

Horno microondas

Manual del usuario

MC28A5137**



SAMSUNG

Contenido

Instrucciones de seguridad	3	
Instrucciones importantes de seguridad	3	22
Seguridad general	6	23
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7	25
Garantía limitada	7	26
Definición del grupo del producto	7	27
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	7	28
Instalación	8	
Accesorios	8	28
Lugar de instalación	8	29
Plato giratorio	8	30
Mantenimiento	9	
Limpieza	9	31
Sustitución (reparación)	9	31
Cuidados para períodos largos de no utilización	9	31
Funciones del horno microondas	10	
Horno microondas	10	32
Panel de control	10	32
Uso del horno microondas	11	
Cómo funciona un horno microondas	11	33
Verifique el funcionamiento correcto de su horno microondas	11	33
Ajuste del reloj	12	35
Cocinar/recalentar	12	36
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13	37
Ajustar el tiempo de cocción	13	38
Detener la cocción	14	38
Activar el modo de ahorro de energía	14	40
Uso de las funciones de cocción Fritura ligera	14	40
Uso de las funciones de Cocción por sensor	16	41
Instrucciones de Cocción por sensor automático	17	
Utensilios y tapa para cocción por sensor	17	
Importante	18	
Guía de cocción al vapor (Solo para modelos MC28A5137K*)	18	
Cómo utilizar la función Cocción saludable	20	
Uso de las funciones de Fermento de masa/Yogur	22	
Cómo utilizar las funciones de Descongelación rápida	23	
Uso de las funciones Recalentado/Cocción auto	25	
Cómo utilizar la placa	26	
Convección	27	
Cocción al grill	28	
Elegir los accesorios	28	
Combinar microondas y grill	29	
Combinar microondas y convección	30	
Desconexión de la señal acústica	31	
Cómo utilizar la función Bloqueo para niños	31	
Cómo utilizar la función Plato giratorio activado/desactivado	31	
Guía de utensilios de cocina	32	
Guía de cocción	33	
Microondas	33	
Cocción	33	
Recalentamiento	35	
Recalentamiento de líquidos	36	
Recalentamiento de comida para bebés	36	
Descongelación	37	
Grill	38	
Microondas + Grill	38	
Convección	40	
Microondas + Convección	40	
Consejos y trucos	41	
Solución de problemas y código de información	42	
Solución de problemas	42	
Códigos de información	44	
Especificaciones técnicas	45	

Instrucciones de seguridad

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 pillar los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el uso del microondas

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

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

- 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 quemén.

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 enfrie 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.

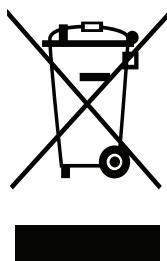
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

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 recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

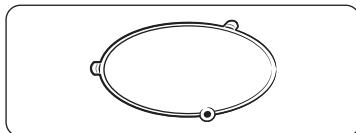
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

Instalación

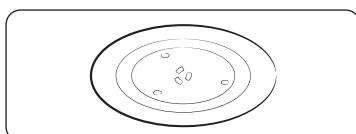
Accesorios

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



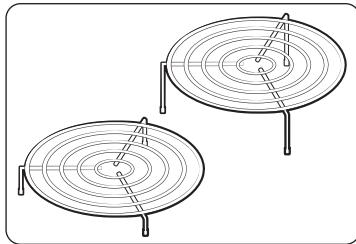
01 Anillo giratorio, para colocar en el centro del horno microondas.

Función: El anillo giratorio sostiene el plato giratorio.



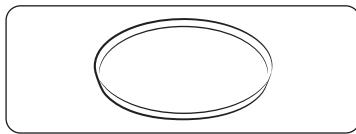
02 Plato giratorio, que se coloca sobre el anillo giratorio, con la parte central encajada en el acoplador.

Función: El plato giratorio es la principal superficie de cocción y puede extraerse con facilidad para su limpieza.



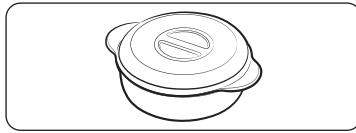
03 Rejilla superior y Rejilla inferior, que se colocan sobre el plato giratorio.

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 26 - 27.

Función: La placa sirve para dorar mejor los alimentos en los modos de cocción combinada de Microwave (Microondas) o Grill. Ayuda a que la masa y la pizza se mantengan crujientes.



05 Bol para cocción al vapor, véase la página 18 - 20. (Solo para modelos MC28A5137K*)

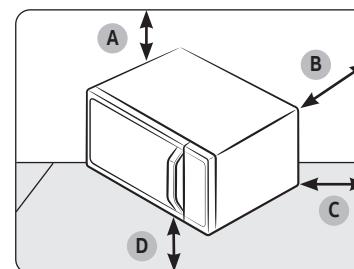
Función: El bol de plástico para cocción al vapor se utiliza con la función de Cocción al vapor sana.

PRECAUCIÓN

- **NO** utilice el horno microondas sin el anillo giratorio y el plato giratorio.
- **NO** opere en los modos **grill**, **Convection (Convección)** o **Combi (Combinado)** con el bol de plástico para cocción al vapor.

Modo de operación	Microondas	GRILL/CONVECCIÓN	COMBI (COMBINADO)
(Bol para cocción al vapor)	0	X	X

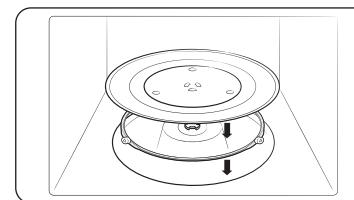
Lugar de instalación



- 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 soportar el peso del horno microondas.
- 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 microondas en ambientes calientes o húmedos, como al lado de otros hornos microondas o radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de alimentación eléctrica de este horno microondas. 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 microondas por primera vez.

Plato giratorio



Retire todos los materiales de embalaje dentro del horno microondas. Instale el anillo 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 completado el ciclo, espere hasta 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.
- Despues 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.

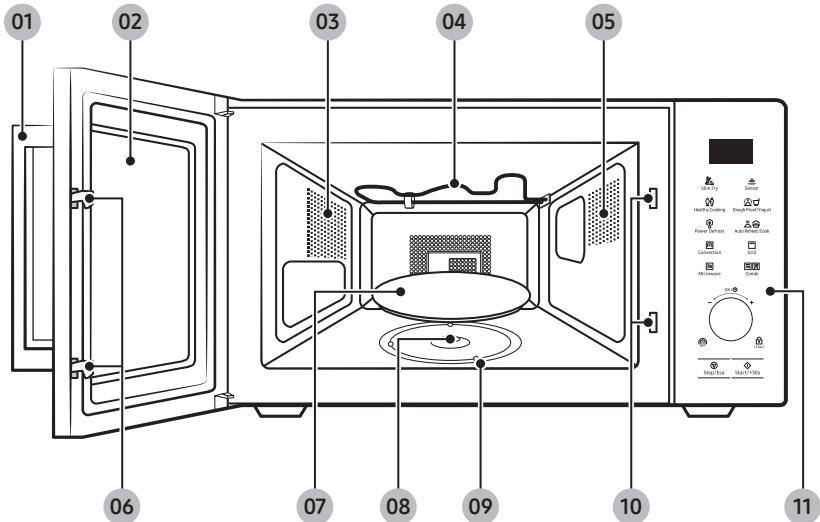
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, comuníquese con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, comuníquese con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si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

