Horno microondas

Manual del usuario

MG23DG4524C***



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad 3

Instrucciones importantes de seguridad 3
Seguridad general 6
Precauciones para el funcionamiento del microondas 7
Garantía limitada 7
Definición del grupo del producto 7
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 8

Instalación 8

Accesorios 8
Lugar de instalación 9
Plato giratorio 9

Mantenimiento 9

Limpieza 9
Sustitución (reparación) 10
Cuidados para períodos largos de no utilización 10

Funciones del horno microondas 10

Horno microondas 10
Panel de control 11

Uso del horno microondas 11

Cómo funciona un horno microondas 11
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 12
Configuración de la hora 12
Cocción/recalentamiento 13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 13
Ajuste del tiempo de cocción 14
Cómo detener la cocción 14
Configuración del modo de ahorro de energía 14
Uso de las funciones de descongelación rápida 15
Uso de las funciones de cocción automática 16
Uso de las funciones de Mantener caliente 22
Gratinador 22
Combinación de microondas y grill 23
Uso de las funciones de freír gratinar 23
Uso de la placa tostadora 26
Uso de las funciones de bloqueo 28
Desconexión de la alarma 28

Guía de utensilios de cocina 28

Guía de cocción 29

Microondas 29
Cocción 29
Recalentamiento 32
Recalentamiento de líquidos 32
Recalentamiento de comida para bebés 32
Descongelación manual 34
Gratinador 35
Microondas + gratinador 35
Consejos y trucos 38

Resolución de problemas y códigos de información 38

Solución de problemas 38
Código de información 41

Especificaciones técnicas 42

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

Si percibe que sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.

El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Instrucciones de seguridad

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

El horno microondas solo debe utilizarse sobre una encimera (libre instalación) y no se puede instalar en el interior de un armario.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no se pueden utilizar en el microondas.

Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio cuando extraiga los recipientes del aparato.

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.
No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.
No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.
Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.
Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.
Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.
No coloque el horno encima de objetos frágiles.
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.
Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.
Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.
No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.

Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.
En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.
No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.
Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.
No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.
Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.
No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.
Utilice este aparato con el único propósito de cocinar.
No seque ropa ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que existe riesgo de lesión o de incendio.
Utilice este aparato solo para los usos propios que se describen en este manual.
No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en el interior ni sobre este aparato.
Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar, cocinar o desecar alimentos.
No se ha diseñado para un uso industrial ni en laboratorios.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.
  Importante: la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

Garantía limitada

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o al accesorio ha sido causado por el usuario.
Elementos que cubre esta estipulación:

- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

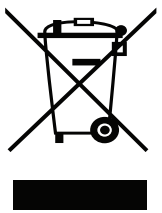
Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.
Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

Instrucciones de seguridad

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

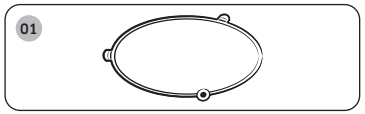
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales y las obligaciones legales de los proudctos de Samsung, p. ej. REACH, visite nuestra página de sostenibilidad en www.samsung.com

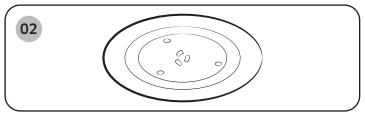
Instalación

Accesorios

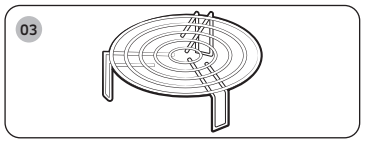
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



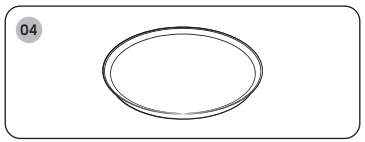
01 **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.
Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



02 **Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



03 **Rejilla para gratinador**, que se debe colocar en el plato giratorio.
Objetivo: La rejilla metálica se puede utilizar en el gratinador y en la cocción combinada.



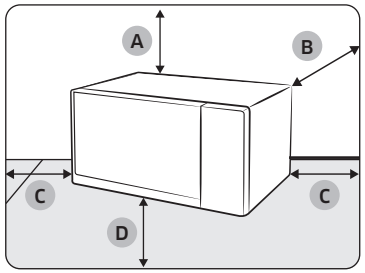
04 **Placa tostadora**, consulte las páginas 26 a 27.
La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de gratinador o microondas. Ayuda a que la masa de la repostería y de la pizza queden crujientes.

