Horno microondas

Manual del usuario

MG22M8274C*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad 3

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

Instalación 9

Accesorios 9
Plato giratorio 9

Mantenimiento 10

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

Funciones del horno 11

Horno 11
Panel de control 11

Uso del horno 12

Cómo funciona un horno microondas 12
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 12
Cocer/Recalentar 13
Configuración de la hora 13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 14
Inicio rápido 14
Ajuste del tiempo de cocción 14
Cómo detener la cocción 15
Configuración del modo de ahorro de energía 15
Uso de las funciones de Cocción por sensor 15
Instrucciones para la cocción automática por sensor 17
Uso de las funciones de Cocción automática 17
Uso de las funciones de Descongelación rápida 20
Uso de las funciones Mantener caliente 21
Gratinar 22
Combinación de microondas y gratinador 23
Uso de la placa tostadora 23
Uso de las funciones de Gratinador+30 s 25
Uso de las funciones Bloqueo para niños 26
Desconexión de la alarma 26

Guía de utensilios de cocina 27

Guía de cocción 28

Microondas 28
Cocción 28
Recalentamiento 30
Recalentamiento de líquidos 31
Recalentamiento de comida para bebés 31
Observación: 31
Descongelación manual 33
Gratinador 34
Microondas + Gratinador 34
Consejos y trucos 37

Solución de problemas 38

Solución de problemas 38
Advertencias de instalación 40
Código de información 40

Especificaciones técnicas 41

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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.

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.

Instrucciones de seguridad

Este aparato solo debe usarse empotrado. Este aparato no debe instalarse 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.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

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.

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 uso del 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:

1. Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrala con una gasa seca y limpia.
3. 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.

Instrucciones de seguridad

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:

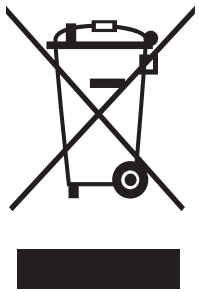
- Puerta, tiradores, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

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.

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



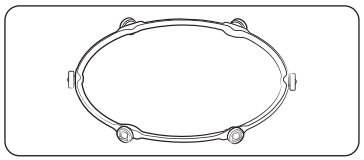
(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto 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

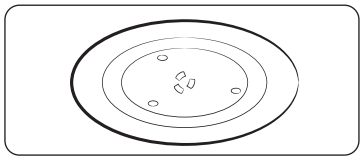
Instalación

Accesorios

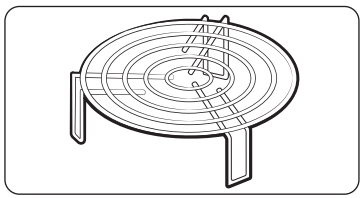
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



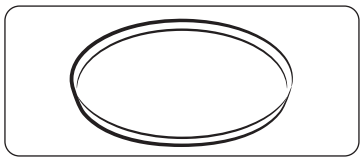
01 **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.
El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



02 **Plato giratorio**, que se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
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.
La rejilla metálica se puede utilizar en el gratinador y en la cocción combinada.

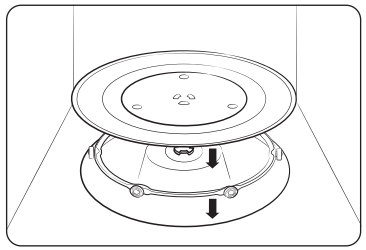


04 **Placa tostadora**, consulte la página 23.
La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de microondas o gratinador. Ayuda a que la masa de la repostería y la pizza queden crujientes.

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

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.

Mantenimiento

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.

