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

www.lg.com

MFL71681304
Rev.01_031224

Copyright © 2021-2024 LG Electronics Inc. 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 DETENIDAMENTE Y GUARDAR PARA REFERENCIA FUTURA 3
ADVERTENCIA 3
PRECAUCIÓN 9
CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE 13

INSTALACIÓN

Descripción Del Producto 14
Requisitos de instalación 15

FUNCIONAMIENTO

Panel de control 17
Antes de su uso 19
Inicio rápido 20
Modo de cocina 22
Guía de utensilios 28
Guía de cocción 30

FUNCIONES INTELIGENTES

Aplicación LG ThinQ 31
Smart Diagnosis 31

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes 33
Antes de solicitar asistencia técnica 33

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER DETENIDAMENTE Y GUARDAR PARA 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 se dividen en "**ADVERTENCIAS**" y "**PRECAUCIONES**", como se describe a continuación.

Mensajes de seguridad

⚠	El símbolo se muestra para indicar acciones y funcionamientos que podrían 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 menores o daños al aparato.
	Este símbolo se muestra para alertar sobre una superficie caliente. No toque superficies durante el uso para prevenir riesgos de 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 aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimientos, si están bajo supervisión o han 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 aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, si no es bajo supervisión y siguiendo las instrucciones de seguridad de una persona responsable. Debe vigilarse a los niños de corta edad para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición a una energía excesiva de microondas al usar el horno microondas, lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- El aparato se calienta durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno. Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- No intente manipular ni realizar ajustes o reparaciones en la puerta, los sellos de la puerta, el panel de control, los interruptores de bloqueo de seguridad o cualquier otra parte del horno que implique la extracción de cualquier cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.
- Únicamente personal de servicio calificado del centro de servicios LG Electronics debería desarmar, reparar o modificar el aparato.
- Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente realice cualquier servicio u operación de reparación que implique la extracción de una cubierta que brinde protección contra la exposición a la energía de microondas.
- A diferencia de otros aparatos, el horno microondas es un equipo de alto voltaje y alta corriente eléctrica. El uso o la reparación

inadecuados podrían provocar una exposición nociva a una energía de microondas excesiva o a una descarga eléctrica.

- Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que sea reparado por una persona competente.
- No use su horno microondas para cocinar huevos con cáscara. La presión podría acumularse dentro de la cáscara y hacer que explote.
- No deben calentarse líquidos y otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar. Retire el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinarlos o descongelarlos. Sin embargo, tenga en cuenta que, en algunos casos, los alimentos deben cubrirse con una película de plástico, para calentarlos o cocinarlos.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.
- El horno microondas no debe colocarse en un armario. El horno microondas está diseñado para usarse 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 funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato no debe usarse para fines de restauración comercial. Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y lugares de trabajo;
  - Casa rural;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros de ambientes residenciales;
  - Hospedajes tipo bed and breakfast.
- No instale este aparato dentro de vehículos móviles (autocaravanas).
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno ante el riesgo de ignición.

- El contenido de los biberones y los frascos de comida para bebés se debe agitar o sacudir y se debe verificar la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
- Solamente use utensilios que sean adecuados para su uso en hornos microondas. De lo contrario, estos podrían calentarse y carbonizarse.
  - Retire los alambres metálicos antes de usar el aparato.
  - No use recipientes de madera ni recipientes de cerámica que tengan incrustaciones metálicas (p. ej., oro o plata).
  - Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante la cocción en microondas. Los objetos metálicos en particular pueden arquearse en el horno, lo que podría causar daños graves.
- El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se observa humo (o se emite), apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- Utilice solo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
  - No se puede determinar si la temperatura es precisa con una sonda de temperatura inadecuada.
  - Este modelo no proporciona una sonda de temperatura.
- Al calentar líquidos, p.ej. sopas, salsas y bebidas en su horno microondas.
  - Evite usar recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  - No sobrecalentar.
  - Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de calentamiento.
  - Tenga cuidado al manipular el recipiente.

    El calentamiento de las bebidas en el microondas puede provocar una ebullición eruptiva tardía, por lo tanto, se debe tener cuidado al manejar el recipiente.

- Después de calentar, deje reposar el contenido en el aparato por un corto tiempo; mézclelo o agítelo nuevamente con cuidado y verifique su temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras (especialmente, el contenido de biberones y frascos de comida para bebés).

- El horno debe limpiarse regularmente y los depósitos de alimentos deben eliminarse. Si no mantiene el horno limpio, podría deteriorarse la superficie, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- El aparato no debe ser limpiado con un limpiador a vapor.
- No utilice el limpiador de vapor.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando se den las instrucciones adecuadas para que el niño sea capaz de utilizar el horno de forma segura y comprenda los peligros de un uso inapropiado.

Instalación

- Asegúrese de que el tomacorriente esté correctamente anclado, y que el contacto a tierra en el cable de alimentación no esté dañado ni removido del enchufe de poder. Para más detalles de conexión a tierra, consulte un centro de información al cliente de LG Electrónicos.
- Este aparato debe estar conectado a tierra y debe ser usado con un tomacorriente conectado a tierra. Los cables del cable principal de alimentación están coloreados de acuerdo con los siguientes códigos:
  - BLANCO/AZUL: Neutro
  - NEGRO/MARRÓN: Fase
  - VERDE/VERDE y AMARILLO: Tierra

- Como los colores de los cables del cable principal de alimentación de este aparato pueden no corresponderse con las marcas de colores que identifican a los terminales de su enchufe, proceda de la siguiente manera:
  - El cable de color BLANCO/AZUL debe estar conectado al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO.
  - El cable de color NEGRO/MARRÓN debe estar conectado al terminal marcado con la letra L o de color ROJO.
  - El cable de color VERDE y AMARILLO o VERDE debe conectarse al terminal que está marcado con la letra G o el símbolo de tierra.

  ⏚ Símbolo de tierra
- Este aparato incorpora una toma de tierra con fines funcionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por personal similarmente calificado con el fin de evitar un peligro. El uso inapropiado del mismo puede causar serios daños eléctricos.
- Si el aparato recibe el suministro de una extensión de cable o de un dispositivo portátil de suministro eléctrico, la extensión de cable o el dispositivo portátil de suministro eléctrico deben estar posicionados de manera que no estén expuestos a salpicaduras o al ingreso de humedad.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante o por su agente de servicio autorizado con el fin de evitar un peligro.