NOTA

NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

Mantenimiento

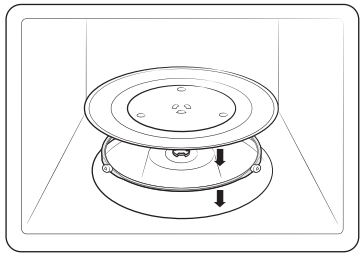
Lugar de instalación



A. 20 cm arriba
B. 0 cm detrás
C. 10 cm por los lados
D. 85 cm por encima del suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Recomendamos instalar el producto de forma que su parte trasera quede a ras de la pared, y dejar un mínimo de 10 cm a ambos lados y 20 cm por encima del producto para su ventilación.
- No instale el horno microondas en entornos húmedos o con temperatura elevada, como las inmediaciones de otro horno microondas o de radiadores.
- Cumpla las especificaciones de suministro eléctrico de este horno microondas. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.
Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

Eliminación de la suciedad persistente y los malos olores del interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Una vez finalizado el ciclo, espere a que el horno se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Mantenimiento

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo.

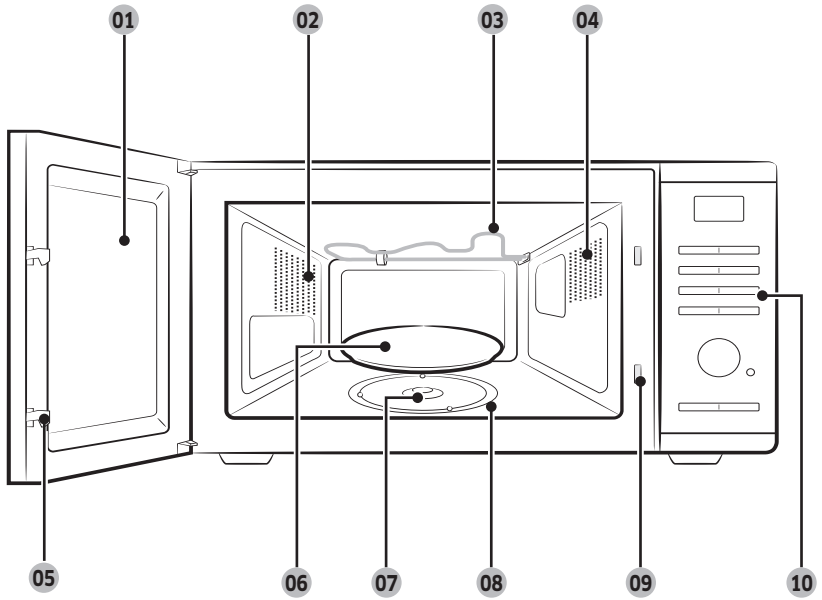
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

Cuidados para períodos largos de no utilización

- Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

Funciones del horno microondas

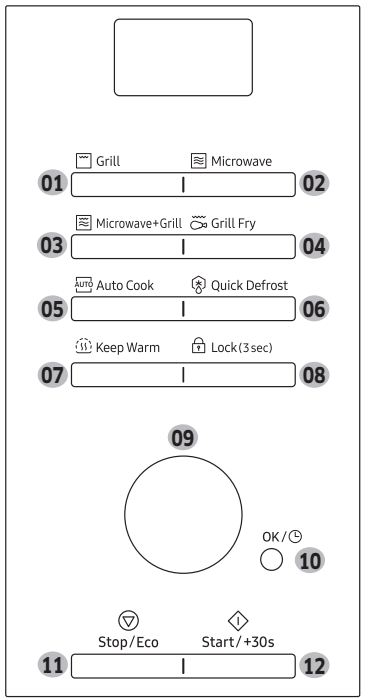
Horno microondas



01 Puerta
02 Orificios de ventilación
03 Elemento calefactor
04 Luz
05 Pestillos de la puerta
06 Plato giratorio
07 Acoplador
08 Anillo giratorio
09 Orificios de las trabas de seguridad
10 Panel de control

Uso del horno microondas

Panel de control



01 Grill (Gratinador)
02 Microwave (Microondas)
03 Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)
04 Grill Fry (Freír gratinar)
05 Auto Cook (Cocción automática)
06 Quick Defrost (Descongelación rápida)
07 Keep Warm (Mantener caliente)
08 Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])
09 Perilla del dial (peso/ración/tiempo)
10 OK/Clock (Aceptar/Reloj)
11 Stop/Eco (Parada/Eco)
12 Start/+30s (Inicio/+30 s)

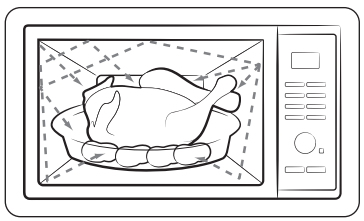
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

NOTA

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

Uso del horno microondas

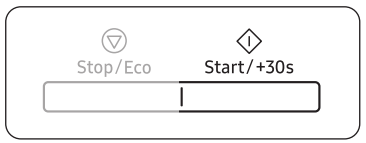
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado **"Solución de problemas"** en las páginas 38 a 41.