Cuidados para períodos largos de no utilización

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

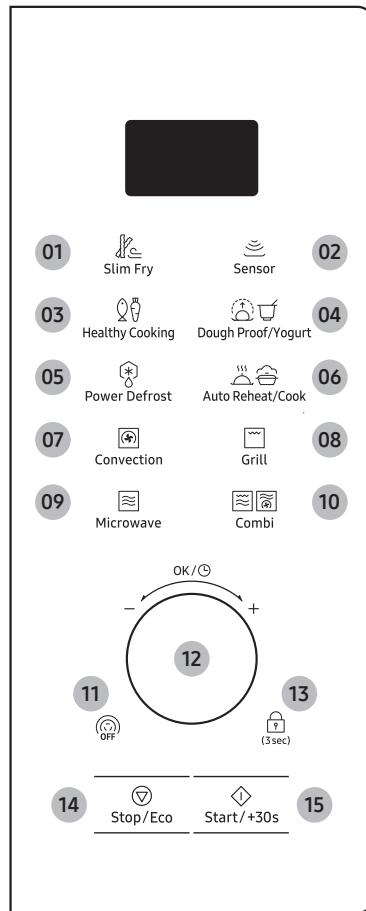
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | | | | |
|----|------------------------------------|----|------------------|----|--------------------------|
| 01 | Tirador de la puerta | 02 | Puerta | 03 | Orificios de ventilación |
| 04 | Resistencia | 05 | Luz | 06 | Pestillos de la puerta |
| 07 | Plato giratorio | 08 | Acoplador | 09 | Anillo giratorio |
| 10 | Orificios de la traba de seguridad | 11 | Panel de control | | |

Panel de control



- | | |
|----|---|
| 01 | Slim Fry |
| 02 | Sensor |
| 03 | Healthy Cooking (Cocción saludable) |
| 04 | Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur) |
| 05 | Power Defrost (Descongelación rápida) |
| 06 | Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto) |
| 07 | Convection (Convección) |
| 08 | Grill |
| 09 | Microwave (Microondas) |
| 10 | Combi (Combinado) |
| 11 | Plato Giratorio Activado/Desactivado |
| 12 | Dial de selección multifunción |
| 13 | Bloqueo para niños |
| 14 | Stop/Eco (Parada/Eco) |
| 15 | Start/+30s (Inicio/+30s) |

Uso del horno microondas

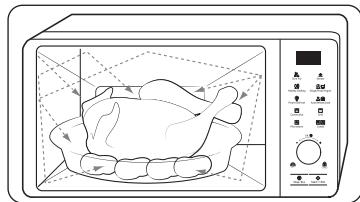
Cómo funciona un horno microondas

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:

- Descongelado
- 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 por disipación de calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento está fuera del horno microondas. 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.

Verifique el funcionamiento correcto de su horno microondas

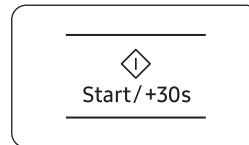
El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que su horno microondas funcione correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la sección **Solución de problemas y código de información** en las páginas 42 - 44.

NOTA

El horno debe estar enchufado a una toma de corriente apropiada. El plato giratorio debe estar en posición en el horno microondas. Si se utiliza un nivel de potencia distinto al máximo (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno microondas tirando de la manija en el lado derecho de esta.

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



Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.

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 microondas calienta el agua durante 4 o 5 minutos. El agua debería estar hirviendo.

Uso del horno microondas

Ajuste del reloj

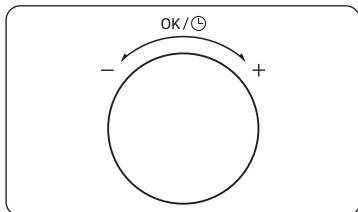
Cuando se conecta la alimentación, en la pantalla aparecerá -automáticamente- "88:88" y, a continuación, "12:00".

Ajuste la hora actual. La hora se puede visualizar en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Al instalar el horno microondas por primera vez
- Después de un corte de alimentación eléctrica

NOTA

No olvide restablecer el reloj cuando cambie entre el horario de verano y el de invierno.



1. Pulse el **Dial de selección multifunción**.
2. Gire el **Dial de selección multifunción** para configurar el tipo de visualización de la hora.
 - 12 o 24 horas
3. Pulse el **Dial de selección multifunción** para completar la configuración.
4. Gire el **Dial de selección multifunción** para configurar la hora.
5. Pulse el **Dial de selección multifunción**.
6. Gire el **Dial de selección multifunción** para configurar los minutos.
7. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el **Dial de selección multifunción** para poner en marcha el reloj.

Resultado: La hora se visualizará siempre que no esté utilizando el horno microondas.

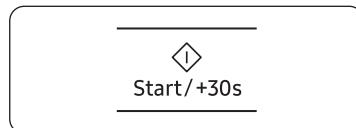
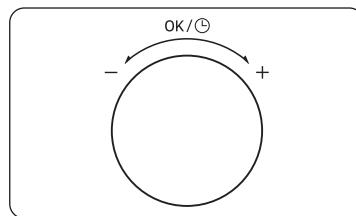
Cocinar/recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

NOTA

SIEMPRE verifique los ajustes de cocción antes de dejar el horno microondas 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 Microwave)
 (Microondas))
2. Gire el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado. A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.
 - Si no configura el nivel de potencia dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de ajustes del tiempo de cocción.
3. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
Resultado: Se muestra el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: La luz del horno microondas se enciende y el plato giratorio comienza a girar. Cuando se inicia y finaliza la cocción.
 - El horno microondas emitirá y titilará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y -por tanto- el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, en función de su tipo y cantidad.

Puede elegir entre seis niveles de potencia.

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

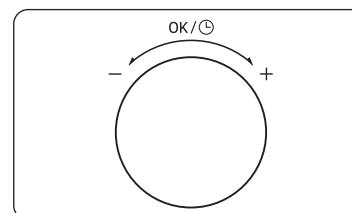
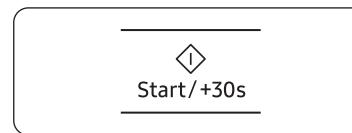
Los tiempos de cocción que se indican en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico señalado.

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)** una vez para añadir 30 segundos cada vez.

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



Para aumentar el tiempo de cocción de los alimentos durante la propia cocción, pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** para añadir 30 segundos cada vez.

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

Solo 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.

Uso del horno microondas

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...	Luego...
Temporalmente	<p>Abra la puerta o pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez.</p> <p>Resultado: La cocción se detiene.</p> <p>Para reanudar la cocción, vuelva a cerrar la puerta y pulse el botón Start/+30s (Inicio/+30s).</p>
Completamente	<p>Pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) una vez.</p> <p>Resultado: La cocción se detiene.</p> <p>Si quiere cancelar los ajustes de cocción, pulse el botón Stop/Eco (Parada/Eco) de nuevo.</p>

Activar el modo de ahorro de energía

El horno microondas dispone de 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.