Funcionamiento

- No permita que los niños jueguen con accesorios o se cuelguen de la puerta o de cualquier parte del aparato.
- Cuando el aparato funciona en modo combinado, los niños solo deberán usar el aparato bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

- Nunca haga funcionar el aparato cuando esté vacío. Siempre debe haber comida o agua en el aparato durante su funcionamiento para absorber la energía de microondas.
- No haga funcionar su aparato si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en: (1) puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) sellos de puerta y superficies de sellado. Podría provocar una exposición nociva a una energía de microondas excesiva.
- No utilice el aparato con fines de deshumidificación (ej. hacer funcionar el horno microondas con periódicos mojados, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc.). Podría causar serios daños a la seguridad, como un incendio, una quemadura o una muerte súbita debido a una descarga eléctrica.
- Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de funcionamiento. El uso incorrecto podría dañar su aparato y sus 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, que incluyen lo siguiente:

Instalación

- Instale el aparato de acuerdo con los requisitos de instalación que se encuentran en este manual.
- Deje al menos 8 cm desde la parte frontal de la puerta del horno para evitar que el aparato se vuelque accidentalmente.
- El plato giratorio debe estar siempre en su lugar cuando utilice el aparato.
- No bloquee una salida de escape ubicada en la parte superior, inferior o lateral del aparato.

- No coloque ningún objeto (como paños de cocina, servilletas, etc.) entre la parte frontal del aparato y la puerta.
- Con el fin de evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe recibir energía a través de un dispositivo de conmutación externo, como puede ser un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

Funcionamiento

- No toque el aparato (incluida la puerta del horno, el gabinete exterior, el gabinete trasero, la cavidad del horno, los accesorios y los platos) durante el modo de parrilla, el modo de convección y las funciones de cocción automática. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando. Existe el peligro de quemaduras a menos que se usen guantes gruesos de cocina.
- No coloque ningún objeto (libro, caja, botella de agua, florero, etc.) sobre el aparato. El aparato puede sobrecalentarse o incendiarse o el objeto podría caerse y causar lesiones a las personas.
- No haga funcionar el aparato con la puerta abierta. Podría provocar una exposición nociva a una energía de microondas excesiva.
- Establezca los tiempos de cocción correctamente. Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto. Cocinar en exceso puede provocar que los alimentos se quemen y se provoquen daños posteriores en su aparato.
- No utilice productos de papel reciclado. Pueden contener impurezas que causeen chispas o incendios cuando se usan en la cocina.
- No cocine alimentos envueltos en toallas de papel o periódicos, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para los alimentos que está cocinando.
- No use papel de periódico en lugar de toallas de papel para cocinar.
- No utilice el aparato para secar periódicos o ropa. Podrían incendiarse.

- No cocine los huevos en su cáscara. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento por microondas haya terminado. La presión dentro del huevo se acumularía haciéndolo explotar.
- No intente freír con mucha grasa en su aparato. Esto podría provocar una ebullición repentina del líquido caliente.
- Perfore la piel de papas, manzanas o cualquier fruta o verdura antes de cocinarlas. Podrían estallar.
- Si se observa humo (o se emite), apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- Siga las instrucciones exactas dadas por cada fabricante para su producto de palomitas.
  - Nunca use una bolsa de papel marrón para hacer palomitas de maíz.
  - Nunca fuerce la cocción de las semillas sobrantes.
  - No deje el aparato desatendido mientras se hacen palomitas de maíz.
  - Si el maíz no se hace después de los tiempos sugeridos, interrumpa la cocción.
  - Si se cocina demasiado, el maíz podría quemarse.
- La conexión de alimentación se puede lograr mediante un enchufe accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. El uso de un enchufe o interruptor incorrecto puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.Todas las salidas de aire deben mantenerse despejadas durante la cocción.
- Si las rejillas de ventilación están cubiertas durante el funcionamiento del aparato, el aparato podría sobrecalentarse.

Mantenimiento

- Si es necesario tomar precauciones durante el mantenimiento del usuario; los detalles apropiados se darán posteriormente.

- No enjuague los recipientes, la bandeja y la rejilla colocándolos en agua inmediatamente después de cocinar.
- Desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes siempre que retire alimentos y accesorios después de cocinar, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.
- Deje que el plato giratorio se enfríe antes de sacarlo del aparato.
- No permita que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores 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. Tenga especial cuidado en mantener el panel interior de la puerta y el marco frontal libres de alimentos o grasas acumuladas. Limpie su horno semanalmente o con mayor frecuencia, si es necesario.

- Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de lana de acero, los paños de arena, algunas toallas de papel, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y el exterior del horno.

Limpieza del interior

Use un paño húmedo para limpiar las superficies de la puerta y limpie las migajas entre la puerta y el marco. Retire las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso, luego enjuague y seque.

- Limpie las salpicaduras inmediatamente con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocineta.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave.

Limpieza del exterior

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

- No permita que el agua se filtre en las aberturas de ventilación para evitar daños a las partes operativas del interior del horno.
- La puerta y los sellos de la puerta deben mantenerse limpios. Use solo agua jabonosa tibia, enjuague y luego seque completamente.

• Limpie frecuentemente 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 seguido inmediatamente de un paño seco. Presione **PARAR** o **PARAR/Borrar** luego de limpiar.

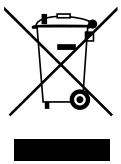
Limpieza de accesorios

Lave el plato de vidrio y el anillo giratorio con agua jabonosa suave. Para las zonas muy sucias, use un limpiador suave y una esponja para fregar. Seque completamente antes de usar.

• El plato de vidrio y el anillo giratorio son aptos para lavavajillas.

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación de su electrodoméstico usado



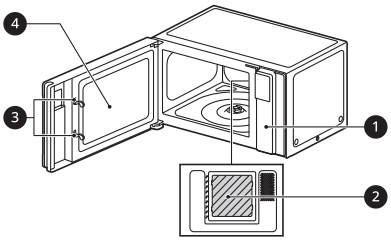
- El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará 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.
- Puedes llevar tu aparato a cualquiera de los centros autorizados de recoleccion de residuos electricos y electronicos. Si deseas conocer una lista actualizada de los paises que cuentan con este servicio, visite la pagina https://www.lg.com/global/take-back-recycling-global-network-south-america

INSTALACIÓN

Descripción Del Producto

La apariencia o los componentes del electrodoméstico pueden variar de modelo a modelo.

Vista frontal



❶ Panel de control

❷ Lámina de mica

❸ Sistema de seguridad de bloqueo de la puerta

❹ Ventana

⚠ ADVERTENCIA

- No haga funcionar el horno cuando esté vacío o sin el plato de vidrio. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no esté en uso. El agua absorberá con seguridad toda la energía de microondas, si el horno se enciende accidentalmente.

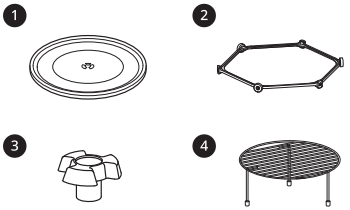
⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

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

Accesorios



❶ Plato de vidrio

❷ Anillo giratorio

❸ Acople

❹ Rejilla

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice el horno microondas sin el plato de vidrio y el anillo giratorio.

Especificaciones

La fuente de alimentación y el consumo de electricidad podrían variar dependiendo del modelo adquirido. Consulte las etiquetas para obtener más información.