NOTA

El horno debe conectarse a una toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar en posición en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 800 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte superior o inferior de la puerta. Ponga un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** el número adecuado de veces.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos.
A continuación el agua empieza a hervir.

Configuración de la hora

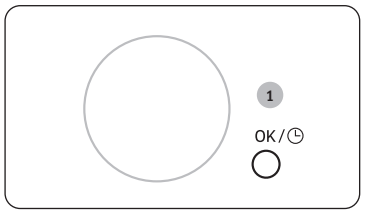
Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente "88:88" y, a continuación, "12:00".

Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

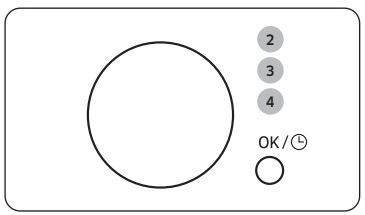
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

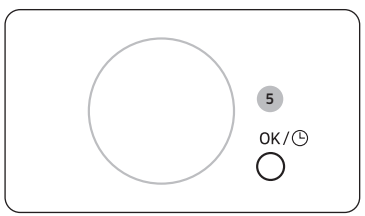
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



2. Establezca el formato de 24 horas o 12 horas girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
3. Gire el **Perilla del dial** para ajustar la hora. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
4. Gire el **Perilla del dial** para ajustar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)** para activar el reloj.
Resultado: La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

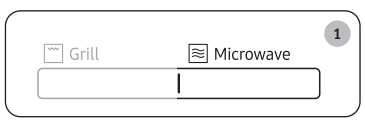
Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

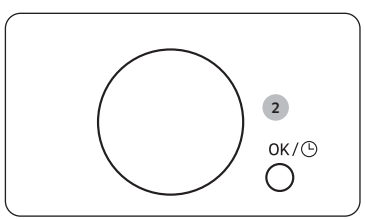
NOTA

- Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.
- El tiempo máximo de **microondas** es de 99 minutos.

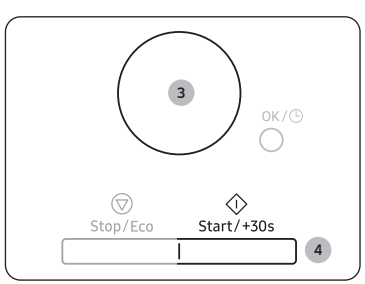
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.
Resultado: Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción):
(modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia apropiado girando la **Perilla del dial**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando la **Perilla del dial**.
Resultado: Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje (%)	Salida (W)
ALTO	100	800
MEDIO ALTO	75	600
MEDIO	56	450
MEDIO BAJO	38	300
DESCONGELAR	23	180
BAJO	13	100

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto Nivel de potencia más bajo	Disminuirse Aumentarse

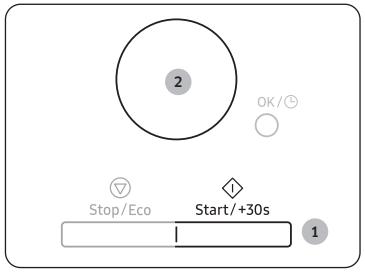
Uso del horno microondas

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

En el modo microondas, gratinador o microondas+gratinador, al pulsar el botón Start/+30S (Inicio/+30 S) se aumenta el tiempo de cocción.

- Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumente el tiempo restante de cocción



Método 1

Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** seis veces.

Método 2

Basta con girar la **Perilla del dial** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción, gire hacia la derecha; para disminuirlo, gire hacia la izquierda.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)** una vez. **Resultado:** La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
Completamente	Pulse una vez el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**. **Resultado:** La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.
  Resultado: Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

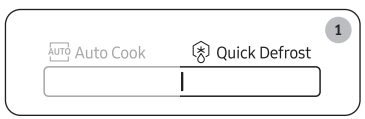
Uso de las funciones de descongelación rápida

Las funciones de **Quick Defrost (Descongelación rápida)** permiten descongelar carne, aves, pescados, verdura congelada y pan congelado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

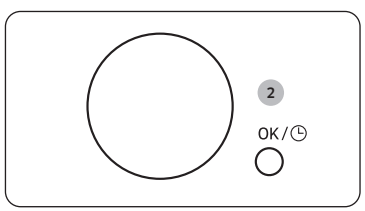
NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

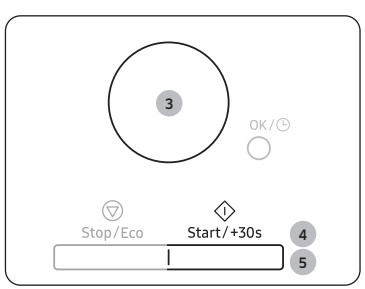
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio.
Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
Resultado:
- Se inicia la descongelación.
- El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.