Función de ahorro de energía automático

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

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

Uso de las funciones de cocción Fritura ligera

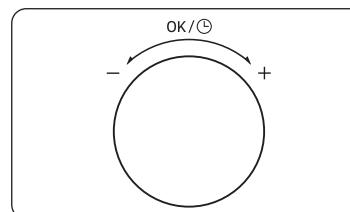
Las 12 funciones de cocción **Slim Fry** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predefinidos.

No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

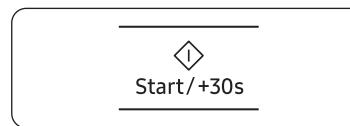
Puede ajustar el modo de cocción Slim Fry pulsando el botón **Slim Fry**.



SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para hornos microondas. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme. SIEMPRE utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.



1. Pulse el botón **Slim Fry**.
2. Seleccione el tipo de alimento girando el **Dial de selección multifunción** y pulsándolo.
 - 1) Patatas/Verduras
 - 2) Mariscos
 - 3) Pollo
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**.
 - El tamaño de la porción varía según el menú, algunos menús, no proporcionan un tamaño de porción.
 - Puede omitir este paso para un menú que no proporcione un tamaño de porción.
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.



- Resultado:** Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.
- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Guía de la Fritura ligera

La siguiente tabla presenta las 12 **Slim Fry** de programas automáticos 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.

1. Patatas/Verduras

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Patatas fritas congeladas al horno	300 - 350 450 - 500	Distribuya las patatas fritas congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 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 el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-3 Patatas fritas caseras	300 - 350 450 - 500	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, péselas y condíméntelas con 5 g de aceite de oliva con una brocha. Distribuya las patatas fritas caseras de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-4 Gajos de patata	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lave unas patatas medianas y córtelas en gajos. Con una brocha, condíméntelas con aceite de oliva y añada especias. Colóquelas con el lado cortado hacia abajo en la placa. Coloque el plato en la rejilla superior. Deje reposar durante 1 - 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 el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
1-6 Calabacín en rodajas	100 - 150 200 - 250	Lave y corte el calabacín. Con una brocha, condíméntelo con 5 g de aceite de oliva y añada especias. Coloque las rodajas en la placa y póngala en la rejilla superior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

2. Mariscos

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Gambas congeladas	200 - 250 300 - 350	Distribuya las gambas empanadas congeladas de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-2 Filetes de pescado	200 - 250 300 - 350	Distribuya los filetes de pescado empanados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-3 Calamar frito	100 - 150 200 - 250	Distribuya los aros de calamar empanados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

3. Pollo

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3-1 Nuggets de pollo congelados	200 - 250 300 - 350	Distribuya los nuggets de pollo congelados de manera uniforme en la placa. Coloque el plato en la rejilla inferior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. (El horno microondas seguirá funcionando si no les da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
3-2 Muslos de pollo	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pese los muslos y, con una brocha, condíméntelos con aceite y añada especias. Colóquelas de manera uniforme en la rejilla superior. Dele la vuelta en cuanto suene el pitido. El horno microondas se detendrá. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
3-3 Alitas de pollo	200 - 250 300 - 350	Pese las alitas y, con una brocha, condíméntelas con aceite y añada especias. Colóquelas de manera uniforme en la rejilla superior. Dele la vuelta en cuanto suene el pitido. El horno microondas se detendrá. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

Uso del horno microondas

Uso de las funciones de Cocción por sensor

Las 8 funciones de **Cocción por sensor** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predeterminados.

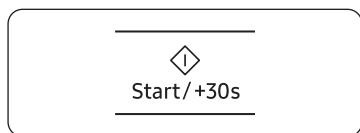
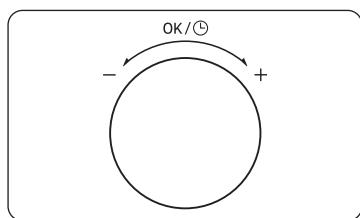
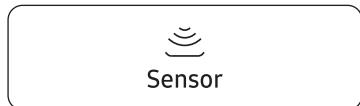
No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar la categoría de cocción por sensor girando el **Dial de selección multifunción**.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

NOTA

Solo utilice platos aptos para hornos microondas.



1. Pulse el botón **Sensor**.

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.

3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.

- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

NOTA

- Solo utilice recipientes aptos para hornos microondas.
- Si la temperatura interior supera los 60 °C, el ventilador de refrigeración funcionará durante 3 minutos. No puede usar el botón **Sensor** temporalmente hasta que el horno microondas se enfrié, a la temperatura deseada, para el modo seguro del sensor.

Guía de cocción por sensor

La siguiente tabla presenta 8 programas de **Cocción por sensor**. Contiene el rango de peso recomendado por elemento, después de cocinarlo, y las instrucciones adecuadas. Al comienzo del programa, la pantalla mostrará el período del sensor. Después de este período, el tiempo de cocción y el nivel de potencia se calcularán automáticamente y se mostrará el tiempo de cocción restante. El proceso de cocción estará controlado por el sistema de sensores para su comodidad.

NOTA

Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1 Bebidas	150 - 250	Vierta el líquido (a temperatura ambiente) en una taza o tazón de cerámica. Caliente sin tapa. Coloque en el centro del plato giratorio. Déjela reposar en el horno microondas. Revuelva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al retirar el recipiente (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2 Ramilletes de brócoli	200 - 500	Lave y límpie las verduras frescas, como el brócoli, y prepare los rabilletes. Colóquelos uniformemente en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua (2 - 3 cucharadas). Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Este programa es adecuado tanto para brócoli como para calabacines, berenjenas, calabazas o pimientos en rodajas. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
3 Zanahorias troceadas	200 - 500	Lave y límpie las verduras frescas, como las zanahorias, y córtelas en rodajas de manera uniforme. Colóquelas en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua (2 - 3 cucharadas). Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Este programa es adecuado tanto para zanahorias troceadas como para rabilletes de coliflor o nabos. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

Código/alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
4 Ramilletes de coliflor	200 - 500	Lave y límpie las verduras frescas, como los ramilletes de coliflor y prepare los ramilletes. Colóquelos uniformemente en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 - 45 ml de agua (2 - 3 cucharadas). Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Este programa es adecuado tanto para brócoli como para calabacines, berenjenas, calabazas o pimientos en rodajas. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
5 Patatas asadas	200 - 800	Lave y límpie las patatas, cada una de 200 g. Unte con aceite de oliva y perfure la piel con un cuchillo. Colóquelas formando un círculo en la rejilla superior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
6 Cocción de pasta	100 - 300	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada 4 veces la cantidad de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejarlo reposar y escúrralo bien después. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
7 Mini-ravioles	200 - 400	Ponga los mini-ravioles en un plato de cerámica hondo. Coloque el plato en el centro del plato giratorio. Cubra con tapa de plástico. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
8 Trocitos de pollo	200 - 500	Con una brocha, condimente los trozos de pollo con aceite y añada especias. Colóquelo con la piel hacia abajo en la rejilla inferior. Dele la vuelta tan pronto como el horno microondas emita un pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar con el proceso. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.

Instrucciones de Cocción por sensor automático

El sensor automático le permite cocinar sus alimentos automáticamente, al detectar la cantidad de gases generados por los alimentos mientras los cocina.

