

Horno microondas

Manual del usuario

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Contenido

Instrucciones de seguridad	3
Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	6
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7
Garantía limitada	7
Definición del grupo del producto	7
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7
Instalación	8
Accesorios	8
Lugar de instalación	8
Plato giratorio	8
Mantenimiento	9
Limpieza	9
Sustitución (reparación)	9
Cuidados para períodos largos de no utilización	9
Funciones del horno microondas	10
Horno microondas	10
Panel de control	10
Uso del horno microondas	11
Cómo funciona un horno microondas	11
Comprobar que el horno funciona correctamente	11
Cocinar/recalentar	12
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	12
Ajustar el tiempo de cocción	12
Detener la cocción	13
Activar el modo de ahorro de energía	13
Convection (Convección)	13
Air Fry	14
Cómo utilizar la función Power Defrost (Descongelación rápida)	14
Cómo utilizar la función Healthy Steam (Cocción al vapor sana)	15
Cómo utilizar la función Auto Cook (Cocción auto)	17

Cocción al grill	20
Elegir los accesorios	21
Combinar microondas y grill	21
Combinar microondas y convección	22
Configuración	23
Cómo utilizar la función Child Lock (Bloqueo para niños)	23
Cómo utilizar la función Turntable (Plato giratorio) activado/desactivado	23
Cómo utilizar la función Deodorization (Desodorización)	24
Cómo utilizar la placa	24
Guía de cocción al vapor	25
SmartThings	27
Guía de utensilios de cocina	29
Guía de cocción	30
Microondas	30
Cocción	30
Recalentamiento	32
Recalentamiento de líquidos	33
Recalentamiento de comida para bebés	33
Descongelación	34
Grill	35
Microondas + grill	35
Convección	37
Microondas + convección	37
Consejos y trucos	38
Solución de problemas y código de información	39
Solución de problemas	39
Códigos de información	42
Especificaciones técnicas	42
Apéndice	43
Anuncio sobre el código abierto	43

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo

- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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.

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.

Instrucciones de seguridad

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.

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

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

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

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles. Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

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

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

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

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

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

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

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

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

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

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

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.

No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.

Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coinciden con las especificaciones del producto.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.

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

Advertencia para el uso del microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar erupciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.

En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

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

Garantía limitada

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

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

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

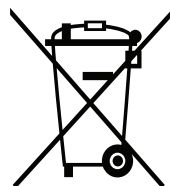
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

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 reciclelos 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.

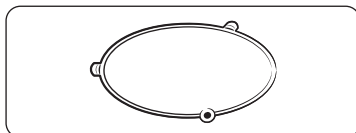
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

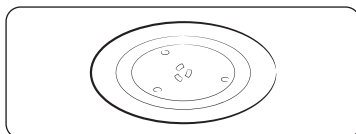
Instalación

Accesorios

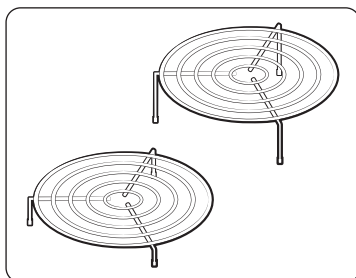
En función del modelo adquirido, se incluyen varios accesorios que se pueden usar de muchas formas.



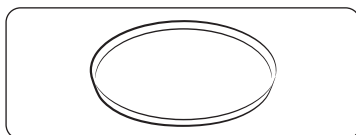
- 01 Anillo giratorio**, que se coloca en el centro del horno.
Función: el anillo giratorio sostiene el plato giratorio.



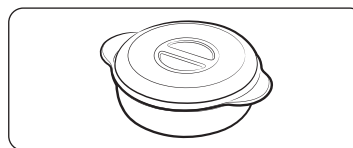
- 02 Plato giratorio**, que se coloca sobre el anillo giratorio con la parte central encajada en el acoplador.
Función: el plato giratorio es la principal superficie de cocción y puede extraerse con facilidad para su limpieza.



- 03 Rejilla superior y Rejilla inferior**, que se colocan sobre el plato giratorio.
Función: las rejillas metálicas se pueden utilizar para cocinar dos platos a la vez. Se puede colocar un plato pequeño sobre el plato giratorio y un segundo plato sobre la rejilla. **Las rejillas metálicas se pueden usar para la cocción al grill, por convección y combinada.**



- 04 Placa**, véanse las páginas 24 - 25.
Función: la placa sirve para dorar mejor los alimentos en los modos de cocción combinada de microondas o grill. Ayuda a que la masa y la pizza se mantengan crujientes.

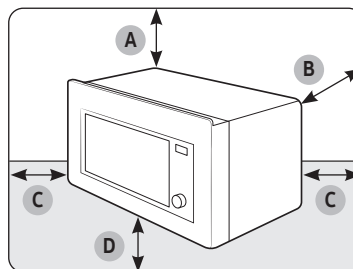


- 05 Bol para cocción al vapor**, véanse las páginas 25 - 26.
Función: el bol de plástico para cocción al vapor se utiliza con la función de vapor.
- Utilice el bol para cocción al vapor para cocinar al vapor.
 - El bol para cocción al vapor solo se puede utilizar para la cocción con microondas. No lo utilice con otros modos de cocción.
 - Consulte la **Guía de cocción al vapor** en la página 25.

NOTA

NO utilice el horno microondas sin el anillo giratorio y el plato giratorio.

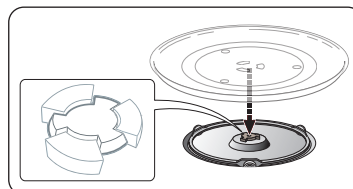
Lugar de instalación



- A. 20 cm por arriba
- B. 10 cm por detrás
- C. 10 cm a cada lado
- D. 85 cm del suelo

- Elija una superficie plana y nivelada a unos 85 cm del suelo. La superficie debe aguantar el peso del horno.
- Deje un espacio libre para la ventilación de al menos 10 cm por detrás y a cada lado, y 20 cm por arriba.
- No instale el horno en entornos cálidos o húmedos, como cerca de otros hornos microondas o radiadores.
- Respete las especificaciones de suministro de energía del horno. Si necesita utilizar cables alargadores, utilice únicamente cables homologados.
- Limpie el interior y la junta de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno por primera vez.

Plato giratorio



Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno. Instale el anillo 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.

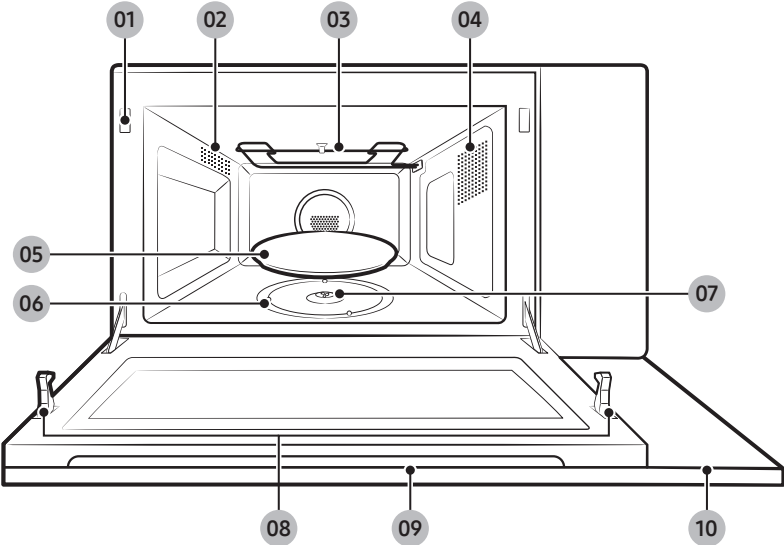
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted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

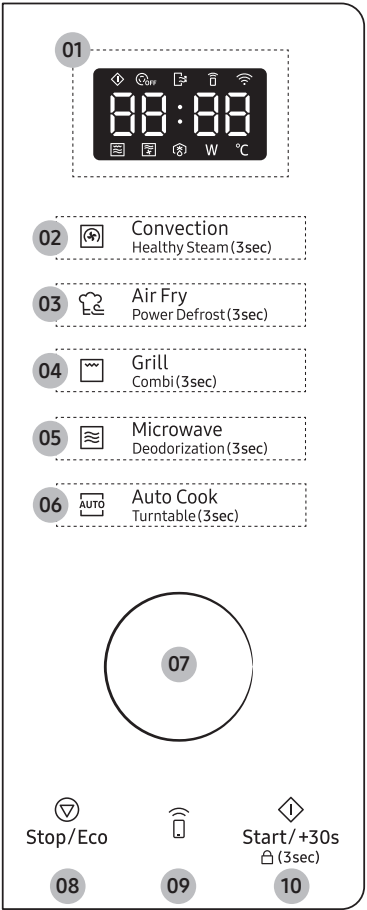
Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

Funciones del horno microondas

Horno microondas



Panel de control



- 01 Pantalla LED
- 02 Convection / Healthy Steam (3sec)
(Convección / Cocción al vapor sana (3s))
- 03 Air Fry / Power Defrost (3sec)
(Air Fry / Descongelación rápida (3s))
- 04 Grill / Combi (3sec) (Grill / Combinado (3s))
- 05 Microwave / Deodorization (3sec)
(Microondas / Desodorización (3s))
- 06 Auto Cook / Turntable (3sec)
(Cocción auto / Plato giratorio (3s))
- 07 Dial de selección multifunción
- 08 Stop/Eco (Parada/Eco)
- 09 Control inteligente
- 10 Start/+30s / Child Lock (3sec)
(Inicio/+30s / Bloqueo para niños (3s))

Uso del horno microondas

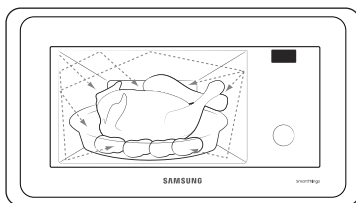
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que liberan una energía con la que se pueden cocinar o recalentar alimentos sin cambiar la forma o el color.