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

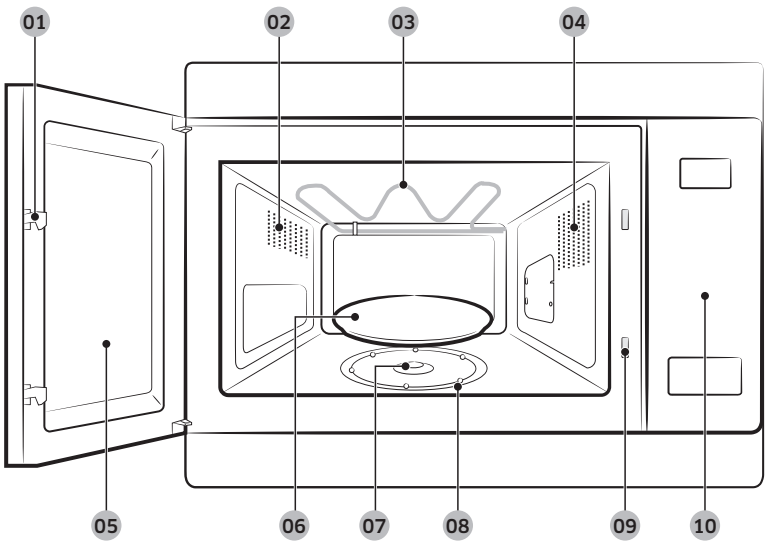
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted 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.

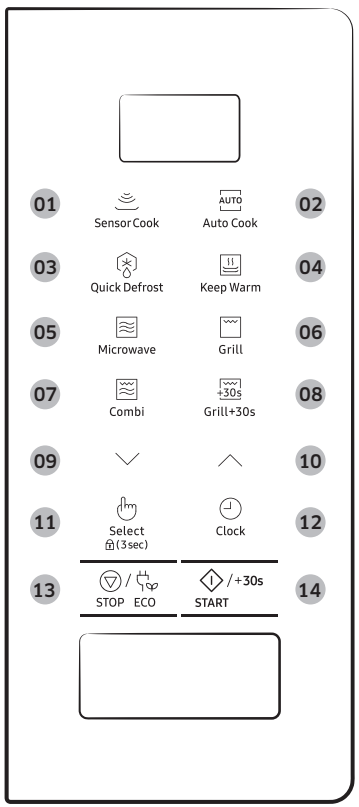
Funciones del horno

Horno



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

Panel de control



01 Sensor Cook (Cocción por sensor)
02 Auto Cook (Cocción automática)
03 Quick Defrost (Descongelación rápida)
04 Keep Warm (Mantener caliente)
05 Microwave (Microondas)
06 Grill (Gratinador)
07 Combi
08 Grill+30s (Gratinador+30 s)
09 Abajo
10 Arriba
11 Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)
12 Clock (Reloj)
13 STOP/ECO (PARADA/ECO)
14 START/+30s (INICIO/+30 s)

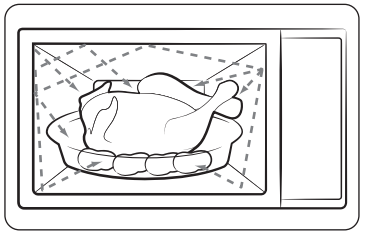
Uso del horno

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)

⚠ PRECAUCIÓN

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.

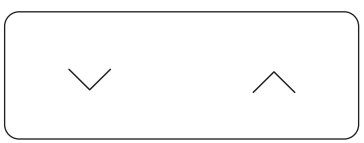
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

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 la página **38**.

NOTA

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 850 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Establezca el tiempo en 4 o 5 minutos pulsando el botón **Arriba** o **Abajo** el número adecuado de veces.
El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

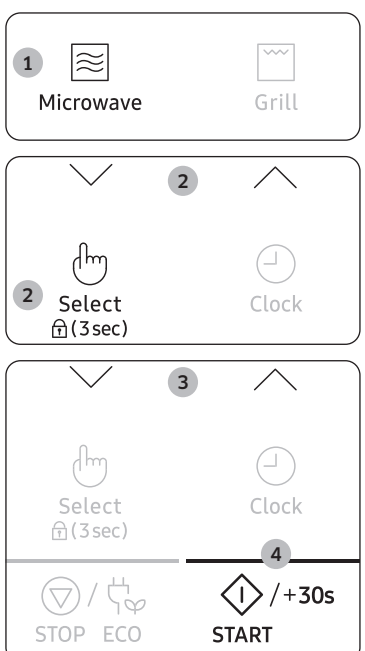
Cocer/Recalentar

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

⚠ PRECAUCIÓN

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

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



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**. Aparecen las indicaciones de 850 W (máximo poder de cocción):
   (Modo microondas)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