Modelo MH159****

- **Capacidad microondas**: Máx. 1 200 W[*1]
- **Frecuencia**: 2 450 MHz[*2]
- **Dimensiones (Anc x Alt x Pro)**: 544 x 307 x 449 mm
- **Dimensiones de la cavidad del horno (Anc x Alt x Pro)**: 394 x 262 x 406 mm
- **Fuente de alimentación**: 120 V~ 60 Hz
  - **Consumo de potencia**: Microondas 1 450 W, Parrilla 900 W, Combinación parrilla 1 500 W
- **Fuente de alimentación**: 127 V~ 60 Hz (Solo para México)
  - **Consumo de Potencia**: Microondas 1 400 W, Parrilla 1 000 W, Combinación parrilla 1 500 W

Modelo MH659**

- **Capacidad microondas**: Máx. 1 000 W*1
- **Frecuencia**: 2 450 MHz*2
- **Dimensiones (Anc x Alt x Pro)**: 476 x 272 x 379 mm
- **Dimensiones de la cavidad del horno (Anc x Alt x Pro)**: 322 x 228 x 334 mm
- **Fuente de alimentación**: 220 V~ 60 Hz
- **Consumo de potencia**: Microondas 1 150 W, Parrilla 850 W, Combinación parrilla 1 350 W

Modelo MH829XXXX

- **Capacidad microondas**: Máx. 1 200 W*1
- **Frecuencia**: 2 450 MHz*2
- **Dimensiones (Anc x Alt x Pro)**: 544 x 307 x 449 mm
- **Dimensiones de la cavidad del horno (Anc x Alt x Pro)**: 394 x 262 x 406 mm
- **Fuente de alimentación**: 220 V~ 60 Hz
- **Consumo de potencia**: Microondas 1 350 W, Parrilla 900 W, Combinación parrilla 1 450 W

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

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

Equipo del grupo 2: el grupo 2 contiene todos los equipos de ISM RF en los que la energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencia de 9 kHz a 400 GHz se genera y usa intencionalmente o solo se usa, en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo y/o capacitivo, para el tratamiento de materiales o fines de inspección/análisis.

Los equipos de clase B son equipos adecuados para su uso en viviendas domésticas y viviendas domésticas directamente conectadas a una red de suministro de energía de bajo voltaje que abastece edificios utilizados para fines domésticos.

NOTA

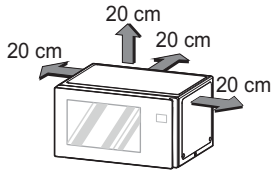
- Cuando se hace funcionar a niveles de potencia del 100% y 80% durante períodos prolongados, la potencia de salida se reducirá gradualmente para ayudar a evitar que la unidad se sobrecaliente eléctricamente.

Requisitos de instalación

Ubicación de la instalación

1 Coloque el horno microondas sobre una superficie plana con más de 85 cm de altura.
   - El 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 detrás del horno para una ventilación adecuada.
   - El flujo de aire libre alrededor del horno es importante.
   - Una salida de escape se encuentra en la parte inferior o lateral del horno. Si usa el horno microondas en un espacio cerrado o gabinete, el flujo de aire para enfriar el producto podría ser peor. Esto podría resultar en un rendimiento más bajo y una vida útil reducida.



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

4 Inserte el enchufe en una toma de corriente.
   - No bloquee la salida para evitar dañar el horno.
   - Asegúrese de que el horno microondas sea el único aparato conectado a la toma de corriente.

- Si su horno no funciona correctamente, desenchúfelo de la toma de corriente y luego vuelva a enchufarlo.

NOTA

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

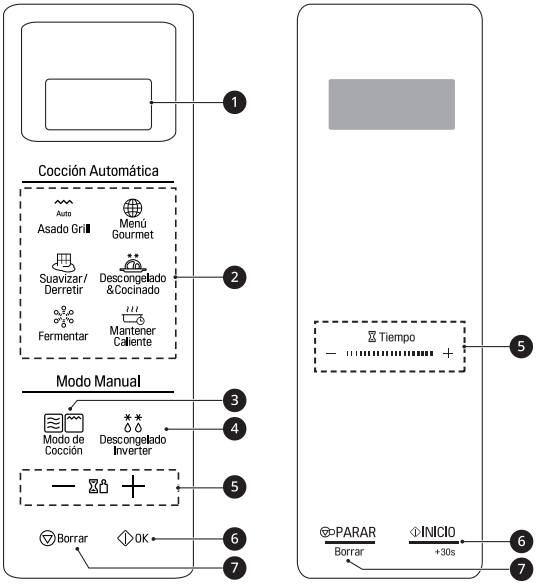
Interferencias de radiofrecuencia

- Cuando utilice el horno microondas, si utiliza un producto como radio, TV, red LAN inalámbrica, Bluetooth, equipos médicos, equipos inalámbricos, etc.
- Usando la misma frecuencia que el horno microondas, el producto puede recibir interferencias de estos productos. Estas interferencias no indica un problema del microondas o del producto y no representa un mal funcionamiento. Por lo tanto, es seguro de usar. Sin embargo, los equipos médicos también puede recibir interferencias, así que tenga cuidado al usar equipos médicos cerca del producto.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Funciones 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 de cocción automática

Presione los botones para seleccionar los ajustes preprogramados de cocina y descongelado para las comidas más conocidas.

Auto	**Asado Grill**
	Menú Gourmet
	Suavizar/Derretir
	Descongelado/ Cocinado
	Fermentar
	Mantener Caliente

❸ Modo de Cocción

Seleccione un modo de cocina para el modo horno microondas, parrilla y combinación parrilla.

❹ Descongelado Inverter

Descongele los alimentos automáticamente usando configuraciones preprogramadas.

❺ Más/Menos

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

❻ INICIO/Seleccionar

Presione este botón para encender el horno, ingresar 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)

❼ **PARAR/Borrar**

Pare el horno o borre todas las entradas.

- Si mantiene presionado este botón durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

Ícono de pantalla

Un icono aparece cuando se selecciona una función o se selecciona un peso/un nivel de potencia/una temperatura usando **Más/Menos**.

Icono	Indicación
	Microondas
	Parrilla
	Combinación parrilla
Auto	Cocina Inverter
	Descongelado Inverter
	Iniciar Cocción
	Usar Más o Menos
P-10 ~ HI	Seleccione un nivel de potencia
kg	Seleccione un peso

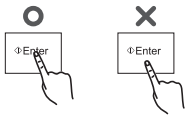
NOTA

- Suena un pitido cada vez que presiona una tecla. Una melodía señala el final de un temporizador o un ciclo de cocción.
- Este horno tiene enclavamientos de seguridad incorporados para evitar la exposición a energía de microondas excesiva. El horno detendrá automáticamente cualquier cocción cuando se abra la puerta.

Uso del panel de control

Botones táctiles

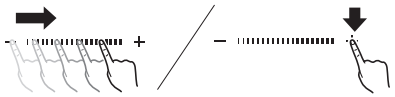
Para usar los botones, presione dentro del área de texto.



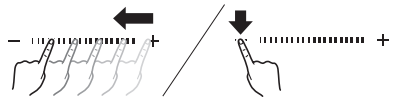
Botón deslizante táctil

Use este botón para ajustar el tiempo de cocción o el peso de descongelado.