El horno microondas puede utilizarse para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato giratorio. De este modo, se cocinan de manera uniforme.
2. Los alimentos absorben las microondas hasta una profundidad de unos 2,5 cm. El cocinado continúa mientras el calor se disipa en los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían en función del recipiente usado y las propiedades de cada alimento:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de agua
 - Temperatura inicial (refrigerada o no)

NOTA

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, el cocinado continúa incluso una vez sacada la comida del horno. Por tanto, se deben respetar los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual para garantizar:

- La cocción uniforme de los alimentos hasta el centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

Comprobar que el horno funciona correctamente

El sencillo procedimiento siguiente le permitirá comprobar que el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la sección de **Solución de problemas y código de información** en las páginas 39 - 42.

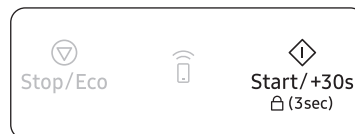
NOTA

El horno debe estar enchufado a una toma de corriente apropiada. El plato giratorio debe estar colocado en su sitio dentro del horno. Si se utiliza un nivel de potencia distinto del máximo (100 %, 900 W), el agua tardará más en hervir.

NOTA

Cuando se está suministrando corriente y no se está usando el horno microondas, aparece la hora actual en la pantalla.

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



Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)** y configure 4 o 5 minutos de tiempo pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/30s)** el número de veces que corresponda.
Resultado: el horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. El agua debería estar hirviendo.

Uso del horno microondas

Cocinar/recalentar


El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

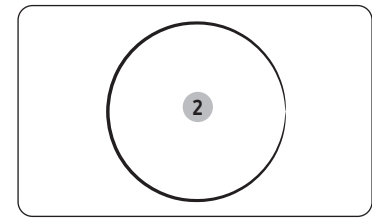
NOTA

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno desatendido.

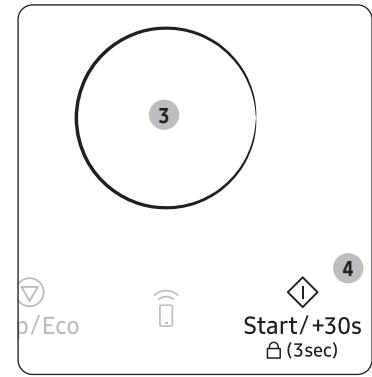
Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
No encienda nunca el microondas vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.
Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:
 (Modo microondas)



2. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
Resultado: se muestra el tiempo de cocción. Pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el tiempo de cocción.



3. Ajuste el nivel de potencia girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado.
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**.
Resultado: la luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a girar. Cuando termine: 1) La pantalla mostrará "0". 2) El horno emitirá 4 pitidos. 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y con ello el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, en función del tipo y la cantidad. Puede elegir entre siete niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje (%)	Potencia (W)
MUY ALTA	100	900
ALTA	78	700
MEDIA ALTA	67	600
MEDIA	50	450
MEDIA BAJA	33	300
DESCONGELACIÓN	20	180
BAJA	11	100

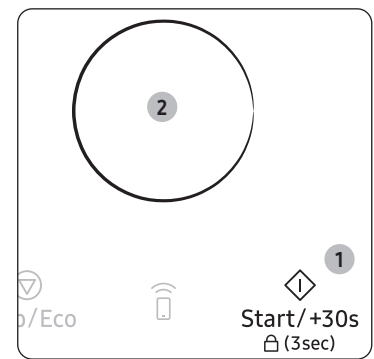
Los tiempos de cocción que se indican en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico señalado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Menor
Nivel de potencia más bajo	Mayor

Ajustar el tiempo de cocción

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

- Puede comprobar cómo avanza la cocción en cualquier momento abriendo la puerta
- Aumente el tiempo de cocción restante



Método 1.
Para aumentar el tiempo de cocción de los alimentos durante la propia cocción, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** para añadir el tiempo necesario en intervalos de 30 s.

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

Método 2.
Gire el **Dial de selección multifunción** para ajustar el tiempo de cocción.

- Gire a la derecha para aumentar el tiempo de cocción y a la izquierda para reducirlo.

Detener la cocción

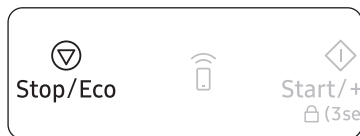
Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Comprobar los alimentos
- Darle la vuelta a la comida o removerla
- Dejar reposar la comida

Para detener la cocción...	Haga lo siguiente...
Temporalmente	Temporalmente: abra la puerta o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) . Resultado: la cocción se detiene. Para reanudar la cocción, vuelva a cerrar la puerta y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30s) .
Completamente	Completamente: pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez. Resultado: la cocción se detiene. Si quiere cancelar los ajustes de cocción, pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) de nuevo.

Activar el modo de ahorro de energía

El horno tiene un modo de ahorro de energía.



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

NOTA

Función de ahorro automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj.

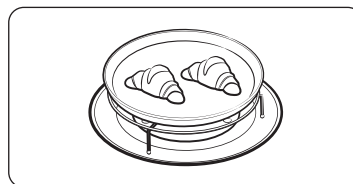
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

Convection (Convección)

El modo de **Convection (Convección)** le permite cocinar alimentos tal y como lo haría en un horno tradicional. No se utiliza el modo microondas. Puede configurar la temperatura como sea necesario en un rango de entre 40 °C y 200 °C. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

- Utilice siempre guantes para tocar los recipientes del horno, ya que estarán muy calientes.
- Se puede producir humedad en la puerta al usar el modo de convección si hay una gran diferencia de temperatura entre el interior y el exterior del horno. Desaparecerá pasados unos minutos.

Compruebe que la resistencia está en posición horizontal.



1. Coloque el recipiente en la **rejilla inferior** o **rejilla inferior + placa**.



2. Pulse el botón **Convection (Convección)**.
Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:



3. Configure la temperatura girando el **Dial de selección multifunción**.

(Temperatura: 40 - 200 °C, intervalos de 5 °C)

4. Pulse el **Dial de selección multifunción**.

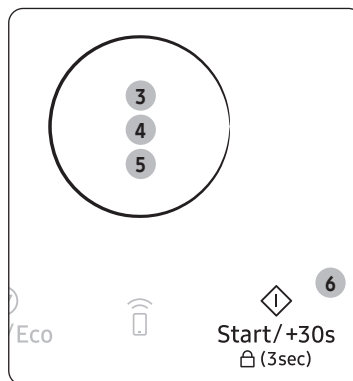
5. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

(Si desea precalentar el horno, seleccione " : 0")

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

Resultado: empieza el cocinado. Cuando termine:

- 1) La pantalla mostrará "0".
- 2) El horno emitirá 4 pitidos.
- 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

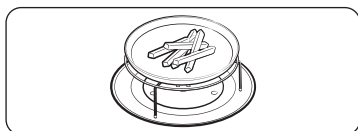


Uso del horno microondas

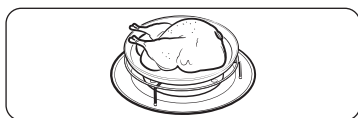
Air Fry

Esta función utiliza aire caliente para cocinar alimentos frescos o congelados más sanos y crujientes sin aceite. No se utiliza el modo microondas. Puede configurar la temperatura como sea necesario en un rango de entre 100 °C y 200 °C. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.


- Utilice siempre guantes para tocar los recipientes del horno, ya que estarán muy calientes.
- Se puede producir humedad en la puerta al usar el modo Air Fry si hay una gran diferencia de temperatura entre el interior y el exterior del horno. Desaparecerá pasados unos minutos.

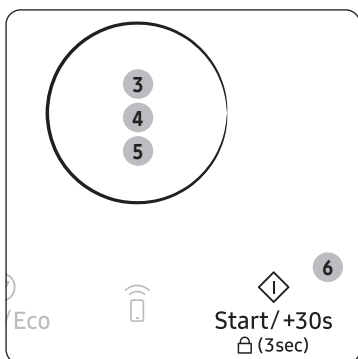


1. Coloque el recipiente en la **rejilla o rejilla + placa**.
 - Plato pequeño (patatas fritas, muslo de pollo y similares): rejilla superior
 - Plato grande (panceta de cerdo entera, pollo entero y similares): rejilla inferior



2. Pulse el botón **Air Fry**.
Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo Air Fry)
180 °C (Temperatura)



3. Configure la temperatura girando el **Dial de selección multifunción**.
(Temperatura: 100 - 200 °C, intervalos de 5 °C)
4. Pulse el **Dial de selección multifunción**.
5. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
(Si desea precalentar el horno, seleccione " : 0")
6. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**.
Resultado: empieza el cocinado. Cuando termine:
 - 1) La pantalla mostrará "0".
 - 2) El horno emitirá 4 pitidos.
 - 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Cómo utilizar la función Power Defrost (Descongelación rápida)

La función **Power Defrost (Descongelación rápida)** le permite descongelar carne, carne de ave, pescado, pan/ bizcochos y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente. Solo tiene que seleccionar el programa y el peso.

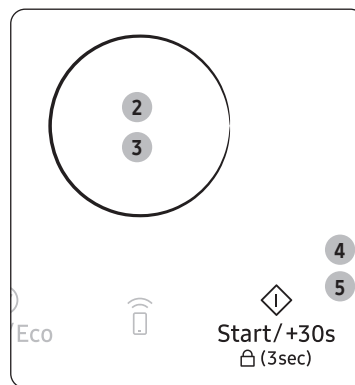
NOTA

Utilice únicamente recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación rápida)** durante 3 segundos.



2. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**.
Resultado:
 - La descongelación comienza.
 - El horno pitará en el transcurso de la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a los alimentos.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** otra vez para finalizar la descongelación.
Resultado: Cuando termine:
 - 1) La pantalla mostrará "0".
 - 2) El horno emitirá 4 pitidos.
 - 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Guía del modo Power Defrost (Descongelación rápida)

En la siguiente tabla se muestran los distintos programas, cantidades e instrucciones adecuadas del modo **Power Defrost (Descongelación rápida)**. Retire todo el material de embalaje antes de descongelar.

Coloque la carne, la carne de ave y el pescado en un plato de cristal plano o un plato de cerámica, y coloque el pan, el bizcocho o la fruta sobre papel de cocina.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1 Carne	200 -1500	Recubra los bordes con papel de aluminio. Cuando el horno pite, dele la vuelta a la carne. Este programa es apto para cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar entre 20 y 60 minutos.
2 Carne de ave	200 -1500	Recubra las patas y las puntas de las alas con papel de aluminio. Cuando el horno pite, dele la vuelta a la carne. Este programa es apto para pollos enteros y partes del pollo. Deje reposar entre 20 y 60 minutos.
3 Pescado	200 -1500	Recubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Cuando el horno pite, dele la vuelta al pescado. Este programa es apto para pescados enteros y filetes de pescado. Deje reposar entre 20 y 50 minutos.
4 Pan/bizcocho	125 -1000	Coloque el pan de forma horizontal sobre un trozo de papel de cocina y dele la vuelta cuando el horno pite. Coloque el bizcocho sobre un plato de cerámica y dele la vuelta, si fuera posible, cuando el horno pite. (El horno sigue funcionando y se detiene al abrir la puerta). Este programa es apto para todo tipo de panes, tanto en rebanadas como enteros, así como panecillos y barras. Coloque los panecillos en un círculo. Este programa es apto para todo tipo de bizcochos con levadura, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para repostería de masa quebrada, fruta y tartas de crema, así como para tartas cubiertas de chocolate. Deje reposar entre 10 y 30 minutos.
5 Fruta	100 - 600	Coloque la fruta de manera uniforme en un plato liso de cristal. Este programa es apto para todo tipo de fruta. Deje reposar entre 5 y 20 minutos.

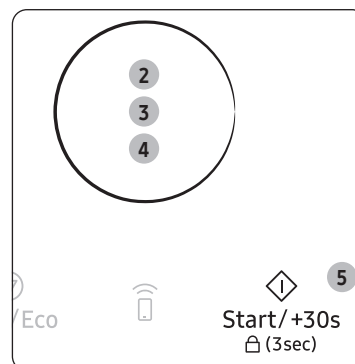
Cómo utilizar la función Healthy Steam (Cocción al vapor sana)

Healthy Steam (Cocción al vapor sana) cuenta con 17 tiempos de cocción predefinidos. No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede usar la función de cocción al vapor sana con el bol para cocción al vapor.

NOTA

Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y hornos.

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



1. Pulse el botón **Healthy Steam (Cocción al vapor sana)** durante 3 segundos.
2. Seleccione el tipo de alimento girando el **Dial de selección multifunción** y pulse el **Dial de selección multifunción**.
3. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos.
4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**.
Resultado: empieza el cocinado. Cuando termine:
 - 1) La pantalla mostrará "0".
 - 2) El horno emitirá 4 pitidos.
 - 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Uso del horno microondas

Descripción del programa Healthy Steam (Cocción al vapor sana)

Sana/oriental

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1 Ramilletes de brócoli	250 500	Lave y limpie el brócoli y prepare los ramilletes. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga el brócoli en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
2 Zanahorias troceadas	250 500	Lave y limpie las zanahorias frescas. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga las zanahorias en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
3 Ramilletes de coliflor	250 500	Lave y limpie las coliflores y prepare los ramilletes. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga las coliflores en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
4 Dados de calabaza	250 500	Pese la calabaza fresca, lávela y córtela en trozos o dados de tamaño uniforme. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga las calabazas en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
5 Patatas peladas	250 500	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos de tamaño uniforme. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga las patatas en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
6 Verduras congeladas	250 500	Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Coloque las verduras congeladas en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
7 Compota de frutas	400	Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzana, pera, ciruela, albaricoque, mango o piña) después de haberla pelado, lavado y cortado en dados de tamaño uniforme. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga la fruta en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
8 Arroz blanco	250	Coloque el arroz blanco en el bol de cristal para cocción al vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 5 minutos.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
9 Ternera al vapor	250 500	Pese la ternera picada y dele forma de bolas pequeñas (de unos 25 mm de diámetro). Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga la ternera en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
10 Filetes de salmón	300 600	Lave el pescado y añada 1 cucharada de zumo de limón. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Coloque los filetes de salmón en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
11 Pechuga de pollo	300 600	Lave las piezas y haga pequeños cortes en la superficie de la piel. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga las pechugas de pollo en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
12 Gachas de pollo fileteado	650	Corte 150 g de muslo de pollo en filetes y mézclelos con la maicena en un recipiente. Añada 400 ml de agua y caldo de pollo al bol de cristal para cocción al vapor. Coloque la mezcla de pollo y 100 g de arroz inflado en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, remueva y deje reposar entre 2 y 3 minutos.
13 Pescado blanco al vapor	250 500	Lave el bacalao con agua fría. Condíméntelo con 1 cucharadita de sal y un poco de pimienta. Aderécelo con 1 cucharada de salsa de soja y refrigérela durante 30 minutos. Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Coloque 4 filetes en una única capa en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
14 Buñuelos al vapor	300	Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Ponga los buñuelos congelados en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
15 Verduras con hoja	125 250	Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Lave las verduras. Póngalas en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
16 Huevos al vapor	350	Coloque 3 huevos, 250 ml de agua, caldo de pollo, una pizca de sal y 10 ml de aceite en el bol de cristal para cocción al vapor. Mezcle lentamente con la cuchara. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.
17 Gambas al vapor	300	Añada 100 ml de agua al bol de cristal para cocción al vapor. Lave las gambas frescas. Póngalas en la bandeja y colóquela en el bol de cristal para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.

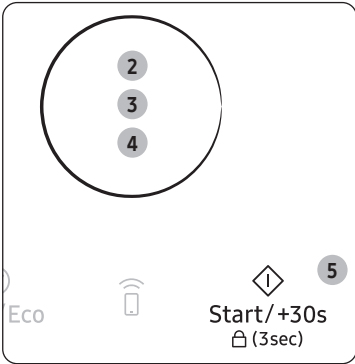
Cómo utilizar la función Auto Cook (Cocción auto)

La función **Auto Cook (Cocción auto)** incluye/ofrece tiempos de cocción predefinidos. No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

NOTA

Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y hornos.

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



- 1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción auto)**.
- 2. Seleccione el tipo de alimento girando el **Dial de selección multifunción** y pulse el **Dial de selección multifunción**.
- 3. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar girando el **Dial de selección multifunción**. Consulte la tabla de la página siguiente para ver una descripción de los diferentes ajustes predefinidos.
- 4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.
- 5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**.
Resultado: empieza el cocinado. Cuando termine:
 - 1) La pantalla mostrará "0".
 - 2) El horno emitirá 4 pitidos.
 - 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Guía de la Air Fry

En la siguiente tabla se muestran los 12 programas automáticos de la **Air Fry** para freír. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas. Usará menos aceite que al freír con una freidora de aceite y conseguirá resultados deliciosos. Los programas emplean una combinación de energía de convección, calor arriba y microondas. Incluye recetas de patatas/verduras (6), pescado (3) y pollo (3).

NOTA

Utilice guantes de horno para sacar la comida.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Patatas fritas congeladas al horno	300 - 350 400 - 450	Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-2 Croquetas de patata congeladas	200 - 250 300 - 350	Distribuya las croquetas de patata congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-3 Patatas fritas caseras	300 - 350 400 - 450	Use patatas con una dureza media o alta, y lávelas. Pele las patatas y córtelas en bastones con un grosor de 10 x 10 mm. Remójelas en agua fría (durante 30 minutos). Séquelas con papel de cocina, péseles y condiméntelas con 5 g de aceite de oliva con una brocha. Distribuya las patatas fritas caseras de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-4 Gajos de patata	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lave unas patatas medianas y córtelas en gajos. Con una brocha, condiméntelas con aceite de oliva y añada especias. Colóquelas con el lado cortado hacia abajo en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 3 minutos.
1-5 Aros de cebolla congelados	100 - 150 200 - 250	Distribuya los aros de cebolla empanados congelados de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-6 Calabacín en rodajas	100 - 150 200 - 250	Lave y corte el calabacín. Con una brocha, condiméntelo con 5 g de aceite de oliva y añada especias. Coloque las rodajas en la placa y póngala en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.

Uso del horno microondas

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-7 Gambas congeladas	200 - 250 300 - 350	Distribuya las gambas empanadas congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-8 Filetes de pescado congelados	200 - 250 300 - 350	Distribuya los filetes de pescado empanados congelados de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-9 Calamares fritos congelados	100 - 150 200 - 250	Distribuya los aros de calamar empanados congelados de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-10 Nuggets de pollo congelados	200 - 250 300 - 350	Distribuya los nuggets de pollo congelados de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
1-11 Muslos de pollo	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pese los muslos y, con una brocha, condiméntelos con aceite y añada especias. Distribúyalos de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 3 minutos.
1-12 Alitas de pollo	200 - 250 300 - 350	Pese las alitas y, con una brocha, condiméntelas con aceite y añada especias. Distribúyalos de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.