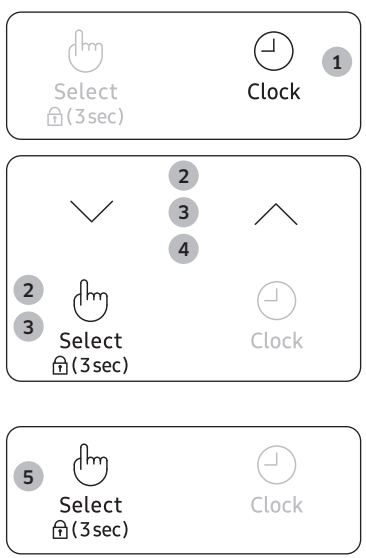
Configuración de la hora

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 **Clock (Reloj)**.
2. Establezca el formato de 24 o 12 horas pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar la hora. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
4. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar los minutos.
5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)** para activar el reloj. La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

Uso del horno

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

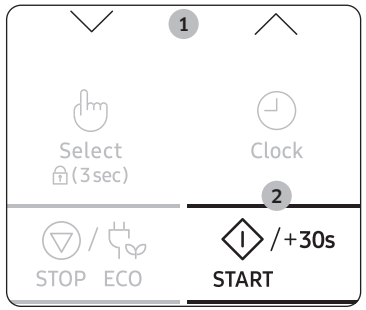
La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BAJO	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAJO	12 %	100 W

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	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Inicio rápido

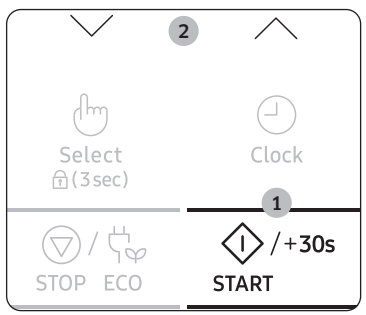


1. Coloque la comida en el horno. A continuación, seleccione el tiempo de cocción con el botón **Arriba** y **Abajo**.
   Se visualiza el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia el modo **Microwave (Microondas)** (850 W). Cuando finaliza.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

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 Combi, 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
Pulse simplemente el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar el tiempo de cocción.

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. La cocción se detiene. • Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
Completamente	• Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** una vez. 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)**. 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.

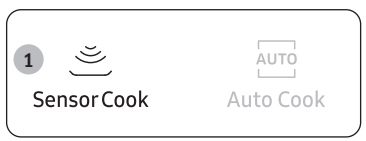
Si la puerta está abierta, la lámpara del horno se apaga después de 5 minutos.

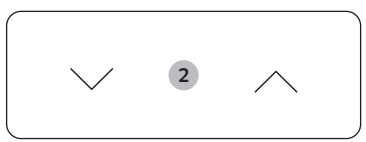
Uso de las funciones de Cocción por sensor

Las funciones de **Sensor Cook (Cocción por sensor)** tienen 7 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría **Sensor Cook (Cocción por sensor)** pulsando el botón **Arriba** y **Abajo**.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.







