevar, remover, etc., son los pasos mínimos recomendados. Si los alimentos parecen cocinarse de forma desigual, simplemente haga los ajustes necesarios para corregir el problema.

- **Tapar**: cubra el plato con una tapa, con papel pergamino (no con papel encerado) o con plástico adherente apto para su uso en el horno microondas. La acción de cubrir atrapa el calor y el vapor, lo que ayuda a cocinar los alimentos más rápidamente.
- **Remover**: remueva desde el exterior hacia el centro, ya que los alimentos situados en el exterior del plato se calientan más rápidamente.
- **Tiempo de reposo**: el tiempo de reposo permite que los alimentos se terminen de cocinar y también ayuda a que los sabores se mezclen y se desarrollen. Los alimentos suelen dejarse reposar de 3 a 10 minutos después de sacarlos del horno.
- **Tiempo de cocción**: ajuste el tiempo de cocción en función de la temperatura de los ingredientes. Los ingredientes muy fríos tardan mucho más en cocinarse que los que están a temperatura ambiente.
- **Rociar**: los alimentos con poca humedad, como los asados y las verduras, deben rociarse con agua antes de la cocción o cubrirse para conservar la humedad.
- **Distribuir**: la parte superior de los alimentos gruesos se cocinará más rápidamente que la parte inferior. Dé la vuelta a los alimentos varias veces durante la cocción.
- **Perforar**: perfore los alimentos que están encerrados en una cáscara, piel o membrana antes de cocinarlos para evitar que estallen.
  - Estos alimentos incluyen las yemas y las claras de los huevos, las almejas, las ostras, las patatas y otras verduras y frutas enteras.
- **Forma de los alimentos**: las microondas sólo penetran unos 2 cm en los alimentos. Sólo el borde exterior de los alimentos se cocina con la energía de las microondas; el resto se cocina a medida que el calor se desplaza hacia el interior.
  - Coloque las porciones más gruesas de los alimentos, como la carne, las aves o el pescado, hacia el exterior de los utensilios para favorecer una cocción más uniforme.
  - Si es posible, moldee los alimentos en formas redondas o de anillos finos.
- **Densidad**: los alimentos ligeros y porosos, como los pasteles y los panes, se cocinan más rápidamente que los alimentos pesados y densos, como los asados y los guisos.

- **Huesos y grasa**: los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápidamente que la carne. Tenga cuidado con los cortes de carne con muchos huesos o grasos.
- **Cantidad**: cuantos más alimentos se introduzcan en el horno, mayor será el tiempo de cocción necesario.
- **Proteger**: cubra las esquinas de los platos cuadrados con tiras de papel de aluminio para evitar la sobrecocción. No utilice demasiado papel de aluminio y asegúrese de que el papel esté bien sujeto al plato. Si el papel de aluminio se sitúa demasiado cerca de las paredes del horno durante la cocción, se podría provocar la formación de arcos eléctricos.

FUNCIONES SMART

Aplicación LG ThinQ

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono ⊕ o ⊕.

La aplicación **LG ThinQ** le permite comunicarse con el aparato usando un teléfono inteligente.

Características de la aplicación LG ThinQ

Comuníquese con el aparato desde un teléfono inteligente utilizando las cómodas funciones inteligentes.

Smart Diagnosis

Si sufre algún problema mientras usa la aplicación, esta función smart diagnosis le ayudará a diagnosticar el problema.

NOTA

- El aparato podría verse modificado para realizar mejoras en él sin previo aviso a los usuarios.
- Las funciones pueden variar según el modelo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en Google Play Store o Apple App Store en un smartphone.

- Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.
- Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones de la aplicación para registrar el aparato.

Smart Diagnosis

Esta función solo está disponible en los modelos con el icono ⊕ o ⊕.

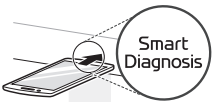
Utilice esta función si necesita un diagnóstico preciso de nuestro centro de información al cliente cuando el aparato no funcione o lo haga incorrectamente.

NOTA

- Por motivos no atribuibles a negligencias de LGE, el servicio podría no funcionar debido a factores externos como, entre otros, no disponibilidad de red Wi-Fi, desconexión de la red Wi-Fi, política local de la tienda de apps, o no disponibilidad de la app.
- La función podría estar sujeta a cambios sin previo aviso y podría presentar una forma diferente dependiendo de dónde se encuentre usted situado.

Uso de diagnóstico audible para diagnosticar problemas

1) Coloque el micrófono de su teléfono junto al logo **Smart Diagnosis**. No toque ningún otro botón.



2) Pulse y mantenga presionado el botón **DETENER/CANCELAR** durante 8 segundos hasta que aparezca **5** en la pantalla.
3) Después de oír tres pitidos, suelte el botón **DETENER/CANCELAR**.
4) Mantenga el teléfono en el mismo sitio hasta que el tono de transmisión haya finalizado. La pantalla mostrará una cuenta atrás. Cuando termine la cuenta atrás y los tonos se hayan detenido, el diagnóstico se mostrará en la aplicación.