- Al cocinar alimentos se generan muchos tipos de gases. El sensor automático determinará el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar estos gases de los alimentos, eliminando la necesidad de configurarlos.
- Cuando cubre un recipiente con su tapa (o envoltura de plástico) durante la cocción por sensor, este detectará los gases generados después de que el recipiente se haya saturado con vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, el tiempo restante comenzará una cuenta regresiva. Este será un buen momento para rotar o revolver los alimentos para una cocción uniforme, si fuera necesario.
- Antes de la cocción automática, los alimentos se pueden condimentar con hierbas, especias o salsas para dorar. Sin embargo, le advertimos que la sal o el azúcar pueden causar quemaduras en los alimentos, por lo que estos ingredientes se deben agregar después de la cocción.

Utensilios y tapa para cocción por sensor

- Para obtener buenos resultados de cocción con esta función, siga las instrucciones para seleccionar recipientes y tapas apropiados en las tablas de este libro.
- Utilice siempre recipientes aptos para hornos microondas y cúbralos con sus tapas o con film transparente. Cuando utilice una envoltura de plástico, gire una esquina hacia atrás para permitir que el vapor escape a la velocidad adecuada.
- Siempre cubra con la tapa destinada al utensilio que se utiliza. Si el utensilio no tiene tapa propia, utilice envoltura transparente.
- Llene los recipientes, al menos, hasta la mitad.
- Los alimentos que requieran agitar o rotar se deben revolver o girar hacia el final del ciclo de Cocción por sensor, después de que el tiempo haya comenzado la cuenta regresiva en la pantalla.

Uso del horno microondas

Importante

- Despues de instalar el horno microondas y enchufarlo a un tomacorriente, no desenchufe el cable de alimentación. El sensor de gases necesita tiempo para estabilizarse y poder cocinar satisfactoriamente.
- No es recomendable utilizar la función de cocción por sensor automático en una operación de cocción continua, es decir, una cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno microondas en un lugar bien ventilado, para lograr una refrigeración y un flujo de aire adecuados y garantizar que el sensor funcione con precisión.
- Para evitar malos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura ambiente de la habitación sea demasiado alta o baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar su horno microondas. El gas resultante de este detergente puede afectar el sensor.
- Evite colocar el horno microondas cerca de aparatos que emitan gases o mucha humedad, ya que esto interferirá con el funcionamiento adecuado del sensor automático.
- Siempre mantenga limpio el interior del horno microondas. Limpie la suciedad con un paño húmedo. Este horno microondas está diseñado únicamente para uso doméstico.

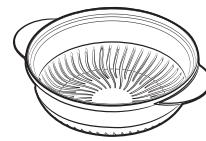
Guía de cocción al vapor (Solo para modelos MC28A5137K*)

La cocción solo por vapor se basa en el principio de la cocción al vapor y está diseñada para una cocción rápida y saludable en su horno microondas Samsung. Este accesorio es ideal para cocinar arroz, pasta, verdura, etc. en un tiempo récord y conservar sus valores nutricionales.

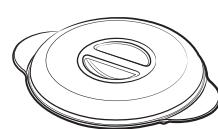
El conjunto del bol para cocción al vapor está formado por tres elementos:



Cuenco



Bandeja



Tapa

Todas las partes resisten temperaturas de entre -20 °C y 140 °C.

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

Condiciones de uso:

- **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.
- 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 cuenco para cocción al vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo del bol y no dañará la comida.

Cocción:

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Alcachofas	300 g (1 - 2 piezas)	900	5 - 6	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Lave y límpie las alcachofas. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. 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 1/2 - 4 2 - 2 1/2	Cuenco 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 cuenco. 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 durante 2 - 3 minutos.			
Verduras congeladas	300 g	Primer paso: 600 Segundo paso: 300	6 - 6 1/2 3 - 3 1/2	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Pese las verduras congeladas. Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya las verduras congeladas de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Arroz	250 g	900	15 - 18	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque el arroz en el cuenco 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.			

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Patatas peladas	300 g	Primer paso: 450 Segundo paso: 300	5 1/2 - 6 6 - 6 1/2	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Lave y límpie 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 cuenco. Distribuya las patatas en la bandeja de manera uniforme. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Estofado (refrigerado)	400 g	600	5 1/2 - 6 1/2	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque el estofado en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900	3 - 4	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque el estofado en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien antes de dejar reposar. Tras la cocción, deje reposar entre 1 y 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900	8 - 10	Cuenco y tapa
	Instrucciones Coloque la sopa congelada en el cuenco 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 1/2 - 2 1/2	Cuenco y tapa
	Instrucciones Humedezca la parte superior de los buñuelos rellenos con agua fría. Coloque 1 o 2 buñuelos congelados juntos en el cuenco para cocción al vapor. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			

Uso del horno microondas

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo de cocción (min.)	Artículos
Salmón congelado	300 g (2 piezas)	Primer paso: 600 Segundo paso: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Cuenco con bandeja y tapa
	Instrucciones Añada 150 ml de agua y coloque la bandeja en el cuenco. Distribuya los salmones congelados de manera uniforme en la bandeja. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Compota de frutas	300 g	Primer paso: 900 Segundo paso: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Cuenco 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 cuenco. Distribuya las patatas en la bandeja de manera uniforme. Añada 1 - 2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa. Tras la cocción, deje reposar durante 2 - 3 minutos.			

Cocción solo por vapor



Cuenco y tapa

Cuenco con bandeja y tapa

Precauciones

- 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.

Cómo utilizar la función Cocción saludable

Las 15 funciones de **Healthy Cooking (Cocción saludable)** ofrecen tiempos de cocción preprogramados.

No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.

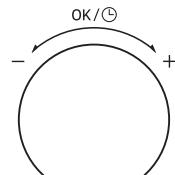
NOTA

Solo utilice recipientes aptos para hornos microondas.

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



Healthy Cooking



- Pulse el botón **Healthy Cooking (Cocción saludable)**.
- Seleccione el tipo de alimento girando el **Dial de selección multifunción** y pulsándolo.
 - Cereales/Pasta
 - Verduras
 - Aves/Pescado
- 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.
- Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.
- Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Guía de Cocción saludable

En la siguiente tabla se indican las cantidades y las instrucciones adecuadas para 15 programas de **Healthy Cooking (Cocción saludable)**. Incluye información para cereales/pasta(3), verduras(6) y aves/pescado(6).

NOTA

Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

1. Cereales/Pasta

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Arroz integral	150 - 200	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada el doble de agua fría. Cocínelo cubierto. Remueva antes de dejarlo reposar y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 5 - 10 minutos.
	200 - 250	
1-2 Quinoa	150 - 200	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada el doble de agua fría. Cocínela cubierta. Remueva antes de dejarlo reposar y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.
	200 - 250	
1-3 Macarrones	100 - 150 200 - 250	Utilice una fuente de horno grande de vidrio con tapa. Añada 4 veces la cantidad de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejarlo reposar y escúrralos bien después. Deje reposar durante 1 - 3 minutos.