Guía de cocina saludable

En la siguiente tabla se indican las cantidades y las instrucciones adecuadas para 15 programas de cocina saludable. Incluyen 3 recetas de cereales/pasta, 6 de verduras y 6 de carne de ave/pescado.

NOTA

Utilice guantes de horno para sacar la comida.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Arroz integral	150 - 200 200 - 250	Use el bol para cocción al vapor con tapa. Añada el doble de agua fría. Cocínelo cubierto. Remueva antes de dejarlo reposar y añada sal y hierbas. Deje reposar entre 5 y 10 minutos.
2-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Use el bol para cocción al vapor con tapa. Añada el doble de agua fría. Cocínelo cubierto. Remueva antes de dejarlo reposar y añada sal y hierbas. Deje reposar entre 1 y 3 minutos.
2-3 Macarrones	100 - 150 200 - 250	Use el bol para cocción al vapor. Añada 4 veces la cantidad de agua hirviendo y una pizca de sal, y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejarlo reposar y escúrralo bien después. Deje reposar entre 1 y 3 minutos.
2-4 Judías verdes	200 - 250 300 - 350	Lave y limpie las judías verdes. Distribúyalas de manera uniforme en un bol para cocción al vapor con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 200 - 250 g o 45 ml (3 cucharadas) para 300 - 350 g. Coloque el bol en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
2-5 Espinacas	100 - 150 200 - 250	Lave y limpie las espinacas. Colóquelas en el bol para cocción al vapor con tapa. No añada agua. Coloque el bol en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
2-6 Patatas peladas	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lave y pele las patatas, córtelas en mitades y distribúyalas de manera uniforme en un bol para cocción al vapor con tapa. Añada 15 - 30 ml de agua (1 - 2 cucharadas). Remueva después de cocinar. Si cocina cantidades mayores, remueva una vez durante la cocción. Deje reposar entre 3 y 5 minutos.
2-7 Patatas gratinadas	400 - 450 800 - 850	Coloque las patatas recién gratinadas en un recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el recipiente en la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-8 Berenjenas a la parrilla	100 - 150 200 - 250	Lave y corte las berenjenas. Con una brocha, condiméntelas con aceite y añada especias. Distribuya las rodajas de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
2-9 Tomates a la parrilla	400 - 450 600 - 650	Lave y limpie los tomates. Córtelos en dos mitades y colóquelos en un recipiente apto para microondas. Añada queso rallado por encima. Coloque el plato en la rejilla superior. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
2-10 Pechugas de pollo	300 - 350 400 - 450	Lave la pechuga de pollo y colóquela en un plato de cerámica. Cúbralo con film transparente apto para microondas y perforé el film. Coloque el recipiente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 minutos.
2-11 Pechugas de pavo	300 - 350 400 - 450	Limpie las pechugas de pavo y colóquelas en un recipiente de cristal profundo para horno. Cúbralo con film transparente apto para microondas y perforé el film. Coloque el recipiente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 minutos.
2-12 Pechugas de pollo a la parrilla	300 - 350 400 - 450	Lave las pechugas de pollo, adóbelas y colóquelas en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deles la vuelta en cuanto oiga un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. Deje reposar durante 2 minutos.
2-13 Filetes de pescado a la parrilla	200 - 300 400 - 500	Distribuya los filetes de pescado de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deles la vuelta en cuanto oiga un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.
2-14 Filetes de salmón a la parrilla	200 - 250 300 - 350	Distribuya los filetes de pescado de manera uniforme en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deles la vuelta en cuanto oiga un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. Deje reposar durante 2 minutos.
2-15 Pescado asado	300 - 350 400 - 500	Con una brocha, condimente la piel del pescado entero (trucha o dorada) con aceite y añada hierbas y especias. Coloque los pescados juntos, cabeza con cola, en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior. Deles la vuelta en cuanto oiga un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. Deje reposar durante 3 minutos.

Guía para masas y yogur

En la siguiente tabla se indica cómo utilizar los programas automáticos para fermentar masa de levadura o yogur casero.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3-1 Masa de pizzas	300 - 500	Vierta la masa en un bol de un tamaño adecuado y colóquelo en la rejilla inferior. Cúbralo con papel de aluminio.
3-2 Masa de pastel	500 - 800	Vierta la masa en un bol de un tamaño adecuado y colóquelo en la rejilla inferior. Cúbralo con papel de aluminio.
3-3 Masa de pan	600 - 900	Vierta la masa en un bol de un tamaño adecuado y colóquelo en la rejilla inferior. Cúbralo con papel de aluminio.
3-4 Yogur (tazas pequeñas)	500	Distribuya 150 g de yogur natural de manera uniforme en 5 tazas de cerámica o jarras de cristal pequeñas (30 g en cada una). Añada 100 ml de leche a cada taza. Use leche uperizada (a temperatura ambiente; contenido de grasa del 3,5 %). Cubra cada taza con film transparente y colóquelas en el plato giratorio formando un círculo. Al terminar, consérvelas en el frigorífico durante 6 horas. Al hacer esta receta por primera vez, se recomienda usar un fermento para yogur seco.
3-5 Yogur (bol grande)	500	Mezcle 150 g de yogur natural con 500 ml de leche uperizada (a temperatura ambiente; contenido de grasa del 3,5 %). Vierta la mezcla de manera uniforme en un bol de cristal grande. Cúbrala con film transparente y colóquela en el plato giratorio. Al terminar, consévela en el frigorífico durante 6 horas. Al hacer esta receta por primera vez, se recomienda usar un fermento para yogur seco.

Uso del horno microondas

Guía de recalentado/Auto Cook (Cocción auto)

En la siguiente tabla se indican las cantidades y las instrucciones adecuadas para la Auto Cook (Cocción auto).



NOTA

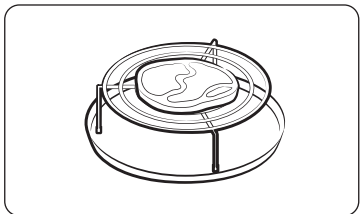
Utilice guantes de horno para sacar la comida.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
4-1 Comida precocinada (refrigerada)	300 - 350 400 - 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbralo con film transparente apto para microondas. Este programa es adecuado para comidas con 3 componentes (p. ej., carne con salsa, verduras y guarnición, como patatas, arroz o pasta). Deje reposar entre 2 y 3 minutos.
4-2 Pizza congelada	300 - 350 400 - 450	Coloque la pizza congelada en la rejilla inferior.
4-3 Lasaña congelada	400 - 450 600 - 650	Coloque la lasaña congelada en un recipiente apto para horno de un tamaño adecuado. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar entre 3 y 4 minutos.
4-4 Pollo asado	1100 - 1150 1200 - 1250	Con una brocha, condimente el pollo frío con aceite y añada especias. Coloque el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la rejilla inferior. Dele la vuelta en cuanto el horno emita un pitido. Pulse el botón Start/+30s (Inicio/30s) para continuar con el proceso. Deje reposar durante 5 minutos.
4-5 Muffins	250 - 300	Vierta la masa en 6 - 8 recipientes de papel o silicona para muffins (45 g en cada uno) y colóquelos en la rejilla inferior. Inicie el programa (el horno se precalentará). Tras oír el pitido, inserte la rejilla con la comida.

Cocción al grill

El grill le permite calentar y dorar la comida rápidamente sin el uso de microondas.

- Utilice siempre guantes para tocar los recipientes del horno, ya que estarán muy calientes.
- Obtendrá mejores resultados de cocción al grill si utiliza la rejilla superior.

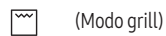


1. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre la rejilla.



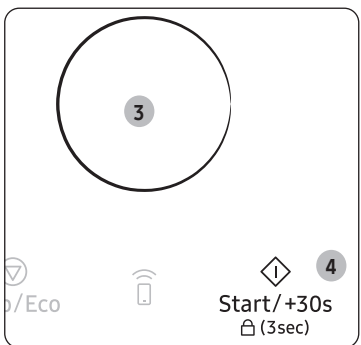
2. Pulse el botón **Grill**.

Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:



(Modo grill)

- No puede configurar la temperatura del grill.



3. Configure el tiempo de grill girando el **Dial de selección multifunción**.

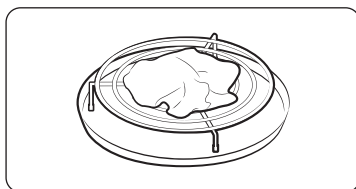
- El tiempo de grill máximo es de 60 minutos.

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

Resultado: La cocción al grill comienza. Cuando termine:

- 1) La pantalla mostrará "0".
- 2) El horno emitirá 4 pitidos.
- 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Elegir los accesorios



La cocción tradicional por convección requiere el uso de utensilios de cocina. No obstante, solo debería utilizar utensilios que utilizaría en su horno convencional. Los recipientes aptos para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por convección; no utilice recipientes de plástico, platos, vasos de papel, paños, etc. Si quiere seleccionar un modo de cocción combinada (microondas y grill o convección), utilice únicamente recipientes aptos para microondas y hornos.

NOTA

Para obtener más información sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la **Guía de utensilios de cocina** en la página 29.

Combinar microondas y grill

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

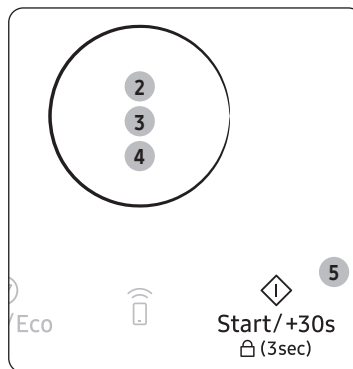
NOTA

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y hornos. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

NOTA

Utilice SIEMPRE guantes para tocar los recipientes del horno, ya que estarán muy calientes. Obtendrá mejores resultados de cocción al grill si utiliza la rejilla superior.