Para aumentar el tiempo de cocción:
Presione y deslice lentamente de izquierda a derecha. O presione el botón.



Para disminuir el tiempo de cocción:
Presione y deslice lentamente de derecha a izquierda. O presione el botón.



NOTA

- No use guantes de goma ni guantes desechables cuando use el botón táctil.
- Cuando limpie el panel de control con una toalla mojada, seque la humedad restante del panel de control.
- Si la configuración no aumenta o disminuye cuando presiona los botones **Más/Menos**, retire el dedo e inténtelo nuevamente.
- Ajustando el tiempo
  - 0 - 3 minutos: el tiempo establecido aumentará o disminuirá en 10 segundos.
  - 3 - 20 minutos: el tiempo establecido aumentará o disminuirá en 30 segundos.
  - 20 - 90 minutos: el tiempo establecido aumentará o disminuirá en 1 minuto.

- Mientras el horno está funcionando: el tiempo restante aumentará o disminuirá en 10 segundos.

• Peso descongelado: el peso aumentará o disminuirá en 0,1 kg.

Antes de su uso

Niveles de potencia de microondas

Este horno microondas está equipado con 10 niveles de potencia para brindarle la máxima flexibilidad y control sobre la cocción. Consulte la tabla para saber los niveles de potencia sugeridos para varios alimentos.

• Cuando se hace funcionar a niveles de potencia del 100% y 80% durante períodos prolongados, la potencia de salida se reducirá gradualmente para ayudar a evitar que la unidad se sobrecaliente eléctricamente.

Nivel de potencia	Uso
P-HI 1 000 W[*1]**/ 1 200 W**[*2] **(100 %)**	• Agua hirviendo. • Dorar carne picada. • Hacer dulces. • Cocinar aves de corral enteras, piezas de aves de corral, pescado y verduras. • Cocinar cortes tiernos de carne.
P-90 900 W[*1]**/ 1 080 W**[*2] **(90 %)**	• Recalentar arroz, pasta y verduras.
P-80 800 W[*1]**/ 960 W**[*2] **(80 %)**	• Recalentar comidas preparadas rápidamente. • Recalentar sándwiches.
P-70 700 W[*1]**/ 840 W**[*2]	• Cocinar platos con huevo, leche y queso. • Cocinar pasteles y panes. • Fundir chocolate.
P-60 600 W[*1]**/ 720 W**[*2]	• Cocinar ternera. • Cocinar pescado entero. • Cocinar pudines y natillas.
P-50 500 W[*1]**/ 600 W**[*2]	• Cocinar jamón, aves de corral enteras y cordero. • Cocinar costillas asadas y solomillo.
P-40 400 W[*1]**/ 480 W**[*2]	• Descongelar carnes, aves y mariscos.
P-30 300 W[*1]**/ 360 W**[*2]	• Cocinar cortes menos tiernos de carne.
P-20 200 W[*1]**/ 240 W**[*2]	• Poner fruta a temperatura ambiente. • Suavizar mantequilla.
P-10 100 W[*1]**/ 120 W**[*2]	• Mantener calientes guisados y platos principales. • Suavizar mantequilla y queso en crema.

*1 Para los modelos MH659****

*2 Para los modelos MH829****, MH159****

Ajuste del reloj

Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando el suministro eléctrico se reanuda luego de una interrupción, el reloj pasa al modo de reloj de 12 horas y aparece 12H en la pantalla. Puede configurar la hora del día o pasar al modo de reloj de 24 horas.

1 Abra la puerta y presione **INICIO/Seleccionar** para confirmar la visualización del reloj 12H.
   - Para cambiar al modo de reloj de 24 horas, use **Más/Menos**.

2 Seleccione la hora deseada usando **Más/Menos**, y presione **INICIO/Seleccionar**.

3 Seleccione los minutos deseados usando **Más/Menos**, y presione **INICIO/Seleccionar**.

NOTA

- Para restablecer el modo de reloj, debe desconectar y volver a conectar el cable de alimentación.
- Si no desea que la hora del día aparezca en la pantalla, presione **PARAR/Borrar**, luego 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.
- También puede ajustar la hora utilizando la tecla deslizante táctil luego de cerrar la puerta.

Bloqueo infantil

Use esta función de seguridad para bloquear el panel de control y evitar que el horno se encienda cuando lo limpie o evitar que los niños lo usen sin supervisión.

Configurar Bloqueo infantil en ENCENDIDO

1 Cierre la puerta y presione **PARAR/Borrar**.

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

Cancelar Bloqueo infantil
Presione **PARAR/Borrar** y manténgalo presionado hasta que **Loc** desaparezca en la pantalla (aproximadamente 3 segundos).

NOTA

- Si está configurado, la hora del día vuelve a aparecer en la pantalla después de 1 segundo.
- Si el horno está bloqueado, aparece **Loc** en la pantalla cuando se presiona cualquier tecla.
- Desbloquee el horno para reanudar su uso normal.

Inicio rápido

Función de inicio rápido

Esta función le permite establecer intervalos de 30 segundos de cocción de alta potencia con cada presión del botón **INICIO/Seleccionar**.

Cocinar durante 2 minutos a alta potencia

1 Cierre la puerta y presione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **INICIO/Seleccionar** cuatro veces.
   - El horno comienza a cocinar y el tiempo cuenta atrás en la pantalla.

NOTA

- El horno comenzará a cocinar inmediatamente durante 30 segundos a alta potencia.
- Presione **INICIO/Seleccionar** repetidamente para extender el tiempo de cocción en 30 segundos cada vez que presione el botón.
- El tiempo de cocción se puede extender a 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 configuran manualmente.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Modo de Cocción** hasta que aparezca el nivel de potencia alta en la pantalla.

3 Seleccione el nivel de potencia deseado usando **Más/Menos**, y presione **INICIO/ Seleccionar**.

4 Seleccione el tiempo deseado usando **Más/ Menos**.

5 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.

- Cuando se completa la cocción, suena una campanilla y aparece **End** en la ventana de visualización. **End** permanece en la pantalla y la campanilla se repite cada minuto hasta que se abre la puerta o se presiona cualquier botón.

NOTA

- Si no se selecciona un nivel de potencia, el horno se queda por defecto en alta potencia.

Cocción con parrilla

Esta función le permite dorar y hacer crujiente la comida rápidamente sin precalentar.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Modo de Cocción** hasta que aparezca **GrlL** en la pantalla.

3 Seleccione el tiempo deseado usando **Más/ Menos**.

4 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use guantes siempre que retire alimentos y accesorios después de cocinar, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

NOTA

- La rejilla se puede usar en la cocción con parrilla y combinación de parrilla. Coloque la rejilla sobre el plato de vidrio.



Cocción por combinación de parrilla

Esta función le permite combinar la cocción por microondas con la parrilla para cocinar rápidamente.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Modo de Cocción** hasta que aparezca **Co-1** en la pantalla.