1. Pulse el botón **Sensor Cook (Cocción por sensor)**.
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados).
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se inicia la cocción.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1	Bebidas	150-250 g	Vierta el líquido (a temperatura ambiente) en una taza o un tazón de cerámica. Caliente sin tapa. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje reposar en el horno. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar la taza (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). Deje reposar 1-2 minutos.
2	Brócoli	200-500 g	Lave y limpie las verduras frescas, como el brócoli, y córtelas en cabezuelas. Colóquelas uniformemente en un bol de cristal apto para microondas y añada 30-45 ml de agua (2-3 cucharadas). Cúbralas con una envoltura de plástico (2-3 cm) ventilada. Deje reposar 1-2 minutos.
3	Zanahorias	200-500 g	Lave y limpie las verduras frescas, como las zanahorias, y córtelas en rodajas regulares. Colóquelas uniformemente en un bol de cristal apto para microondas y añada 30-45 ml de agua (2-3 cucharadas). Cúbralas con una envoltura de plástico (2-3 cm) ventilada. Deje reposar 1-2 minutos.
4	Patatas asadas con piel	200-1000 g	Lave y limpie las patatas, 200 g/unidad. Perfore cada patata varias veces con un tenedor. Disponga en círculo sobre el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
5	Sopa refrigerada	250-500 g	Ponga la sopa refrigerada en un bol de cristal apto para microondas. Cúbralo con una envoltura de plástico (2-3 cm) ventilada. Deje reposar 2-3 minutos. Remueva la comida una vez antes de servirla.
6	Pasta hervida	100-300 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 4 veces la cantidad de pasta de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1-3 minutos.
7	Comida preparada congelada	200-600 g	Ponga la comida preparada congelada en el plato giratorio. Perfore el envoltorio de la comida preparada congelada. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. Este programa es adecuado para comidas congeladas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).

⚠ **PRECAUCIÓN**

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Instrucciones para la cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta la cantidad de vapores generados por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen los alimentos, se generan diferentes tipos de vapores. El sensor automático determina el tiempo de cocción y el nivel de potencia adecuados al detectar los vapores del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará los gases generados después de que el recipiente se haya saturado de vapor. Si utiliza una envoltura de plástico o un film transparente, deje un pequeño orificio en el borde del plato para la ventilación o pínchelo varias veces.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Si desea obtener unos buenos resultados con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en las tablas de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que salga el vapor adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si debe dar la vuelta o remover los alimentos, hágalo hacia el final del ciclo de cocción por sensor, una vez iniciada la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

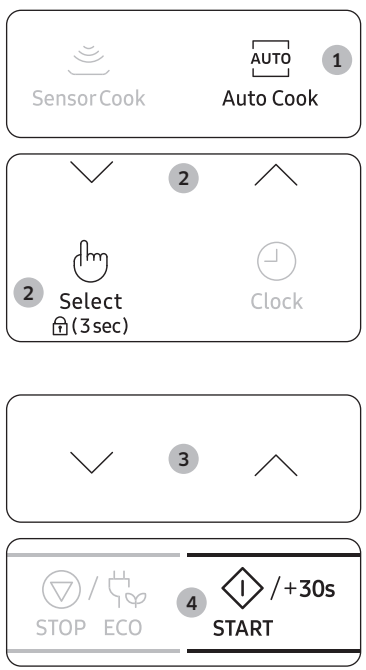
Uso de las funciones de Cocción automática

Las funciones de **Auto Cook (Cocción automática)** tienen 29 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

En primer lugar, ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
   1) Plato combinado
   2) Verduras y cereales
   3) Aves y pescados
   4) Ablandar/Derretir
3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso del horno

1. Plato combinado

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-1	Comida preparada refrigerada	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
1-2	Comida preparada refrigerada	400-450 g	
1-3	Comida vegetariana refrigerada	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra 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 2-3 minutos.
1-4	Comida vegetariana refrigerada	400-450 g	

2. Verduras y cereales

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2	Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque 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 1-2 minutos.
2-3	Mazorca de maíz	250 g	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 1-2 minutos.
2-4	Arroz integral	125 g	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 5-10 minutos.
2-5	Macarrones de harina integral	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 500 ml de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
2-6	Quinoa	125 g	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 1-3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	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 2-5 minutos.
2-8	Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.
2-9	Tomates gratinados	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Aves y pescados