Abra la puerta. Ponga la comida sobre la rejilla que mejor se adapte al tipo de comida que va a cocinar. Coloque la rejilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Combi (Combinado)** durante 3 segundos.

Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:
Cb -1 (Microondas + Grill)

2. Cuando vea Cb -1 en la pantalla, pulse el **Dial de selección multifunción**.

Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:
 (modo combinado Microondas + Grill)

3. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el tiempo de cocción.
- No puede configurar la temperatura del grill.

4. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W).

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

Resultado: Comienza la cocción combinada. Cuando termine:

- 1) La pantalla mostrará "0".
- 2) El horno emitirá 4 pitidos.
- 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).

Uso del horno microondas

Combinar microondas y convección

La cocción combinada utiliza energía de microondas y calor por convección. No se necesita precalentado porque la energía de las microondas está disponible inmediatamente.

Se pueden cocinar muchas comidas en el modo de cocción combinada, especialmente:

- Carnes y carnes de ave asadas
- Tartas y pasteles
- Platos de huevos con queso

NOTA

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y hornos. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

NOTA

Utilice SIEMPRE guantes para tocar los recipientes del horno, ya que estarán muy calientes. Obtendrá mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla inferior.

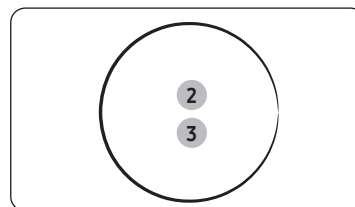
Abra la puerta. Ponga los alimentos sobre el plato giratorio o la rejilla inferior, que se deberá colocar en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en posición horizontal.



1. Pulse el botón **Combi (Combinado)** durante 3 segundos.


Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:

Cb - 2 (Microondas + Convección)



2. Gire el **Dial de selección multifunción** hasta que vea Cb - 2 (Microondas + Convección) y pulse el **Dial de selección multifunción**.

Resultado: se muestran las siguientes indicaciones:

 (modo combinado
Microondas + Convección)
180 °C (Temperatura)

3. Seleccione la temperatura adecuada girando el **Dial de selección multifunción** (Temperatura: 40 - 200 °C). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el tiempo de cocción.

4. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.

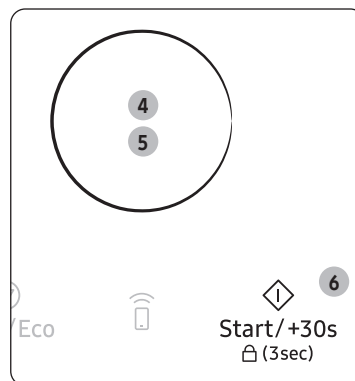
- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.

5. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W).

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

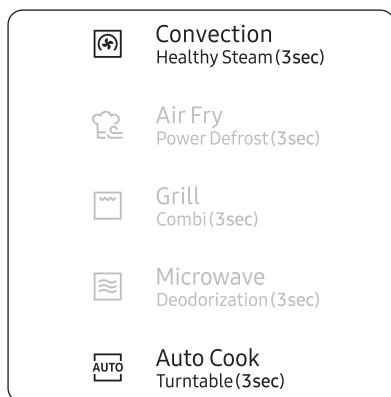
Resultado: Comienza la cocción combinada. El horno se calienta a la temperatura adecuada y la cocción al microondas continúa hasta que finaliza el tiempo de cocción. Cuando termine:

- 1) La pantalla mostrará "0".
- 2) El horno emitirá 4 pitidos.
- 3) La señal de recordatorio de finalización emitirá un pitido 3 veces (una vez cada minuto).



Configuración

Puede configurar el horno microondas pulsando los botones **Convection (Convección)** y **Auto Cook (Cocción auto)** a la vez.



Indicador	Función
SE - 1	Permite activar o desactivar el Wi-Fi.
SE - 2	Permite ajustar la hora del reloj.
SE - 3	Permite seleccionar el formato de 12 o 24 horas.
SE - 4	Permite activar o desactivar el sonido.

Cómo utilizar la función Child Lock (Bloqueo para niños)

El horno microondas cuenta con un programa de bloqueo para niños especial, que permite "bloquear" el horno para que los niños o personas no familiarizadas con el horno lo utilicen de manera accidental.



1. Pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
Resultado:
 - El horno se bloquea (no se pueden seleccionar funciones).
 - En la pantalla se muestra una "L".
2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
Resultado: el horno se puede utilizar con normalidad.

Cómo utilizar la función Turntable (Plato giratorio) activado/desactivado

El botón **Turntable (Plato giratorio)** le permite parar la rotación del plato giratorio para utilizar platos grandes que ocupan todo el horno (solo en el modo de cocción manual).

NOTA

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso porque la cocción será menos uniforme. Le recomendamos girar el plato manualmente a mitad del proceso de cocción.

ADVERTENCIA

No utilice nunca el plato giratorio sin comida en el horno.

Motivo: puede causar un incendio o dañar la unidad.



1. Pulse el botón **Turntable (Plato giratorio)** durante 3 segundos con la función microondas, grill, convección, precalentado o combinado.
 - No está disponible con funciones predefinidas o antes de pulsar el botón de Microwave (Microondas), Grill (Grill), Convection (Convección), precalentado o Combi (Combinado).**Resultado:** el símbolo de **Turntable (Plato giratorio) activado/desactivado** aparecerá en la pantalla y el plato giratorio no girará durante la cocción.
(Modo Turntable (Plato giratorio) desactivado)
2. Para volver a activar la rotación del plato giratorio, pulse de nuevo el botón **Turntable (Plato giratorio)**.
Resultado: el símbolo de **Plato giratorio activado/desactivado** desaparecerá de la pantalla y el plato giratorio girará.

NOTA

El botón **Turntable (Plato giratorio)** solo está disponible durante la cocción.

Uso del horno microondas

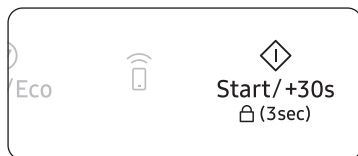
Cómo utilizar la función Deodorization (Desodorización)

Utilice esta función después de cocinar comida de olor fuerte o cuando haya mucho humo en el interior del horno.

Primero, limpie el interior del horno.



1. Pulse el botón **Deodorization (Desodorización)** durante 3 segundos y, a continuación, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**.
 - Cuando haya terminado, el horno emitirá un pitido.

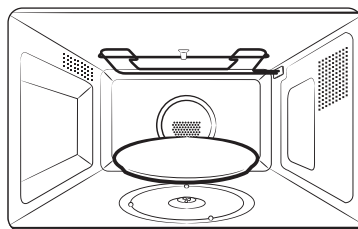


NOTA

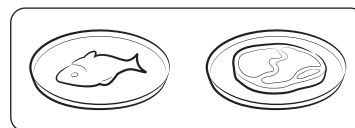
- El tiempo asignado a la desodorización es de 5 minutos. Se puede aumentar en intervalos de 30 segundos pulsando el botón **Start/+30s (Inicio/30s)**, así como aumentar o disminuir en intervalos de 10 segundos girando el **Dial de selección multifunción**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

Cómo utilizar la placa

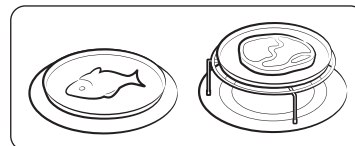
Gracias a la alta temperatura que alcanza la placa, no solo puede dorar los alimentos por arriba con el grill, sino que también consigue que la parte inferior quede dorada y crujiente. En la tabla (véase la página siguiente), puede consultar varias recetas que se pueden preparar en la placa. La placa también se puede utilizar para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.



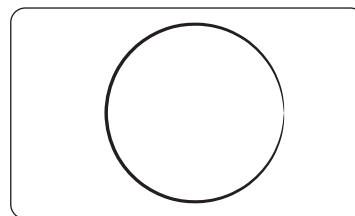
1. Coloque la placa directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y grill más alta [600 W + Grill] siguiendo los tiempos e instrucciones de la tabla.
2. Con una brocha, unte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como bacon y huevos, y quiere que se doren.



3. Coloque los alimentos en la placa.



4. Coloque la placa en la rejilla metálica (o en el plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados (consulte la tabla del lateral)

PRECAUCIÓN

- La placa estará muy caliente; utilice siempre guantes para sacarla.
- No coloque objetos no resistentes al calor sobre la placa.
- No coloque nunca la placa en el horno sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que la placa no se puede lavar en el lavavajillas.
- Asegúrese de que la placa está en el centro.
- No utilice la placa vacía.

NOTA

- Tenga en cuenta que la placa tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No utilice objetos afilados, como un cuchillo, para cortar comida sobre la placa.
- Limpie la placa con restos con agua tibia y detergente, y enjuáguela bien con agua limpia.
- No utilice cepillos ni estropajos, ya que podría dañarse la capa superficial.

Guía de la placa

Le recomendamos precalentar la placa directamente en el plato giratorio.

Precaliente la placa con la función 600 W + Grill durante 5 minutos y siga los tiempos e instrucciones de la tabla.