3 Seleccione el código de nivel de potencia de microondas deseado usando **Más/Menos**, y presione **INICIO/Seleccionar**.

- Código de niveles de potencia de microondas
  - **Co-1**: 200 W, **Co-2**: 300 W, **Co-3**: 400 W (MH659XXXX model)
  - **Co-1**: 220 W, **Co-2**: 330 W, **Co-3**: 440 W (MH829XXXX, MH159XXXX modelo)

4 Seleccione el tiempo deseado usando **Más/ Menos**.

5 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- Durante la cocción puede ajustar el tiempo de cocción usando **Más/Menos**.

⚠ PRECAUCIÓN

- Use guantes siempre que retire alimentos y accesorios después de cocinar, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.
- La rejilla se puede usar en la cocción con parrilla y combinación de parrilla. Coloque la rejilla sobre el plato de vidrio.



Modo de cocina

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

Modo de asado

Esta función le permite asar alimentos automáticamente.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Asado Grill** hasta que aparezca el código del menú deseado en la pantalla.

3 Seleccione el peso deseado usando **Más/ Menos**.

4 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- Cuando suene el pitido, drene los jugos y dé la vuelta a la comida. Presione **INICIO/ Seleccionar** para reiniciar el ciclo de cocina.

NOTA

- Cuando cocine un asado, utilice una rejilla si la tiene. Coloque la rejilla sobre el plato de vidrio.



Menú de asado

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

1 Patatas asadas (0,2 - 1,0 kg)
- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: rejilla
- 1 patatas: 180 - 220 g
- Lavar las patatas y séquelas con una toalla de papel.
- Perfore cada patata 8 veces con un tenedor.
- Tiempo de reposo: 3 minutos

2 Carne asada (0,5 - 1,5 kg)
- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor
- Bañe la carne con mantequilla derretida o aceite y sazone como lo desee.
- Tiempo de reposo: 10 minutos

3 Pollo asado (0,8 - 1,8 kg)
- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor
- Bañar el pollo entero en mantequilla derretida o aceite y aderezar al gusto.
- Tiempo de reposo: 10 minutos

4 Cordero asado (0,5 - 1,5 kg)
- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor
- Bañe el cordero con mantequilla derretida o aceite y sazone como lo desee.
- Tiempo de reposo: 10 minutos

5 Cerdo asado (0,5 - 1,5 kg)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor
- Bañar el cerdo en mantequilla derretida o aceite y aderezar al gusto.
- Tiempo de reposo: 10 minutos

6 Vegetaleso verduras asadas (0,2 - 0,3 kg)
Ingredientes

- Cebollas, cortadas en gajos
- Berenjenas y calabacitas, cortar con 1 - 2 cm de espesor
- Pimientos dulces, cortados por la mitad a lo largo y desechando las semillas
- Tomates cherry enteros
- Champiñones, cortados por la mitad

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor sobre la rejilla
- Bañe las verduras con mantequilla derretida o aceite y sazone como lo desee.

Modo de cocina gourmet

Con esta función recaliente porciones individuales de alimentos cocinados previamente o un plato con sobrantes de comida.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Menú Gourmet** hasta que aparezca el código del menú deseado en la pantalla.

3 Seleccione el peso deseado usando **Más/ Menos**.

4 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.

- Cuando suene el pitido, drene los jugos y dé la vuelta a la comida. Presione **INICIO/ Seleccionar** para reiniciar el ciclo de cocina.

Menú de asado

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

1 Alitas de pollo adobadas (0,2 - 0,4 kg)
Ingredientes

- Alitas de pollo
- **Mezcla de salsa**
  - 60 g salsa barbacoa
  - 30 g salsa picante
  - Salsa Worcestershire y de sésamo
  - Sal y pimienta a su gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: rejilla sobre fuente de goteo
- Mezclar todos los ingredientes de la salsa.
- Marinar las alitas de pollo con la salsa durante 20 minutos.

2 Brochetas (0,2 - 0,6 kg)
Ingredientes

- Ternera, troceada (2 - 4 cm cada trozo)
- 60 g salsa teriyaki
- 30 g cebolla
- 1 chile

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: rejilla sobre fuente de goteo
- Ensartar los trozos de carne utilizando brochetas de madera.
- Marinar la carne con la salsa teriyaki, la cebolla troceada y el chile durante 20 minutos.

3 Camarones al achiote (0,3 kg)
Ingredientes

- 300 g de gambas peladas
- **Mezcla de salsa**
  - 1 tomate picado
  - 1 pimiento picante picado
  - 0,5 taza de zumo de naranja
  - 1 cucharada de zumo de limón
  - 0.5 cuchara de vinagre

- Sal y pimienta a su gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor sobre la rejilla
- Mezclar todos los ingredientes de la salsa.
- Macere las gambas con la salsa por 1 hora.

4 Tortitas de papa (0,4 kg)
Ingredientes

- Patatas (200 g/cada una)
- 2 vaso de pan rallado
- 0.5 vaso de queso parmesano
- 2 huevos
- **Mezcla de relleno**
  - 40 g tocino
  - 140 g carne picada
  - 2 cuchara aceite de oliva
  - 0,5 pizca de ajo
  - Sal y pimienta a su gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor sobre la rejilla
- Pelar y hervir las patatas
- Mezclar todos los ingredientes del relleno.
- Cocinar el relleno durante 2 minutos en potencia alta de microondas (P/HI 1200 W).
- Hacer puré las patatas y mezclar las patatas con el relleno.
- Empanar la patata con el pan rallado y el queso parmesano.
- Batir los huevos.
- Bañar las patatas en el huevo batido para rebozar, a continuación, empanar en pan rallado y en queso parmesano.
- Frotar la superficie de las patatas con aceite de olive.

5 Cecina adobada al parrilla (0,2 - 0,6 kg)
Ingredientes

- 150 g cerdo, picado, 80 mm de espesor
- 4 - 5 piezas chile guajillo
- 1 cuchara de vinagre
- **Mezcla de salsa**
  - 100ml agua caliente
  - 0,5 taza de zumo de naranja
  - 1/2 cebolla picada
  - 10g comino
  - 3g achiote
  - Sal y pimienta a su gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: rejilla sobre fuente de goteo
- Remoje el Guajillo en agua caliente.
- Mezclar el guajillo remojado con todos los ingredientes de la salsa.
- Macerar la chuleta de cerdo con la salsa por 20 minutos.

6 Mejillones a la parmesana (1,0 kg)
Ingredientes

- 8 - 12 piezas de mejillones
- 1 cucharada: mantequilla, queso parmesano
- 1 cucharita de pisco
- Pimienta

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: rejilla
- Mezcle el pisco y la pimienta.
- Ponga unos pedazos pequeños de mantequilla y la salsa sobre las vieiras. Espolvoree el queso parmesano por encima.

7 Pescado al horno (0,3 kg)
Ingredientes

- Filete de pescado
- 1 cuchara mantequilla o aceite
- Sal y pimienta a gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: rejilla

- Bañar el filete de pescado en mantequilla derretida o aceite y aderezar al gusto.