5. Pulse de nuevo el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para finalizar la descongelación.
Resultado:
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Quick Defrost (Descongelación rápida)**, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado, verduras y pan en un plato de cristal o de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1 Carne	200-1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar durante 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar durante 20-60 minutos.
4 Verdura congelada	200-1500	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar durante 5-20 minutos.
5 Pan	200-1500	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.

Uso del horno microondas

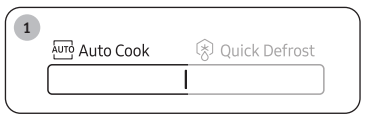
Uso de las funciones de cocción automática

Las funciones de **Auto Cook (Cocción automática)** tienen 43 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tipo de la ración girando la **Perilla del dial**.

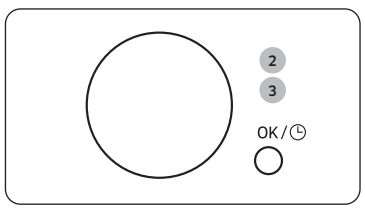
NOTA

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

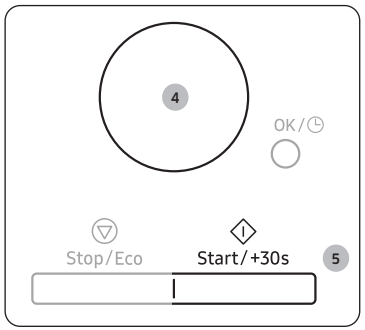


1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.



2. Gire el botón **Perilla del dial** para seleccionar la categoría deseada. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
- Para obtener más información, consulte la "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 16 a 21

3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar girando la **Perilla del dial**. A continuación pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.



4. Seleccione el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**.
- Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.
- No es necesario que seleccione un peso para Postre casero.

5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.

Resultado: La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 43 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Postre casero, Cocina sana y Descongelación de pan.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Cocina sana

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-1	Plato combinado (refrigerado)	350 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-2	Comida vegetariana (refrigerada)	350 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-3	Brócoli en cogollos	250	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-4	Zanahorias en rodajas	250	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-5	Judías verdes	250	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-6	Espinacas	150	Enjuague y limpie las espinacas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-7	Mazorca de maíz	250	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
1-8	Patatas peladas	250	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-9	Arroz integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5-10 minutos.
1-10	Macarrones de harina integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-11	Quinoa	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1-3 minutos.
1-12	Bulgur	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 2-5 minutos.
1-13	Gratinado de verduras	500	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar durante 2-3 minutos.
1-14	Tomates gratinados	400	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar 1-2 minutos.
1-15	Pechugas de pollo	300	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-16	Pechugas de pavo	300	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-17	Filetes de pescado fresco	300	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-18	Filetes de salmón fresco	300	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-19	Langostinos frescos	250	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-20	Trucha fresca	200	Ponga 1-2 pescados enteros en un plato resistente al horno microondas. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1-21	Pescado asado	300	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
1-22	Filetes de salmón	400	Distribuya los filetes en la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