2. Verduras

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Judías verdes	200 - 250 300 - 350	Lave y límpie las judías verdes. Colóquelas uniformemente en un cuenco de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 200 - 250 g y 45 ml (3 cucharadas) para 300 - 350 g. Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-2 Espinacas	100 - 150 200 - 250	Lave y límpie las espinacas. Colóquelas en un cuenco de vidrio con tapa. No añada agua. Coloque el cuenco en el centro del plato giratorio. Cocínelo cubierto. Remueva después de cocinar. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-3 Patatas peladas	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lave y pele las patatas, córtelas en mitades y distribúyalas de manera uniforme en un cuenco de vidrio 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 durante 3 - 5 minutos.
2-4 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 durante 2 - 3 minutos.
2-5 Berenjenas a la parrilla	100 - 150 200 - 250	Lave y corte las berenjenas. Con una brocha, condíméntelas con aceite y añada especias. Coloque las rodajas de manera uniforme en la rejilla superior. Dele la vuelta después de que suene el pitido. Pulse el botón de Start (inicio) para continuar (el horno microondas sigue funcionando si no le da la vuelta). Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
2-6 Tomates a la parrilla	400 - 450 600 - 650	Lave y límpie los tomates. Cúrtelos en dos mitades y colóquelos en un recipiente apto para horno microondas. Añada queso rallado por encima. Coloque el plato en la rejilla superior. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.

Uso del horno microondas

3. Aves/Pescado

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3-1 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 perfure el film. Coloque el recipiente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 minutos.
3-2 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 perfure el film. Coloque el recipiente en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 minutos.
3-3 Pechugas de pollo a la parrilla	300 - 350 400 - 450	Lave las pechugas de pollo, adóbelas y colóquelas en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 2 minutos.
3-4 Filetes de pescado grillados	200 - 300 400 - 500	Coloque los filetes de pescado de manera uniforme en la rejilla alta. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 1 - 2 minutos.
3-5 Filetes de salmón a la parrilla	200 - 250 300 - 350	Coloque los filetes de pescado de manera uniforme en la rejilla alta. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 2 minutos.
3-6 Pescado asado	200 - 300 400 - 500	Con una brocha, condimente la piel del pescado entero (trucha o dorada) con aceite y añada hierbas y especias. Coloque el pescado uno al lado del otro (cabeza con cola) en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene la señal. Deje reposar durante 3 minutos.

Uso de las funciones de Fermento de masa/Yogur

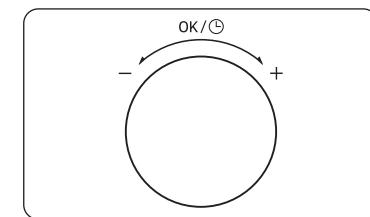
Las 5 **funciones de Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predeterminados. No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la función de Fermento de masa/Yogur girando el **Dial de selección multifunción** después de presionar el botón **Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur)**.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



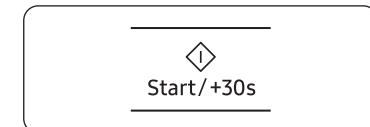
Dough Proof/Yogurt

1. Pulse el botón **Dough Proof/Yogurt (Fermento de masa/Yogur)**.



2. Seleccione fermento de masa o yogur presione el **Dial de selección multifunción**.

- 1) Fermento de masa
- 2) Yogur



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

Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.

- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

NOTA

El plato giratorio no funciona durante la cocción del yogur.

Guía de Fermento de masa/Yogur

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

1. Fermento de masa

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Masa de pizzas	300 - 500	Vierta la masa en un cuenco de un tamaño adecuado y colóquela en la rejilla inferior. Cúbrala con papel de aluminio.
1-2 Masa de pastel	500 - 800	Vierta la masa en un cuenco de un tamaño adecuado y colóquela en la rejilla inferior. Cúbrala con papel de aluminio.
1-3 Masa de pan	600 - 900	Vierta la masa en un cuenco de un tamaño adecuado y colóquela en la rejilla inferior. Cúbrala con papel de aluminio.

2. Yogur

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 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; con un 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.
2-2 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 cuenco de cristal grande. Cúbrala con film transparente y colóquela en el plato giratorio. Al terminar, consérvelas en el frigorífico durante 6 horas. Al hacer esta receta por primera vez, se recomienda usar un fermento para yogur seco.

Cómo utilizar las funciones de Descongelación rápida

Las 5 funciones de **Power Defrost (Descongelación rápida)** le permiten descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se configuran automáticamente. Solo tiene que seleccionar el programa y el peso.

NOTA

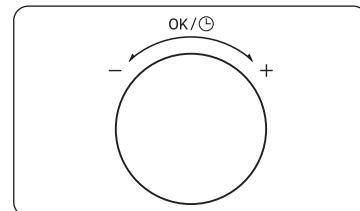
Solo utilice recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados sobre una cerámica en el centro del plato giratorio.

Cierre la puerta.

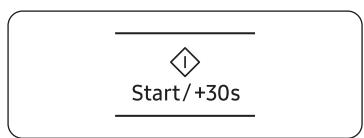


- Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación rápida)**.



- 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.
- Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.

Uso del horno microondas



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

Resultado:

- La descongelación comienza.
- El horno microondas emite un pitido durante el descongelado, para recordarle que debe dar vuelta a los alimentos.

5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** otra vez para finalizar la descongelación.

Resultado: Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Guía del modo Descongelación rápida

En la siguiente tabla se muestran los distintos programas, cantidades e instrucciones adecuadas de la función **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. Dé la vuelta a la carne cuando el microondas emita un pitido. Este programa es apto para cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar durante 20 - 90 minutos.
2 Carne de ave	200 - 1500	Recubra las patas y las puntas de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne de ave cuando el microondas emita un pitido. Este programa es apto para pollos enteros y partes del pollo. Deje reposar durante 20 - 90 minutos.

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
3 Pescado	200 - 1500	Recubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el microondas emita un pitido. Este programa es apto para pescados enteros y filetes de pescado. Deje reposar durante 20 - 80 minutos.
4 Pan/bizcocho	125 - 1000	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y dele la vuelta en cuanto suene el microondas. Coloque el pastel sobre un plato de cerámica y, si fuera posible, dele la vuelta en cuanto suene el microondas. (El horno microondas seguirá funcionando y se detendrá cuando abre 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 durante 10 - 60 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 durante 5 - 20 minutos.

Uso de las funciones Recalentado/Cocción auto

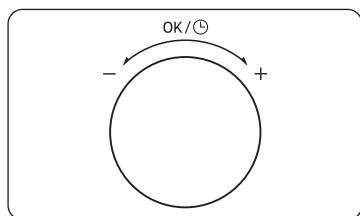
Las 5 funciones **Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto)** incluyen/ofrecen tiempos de cocción predeterminados.

No es necesario que configure los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.

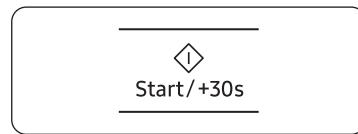
NOTA

Solo utilice recipientes aptos para hornos microondas.

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



1. Pulse el botón **Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto)**.
2. Gire el **Dial de selección multifunción** para ajustar el tiempo de cocción. (Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción auto))
3. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
4. 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.
5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Dial de selección multifunción**.



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

Resultado: Los alimentos se cocinan según el ajuste preprogramado seleccionado.

- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Uso del horno microondas

Guía de Recalentado/Cocción auto

En la siguiente tabla se indican las cantidades y las instrucciones adecuadas para el recalentamiento o cocción automática.