NOTA

- Para obtener los mejores resultados posibles, no mueva el teléfono mientras los tonos se están transmitiendo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas frecuentes

Preguntas frecuentes

P: **¿Qué pasa cuando la luz del horno no está brillando?**

R: Podrían haber varias razones por las que la luz del horno no se enciende. O bien la bombilla se ha fundido o el circuito eléctrico ha fallado.

P: ¿La energía de las microondas puede pasar a través de la pantalla de visualización de la puerta?

R: No. Los orificios, o puertos, están hechos para permitir el paso de la luz; estos no dejan pasar la energía de las microondas.

P: ¿Por qué suena un pitido cuando se toca un botón del panel de control?

R: El pitido suena para asegurar que el ajuste se está introduciendo correctamente.

P: ¿Se dañará el funcionamiento del microondas si funciona vacío?

R: Sí. No lo haga funcionar vacío.

P: ¿Por qué a veces saltan los huevos?

R: Al hornear, freír o escalfar huevos, la yema podría saltar debido a la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para evitarlo, basta con perforar la yema antes de cocinarla. Nunca cocine los huevos con cáscara en el microondas.

P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de la cocción en el microondas?

R: Una vez terminada la cocción en el microondas, los alimentos siguen cocinándose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo finaliza la cocción de manera uniforme en los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo dependerá de la densidad de los alimentos.

P: ¿Por qué mi horno no cocina siempre tan rápido como indica la guía de cocción?

A:

- Compruebe de nuevo la guía de cocción para asegurarse de que ha seguido las instrucciones correctamente, y para ver qué puede causar variaciones en el tiempo de cocción.
- Los tiempos de la guía de cocción y los ajustes de calor son sugerencias, elegidas para ayudar a evitar la sobrecocción, el problema más común al acostumbrarse a este horno.
- Las variaciones en el tamaño, la forma, el peso y las dimensiones de los alimentos requieren un mayor tiempo de cocción.
- Utilice su propio criterio junto con las sugerencias de la guía de cocción para probar las condiciones de los alimentos, tal como lo haría con una cocina convencional.

P: ¿Por qué aparece la palabra ‘enfriando’ o el tiempo de cocción restante en la pantalla con el ruido del ventilador después de la cocción en el microondas?

R: Después de terminar la cocción, el ventilador podría funcionar para enfriar el horno. La pantalla mostrará Enfriando. Si usted abre la puerta o presiona una vez **DETENER** o **DETENER/CANCELAR** antes de que el tiempo de cocción finalice, el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. Esto no quiere decir que funcione mal.

Antes de llamar para recibir servicio técnico

Si aparecen los siguientes síntomas mientras utiliza el horno microondas, compruébelo una vez más. Podría no tratarse de un fallo.

Funcionamiento

Síntomas	Causa posible y solución
El horno microondas no se enciende	**El cable de alimentación está desenchufado, la puerta está abierta o el tiempo de cocción no ha sido ajustado.** • Enchufe el cable de alimentación. • Cierre la puerta del horno. • Ajuste el tiempo de cocción.
	Puede que se haya quemado un fusible en su hogar o que se haya disparado el disyuntor. O el electrodoméstico está conectado a una toma con GFCI (Interruptor de circuito de falla a tierra), y el disyuntor de la toma se ha disparado. • Compruebe el cuadro eléctrico principal y reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. No aumente la capacidad del fusible. Si el problema está relacionado con una sobrecarga del circuito, haga que un electricista cualificado lo arregle. • Restablezca el disyuntor en el GFCI. Si el problema persiste, comuníquese con un electricista.
Arco eléctrico o chispas	**Los utensilios no son aptos para el microondas. O bien, ha accionado el horno cuando estaba vacío.** • Utilice utensilios aptos para microondas. En caso de duda, pruebe los utensilios antes de utilizarlos. • No haga funcionar el horno cuando esté vacío.
Hora incorrecta del día	**Se ha interrumpido la alimentación.** • Reajuste la hora. Vea la sección Ajuste del reloj para reajustar la hora del día.
Alimentos cocinados de forma desigual	**Los utensilios no son seguros para el microondas. O los ajustes de cocción son incorrectos.** • Pruebe los utensilios para asegurarse de que sean seguros para el microondas. • No cocine sin la bandeja de vidrio. • Dé vueltas o remueva los alimentos durante la cocción. • Descongele los alimentos completamente antes de cocinarlos. • Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos sobrecocinados	**Los ajustes y métodos de cocción son incorrectos.** • Cambie el tiempo de cocción o el nivel de potencia.

Síntomas	Causa posible y solución
Alimentos poco cocinados	**Los utensilios no son seguros para el microondas. O los ajustes de cocción son incorrectos.** • Pruebe que los utensilios sean seguros para el microondas. • Descongele los alimentos completamente antes de cocinarlos. • Cambie el tiempo de cocción o el nivel de potencia. • Asegúrese de que los puertos de ventilación no estén bloqueados.
Descongelación inapropiada	**Los utensilios no son seguros para el microondas. O los ajustes de cocción son incorrectos.** • Pruebe que los utensilios sean seguros para el microondas. • Cambie el tiempo de descongelación o el peso. • Dé vueltas o remueva los alimentos durante el ciclo de descongelación.

Notas

Notas

Notas

LG