2. Postre casero

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Tarta de nueces tipo pound	1 ración	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 huevos, 50 g de nueces (troceadas), 4 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. **2.** Añada un huevo y mezcle bien. **3.** Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. **4.** Añada las nueces y mezcle bien. **5.** Vierta la mezcla en un bol de cristal de pyrex untado con grasa (tipo rectangular, ancho 22 x prof. 12 x alto 7 cm). **6.** Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-1]. **7.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
2-2	Pan de plátano	1 ración (6 piezas)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de mezcla para crepes, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de jarabe de malta
			1. Corte el plátano. **2.** Mezcle la mezcla para crepes, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un bol. **3.** Añada el plátano y mezcle bien. **4.** Vierta la mezcla en 6 moldes de papel. **5.** Ponga los moldes de papel en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-2]. **6.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
2-3	Bizcocho	1 ración	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. **2.** Añada un huevo y mezcle bien. **3.** Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. **4.** Vierta la mezcla en un bol de cristal untado con grasa (tipo circular). **5.** Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-3]. **6.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-4	Brownie	1 ración	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
			1. Mezcle la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. **2.** Añada la harina, el cacao en polvo y siga removiendo. **3.** Vierta la mezcla en un bol de cristal de pyrex untado con grasa (tipo rectangular, ancho 22 x prof. 12 x alto 7 cm). **4.** Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-4]. **5.** Después de la cocción, deje reposar durante 20-30 minutos.
2-5	Pudin de huevo	1 ración (3 piezas)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos
			1. Rompa los dos huevos en un bol. Bata suavemente el huevo con unas varillas. No permita que la punta de las varillas deje el fondo del bol para evitar crear demasiada espuma. **2.** Mezcle la leche y el azúcar en otro bol. **3.** Añada la leche al huevo batido mientras bate la mezcla. **4.** Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Retire la espuma de la superficie con una cuchara. **5.** Vierta la mezcla en tazas de postre. **6.** Ponga las tazas en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-5]. **7.** Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sírvalo.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-6	Mug cake de chocolate	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de nata para montar, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate semidulce
			1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta que estén bien mezclados. **2.** Añada la harina, el azúcar y siga removiendo. **3.** Añada el cacao, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. **4.** Añada las virutas de chocolate. **5.** Ponga la taza (pyrex de 500 ml) en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-6]. **6.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
2-7	Mug cake	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendra triturada, 1,5 g de levadura en polvo
			1. Mezcle la mantequilla, el huevo y la leche en una taza (pyrex de 500 ml) hasta que estén bien mezclados. **2.** Añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y siga removiendo. **3.** Añada la almendra triturada, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. **4.** Ponga la taza (pyrex de 500 ml) en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-7]. **5.** Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-8	Café Latte	1 ración	Ingredientes 2 g de café instantáneo, 50 g de agua, 125 g de leche
			1. Mezcle el café y el agua en una taza. **2.** Vierta la leche en otra taza. **3.** Ponga la leche en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-8]. **4.** Cuando emita un pitido, saque la taza. **5.** Ponga la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. **6.** Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo.
2-9	Latte de té verde	1 ración	Ingredientes 6 g de té verde, 15 g de azúcar, 250 g de leche
			1. Mezcle todos los ingredientes en una taza. **2.** Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-9]. **3.** Una vez cocinado, mezcle bien y sírvalo.
2-10	Té con leche	1 ración	Ingredientes 2 bolsitas de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche
			1. Mezcle la bolsita de té negro y el agua en una taza. **2.** Vierta la leche en otra taza. **3.** Ponga la mezcla de té en el horno microondas y seleccione Auto Cook (Cocción automática) [2-10]. **4.** Cuando emita un pitido, saque la taza. **5.** Ponga la leche en el horno microondas y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. **6.** Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo.

3. Descongelación de pan

Esta función sirve para descongelar y recalentar el pan congelado. El exterior del pan congelado quedará crujiente como el pan fresco. Este programa es adecuado para baguettes, cruasanes, bagels, etc.

⚠ **PRECAUCIÓN**

- Este programa es adecuado para el pan congelado que ha sido horneado. No es apropiado para la masa congelada.
- Se debe precalentar la placa tostadora. Siga las instrucciones.

Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
3-1	Descongelación de pan	100	Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. La pantalla mostrará "**HEAT (CALENTAR)**" para precalentar la placa tostadora. Cuando emita un pitido, habrá terminado de precalentar. Coloque el pan congelado en la placa tostadora y póngalos en el horno microondas. Pulse de nuevo el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
3-2	Descongelación de pan	150	
3-3	Descongelación de pan	200	
3-4	Descongelación de pan	250	
3-5	Descongelación de pan	300	
3-6	Descongelación de pan	350	
3-7	Descongelación de pan	400	
3-8	Descongelación de pan	450	
3-9	Descongelación de pan	500	
3-10	Descongelación de pan	550	
3-11	Descongelación de pan	600	

Uso del horno microondas

Uso de las funciones de Mantener caliente

La función **Mantener caliente** mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Use esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir. Puede seleccionar la temperatura de calentamiento para que sea caliente o moderada girando la **Perilla del dial**.

NOTA

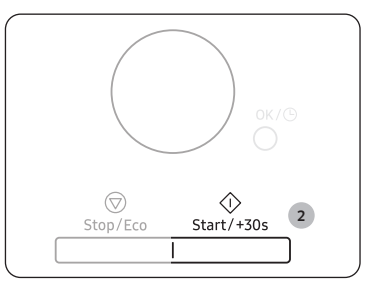
El tiempo para **mantener la comida caliente** se ha especificado en 99 minutos.

NOTA

El tiempo máximo de **Mantener caliente** es de 99 minutos.



1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.



2. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
Resultado: Se muestra 99 segundos.
- Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **Stop/Eco (Parada/Eco)**.