Alimento	Cantidad	Tiempo de precalentado (min)	Modo de cocción	Tiempo de cocción (min.)
Bacon	4 - 6 lonchas	3 - 4	600 W + 200 °C	7 - 9
	Instrucciones Precaliente la placa. Ponga las lonchas una al lado de la otra en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior.			
Tomates a la parrilla	200 g	3 - 4	300 W + Grill	6 - 7
	Instrucciones Precaliente la placa. Corte los tomates por la mitad. Coloque un poco de queso por encima. Distribúyalos formando un círculo en la placa y colóquela en la rejilla superior.			
Tortilla	300 g	3 - 4	450 W + Grill	6 - 8
	Instrucciones Bata 3 huevos y añada 2 cucharadas de leche, hierbas y especias. Corte un tomate en dados. Precaliente la placa, coloque los dados de tomate, añada los huevos batidos y 50 g de queso rallado y distribuya de manera uniforme. Coloque la placa en la rejilla superior.			
Verduras asadas	250 g	3 - 4	450 W + Grill	7 - 8
	Instrucciones Precaliente la placa y unte 1 cucharada de aceite con una brocha. Coloque las verduras frescas cortadas en la placa; por ejemplo, trozos de pimiento, cebolla, pepino y champiñones. Coloque la placa en la rejilla superior.			
Minirrollitos de primavera congelados con salsa	250 g	2 - 3	Primer paso: 300 W + 200 °C Segundo paso: Solo Grill	Primer paso: 6 - 7 Segundo paso: 3 - 4
	Instrucciones Precaliente la placa. Distribuya los rollitos de primavera en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior.			
Pizza congelada	300 - 400 g	4 - 5	600 W + Grill	9 - 10
	Instrucciones Precaliente la placa. Coloque la pizza congelada en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior.			
Barras de pan (congeladas)	250 g	3 - 4	300 W + 200 °C	10 - 12
	Instrucciones Precaliente la placa. Coloque las 4 barras de pan con algo encima. (por ejemplo, verduras, jamón, salsa de tomate y queso). Coloque la placa en la rejilla inferior.			
Nuggets de pollo (congelados)	250 g	4	600 W + Grill	8 - 10
	Instrucciones Precaliente la placa. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa en la rejilla superior.			

Guía de cocción al vapor

El bol para cocción al vapor se basa en el principio de la cocción al vapor y está diseñado para una cocción rápida en el horno microondas Samsung.

Este accesorio es ideal para cocinar arroz, pasta, verdura, etc. en un tiempo récord y conservar sus valores nutricionales.

El conjunto del bol para cocción al vapor está formado por tres elementos:



Bol



Bandeja



Tapa

Todas las partes resisten temperaturas de entre -10 °C y 130 °C.

Se pueden guardar en el congelador. Las distintas partes se pueden utilizar de manera independiente o conjunta.

Condiciones de uso:

⚠ PRECAUCIÓN

No utilizar:

- Para cocinar alimentos con un alto contenido de azúcar o grasa.
- Con la función de grill o calor rotativo, o en una placa de cocción.

📖 NOTA

- Lave bien todas las partes con agua jabonosa antes de utilizarlo por primera vez.
- Para conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones en la tabla de la página siguiente.

Mantenimiento:

- El bol para cocción al vapor se puede lavar en el lavavajillas.
- Para lavarlo a mano, utilice agua caliente y líquido lavavajillas. No utilice estropajos.
- Algunos alimentos (como los tomates) pueden descolorar el plástico. Es algo normal y no un defecto de fabricación.

Descongelación:

Coloque los alimentos congelados en el bol para cocción al vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo del bol y no dañará la comida.

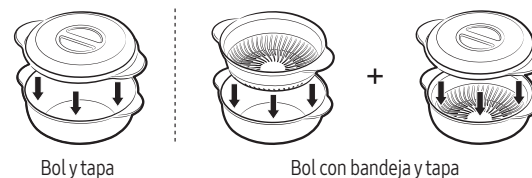
Uso del horno microondas

Cocción:

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Alcachofas	300 g (1-2 piezas)	900	5 - 6	Bol con bandeja y tapa
	Instrucciones Lave y limpie las alcachofas. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el bol. Coloque las alcachofas en la bandeja. Añada una cucharada de zumo de limón. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Brócoli	300 g	Primer paso: 900 Segundo paso: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Bol con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese el brócoli una vez lavado. Córtelo en trozos de tamaño similar. (3 cm de ancho, 4 cm de largo, 2 cm de altura). Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el bol. Distribuya el brócoli (con la parte del tallo hacia abajo) de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Verduras congeladas	300 g	Primer paso: 600 Segundo paso: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Bol con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese las verduras congeladas. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el bol. Distribuya las verduras congeladas de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Arroz	250 g	900	15 - 18	Bol y tapa
	Instrucciones Coloque el arroz en el bol para cocción al vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar 5 minutos si se trata de arroz blanco y 10 minutos si se trata de arroz integral.			
Patatas peladas	300 g	Primer paso: 450 Segundo paso: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Bol con bandeja y tapa
	Instrucciones Lave y limpie las patatas. Pélelas y córtelas de tamaño similar (de 28 - 30 g cada uno). Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el bol. Distribuya las patatas en la bandeja de manera uniforme. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Estofado (refrigerado)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Bol y tapa
Sopa (refrigerada)	400 g	900	3 - 4	Bol y tapa
	Instrucciones Coloque el estofado en el bol para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Sopa congelada	400 g	900	8 - 10	Bol y tapa
	Instrucciones Coloque la sopa congelada en el bol para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Buñuelos de levadura congelados con relleno de mermelada	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Bol y tapa
	Instrucciones Humedezca la parte superior de los buñuelos rellenos con agua fría. Coloque 1 - 2 buñuelos congelados juntos en el bol para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Salmón congelado	300 g (2 piezas)	Primer paso: 600 Segundo paso: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Bol con bandeja y tapa
	Instrucciones Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el bol. Distribuya los salmones congelados de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Compota de frutas	300 g	Primer paso: 900 Segundo paso: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Bol con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzana, pera, ciruela, albaricoque, mango o piña) después de haberla pelado, lavado y cortado en dados de tamaño uniforme. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el bol. Distribuya las patatas en la bandeja de manera uniforme. Añada 1 - 2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			

Elementos del bol para cocción al vapor



Precauciones:

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa del bol para cocción al vapor, ya que el vapor puede estar muy caliente.
- Utilice siempre guantes para manipularlo después del cocinado.

SmartThings

Instalación

Visite Google Play Store, Galaxy Store o App Store de Apple, y busque "SmartThings". Descargue e instale la aplicación SmartThings proporcionada por Samsung Electronics en su dispositivo inteligente.

NOTA

- La versión del software de soporte de la aplicación SmartThings está sujeta a cambios de acuerdo con la política de soporte del sistema operativo que proporciona el fabricante. Además, en lo que respecta a la aplicación SmartThings o a las funciones que esta admite, la nueva política de actualización de la aplicación en la versión existente del sistema operativo puede suspenderse por motivos de usabilidad o seguridad.
- La aplicación SmartThings está sujeta a cambios sin previo aviso para mejorar su uso o rendimiento. Al igual que la versión del sistema operativo del teléfono móvil se actualiza cada año, SmartThings también se actualiza continuamente conforme al último sistema operativo.
- Si tiene alguna pregunta sobre lo mencionado anteriormente, póngase en contacto con nosotros en st.service@samsung.com
- Entre los sistemas de cifrado recomendados se incluyen WPA/TKIP y WPA2/AES. No se admiten protocolos de autenticación Wi-Fi más recientes o no estándar.
- Las redes inalámbricas pueden verse afectadas por las comunicaciones inalámbricas próximas.
- Si su proveedor de servicios de Internet ha registrado la dirección MAC de su PC o módem para su identificación, es posible que su dispositivo no pueda conectarse a Internet. Si esto sucede, póngase en contacto con su proveedor de servicios de Internet para obtener asistencia técnica.
- La configuración del cortafuegos de su sistema de red puede impedir el acceso de su dispositivo a Internet. Póngase en contacto con su proveedor de servicios de Internet para obtener asistencia técnica. Si este síntoma continúa, póngase en contacto con un centro de servicio o un distribuidor de Samsung local.
- Para configurar los ajustes del punto de acceso inalámbrico (AP), consulte el manual de usuario del AP (router).
- El dispositivo es compatible con los protocolos Wi-Fi de 2,4 GHz con IEEE 802.11 b/g/n y Soft AP. (No se recomienda IEEE 802.11 n).
- Los enrutadores inalámbricos Wi-Fi no autorizados pueden no conectarse al dispositivo correspondiente.

Cuenta de Samsung

Es necesario que registre su cuenta de Samsung para utilizar la aplicación. Si no tiene cuenta de Samsung, siga las instrucciones de la aplicación en pantalla para crear una de forma gratuita.

Primeros pasos

Encienda el dispositivo (frigorífico, horno microondas, etc.) que quiera conectar, abra la aplicación SmartThings en su dispositivo móvil y siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Si aparece una ventana emergente indicando que se ha encontrado un nuevo dispositivo, pulse **AÑADIR AHORA**. Si no aparece una ventana emergente, pulse el botón "+" y, a continuación, seleccione el dispositivo que desea conectar en la lista de dispositivos disponibles.

Si su dispositivo no se encuentra en la lista de dispositivos disponibles, añada el dispositivo manualmente seleccionando el tipo de dispositivo y, a continuación, el modelo de dispositivo específico.

Siga las instrucciones para configurar su dispositivo.

1. Inicie sesión en su cuenta Samsung (si no lo ha hecho ya).
2. Añada el dispositivo.
3. Compruebe la conexión.
4. Busque una red Wi-Fi y conéctese a la misma.
5. Registre el dispositivo.
6. La configuración está completa. Su dispositivo aparecerá ahora como una tarjeta en la pantalla de Mis dispositivos.

Uso del horno microondas

Control remoto del horno microondas

Para controlar el horno microondas a distancia, seleccione el icono del horno microondas en la aplicación SmartThings. Aparecerá la pantalla de control del horno microondas.