8 Salmon a la plancha (0,2 - 0,6 kg)
Ingredientes

- Filete de salmón, espesor alrededor de 20 mm
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: rejilla
- Bañar el salmón en la mantequilla derretida o aceite y aderezar al gusto.

9 Tomates parmesanos (0,6 kg)
Ingredientes

- 6 Tomates (180 - 200 g/cada uno)
- **Mezcla de relleno**
  - 60g cebolla picada
  - 30 g: pan rallado, mantequilla, queso parmesano
  - 1 cucharita de albahaca
  - Sal y pimienta a su gusto

Instrucciones

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: rejilla
- Corte el tomate por la mitad y remueva las semillas.
- Mezclar todos los ingredientes del relleno.
- Rellenar los tomates con la mezcla del relleno.

Modo de suavizado y derretido

El horno utiliza una potencia baja para suavizar alimentos (queso en crema, helado) y derretir alimentos (mantequilla, chocolate).

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Suavizar/Derretir** hasta que aparezca el código del menú deseado en la pantalla.

3 Seleccione el peso deseado usando **Más/ Menos**.

4 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- Luego de cocinar, remueva para derretir completamente.

Menú de suavizado y derretido

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

1 Ablandar queso cremoso (0,1 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: plato apto para microondas
- Desenvolver antes de usar.

2 Ablandar helado (2 o 4 tazas)

- Temperatura inicial: congelado
- Retire la tapa y cubra.

3 Derretir la mantequilla (1 - 3 piezas, 100 - 150 g / cada una)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensilio: tazón apto para microondas
- Retire la tapa y cubra.

4 Derretir el chocolate (0,1 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensilio: tazón apto para microondas
- Puede usar trocitos o cuadraditos de chocolate para hornear.

Modo de descongelado y cocina

Esta función permite descongelar y cocinar las comidas más conocidas.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Descongelado/Cocinado** hasta que aparezca el código del menú deseado en la pantalla.

3 Seleccione el peso deseado usando **Más/ Menos**.

4 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- Cuando suene el pitido, dé la vuelta a la comida y presione **INICIO/Seleccionar** para reiniciar el ciclo de asado.

Menú de descongelado y cocina

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

1 Baguette / cruasán (0,1 - 0,3 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor
- Retire el envoltorio de la baguete o el croissant congelado.

2 Dedos de queso (0,2 - 0,4 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: rejilla
- Retire todos los envoltorios de los Dedos de queso.

3 Nuggets (0,2 - 0,3 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: rejilla
- Retire todos los envoltorios de los nuggets de pollo.

4 Lasaña congelada (0,3 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Saque la lasaña de las cajas y retire la cubierta.

5 Pizza congelada (masa gruesa) (0,5 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: plato de vidrio resistente al calor
- Retire todos los envoltorios de la pizza de masa gruesa.

6 Pizza congelada (masa fina) (0,2 - 0,4 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: rejilla
- Retire todos los envoltorios de la pizza de masa gruesa.

7 Filetes de salmón (0,2 - 0,6 kg, 180 - 220 g, 2,5 cm de espesor / cada uno)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: rejilla sobre fuente de goteo
- Bañar el salmón congelado en mantequilla derretida o aceite y aderezar al gusto.

8 Camarones o gambas (0,2 - 0,4 kg)
- Temperatura inicial: congelado
- Utensilio: rejilla sobre fuente de goteo
- Bañar los camarones congelados en mantequilla derretida o aceite y aderezar al gusto.

Modo fermentar

Esta función le permite hacer yogur.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Fermentar** hasta que aparezca **1** en la pantalla.

3 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- **5h00** aparecerá en la pantalla.

NOTA

- Use solo leche entera pasteurizada y yogur natural no azucarado.
- No use los siguientes tipos de leche y yogur:
  - Leche al 2 %, 1 % o sin grasa, leche con alto contenido de calcio, leche de soja, leche sobrante, leche caducada.
  - Sobras de yogur, yogur caducado.
- Lave a fondo todos los utensilios con agua caliente y seque antes de fermentar el yogur.
- No agite ni mezcle el yogur durante la fermentación, ya que esto afectará a la firmeza del yogur.

- Si la cantidad de ingredientes es mayor que la sugerida, aumente el tiempo de fermentación.

Menú fermentar

Consulte lo siguiente para establecer el código deseado y el límite de peso.

1 Fermentar (0,6 kg)

- Temperatura inicial: tibia
- Utensilio: tazón apto para microondas
- **Ingredientes**
  - 500 ml, leche entera pasteurizada
  - 100 g, yogur natural no azucarado
- Caliente la leche aproximadamente 1:30 - 2:30 a alta potencia de microondas hasta una temperatura de 40 - 50 °C.
- Agregue yogur y remueva.
- Cubra la envoltura de plástico y cocine.
- Tiempo de reposo: 5 horas en el refrigerador.
- Después de cocinar, agregue mermelada, azúcar o frutas al gusto.

Modo mantener caliente

Esta función le permite mantener la temperatura de lo que acaba de cocinar.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Mantener Caliente** hasta que aparezca **1** en la pantalla.

3 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- **1h30** aparecerá en la pantalla.

NOTA

- Los alimentos crujientes (hojaldres, empanadas, pasteles, etc.) deben destaparse mientras se mantienen calientes.
- Los alimentos con un contenido considerable de agua deben cubrirse con una envoltura de plástico o una tapa apta para microondas.
- La cantidad de alimentos calientes es adecuada para 1 a 3 porciones. También debe tenerse en cuenta que los alimentos con un contenido considerable de agua se secarán cuanto más tiempo se mantengan calientes.
- La envoltura de plástico no debe tocar la comida durante el calentamiento.

Menú mantener caliente

Consulte lo siguiente para establecer el código deseado y el límite de peso.

1 Mantener Caliente

- Temperatura inicial: -

Modo de descongelado

El horno tiene 4 ciclos de descongelado predeterminados. La función de descongelado proporciona el método de descongelado para los alimentos congelados. La tabla de descongelado muestra el ciclo de descongelado sugerido para varios alimentos. La función de descongelado suena convenientemente durante el ciclo para recordarle que revise, dé la vuelta, separe o reorganice la comida.

1 Abra la puerta y seleccione **PARAR/Borrar**.

2 Presione **Descongelado Inverter** hasta que aparezca el código del menú deseado en la pantalla.

3 Seleccione el peso deseado usando **Más/ Menos**.

4 Cierre la puerta y presione **INICIO/ Seleccionar**.
- La cuenta atrás aparecerá en la pantalla.

5 Cuando suene el pitido, abra la puerta y retire cualquier porción que se haya descongelado y dé la vuelta a la comida.

6 Presione **INICIO/Seleccionar** para reanudar el ciclo de descongelado.

NOTA

- Retire los pescados, mariscos, carnes y aves de su envoltorio original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y el jugo 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 de microondas para atrapar los goteos.
- La comida aún debería estar algo helada en el centro cuando se retira del horno.
- La duración del tiempo de descongelación varía según la solidez de la comida congelada.
- La forma del paquete afecta a la rapidez con la que los alimentos se descongelarán. Los paquetes finos se descongelarán más rápidamente que un bloque grueso.
- Dependiendo de la forma del alimento se podrá descongelar más o menos.