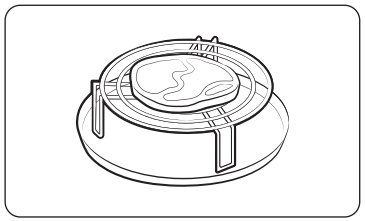
NOTA

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas sirven para mantener caliente la comida que acaba de cocinar.
- No se recomienda mantener los alimentos calientes durante demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que seguirán cocinándose. Los alimentos calientes se echan a perder más rápidamente.
- No cubra con tapas o envoltorios de plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Gratinador

El gratinador permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

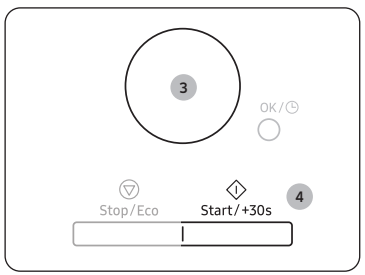
- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza el gratinador superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Abra la puerta, ponga la comida en la rejilla y luego cierre la puerta.



2. Pulse el botón **Grill (Gratinador)**.
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo grill)
- No puede ajustar la temperatura del gratinador.



3. Ajuste el tiempo de gratinador girando la **Perilla del dial**.
- El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Resultado: Se inicia el proceso de gratinado.
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Combinación de microondas y grill

También puede combinar la cocción por microondas con el gratinador para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

NOTA

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

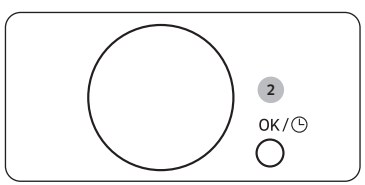
NOTA

Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza el gratinador superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

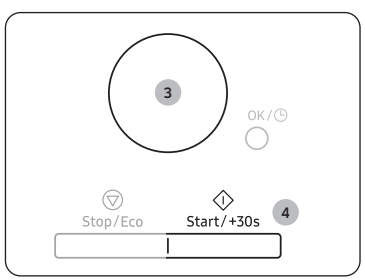
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar.Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)**.
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   (modo combinado de microondas y grill)
   600 W (potencia de salida)



2. Seleccione el nivel de potencia apropiado girando la **Perilla del dial**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación, pulse el botón **OK/Clock (Aceptar/Reloj)**.
   • No puede ajustar la temperatura del gratinador.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando la **Perilla del dial**.
   • El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
   Resultado:
   • La cocción por combinación dará comienzo.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso de las funciones de freír gratinar

Las funciones de **Grill Fry (Freír gratinar)** tienen 15 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando la **Perilla del dial**.

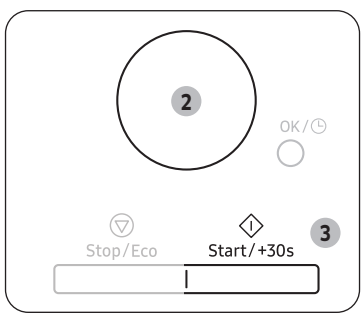
⚠ PRECAUCIÓN

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Grill Fry (Freír gratinar)**.



2. Gire el botón **Perilla del dial** para seleccionar la categoría deseada (Consulte la tabla contigua).
3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**.
   La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
   • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará “End” (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Uso del horno microondas

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 15 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Verduras y granos y Aves y pescados.

⚠ **PRECAUCIÓN**

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

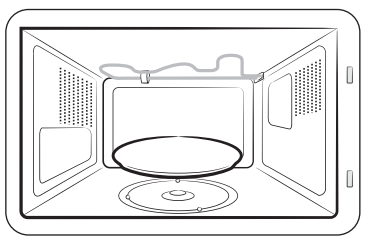
Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
1	Patatas fritas congeladas	400	Coloque las patatas fritas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2	Chuleta de cerdo congelada	500	Coloque la chuleta de cerdo congelada en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
3	Nuggets de pollo congelados	350	Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
4	Croquetas de patata congeladas	350	Coloque las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
5	Perritos empanados congelados	450-500	Coloque los perritos empanados congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
6	Filetes de pescado congelados empanados	300	Coloque los filetes de pescado congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
7	Alitas de pollo congeladas	500	Coloque las alitas de pollo congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