También puede usar asistentes de reconocimiento de voz, como Samsung Bixby, Amazon Alexa o el Asistente de Google para controlar el horno microondas de forma remota.

Supervisión con la aplicación SmartThings.

Compruebe el estado del horno microondas.

Control remoto con la aplicación SmartThings.

- Antes de empezar a cocinar, configure los ajustes del horno microondas (modo, tiempo, temperatura) a distancia desde su dispositivo móvil.
- Encienda el horno microondas a distancia.*
- Apague el horno microondas a distancia.
- Una vez iniciada la cocción, ajuste o modifique el tiempo o la temperatura de la misma a distancia.*


Control por voz

- Para controlarlo a distancia con la voz, instale la aplicación Bixby.
- Antes de iniciar Samsung Bixby, diga "Hi, Bixby".

Recetas de Auto Cook (Cocción auto)

Seleccione el icono del horno microondas en la aplicación SmartThings. Podrá ver las recetas de Auto Cook (Cocción auto) que puede hacer en el horno microondas y enviar al dispositivo la configuración para la receta.

NOTA

* Puede que algunas opciones o ajustes del horno microondas no se puedan controlar de manera remota por razones de seguridad. Para utilizar el Encendido remoto o cambiar el tiempo de cocción o la temperatura de forma remota, debe activar la función de Control inteligente del horno microondas. Pulse Control inteligente  en el horno microondas. El icono de Control inteligente activado se enciende.

Control inteligente	Activado/desactivado			Activado	
	Supervisión	Enviar configuración al dispositivo	Cancelar	Iniciar	Cambiar temperatura / tiempo
Microondas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	×	×
Grill	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Convección	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

NOTA

- Es posible que la aplicación SmartThings no funcione correctamente en zonas donde haya interferencias inalámbricas.
- El horno microondas continuará funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- Si no especifica el tiempo de cocción, no podrá poner en marcha el horno microondas a distancia.
- La disponibilidad del servicio Bixby puede variar en función del país. Bixby reconoce idiomas seleccionados y ciertos acentos y dialectos.
- La interfaz de usuario puede cambiary variar según el dispositivo.
- La disponibilidad de funciones de Bixby y proveedores de contenido puede variar en función del país, operador, idioma, modelo del dispositivo y versión del sistema operativo.
- En los dispositivos iOS, al entrar en el modo Eco o tocar el botón de inicio, la conexión Wi-Fi puede perderse y es posible que tenga que volver a conectarse.

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	✓ X	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	X	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	X	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.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal		
• Platos	X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	X	
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	X	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	✓ X	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínelas 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 pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase 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 (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Espinacas	150	600	5 - 6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Brócoli	300	600	8 - 9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Guisantes	300	600	7 - 8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Judías verdes	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/ maíz)	300	600	7 - 8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pyrex 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 (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase 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 (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Brócoli	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Coles de Bruselas	250	900	6 - 6 ½
	Instrucciones Añada 60 - 75 ml (5 - 6 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
	250	900	5 - 5 ½
Zanahorias	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
	250	900	5 - 5 ½
Coliflor	250	900	5 - 5 ½
	500		7 ½ - 8 ½
	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 y sirva.		
Calabacines	250	900	4 - 4 ½
	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 y sirva.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Berenjenas	250	900	3 ½ - 4
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Puerros	250	900	4 - 4 ½
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Setas	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
	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 y sirva.		
Cebollas	250	900	5 - 5 ½
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Pimiento	250	900	4 ½ - 5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Patatas	250 500	900	4 - 5 7 - 8
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Nabos	250	900	5 ½ - 6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

Guía de cocina

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 de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Arroz blanco (vaporizado)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
	Instrucciones		
	Añada el doble de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Arroz integral (vaporizado)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
	Instrucciones		
	Añada el doble de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	900	16 - 17
	Instrucciones		
	Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Maíz mezclado (arroz + cereales)	250	900	17 - 18
	Instrucciones		
	Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Pasta	250	900	10 - 11
	Instrucciones		
	Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar durante 5 minutos y sirva.		
Fideos instantáneos	1 paquete pequeño (80)	900	7 - 7 ½
	1 paquete grande (120)		9 - 9 ½
	Instrucciones		
	Utilice un recipiente de cristal de borosilicato. Añada los fideos y 350 ml de agua a temperatura ambiente al bol. Cocínelos cubiertos con film, que habrá perforado varias veces.		
	Tras la cocción, escurra el agua y mezcle las especias de los fideos instantáneos.		

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 900 W, mientras que otros deben recalentarse 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 reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).

El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2 - 4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

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

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar 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 (W)	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	900	1 - 1 ½
	300 ml (2 tazas)		2 - 2 ½
	450 ml (3 tazas)		3 - 3 ½
	600 ml (4 tazas)		3 ½ - 4
	Instrucciones Vierta en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una frente a otra, si son 3, en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1 - 2 minutos y sirva.		
Sopa (refrigerado)	250 g	900	2 ½ - 3
	350 g		3 - 3 ½
	450 g		3 ½ - 4
	550 g		4 ½ - 5
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Guiso (refrigerado)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	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 y sirva.		
Pasta con salsa (refrigerado)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	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 y sirva.		
Pasta rellena con salsa (refrigerado)	350 g	600	4 - 5
	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 y sirva.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Comida en plato (refrigerado)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
	550 g		6 ½ - 7 ½
	Instrucciones Coloque 2 - 3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerado)	400 g	600	6 - 7
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar 1 - 2 minutos y sirva.		

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 (W)	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Leche para bebés	100 ml	300	30 - 40 s
	200 ml		de 1 min a 1 min 10 s
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		

Descongelación

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 -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Carne	250 g	180	6 - 7
			8 - 13
	250 g	180	7 - 8
Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15 - 30 minutos y sirva.			

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	180	14 - 15
Pollo entero	1200 g	180	32 - 34
	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 - 60 minutos y sirva.		
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	180	6 - 7
Pescado entero	400 g	180	11 - 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. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10 - 25 minutos y sirva.		
Frutas			
Frutas del bosque	300 g	180	6 - 7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5 - 10 minutos y sirva.		
Pan			
Panecillos	2 unid.	180	1 - 1 ½
(unos 50 g cada uno)	4 unid.		2 ½ - 3
Tostadas/Sandwiches	250 g	180	4 - 4 ½
Pan alemán	500 g	180	7 - 9
(harina de trigo + centeno)	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 y sirva.		

Grill

La resistencia 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 grill durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

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

Comida adecuada para el grill:

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

Observación importante:

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

Microondas + grill

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.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego.

No utilice utensilios de metal con el modo de combinación.

No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas + grill:

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 + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla 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 del grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill entre 2 y 3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la tabla como guía para la cocción al grill.
Utilice guantes de horno para sacar la comida.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Grill	4 - 4 ½	3 - 4
	Instrucciones Coloque las tostadas juntas en la rejilla superior.			
Tomates a la parrilla	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Instrucciones Corte los tomates por la mitad. Coloque un poco de queso por encima. Colóquelos formando un círculo en un recipiente plano de cristal de borosilicato. Coloque el recipiente en la rejilla superior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + Grill	5 ½ - 7 ½	-
	Instrucciones Primero, tueste las rebanadas de pan. Prepare las tostadas y colóquelas en la rejilla superior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Tostada hawaiana (jamón, piña y lonchas de queso)	4 piezas (500 g)	300 W + Grill	6 - 8	-
	Instrucciones Primero, tueste las rebanadas de pan. Prepare las tostadas y colóquelas en la rejilla superior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	12 - 14	-
	Instrucciones Corte las patatas por la mitad. Colóquelas formando un círculo en la rejilla superior con el lado cortado hacia el grill.			
Patatas/verduras gratinadas (refrigeradas)	450 g	450 W + Grill	11 - 13	-
	Instrucciones Coloque la comida gratinada en un pequeño recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el recipiente en la rejilla superior. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Manzanas asadas	2 manzanas (de unos 400 g cada una)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque algunas almendras laminadas en la parte superior. Coloque las manzanas en un recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el recipiente directamente en la rejilla inferior.			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	10 - 12	9 - 11
	Instrucciones Con una brocha, condimente los trozos de pollo con aceite y añada especias. Colóquelos formando un círculo en la rejilla superior. Tras la cocción al grill, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill	22 - 23	21 - 22
	Instrucciones Con una brocha, condimente el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo en la rejilla inferior. Tras la cocción al grill, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400 - 500 g	300 W + Grill	6 - 8	7 - 8
	Instrucciones Con una brocha, condimente la piel del pescado entero con aceite y añada hierbas y especias. Coloque los dos pescados juntos (cabeza con cola) en la rejilla superior. Tras la cocción al grill, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Plátano	1 unidad (200 g)	Primer paso: 450 W + Grill Segundo paso: Grill	7 - 7 ½	4 - 5
	Instrucciones Pele y corte trozos de plátano de 1 cm de grosor y colóquelos en la placa sobre la rejilla. Unte aceite por ambos lados. Si el plátano se ablanda, reduzca el tiempo en 1 - 2 minutos. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Boniato	200 g	450 W + Grill	11 - 11 ½	-
	Instrucciones Pele y corte trozos de boniato de 1,5 cm de grosor, colóquelos en la placa y unte aceite por ambos lados con una brocha. Coloque la placa en la rejilla superior y cocine. Deje reposar entre 1 y 2 minutos.			

Convección

La cocción por convección es el método tradicional y reconocido de cocción de alimentos en un horno tradicional con aire caliente.

La resistencia y el ventilador se encuentran en la parte posterior, lo que permite que circule el aire caliente. La resistencia superior juega un papel fundamental en este modo.