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
3-1	Pechugas de pollo	300 g	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.
3-2	Pechugas de pavo	300 g	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.
3-3	Filetes de pescado fresco	300 g	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.
3-4	Filetes de salmón fresco	300 g	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.
3-5	Langostinos frescos	250 g	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.
3-6	Trucha fresca	200 g	Ponga 1 pescado entero fresco en una bandeja resistente al horno. 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.
3-7	Pescado asado	200 g	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 rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
3-8	Rodajas de salmón al grill	300 g	Distribuya los filetes en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

4. Ablandar/Derretir

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
4-1	Fundir mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y póngalos en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin la tapa. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
4-2	Fundir mantequilla	100 g	
4-3	Fundir chocolate negro	50 g	Ralle el chocolate negro y póngalo en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin la tapa. Remueva después de fundir. Deje reposar 1-2 minutos.
4-4	Fundir chocolate negro	100 g	
4-5	Derretir azúcar	25 g	Ponga el azúcar en un bol pequeño de cristal. Añada 10 ml de agua para 25 g y 20 ml de agua para 50 g. Deje derretir sin la tapa. Retire con cuidado, use guantes para horno. Con una cuchara o un tenedor, forme elementos decorativos de caramelo sobre papel de hornear. Deje reposar 10 minutos hasta que se seque y separe del papel.
4-6	Derretir azúcar	50 g	
4-7	Ablandar mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y póngalos en un bol pequeño de cristal. Deje ablandar sin la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.
4-8	Ablandar mantequilla	100 g	

Uso del horno

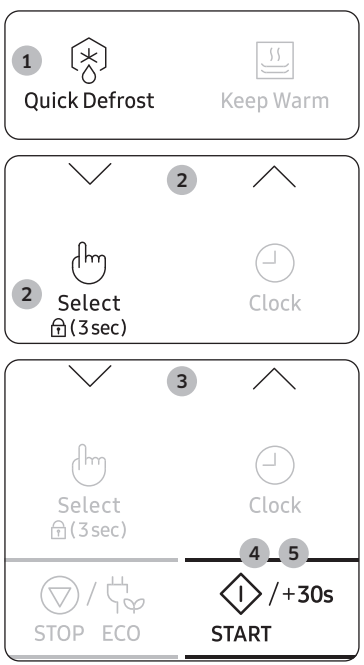
Uso de las funciones de Descongelación rápida

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 solo 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 pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   - 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 **START/+30s (INICIO/+30 s)** para finalizar la descongelación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno 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 la carne, aves, pescado, verdura congelada o pan congelado en un plato plano de cristal o de cerámica.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	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. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 20-60 minutos.
4	Verduras	200-1500 g	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar 5-20 minutos.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
5	Pan	200-1500 g	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. A continuación, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. 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 adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, 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.

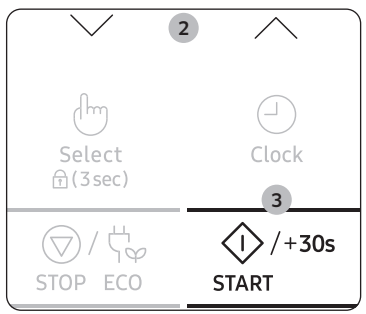
Uso de las funciones Mantener caliente

La función **Keep Warm (Mantener caliente)** conserva la temperatura de la comida hasta el momento de servirla. Use esta función para mantener caliente la comida hasta servirla. Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

NOTA

- El tiempo de **Keep Warm (Mantener caliente)** se ha establecido en 60 minutos.
- El tiempo máximo de **Keep Warm (Mantener caliente)** es de 60 minutos.