NOTA

Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

1. Recalentado automático

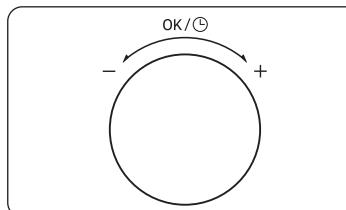
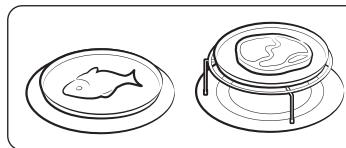
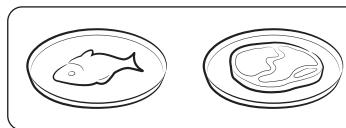
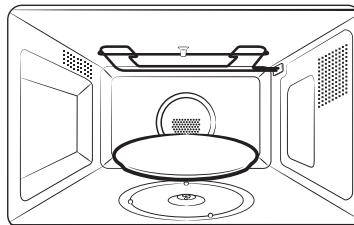
Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
1-1 Comida precocinada (refrigerada)	300 - 350 400 - 450	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbralo con film transparente apto para microondas. Este programa es adecuado para comidas con 3 componentes (p. ej., carne con salsa, verduras y guarnición, como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2 - 3 minutos.
1-2 Pizza congelada	300 - 350 400 - 450	Coloque la pizza congelada en la rejilla inferior.
1-3 Lasaña congelada	400 - 450 600 - 650	Coloque la lasaña congelada en un recipiente apto para horno microondas, de un tamaño adecuado. Coloque el plato en la rejilla inferior. Deje reposar durante 3 - 4 minutos.

2. Cocción Automática

Código/ alimento	Tamaño de la ración (g)	Instrucciones
2-1 Pollo asado	1100 - 1150 1200 - 1250	Con una brocha, condimente el pollo frío con aceite y añada especias. Colóquelo con la pechuga hacia abajo, en el medio de la rejilla inferior. Dele la vuelta tan pronto como el horno microondas emita un pitido. Pulse el botón de Start para continuar con el proceso. Deje reposar durante 5 minutos.
2-2 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 microondas se está precalentando). Tras oír el pitido, inserte la rejilla con la comida.

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, unté 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.
- Nunca coloque la placa en el horno microondas 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.

Convección

El modo de Convection (Convección) le permite cocinar alimentos tal y como lo haría en un horno tradicional. No se utiliza el modo Microwave (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.

- Siempre utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.

- Obtendrá mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla inferior.

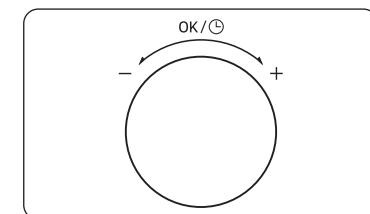
Compruebe que la resistencia está en posición horizontal. Abra la puerta y coloque el recipiente en la rejilla inferior y colóquelo en el plato giratorio.



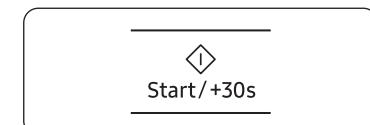
1. Pulse el botón **Convection (Convección)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

(Modo Convection
(Convección))
180 °C
(Temperatura)



2. Configure la temperatura girando el **Dial de selección multifunción**.
(Temperatura: 40 - 200 °C, intervalos de 10 °C)
 - Si no configura la temperatura dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de configuración del tiempo de cocción.
3. Pulse el **Dial de selección multifunción**.
4. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
(Si desea precalentar el horno microondas, seleccione: 0")



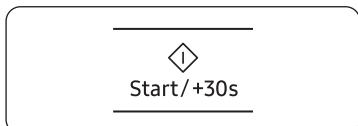
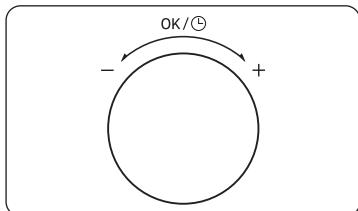
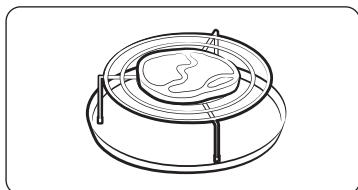
5. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)**.
Resultado: Empieza la cocción:
 - Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Uso del horno microondas

Cocción al grill

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

- Siempre utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y grillado si utiliza la rejilla alta.



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

2. Pulse el botón **Grill**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:



- No puede configurar la temperatura del grill.

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

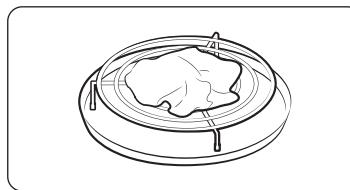
- El tiempo de grill máximo es de 60 minutos.

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

Resultado: La cocción al grill comienza.

- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Elegir los accesorios



La cocción tradicional por convección requiere el uso de utensilios de cocina. Sin embargo, debe utilizar utensilios de cocina que usaría en su horno microondas normal únicamente.

Los recipientes aptos para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por Convection (Convección); no utilice recipientes de plástico, platos, vasos de papel, paños, etc.

Si quiere seleccionar un modo de cocción combinado (Microwave (Microondas) y Grill o Convection (Convección)), utilice recipientes aptos para hornos microondas únicamente.

NOTA

Para obtener más información sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte **Guía de utensilios de cocina** en la página 32.

Combinar microondas y grill

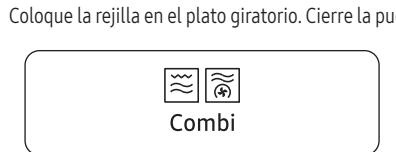
También puede combinar la cocción al microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

NOTA

- SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para hornos microondas. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- SIEMPRE utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes.

Puede mejorar la cocción y el grillado si utiliza la rejilla alta.

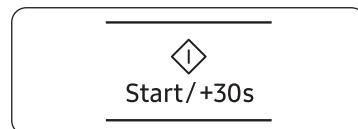
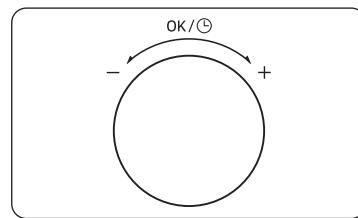
Abra la puerta. Ponga la comida sobre la rejilla que mejor se adapte al tipo de comida que va a cocinar.



1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

Cb - 1 (Microwave (Microondas) + Grill)



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

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo combinado Microwave (Microondas) + Grill)

600 W (potencia de salida)

3. Ajuste el nivel de potencia girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado (600, 450, 300 W). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.

- No puede configurar la temperatura del grill.
- Si no configura la temperatura dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de configuración del tiempo de cocción.

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

- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

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

Resultado:

- Comienza la cocción combinada.
- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Uso del horno microondas

Combinar microondas y convección

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

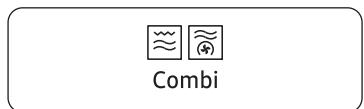
Se pueden cocinar muchas comidas en el modo de cocción combinada, especialmente:

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

NOTA

- SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para hornos microondas. Los platos de cristal o cerámica son ideales porque permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.
- SIEMPRE utilice guantes de cocina cuando toque los recipientes en el horno microondas, ya que estarán muy calientes. Obtendrá mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla inferior.