Utensilios de cocina para la cocción por convección:

Se pueden usar todos los utensilios de cocina, moldes y bandejas convencionales aptos para horno, es decir, todo lo que usaría normalmente en un horno de convección tradicional.

Alimentos aptos para la cocción por convección:

En este modo se pueden hacer todo tipo de galletas, panecillos individuales, rollitos y bizcochos, así como sabrosos pasteles de fruta, pasta choux y suflés.

Microondas + convección

Este modo combina la energía de las microondas con el aire caliente, lo que reduce el tiempo de cocción al tiempo que se consigue dar a los alimentos una superficie dorada y crujiente.

La cocción por convección es el método tradicional y reconocido de cocción de alimentos en un horno con circulación de aire caliente gracias a un ventilador situado en la parte posterior.

Utensilios para la cocción con microondas + convección:

Deben ser capaces de dejar pasar las microondas. Deben ser aptos para su uso en hornos (como vidrio, cerámica o porcelana sin partes metálicas); similar a los utensilios descritos en la sección Microondas + Grill.

Alimentos adecuados para la cocción con microondas + convección:

Todo tipo de carnes y aves, así como guisos y platos gratinados, bizcochos y tartas de fruta ligeras, pasteles y crumbles, verduras a la parrilla, panecillos y panes.

Guía de convección para alimentos frescos y congelados

Precaliente la convección con la función de precalentado automático a la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la tabla como guía para el cocinado por convección. Utilice guantes de horno para sacar la comida.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Pizza				
Pizza congelada (precocinada)	300 - 400 g	Primer paso: 300 W + 200 °C Segundo paso: convección 180 °C	7 - 9	5 - 6
Instrucciones Coloque la pizza en la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar entre 2 y 3 minutos.				
Pasta				
Lasaña congelada	400 g	Primer paso: 450 W + 200 °C Segundo paso: convección 200 °C	16 - 18	3 - 4
Instrucciones Colóquela en un recipiente de cristal de borosilicato del tamaño adecuado o déjala en el envoltorio original (asegúrese de que sea apto para horno y microondas) Coloque la pasta gratinada congelada en la rejilla inferior. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.				
Carne				
Cordero asado (mediano)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
Instrucciones Con una brocha, condimente el cordero con aceite y añada sal, pimienta y pimentón. Colóquelo en la rejilla inferior con el lado de la grasa hacia abajo. Tras la cocción, envuélvalo en papel de aluminio y deje reposar entre 10 y 15 minutos.				
Pollo asado	1000 - 1100 g	Primer paso: 450 W + 200 °C Segundo paso: 450 W + Grill	20 - 22	22 - 23 ½
Instrucciones Con una brocha, condimente el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo en la rejilla inferior con las pechugas hacia abajo primero, y después hacia arriba. Deje reposar durante 5 minutos.				

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Pan				
Panecillos	6 piezas (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
Pan de ajo (refrigerado, prehorneado)	Instrucciones Coloque los panecillos formando un círculo en la rejilla inferior. Deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
	200 g (1 pieza)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
Bizcocho	Instrucciones Coloque la barra de pan refrigerada sobre papel de horno en la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
	500 g	Solo 180 °C	38 - 43	-
Bizcocho marmolado (masa fresca)	Instrucciones Coloque la masa fresca en un pequeño molde negro rectangular y metálico para hornear (de 25 cm de longitud). Coloque el bizcocho en la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar entre 5 y 10 minutos.			
	10 x 28 g	Solo 160 °C	31 - 34	-
Pastelitos (masa fresca)	Instrucciones Coloque la masa fresca de manera uniforme en moldes de papel sobre la bandeja de horneado sobre la rejilla inferior. Tras el horneado, deje reposar durante 5 minutos.			
	200 - 250 g	Solo 200 °C	15 - 20	-
Galletas (masa fresca)	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
Bizcocho congelado	Instrucciones Coloque el bizcocho congelado directamente sobre la rejilla inferior. Cuando se haya descongelado y calentado, déjelo reposar entre 15 y 20 minutos.			

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30 - 40 segundos a 900 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. Caliente durante 20 - 30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

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

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3 ½ minutos a 4 ½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

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

Pudín

Mezcle el pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6 ½ a 7 ½ minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3 ½ a 4 ½ minutos, a 600 W. Deje reposar 2 - 3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Solución de problemas y código de información

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30s) 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.

Problema	Causa	Acción
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.
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 dar la vuelta al alimento, vuelva a pulsar el botón Start/+30s (Inicio/+30s) para reanudar el funcionamiento.

Solución de problemas y código de información

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

Problema	Causa	Acción
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.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	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.
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.

Problema	Causa	Acción
El horno desprende olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El grill o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño del utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.
Vapor		
Oigo agua hirviendo durante la cocción al vapor	El agua se calienta en el bol para cocción al vapor.	No se trata de un fallo del horno.
Se oye algo raro al parar de cocinar al vapor.	Una vez finalizada la cocción al vapor, se retira el agua del interior del bol.	No se trata de un fallo del horno.

Aplicación SmartThings

Problema	Acción
No encuentro "SmartThings" en la tienda de aplicaciones.	La versión del software de soporte de la aplicación SmartThings está sujeta a cambios de acuerdo con la política de soporte del sistema operativo que proporciona el fabricante. Además, en lo que respecta a la aplicación SmartThings o a las funciones que esta admite, la nueva política de actualización de la aplicación en la versión existente del sistema operativo puede suspenderse por motivos de usabilidad o seguridad.
La aplicación SmartThings no funciona.	La aplicación SmartThings solo está disponible para determinados modelos.
La aplicación SmartThings está instalada pero no está conectada a mi horno.	Es necesario que inicie sesión en su cuenta de Samsung para utilizar la aplicación. Asegúrese de que su enrutador funcione con normalidad. Si no ha conectado su horno a la aplicación SmartThings después de instalarla, debe realizar la conexión mediante la función de registro de dispositivos de la aplicación.
No he podido iniciar sesión en la aplicación.	Es necesario que inicie sesión en su cuenta de Samsung para utilizar la aplicación. Si no tiene cuenta de Samsung, siga las instrucciones de la aplicación en pantalla para crear una.
Aparece un mensaje de error al intentar registrar el horno.	Easy Connection puede fallar debido a la distancia de su punto de acceso (AP) o a las interferencias eléctricas del entorno. Espere un momento y vuelva a intentarlo.
La aplicación SmartThings se conecta correctamente a mi horno pero no se ejecuta.	Salga y reinicie la aplicación SmartThings o desconecte y vuelva a conectar el enrutador. Desconecte la alimentación principal del horno o desenchúfelo durante 60 segundos y vuelva a conectarla antes de intentarlo de nuevo.

NOTA

Si las anteriores directrices no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de SAMSUNG.

Tenga a mano la siguiente información:

- El modelo y los números de serie, que suelen estar impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de la garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con el distribuidor o servicio de posventa de SAMSUNG de su localidad.

Solución de problemas y código de información

Códigos de información

Código	Descripción	Acción
C-20	Debe comprobarse el sensor de temperatura.	Pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) y vuelva a intentarlo. Si vuelve a suceder, apague el horno microondas y vuelva a intentarlo pasados 30 segundos.
C-F1	Solo ocurre cuando la lectura o escritura de la EEPROM no funciona.	Si vuelve a aparecer, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.
C-21	El sensor de temperatura detecta una temperatura más alta de la establecida.	Apague el horno microondas para que se enfríe y vuelva a intentarlo. Si vuelve a aparecer, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.
C-F2	El botón táctil no funciona.	Pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) para volverlo a intentar.
C-d0		Limpie los botones y compruebe si hay agua en la superficie alrededor del botón. Si vuelve a suceder, apague el horno microondas y vuelva a intentarlo pasados 30 segundos. Si vuelve a aparecer, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Si encuentra algún código que no esté incluido en la lista anterior o las soluciones sugeridas no solucionan el problema, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza por mejorar sus productos constantemente. Tanto las especificaciones de diseño como estas instrucciones de usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz de CA
Consumo energético	
Potencia máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1500 W
Convección (resistencia)	Máx. 2100 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 7 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	523 x 330 x 515 mm
Cavidad del horno	373 x 233 x 363 mm
Volumen	32 litros
Peso	
Neto	20,4 kg aprox.

* Este producto contiene una fuente de luz con una eficiencia energética de clase <G>.

Apéndice

Consumo energético general en modo de espera (W) (con todos los puertos de red activados)		1,9 W
Periodo de tiempo para la gestión energética (min)		20 min
Wi-Fi	Consumo energético en modo de espera (W)	1,9 W
	Periodo de tiempo para la gestión energética (min)	20 min
Bluetooth	Consumo energético en modo de espera (W)	1,9 W
	Periodo de tiempo para la gestión energética (min)	20 min
Modo apagado	Consumo energético (W)	0,5 W
	Periodo de tiempo para la gestión energética (min)	20 min

Datos determinados según la norma EN 50564 y el Reglamento (CE) n.º 1275/2008.
El consumo de energía puede aumentar en función de los ajustes de tiempo de espera de la pantalla.

NOTA

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La Declaración oficial de conformidad oficial se puede encontrar en <http://www.samsung.com>; vaya a Soporte > Buscar soporte de producto e introduzca el nombre del modelo.

	Rango de frecuencias	Potencia (máx.) del transmisor
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	10 dBm

Anuncio sobre el código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto.
En la siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 se puede encontrar información sobre la licencia de código abierto relacionada con este producto.



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

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	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 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02 - 201 - 24 - 18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030 - 6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771 - 400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800 - SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680 - 726 - 7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800 - 726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

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