1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Seleccione caliente y templado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se visualizan 60 minutos.
   - Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

Menú recomendado para Mantener caliente

Código	Modo	Menú
1	Caliente	Lasaña, Sopa, Gratinados, Guisos, Pizza, Bistec (muy hecho), Beicon, Platos de pescado, Tortas secas
2	Templado	Pastel, Pan, Platos de huevos, Bistec (poco hecho o al punto)

⚠ PRECAUCIÓN

- No use esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas están diseñados para mantener calientes los alimentos recién cocinados.
- No es recomendable mantener en caliente los alimentos durante demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que la cocción continúa. Los alimentos calientes se deterioran más rápidamente.
- No cubra con tapa ni envuelva en plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

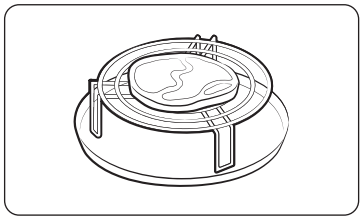
Gratinar

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

- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

⚠ ADVERTENCIA

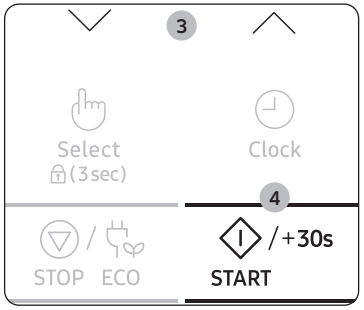
Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Abra la puerta, coloque la comida sobre la parrilla y cierre la puerta.



2. Pulse el botón **Grill (Gratinador)**.
   Se muestran las siguientes indicaciones:
   (Modo gratinador)
   - No puede ajustar la temperatura del gratinador.
3. Ajuste el tiempo del gratinador pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
   - El tiempo de grill máximo es 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia el proceso de gratinado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



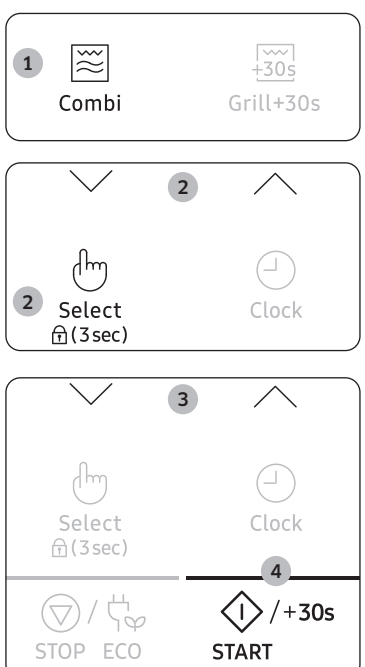
Combinación de microondas y gratinador

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

⚠ ADVERTENCIA

- Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
- Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

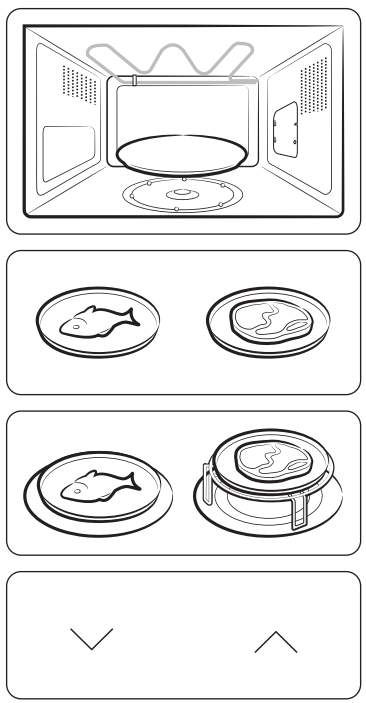
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Combi**.
   Se muestran las siguientes indicaciones:
   (Modo combinado de microondas y gratinador
   600 W (Potencia de salida)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
   - No puede ajustar la temperatura del gratinador.
3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
   - El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
   Se inicia la cocción por combinación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso de la placa tostadora

Esta placa tostadora permite que se dore no solo la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios elementos 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 precaliéntelo 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.)