Menú de descongelado inverter

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

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

- Carne de res: carne picada, filete redondo, dados de estofado, filete de solomillo, asado a la cacerola, asado de costilla, asado de lomo, asado de mandril, hamburguesas
- Cordero: chuletas, asado enrollado
- Cerdo: chuletas, perritos calientes, costillas de cerdo, costillas al estilo rústico, asado enrollado, salchichas
- Ternera: Chuletas (0,5 kg, 20 mm de espesor)
- Tiempo de reposo: 5 - 15 minutos.

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

- Aves: enteras, cortadas, pechugas (sin hueso)
- Gallinas de Cornualles: enteras
- 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, camarones, vieiras
- Tiempo de reposo: 5 - 10 minutos.

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

- Pan rebanado, bollos, baguettes, etc.
- Separe las rebanadas y colóquelas entre toallas de papel o en un plato llano.
- Tiempo de reposo: 1 - 2 minutos.

Guía de utensilios

Utensilios aptos para microondas

- **Vidrio apto para hornos**: los objetos de vidrio resistentes al calor son aptos para microondas. Esto incluiría todas las marcas de objetos de vidrio templado para horno. Sin embargo, no use cristalería delicada, como vasos o copas de vino, ya que podrían romperse a medida que la comida se calienta.
- **Loza gres cerámica**: use tazones, tazas, platos para servir, loza, gres, cerámica y platones sin bordes metálicos. Muchos recipientes hechos con estos materiales son aptos para microondas, pero pruébelos antes de usarlos.
- **Plástico**
  - **Recipientes de plástico para almacenamiento**: se pueden usar para contener alimentos que se deben recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben usarse para contener alimentos que necesitarán un tiempo considerable en el horno ya que los alimentos calientes eventualmente deformarán o derretirán los recipientes de plástico.

  - **Bolsas de plástico para cocinar**: siempre que estén hechas especialmente para cocinar, las bolsas de cocina son aptas para microondas. Recuerde hacer una ranura en la bolsa para que el vapor pueda escapar. Nunca use bolsas de plástico ordinarias para cocinar en el horno microondas, ya que se derretirán y se romperán.
  - **Utensilios de plástico para microondas**: hay disponibles una variedad de formas y tamaños de utensilios para microondas. Es posible que pueda usar artículos que ya tiene a mano en lugar de invertir en equipamiento nuevo de cocina.
- **Papel**: use toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin borde ni diseño metálico. Los platos y recipientes de papel son cómodos y aptos para el horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y que los alimentos a cocinar sean bajos en grasa y agua. Las toallas de papel también son muy útiles para envolver alimentos y para forrar bandejas para hornear en las que se cocinan alimentos grasos como la tocineta. En general, evite los productos de papel de color ya que el color puede correrse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que podrían causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el microondas.
- **Vajilla**: muchos recipientes hechos de loza, gres y cerámica también son aptos para microondas. En caso de duda, consulte las instrucciones del fabricante o realice una prueba con el microondas. No coloque platos con decoración pintada en el horno, ya que la pintura puede contener metales y causar arcos eléctricos.

Utensilios no aptos para microondas

- **Recipientes de metal** y **Decoración de metal**
  - Nunca use utensilios metálicos o con bordes de metal en el horno microondas.
  - Las microondas no pueden penetrar el metal. Rebotarán contra cualquier objeto metálico en el horno y causarán arcos eléctricos, un fenómeno alarmante que se asemeja a un rayo.
  - El metal protege los alimentos de la energía de microondas y produce una cocción desigual. También evite brochetas de metal, termómetros, bandejas de aluminio, vajillas con bordes de metal o con bandas de metal, cacerolas, etc. El borde de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno.

Prueba de utensilios antes de su uso

La mayoría de los utensilios resistentes al calor y no metálicos son seguros para usar en su horno. Sin embargo, algunos utensilios pueden contener materiales que no son aptos para microondas. Siga los pasos a continuación para averiguar si se pueden usar utensilios en el microondas.

1. Coloque el recipiente en cuestión y una taza medidora de vidrio llena de agua uno al lado de el otro dentro del horno.

2. Caliente el recipiente y la taza medidora de vidrio durante 1 minuto a ALTA potencia.
   - Si el agua se calienta pero el recipiente permanece frío al tacto, el recipiente es apto para microondas.
   - Si la temperatura del agua no cambia pero el recipiente se calienta, no es seguro usarlo en el horno microondas.

⚠ PRECAUCIÓN

- Algunos artículos con alto contenido de plomo o hierro no son adecuados para cocinar con microondas.
- Los utensilios deben revisarse para asegurarse de que sean adecuados para usar en el microondas.
- Tenga cuidado siempre 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

Monitorice cuidadosamente la comida en el horno microondas cuando se esté cocinando. Las instrucciones dadas en las recetas para elevar, mezclar, etc., son los pasos mínimos recomendados. Si la comida parece estar cocinada de manera desigual, simplemente haga los ajustes necesarios para corregir el problema.

- **Cubrir**: cubra el plato con una tapa, papel vegetal (no papel encerado) o papel plástico para usar en el horno microondas. Un elemento de cubierta atrapa el calor y el vapor, lo que ayuda a cocinar la comida más rápidamente.
- **Remover**: remueva desde el exterior hacia el centro, ya que la comida en el exterior del plato se calienta más rápidamente.
- **Tiempo de reposo**: el tiempo de reposo permite que los alimentos terminen de cocinarse y también ayuda a que los sabores se mezclen y se desarrollen. Lo más habitual es dejar reposar los alimentos de 3 a 10 minutos después de sacarlos del horno.
- **Tiempo de cocción**: establezca el tiempo de cocción de acuerdo con la temperatura de los ingredientes. Los ingredientes helados tardan mucho más en cocinarse que los ingredientes a temperatura ambiente.
- **Rociado**: los alimentos con bajo contenido de agua, como los asados y las verduras, se deben rociar con agua antes de cocinarlos o cubrirlos para retener la humedad.
- **Colocación**: la parte superior de los alimentos más gruesos se cocinará más rápidamente que la parte inferior. Voltee la comida varias veces durante la cocción.
- **Perforación**: perfore los alimentos que estén encerrados en una cáscara, piel o membrana antes de cocinarlos para evitar que exploten.
  - Entre dichos alimentos se encuentran las yemas y claras de huevos, almejas, ostras, papas y otras verduras y frutas enteras.
- **Forma de los alimentos**: las microondas penetran solo unos 2 cm en los alimentos. Solo el borde exterior de los alimentos se cocina con energía de microondas; el resto se cocina a medida que el calor se mueve hacia adentro.
  - Coloque las porciones más gruesas de alimentos como carne, ave o pescado hacia el exterior de los utensilios para ayudarlos a cocinar de manera más uniforme.
  - Si es posible, corte los alimentos en rodajas o anillos delgados.
- **Densidad**: los alimentos ligeros y porosos, como los pasteles y los panes, se cocinan más rápidamente que los alimentos pesadosy densos, como los asadosy los guisados.
- **Huesos y grasas**: los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápidamente que la carne. Tenga cuidado con los cortes de carne óseos o grasos.
- **Cantidad**: cuantos más alimentos coloque en el horno, mayor será el tiempo de cocción requerido.
- **Protección**: cubra las esquinas de los platos cuadrados con tiras de papel de aluminio para evitar la sobrecocción. No use demasiado papel de aluminio y asegúrese de que el papel de aluminio esté asegurado al plato. Si el papel se acerca demasiado a las paredes del horno durante la cocción, podría provocar un arco eléctrico.