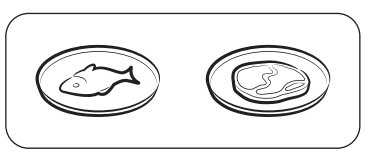
Código	Alimentos	Tamaño ración (g)	Instrucciones
8	Filetes de queso congelados	400	Coloque los filetes de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
9	Palitos de queso congelados	**300**	Coloque los palitos de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
10	Rollitos de primavera congelados	300	Ponga un poco de aceite sobre los rollitos de primavera congelados. Coloque los rollitos de primavera congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
11	Gambas rebozadas congeladas	300	Ponga un poco de aceite sobre las gambas rebozadas congeladas. Coloque las gambas rebozadas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse **Start/+30s (Inicio/+30 s)** para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
12	Aros de cebolla congelados	300	Coloque los aros de cebolla congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
13	Gajos de patata congelados	350	Coloque los gajos de patata congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
14	Muslitos de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre los muslitos de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque los muslitos de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
15	Alitas de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre las alitas de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque las alitas de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30 s)**. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

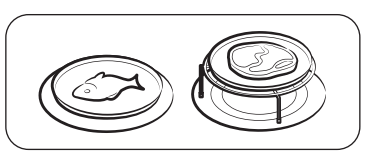
Uso del horno microondas

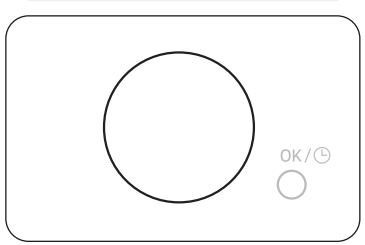
Uso de la placa tostadora

Esta placa tostadora permite no solo que se dore la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelva crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios platos que se pueden preparar en la placa tostadora. La placa tostadora también se puede utilizar para beicon, huevos, salchichas, etc.









1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.
4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados. (Consulte la tabla contigua)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que esta se calienta mucho.
- No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que la placa tostadora no resiste el lavavajillas.

NOTA

- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas duras, ya que podrían dañar la capa superior.

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio.

Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Gratinador durante 3-4 minutos.
Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (Congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dele la vuelta pasados 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		

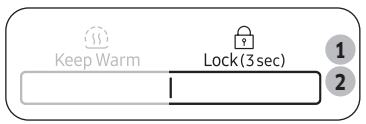
Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Baguettes (Congeladas)	200-250 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Disponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (Congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		
Snacks de minipizza (Congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gratinador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (Refrigerada)	300-350 g	450 W + Gratinador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (Congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Gratinador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Disponga los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire pasados 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Nuggets de pollo (Congelados)	125 g 250 g	600 W + Gratinador	4-5 6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire pasados 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.		
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador	4-5 7-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción

Uso de las funciones de bloqueo

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier persona que no esté familiarizada con el aparto pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

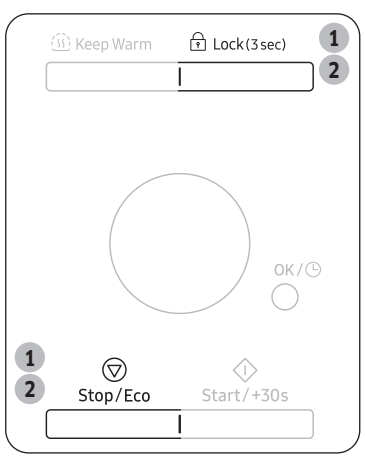


1. Pulse el botón **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra "L".

   
2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** durante 3 segundos.
   A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo.
   Resultado: El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar la alarma, pulse de nuevo los botones **Lock (3 sec) (Bloqueo [3 s])** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo.
   Resultado: El horno funciona normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.
En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro

Guía de cocción

Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Espinacas	150	600	4½-5½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300	600	9-10
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisantes	300	600	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Judías verdes	300	600	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (Zanahorias/ Guisantes/Maíz)	300	600	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (Estilo chino)	300	600	8-9
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Brócoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250	800	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Berenjenas	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250	800	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimentos	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Arroz blanco (Precocido)	250	800	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (Precocido)	250	800	21-22
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (Arroz normal y arroz salvaje)	250	800	17-18
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Grano mezclado (Arroz + Cereales)	250	800	18-19
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250	800	11-12
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Guía de cocción

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o deles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado).
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).

El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.
Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 ºC.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin tapa. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 ˚C.