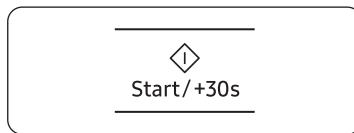
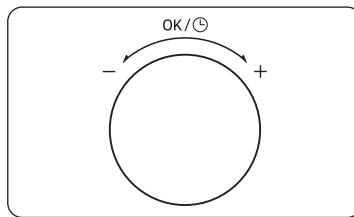
Abra la puerta. Ponga los alimentos sobre el plato giratorio o la rejilla inferior, que se deberá colocar en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en posición horizontal.



1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

Cb - 1 (Microwave (Microondas) + Grill)



2. Para ver Cb-2 en la pantalla (Microwave (Microondas) + Convection (Convección)) gire el **Dial de selección multifunción**, y luego pulse **Dial de selección multifunción**.

3. Ajuste el nivel de potencia apropiado girando el **Dial de selección multifunción** hasta que se muestre el nivel potencia adecuado (600, 450, 300, 180, 100 W). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.
 - Si no configura el nivel de potencia dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de ajustes del tiempo de cocción. (Predeterminado: 600 W)

4. Seleccione la temperatura adecuada girando el **Dial de selección multifunción** (Temperatura: 200 ~ 40 °C). A continuación, pulse el **Dial de selección multifunción** para configurar el nivel de potencia.
 - Si no configura la temperatura dentro de los 5 segundos, automáticamente cambiará a la etapa de configuración del tiempo de cocción. (Predeterminado: 180 °C)

5. Configure el tiempo de cocción girando el **Dial de selección multifunción**.
 - El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

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

Resultado:

- Comienza la cocción combinada.
- El horno microondas se calienta a la temperatura requerida y luego continúa la cocción hasta que finalice.
- Cuando termine la cocción, el horno microondas emitirá un pitido y parpadeará «End» (Fin) 4 veces. El horno microondas emitirá una vez por minuto.

Desconexión de la señal acústica

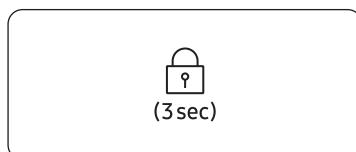
Puede apagar la señal acústica cuando lo desee.



- Presione el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** al mismo tiempo durante un segundo.
Resultado: El horno microondas no emitirá ninguna señal acústica para indicar el final de una función.
- Para volver a activar la señal acústica, pulse **Start/+30s (Inicio/+30s)** y **Stop/Eco (Parada/Eco)** de nuevo y simultáneamente durante un segundo.
Resultado: El horno microondas funcionará con normalidad.

Cómo utilizar la función Bloqueo para niños

Su horno microondas está equipado con un programa especial de bloqueo para niños, que permite "trabajar" el horno microondas para que los menores -o cualquier persona no familiarizada con este- no puedan accionarlo accidentalmente.



- Pulse el botón **Bloqueo para niños**  durante 3 segundos.
Resultado:
 - El horno microondas se bloquea (no se podrá seleccionar ninguna función).
 - En la pantalla se muestra una "L".
- Para desbloquear el horno, pulse el **Bloqueo para niños**  durante 3 segundos.
Resultado: El horno microondas se podrá utilizar normalmente.

Cómo utilizar la función Plato giratorio activado/desactivado

El **Plato Giratorio Activado/Desactivado** le permite utilizar platos grandes, que llenen todo el horno microondas, deteniendo el giro del plato (solo modo de cocción manual).

⚠ ADVERTENCIA

Nunca opere el plato giratorio sin comida en el horno microondas.

Motivo: puede causar un incendio o dañar la unidad.

💡 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.



- Pulse el botón **Plato Giratorio Activado/Desactivado**.
Resultado: El plato giratorio no girará.
- Para volver a activar la rotación del plato giratorio, pulse el botón **Plato Giratorio Activado/Desactivado** de nuevo.
Resultado: El plato giratorio girará.

💡 NOTA

El botón **Plato Giratorio Activado/Desactivado** solo está disponible durante la cocción.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Se pueden producir arcos voltaicos si la lámina de papel aluminio está demasiado cerca de la pared del horno microondas o si se utilizan demasiadas láminas.
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	<ul style="list-style-type: none"> Recipientes y vasos de poliestireno Bolsas de papel o periódicos Papel reciclado o adornos metálicos 	<p>Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. Pueden arder.</p> <p>Pueden provocar arcos eléctricos.</p>
Cristal	<ul style="list-style-type: none"> Utensilios horno Cristalería fina Tarros de cristal 	<p>Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.</p> <p>Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.</p> <p>Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.</p>

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal	<ul style="list-style-type: none"> Platos Cierres metálicos de las bolsas para congelados 	<p>✗</p> <p>✗</p> <p>Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.</p>
Papel	<ul style="list-style-type: none"> Platos, tazas, servilletas y papel de cocina Papel reciclado 	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. Pueden provocar arcos eléctricos.</p>
Plástico	<ul style="list-style-type: none"> Recipientes Film transparente Bolsas para congelados 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p> <p>Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.</p> <p>Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el film ya que puede escaparse vapor.</p> <p>Solo si es apto para hervir o para microondas. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, píñchelas con un tenedor.</p>
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 la máxima 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 de la 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 1/2 - 8 1/2
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Verduras mixtas (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 1/2 - 8 1/2
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción

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 (ver 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 el 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 de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Brócoli	250	900	4 1/2 - 5
	500		7 - 8
Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.			
Coles de Bruselas	250	900	6 - 6 1/2
	Instrucciones Añada 60 - 75 ml (5 - 6 cucharadas.) de agua. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Zanahorias	250	900	4 1/2 - 5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Coliflor	250	900	5 - 5 1/2
	500		7 1/2 - 8 1/2
Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.			
Calabacines	250	900	4 - 4 1/2
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas.) de agua o una pequeña cantidad de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		

Alimento	Tamaño de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Berenjenas	250	900	3 1/2 - 4
Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.			
Puerros	250	900	4 - 4 1/2
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Setas	125	900	1 1/2 - 2
	250		2 1/2 - 3
Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada nada de agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurre antes de servir. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.			
Cebollas	250	900	5 - 5 1/2
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		
Pimiento	250	900	4 1/2 - 5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas.		
Patatas	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.			
Nabos	250	900	5 1/2 - 6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar durante 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para arroces y pastas

- Arroz:** Utilice un bol grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocínelo cubierto. Una vez completado 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 completado el tiempo de cocción.
- Pasta:** Utilice un bol grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño de la ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Arroz blanco (vaporizado)	250	900	15 - 16
	375		17 ½ - 18 ½
Instrucciones			
Arroz integral (vaporizado)	250	900	20 - 21
	375		22 - 23
Instrucciones			
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	900	16 - 17
	375		20 - 21
Instrucciones			
Maíz mezclado (arroz + cereales)	250	900	17 - 18
	375		20 - 21
Instrucciones			
Pasta	250	900	10 - 11
	375		13 - 14
Instrucciones			

Recalentamiento

Este horno microondas recalientará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornos microondas convencionales.

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 900 W de potencia, mientras que otros se deben recalentar utilizando 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para obtener orientación.

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 y alimentos infantiles. 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 sobrekalentar (y por tanto estropear) los alimentos.