FUNCIONES INTELIGENTES

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 electrodoméstico desde un teléfono inteligente usando las características inteligentes más convenientes.

Smart Diagnosis

Si experimenta un problema mientras usa el dispositivo, esta función de diagnóstico inteligente lo ayudará a diagnosticar el problema.

NOTA

- La aplicación está sujeta a cambios con propósito de mejoras en el electrodoméstico sin previo aviso a los usuarios.
- Algunas características pueden variar dependiendo del modelo.

Instalación de la aplicación LG ThinQ

Busque la aplicación **LG ThinQ** en la tienda Google Play Store o Apple App Store desde un teléfono inteligente.

- Siga las instrucciones para descargar e instalar la aplicación.
- Ejecute la aplicación **LG ThinQ** y siga las instrucciones en ella para registrar el producto.

Smart Diagnosis

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

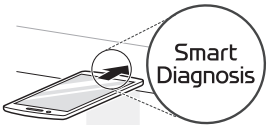
Utilice esta función si necesita un diagnóstico preciso de nuestro centro de información al cliente cuando el aparato falle o no funcione correctamente.

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 ubicado.

Uso de diagnóstico audible para diagnosticar problemas

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



2 Mantenga presionado el botón **PARAR** durante 8 segundos hasta que aparezca **5** en la pantalla.

3 Tras escuchar tres pitidos, suelte el botón **PARAR**.

4 Mantenga el teléfono en su sitio hasta que haya terminado la transmisión de tonos. La pantalla mostrará el recuento de tiempo. Una vez que haya finalizado el recuento de tiempo y los tonos se hayan detenido, aparecerá el diagnóstico en la aplicación.

NOTA

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas Frecuentes

Preguntas frecuentes

P: **¿Qué es lo que sucede cuando la luz del horno no se ilumina?**

R: Puede deberse a varios motivos que la luz del horno no se ilumine. O bien la luz de la bombilla ha explotado o el circuito eléctrico ha fallado.

P: ¿Se transfiere la energía de microondas a través de la ventana de visualización de la puerta?

R: No. Los agujeros, o puertos, están diseñados para dejar pasar la luz; estos no dejan que la energía de microondas pase.

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

R: El tono de pitido suena para asegurar que el ajuste se ha ingresado correctamente.

P: ¿Se dañará la función de microondas si se hace funcionar vacío?

R: Sí. Nunca lo haga funcionar vacío.

P: ¿Por qué explotan los huevos a veces?

R: Cuando hornea, fríe, o escalfa huevos, la yema podría explotar debido al vapor acumulado dentro de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfore la yema antes de cocinar. Nunca use el microondas para huevos con su cáscara.

P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de que finalice la cocción con microondas?

R: Luego de que la cocción con microondas finalice, la comida se sigue cocinando durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo finaliza el cocinado de manera equilibrada de toda la comida. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad de la comida.

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

R:

- Revise su guía de cocción nuevamente para asegurarse de haber seguido las instrucciones correctamente y para ver qué puede causar variaciones en el tiempo de cocción.
- Los tiempos de guía de cocción y los ajustes de calor son sugerencias, elegidas para ayudar a evitar la sobrecocción, el problema más común mientras se acostumbra a este horno.
- Las variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos requieren un mayor tiempo de cocción.
- Use su propio criterio junto con las sugerencias de la guía de cocción para evaluar las condiciones de los alimentos, tal como lo haría con una estufa convencional.

P: ¿Por qué aparece la palabra 'cool' o el tiempo de cocción restante en la pantalla con el ruido del ventilador después de que se termina la cocción por microondas?

R: Luego de que la cocción finaliza, el ventilador podría funcionar para enfriar el horno. La pantalla mostrará Cool (Enfriar). Si abre la puerta o presiona **PARAR** o **PARAR/Borrar** una vez antes de que el tiempo de cocción finalice, el tiempo de cocción restante se mostrará en la pantalla. Esto no es un fallo de funcionamiento.

Antes de solicitar asistencia técnica

Si aparecen los siguientes síntomas mientas utiliza el horno microondas, verifíquelo otra vez. Puede que no sea 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 está configurado.** • Enchufe el cable de alimentación. • Cierre la puerta del horno. • Configure el tiempo de cocción.
	Es posible que se haya fundido un fusible en su hogar o que se haya disparado el disyuntor. O bien, el electrodoméstico está conectado a un tomacorriente GFCI (Interruptor de circuito de falla a tierra), y el disyuntor del tomacorriente se ha disparado. • Verifique la caja eléctrica principal y reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. No aumente la capacidad del fusible. Si el problema es una sobrecarga del circuito, haga que un electricista calificado lo corrija. • Reinicie el disyuntor en el GFCI. Si el problema persiste, comuníquese con un electricista.
Arco eléctrico o chispa	**Los utensilios no son aptos para microondas. O, ha hecho funcionar el horno cuando estaba vacío.** • Utilice utensilios aptos para microondas. Si tiene alguna duda, pruebe los utensilios antes de su uso. • No haga funcionar el horno cuando esté vacío.
Hora del día incorrecta	**Ha habido una interrupción en el suministro eléctrico.** • Reajuste la hora. Consulte la sección Ajuste del reloj para reajustar la hora del día.
Alimentos cocinados irregularmente	**Los utensilios no son aptos para microondas. O, los ajustes de cocción no eran los correctos.** • Pruebe los utensilios para asegurarse de que son aptos para microondas. • No cocine sin el plato de vidrio. • Gire o mezcle la comida mientras la cocina. • Descongele la comida completamente antes de cocinarla. • 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.
Alimentos poco cocinados	**Los utensilios no son aptos para microondas. O, los ajustes de cocción no eran los correctos.** • Verifique los utensilios son aptos para microondas. • Descongele la comida completamente antes de cocinarla. • Cambie el tiempo de cocción o el nivel de potencia. • Asegúrese de que los puertos de ventilación no están bloqueados.

Síntomas	Causa posible y solución
Descongelado inadecuado	**Los utensilios no son aptos para microondas. O, los ajustes de cocción no eran los correctos.** • Verifique los utensilios son aptos para microondas. • Cambie el tiempo o peso de descongelado. • Gire o mezcla la comida durante el ciclo de descongelado.


LG
Life's Good