Uso del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta 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, tales 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 un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en 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 (min)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3½-4
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 uds.)	450 W + Gratinador	4½-5
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. 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	7-7½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque las hamburguesas congeladas en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 4-5 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguetes (Congeladas)	200-250 g (2 unidades)	450 W + Gratinador	8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Ponga 1 baguete en el centro, 2 baguetes lado a lado en la bandeja. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 4 minutos.		
Pizza (Congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	7½-8½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador	5-6 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. 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.		
Palitos de pescado (Congelados)	150 g (5 uds.) 300 g (10 uds.)	600 W + Gratinador	7-8 9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire después de 4 minutos (5 piezas) o de 6 minutos (10 piezas). Deje reposar 4 minutos.		
Nuggets de pollo (Congelados)	125 g 250 g	600 W + Gratinador	5-5½ 7½-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 3 minutos (125 g) o de 5 minutos (250 g). Deje reposar 4 minutos.		
Pizza (Fría)	300-350 g	450 W + Gratinador	6½-7½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 4 minutos.		

Uso de las funciones de Gratinador+30 s

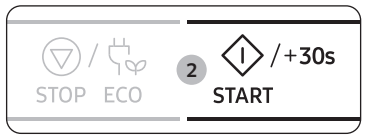
La función **Grill+30s (Gratinador+30 s)** también permite aumentar el tiempo de funcionamiento del modo Gratinador 30 segundos con cada pulsación, lo que permite dorar perfectamente las superficies sin cocer demasiado.
Para aumentar el tiempo de cocción del modo Gratinador, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir. Por ejemplo, para añadir tres minutos del modo Gratinador, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)** seis veces.

- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.





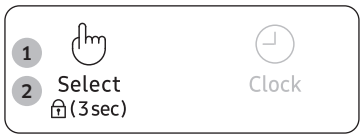
1. Coloque la comida en el horno. A continuación, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)**.

2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se inicia el proceso de gratinado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso del horno

Uso de las funciones Bloqueo para niños

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.

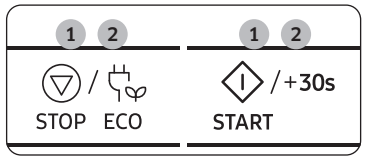


1. Pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra «**L**».

   
2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
   Puede utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo.
   El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo.
   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 están marcados como seguros para microondas, no debe 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.
Platos 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 lleven 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 solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• 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 resistente a la 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 muy adecuada 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. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pírex 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 durante el tiempo de reposo.

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

Guía de cocción para verduras frescas

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

NOTA

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250 g	850 W	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	850 W	4-4½
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250 g	850 W	3-3½
	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.		
Berenjenas	250 g	850 W	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g 250 g	850 W	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 g	850 W	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 g 500 g	850 W	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 g	850 W	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción

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 haya absorbido 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. Deje cocer sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (Precocido)	250 g	850 W	14-16
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (Precocido)	250 g	850 W	18-20
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (Arroz normal y Arroz salvaje)	250 g	850 W	15-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (Arroz y Cereales)	250 g	850 W	16-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

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 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

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 850 W, mientras que otros se deben recalentar utilizando 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 dé la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o 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 de reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar 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 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de: entre 30 y 40 °C.

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 dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Se recomienda servir a una temperatura de: 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.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (Café, Té y Agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	850 W	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 1-2 minutos.		
Sopa (Refrigerada)	250 g	850 W	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 W	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 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600 W	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.		

Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Pasta rellena con salsa (Refrigerada)	350 g	600 W	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 W	5½-6½
	Instrucciones Coloque 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.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Comida para bebés (Verduras + Carne)	190 g	600 W	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 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (Cereales + Leche + Fruta)	190 g	600 W	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 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 50 segundos 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. Deje cocer sin tapa. 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.		

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. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, 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 reposar el pescado, la carne y las aves 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.

NOTA

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.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Carne			
Ternera picada	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	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 5-25 minutos.		
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 uds.)	180 W	14½-15½
Pollo entero	900 g	180 W	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 15-40 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 uds.)	180 W	6-7
	400 g (4 uds.)		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 5-15 minutos.		
Frutas			
Frutas del bosque	250 g	180 W	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (de diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 uds.	180 W	½-1
	4 uds.		2-2½
Tostadas/Sandwiches	250 g	180 W	4½-5
Pan alemán (Harina de trigo + Centeno)	500 g	180 W	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 5-20 minutos.		