Es preferible subestimar el tiempo de cocción y añadir tiempo adicional de calentamiento, si fuera necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlos 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 y alimentos para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Guía de cocción

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. ¡Mezcle 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 de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900	1 - 1 1/2 2 - 2 1/2 3 - 3 1/2 3 1/2 - 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 (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 1/2 - 3 3 - 3 1/2 3 1/2 - 4 4 1/2 - 5
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remover bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2 - 3 minutos y sirva.		
Estofado (refrigerado)	350 g	600	4 1/2 - 5 1/2
	Instrucciones Ponga el estofado 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 1/2 - 4 1/2
	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 durante 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 durante 3 minutos y sirva.		

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Comida en plato (refrigerado)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
Fondue de queso lista para servir (refrigerado)	400 g	600	6 - 7
	Instrucciones		Coloque 2 - 3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar durante 3 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 de la ración	Potencia (W)	Tiempo	
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 s	
	Instrucciones		Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocínelo cubierto. Remueva una vez completado 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. Cocínelo cubierto. Remueva una vez completado 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		1 minuto a 1 minuto y 10 segundos.	
Instrucciones				
Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. 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 cubriendolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si la carne de ave empieza a calentarse en la superficie exterior, interrumpa el descongelado 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 de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)	
Carne	250 g	180	6 - 7	
	500 g		8 - 13	
	250 g		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.				

Guía de cocción

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Carne de ave	500 g (2 piezas)	180	14 - 15
	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	200 g	180	6 - 7
	400 g	180	11 - 13
	Instrucciones Coloque 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	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	2 unid.	180	1 - 1 ½
	4 unid.	180	2 ½ - 3
	250 g	180	4 - 4 ½
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, sándwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

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

Microondas + 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.

Este modelo dispone de tres modos combinados: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina que puedan atravesar las microondas. Los utensilios de cocina deben ser ignífugos.

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 (Microwave (Microondas) + Grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

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

Guía 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 cocina para sacar los alimentos.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Grill	3 - 4	2 - 3
	Instrucciones Coloque las tostadas juntas en la rejilla superior.			
Tomates a la parrilla	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Instrucciones Cortar los tomates en mitades. Coloque un poco de queso por encima. Colóquelos formando un círculo en un recipiente plano de cristal de borosilicato. Dispóngalos sobre la rejilla superior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	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	5 - 6	-
	Instrucciones Primero, tueste las rebanadas de pan. Prepare las tostadas y colóquelas en la rejilla superior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	Instrucciones Corte las patatas por la mitad. Colóquelas formando un círculo en la rejilla superior con el lado cortado hacia el grill.			

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Patatas/verduras gratinadas (refrigeradas)	450 g	450 W + Grill	9 - 11	-
	Instrucciones Coloque la comida gratinada en un pequeño recipiente de cristal de borosilicato. Coloque el plato en la rejilla inferior. Tras la cocción, deje reposar entre 2 y 3 minutos.			
Manzanas asadas	2 manzanas (de unos 400 g cada una)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas yrellénelas 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	8 - 10	6 - 8
	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	18 - 19	17
	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	5 - 7	5 ½ - 6 ½
	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.			

Guía de cocción

Convección

La cocción por Convection (Convección) es el método tradicional y reconocido de cocción de alimentos en un horno microondas 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 Convection (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 Convection (Convección) es el método tradicional y reconocido de cocción de alimentos en un horno microondas 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 microondas (como vidrio, cerámica o porcelana sin partes metálicas), similares a los utensilios descritos en la sección Microwave (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 Convection (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 Convection (Convección). Utilice guantes de cocina para sacar los alimentos.

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Pizza Pizza congelada (prehorneada)	300 - 400 g	Primer paso: 300 W + 200 °C Segundo paso: Grill	11 - 12	2 - 3
Pasta Lasaña congelada	400 g	Primer paso: 450 W + 200 °C Segundo paso: convección 200 °C	15 - 16	5 - 6
Carne Cordero asado (mediano)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
Pollo asado	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20

Alimento	Tamaño de la ración	Potencia	Primer paso (min.)	Segundo paso (min.)
Pan Panecillos	6 piezas (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Instrucciones Coloque los panecillos formando un círculo en la rejilla inferior. Deje reposar durante 2 - 3 minutos.			
Pan de ajo (refrigerado, prehorneado)	200 g (1 pieza)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	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.			
Bizcocho Bizcocho marmolado (masa fresca)	500 g	Solo 180 °C	38 - 43	-
	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.			
Pastelitos (masa fresca)	10 x 28 g	Solo 160 °C	26 - 28	-
	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.			
Galletas (masa fresca)	200 - 250 g	Solo 200 °C	15 - 20	-
	Instrucciones Coloque la masa de galletas refrigerada sobre papel de horno en la rejilla inferior.			
Bizcocho congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	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 el chocolate se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Funda miel cristalizada

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

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 utilizando 300 W. Remueva después de fundir.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cocine sin tapar en un cuenco de vidrio tipo Pyrex durante 3 ½ a 4 ½ minutos usando 900 W, hasta que el glaseado sea transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un cuenco de pyrex con tapa adecuada. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cocine tapado durante 10 - 12 minutos usando 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 cuenco de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cocine tapado de 6 ½ a 7 ½ minutos usando 900 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 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 e inténtelo de nuevo.
	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 abrirlo 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 Auto Cook (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 reiniciar la operación.

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 verifique nuevamente.
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. No se trata de una avería del horno microondas.	Deje enfriar el horno y límpie 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. No se trata de una avería del horno microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No se trata de una avería del horno microondas.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.

Problema	Causa	Acción
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 límpie 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 microondas		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta e inténtelo de nuevo.
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 límpie la comida de los elementos calentadores.
El horno despidie 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 límpie 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.

Solución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
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 una avería del horno microondas.
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 una avería del horno microondas.

Códigos de información

Código	Acción
SE	Limpie los botones y compruebe si hay agua en la superficie alrededor del botón. Apague el horno microondas e intente configurarlo nuevamente. Si vuelve a ocurrir, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.
E-12	El mensaje E-12 es sensor de gases corto. Este error puede ocurrir debido a la alta humedad en el interior cuando vuelve a operar el horno microondas poco después de finalizar una operación anterior para algunos alimentos. En este caso, debido a que existe la posibilidad de que el sensor de gases no esté averiado, apague el horno microondas e intente configurarlo nuevamente. Si esto vuelve a ocurrir, llame al Centro de atención al cliente de SAMSUNG.
E-24	Antes de que el microondas se sobrecaliente, aparecerá el mensaje E-24 en la pantalla. Si aparece el mensaje E-24 , presione la tecla Stop/Eco (Parada/Eco) para utilizar el modo de inicialización. Después de que el horno de microondas se enfrie, intente operarlo. Si vuelve a aparecer el mensaje E-24 , 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	MC28A5137**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz 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 - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Externo (Incluyendo la manecilla)	517 x 310 x 475,6 mm
Cavidad del horno	358 x 235,5 x 327 mm
Volumen	28 litros
Peso	
Neto	17,8 kg aprox.

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

Notas

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 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02 - 201 - 24 - 18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030 - 6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771 - 400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800 - SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680 - 726 - 7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800 - 726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

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