Observación:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Bebidas (Café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	800	1-1½ 1½-2
	Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Sopa (Fría)	250 g	800	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisos (Refrigerados)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600	4½-5½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (Refrigerada)	350 g	600	5-6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (Refrigerado)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Hora
Comida para bebés (Verduras + Carne)	190 g	600	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (Cereales + Leche + Fruta)	190 g	600	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300	30-40 s 50 s a 1 minuto
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		

Guía de cocción

Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.
Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.
Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dele la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.
Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Carne			
Ternera picada	250 g 500 g	180	6½-7½ 10-12
Filetes de cerdo	250 g	180	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-25 minutos.		
Aves			
Trozos de pollo	500 g (2 uds.)	180	14½-15½
Pollo entero	900 g	180	28-30
	Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 15-40 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 uds.) 400 g (4 uds.)	180	6-7 12-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-15 minutos.		
Frutas			
Frutas del bosque	250 g	180	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (de diámetro grande). Deje reposar durante 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (Unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	180	½-1 2-2½
Tostadas/ sándwiches	250 g	180	4½-5
Pan alemán (Harina de trigo + Centeno)	500 g	180	8-10
	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar durante 5-20 minutos.		

Gratinador

El elemento calefactor del gratinador se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el gratinador durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de gratinado, recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo.

Microondas + gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del gratinador con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina con microondas + gratinador:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de gratinador para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + gratinador), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocción

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos congelados	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (Unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 1-1½ 2-2½	Solo Gratinador 1-2 1-2
	Instrucciones Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Gratine la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.			
Baguettes + cobertura (Tomates, Queso, Jamón, Champiñones)	250-300 g (2 uds.)	450 W + Gratinador	8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Gratén (Verduras o patatas)	400 g	450 W + Gratinador	13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratinado congelado en un plato pequeño redondo de pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400 g	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 18-19	Solo Gratinador 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta congelada en una pequeña bandeja rectangular y plana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.			
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador	5-5½	3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.			
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador	9-11	4-5
	Instrucciones Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.			

Guía de cocina gratinada para alimentos frescos

Precaliente el gratinador con la función de gratinado durante 3-4 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo Gratinador	6-8	4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.			
Panecillos (Cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador	2-3	2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.			
Tomates gratinados	 200 g (2 uds.) 400 g (4 uds.)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 4½-5½ 7-8	Solo Gratinador 2-3
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.			

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas Hawai (Jamón, piña, lonchas de queso)	2 uds. (300 g)	450 W + Gratinador	3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador	4½-5½ 8-9	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el gratinador.			
Trozos de pollo	450-500 g (2 uds.)	300 W + Gratinador	10-12	12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (al punto)	400 g (4 uds.)	Solo Gratinador	12-15	9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Filetes de cerdo	250 g (2 uds.)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador 7-8	Solo Gratinador 6-7
	Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Gratinador	4-4½ 6-7	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.			
Pollo asado	1200 g	Microondas + Gratinador	450 W + Gratinador 22-24	300 W + Gratinador 23-25
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pírex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.			

Guía de cocción

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudin/natillas

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Resolución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

Si se encuentra con alguno de los problemas relacionados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, vuelva a pulsar el botón Start (Inicio) para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.

Problema	Causa	Acción
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Cancel (Cancelar).
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de dar la vuelta al alimento, vuelva a pulsar el botón Start (Inicio) para reanudar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
1. Gotea agua. **2.** Sale vapor por una rendija de la puerta. **3.** Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Gratinador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos están demasiado cerca del gratinador.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Problema	Causa	Acción
Vapor		
Oigo que hierve agua durante la cocción al vapor.	Se está calentando agua con el calentador de vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Se oye un sonido inusual cuando paro la cocción al vapor.	Se está eliminando el agua del interior del calentador de vapor una vez finalizada la cocción al vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
No sale vapor.	No se ha instalado el depósito de suministro de agua.	Asegúrese de que el depósito de suministro de agua esté instalado correctamente.
	No hay agua en el depósito de suministro de agua.	Llene el depósito con agua e inténtelo de nuevo.

Código de información

Código de información	CAUSA	Acción
C-d0	Los botones de control permanecen pulsados durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de Samsung.

NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de Samsung.

Especificaciones técnicas

Samsung se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MG23DG4524C***
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Gratinador (resistencia)	 2400 W 1250 W 1150 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Cavidad del horno	 489 x 275 x 394 mm 330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 13,0 kg aproximadamente

* Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética <G>.

Consumo energético general en modo de espera (W) (con todos los puertos de red activados)		-
Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de espera en red (min)		-
Wi-Fi	El consumo energético en el modo de red (W)	-
	Tiempo predeterminado para la gestión de energía al modo de espera Wi-Fi (min)	-
Modo de espera (con pantalla)	El consumo de energía en modo de espera (W)	0,8 W
	Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de espera (min)	20 min
Modo apagado	El consumo de energía en el modo apagado (W)	0,5 W
	Tiempo predeterminado para cambiar del modo de gestión de energía al modo de apagado (min)	20 min

Datos determinados según la norma EN 50564 y el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.

Notas

Notas

SAMSUNG

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04756J-01