Guía de cocción

Gratinador

El elemento calefactor del grill 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 el gratinador:

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 gratinador:

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 grill, 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 grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo 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 + gratinador

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 por 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 grill 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 con el gratinador para alimentos congelados

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

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 uds. 4 uds.	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 2-5 minutos.		
Baguetes + Cobertura (Tomates, queso, Jamón, Champiñones)	250-300 g (2 unidades)	450 W + Gratinador 8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguetes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.		
Gratén (Verduras o Patatas)	400 g	450 W + Gratinador 13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratén congelado en un plato pequeño redondo de pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelo. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400 g	300 W + Gratinador 18-19	Solo Gratinador 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta en un pequeña bandeja rectangular y llana de pírex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínela. Deje reposar 2-3 minutos.		
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador 5-5½	450 W + Gratinador 3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Deles la vuelta por primera vez.		
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador 9-11	450 W + Gratinador 4-5
	Instrucciones Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.		

Guía de cocción con el gratinador 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 el gratinado.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 uds. (25 g cada una)	Solo Gratinador 4½-5	Solo Gratinador 4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.		
Panecillos (Cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador 2-3	Solo Gratinador 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.)	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 pyrex. Coloque en la rejilla.		

Guía de cocción

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas Hawái (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 la cobertura en la rejilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.		
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador 4½-5½ 8-9	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la rejilla, con la zona cortada hacia el grill.		
Pollo troceado	450-500 g (2 uds.)	300 W + Gratinador 10-12	300 W + Gratinador 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	Solo Gratinador 9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.		
Filetes de cerdo	250 g (2 uds.)	300 W + Gratinador 7-8	Solo Gratinador 6-7
	Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Colóquelos en círculo sobre la rejilla. A continuación, gratínelos. Deje reposar 2-3 minutos.		

Alimentos frescos	Tamaño ración	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 pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.		
Pollo asado	1200 g	450 W + Gratinador 24-25	300 W + Gratinador 22-23
	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 del gratinado, deje reposar 5 minutos.		

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliéntela durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

Fundir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que la miel 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 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 pírex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 850 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. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 850 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar 5 minutos.

Pudin

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. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 850 W. Remueva bien 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 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

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, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para reanudar el funcionamiento.
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 **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.
	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 darle la vuelta, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** otra vez 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.

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.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.
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.

Solución de problemas

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 calefactores.	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 los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.

Advertencias de instalación

Durante la instalación del horno microondas, es necesaria una apertura de ventilación de 50 mm como mínimo entre la parte posterior y el suelo del armario donde se va a instalar. Además, los cuatro lados del microondas deben ubicarse a una distancia de al menos 3 mm del armario. Es importante garantizar que la instalación de este producto se realiza de conformidad con las instrucciones de este manual y con las instrucciones de instalación del fabricante del horno. (Consulte el manual de instalación)

⚠ PRECAUCIÓN

Si no se siguen las indicaciones de este manual, puede generarse vapor dentro del horno microondas, lo que impide que se pueda comprobar el estado de los alimentos mientras se cocinan. Además, puede provocar un funcionamiento incorrecto del horno microondas.

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-10	El sensor de cocción necesita revisión.	Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y vuelva a ponerlo en marcha. 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.
C-F2	El teclado táctil no funciona correctamente.	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.
C-d0		

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		MG22M8274C*
Fuente de alimentación		230 V – 50 Hz CA
Consumo de energía	Potencia máxima	2400 W
	Microondas	1300 W
	Gratinador (resistencia)	1100 W
Potencia de salida		100 W / 850 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior	595 x 373 x 311 mm
	Cavidad del horno	330 x 224 x 292 mm
Volumen		22 litros
Peso	Neto	15,5 kg aproximadamente

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

Consumo complessivo di energia in standby (W) (Tutte le porte di rete sono “attivate”)		-
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

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLÁMENOS	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

PAÍS	LLÁMENOS	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
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	www.samsung.com/gr/support
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	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

DE68-04704P-01