

Horno microondas

Manual del usuario

MG30T5019C*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3		
Instrucciones importantes de seguridad	3		
Seguridad general	6		
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7		
Garantía limitada	7		
Instalación	8		
Accesorios	8		
Lugar de instalación	8		
Plato giratorio	8		
Mantenimiento	9		
Limpieza	9		
Reemplazo (reparación)	9		
Cuidados para períodos largos de no utilización	9		
Características del horno microondas	10		
Horno microondas	10		
Panel de control	10		
Uso del horno microondas	11		
Cómo funciona un horno microondas	11		
Comprobación de buen funcionamiento del horno microondas	11		
Cocción/Recalentamiento	12		
Configuración de la hora	13		
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13		
Ajuste del tiempo de cocción	14		
Cómo detener la cocción	14		
Configuración del modo de ahorro de energía	15		
Uso de la función Descongelado Potente	15		
Usar Grill Fry	17		
Uso de la función Auto Cocción	19		
		Dorado	26
		Combinación de microondas y dorador	26
		Usar la placa tostadora	27
		Uso del bloqueo para niños.	29
		Desconexión de la alarma	29
		Guía de utensilios de cocina	30
		Guía de cocción	31
		Solución de problemas y códigos de información	39
		Solución de problemas	39
		Código de información	43
		Especificaciones técnicas	43

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo repare una persona calificada.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no calificada 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 reciban 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 que sean aptos para uso en hornos microondas.

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

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

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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 mostrador (libre instalación) y no se puede instalar en el interior de un gabinete.

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

Tenga cuidado de no desplazar el plato giratorio cuando retire 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 reciban 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 las supervise o que reciban 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 reemplazarlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente calificada.

Este horno debe estar ubicado 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 elevadas.

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 espátulas metálicas afiladas para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y producir la rotura del vidrio.

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa ya que puede producirse sobrecalentamiento.

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 debe supervisarse. Si el

proceso de cocción es corto, debe supervisarse continuamente. 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 control remoto 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 las supervise o que reciban 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 supervisados.

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

Todos los cambios y reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal calificado.

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 inserte los dedos ni sustancias extrañas. Si entra algún material extraño 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 coincidan con las especificaciones del producto.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de corriente. 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 se ubique entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de corriente 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 golpearse o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el microondas

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

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

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

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

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

Precauciones para el horno microondas

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

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni ropa.

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

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

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

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

Utilice siempre guantes de horno para retirar un plato.

Revuelva 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 horno para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno cuando 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 de las 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 los tomacorrientes cercanos 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 (trabas de la puerta). No inserte 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 sellado. Mantenga limpias la puerta y las superficies de sellado 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 repare un técnico cualificado.
Importante: la puerta del horno debe cerrarse correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los sellos de la puerta y las superficies de sellado no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico calificado.

Garantía limitada

Samsung le aplicará un costo de reparación por el reemplazo de un accesorio o por la reparación de un desperfecto cosmético si el daño a la unidad o al accesorio fue causado por el usuario.

Elementos que cubre esta estipulación:

- Puerta, manijas, 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.

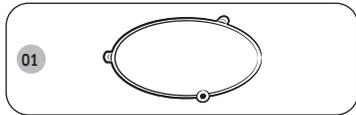
Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

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

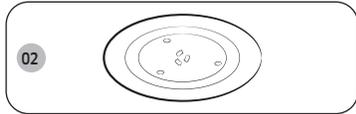
Instalación

Accesorios

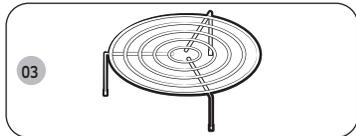
Según el modelo adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



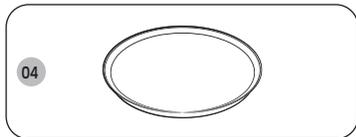
- 01 Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno microondas. El aro giratorio soporta el plato giratorio.



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



- 03 Rejilla para el dorador**, que se debe colocar en el plato giratorio. La rejilla metálica se puede utilizar en la cocción con dorador y combinada.

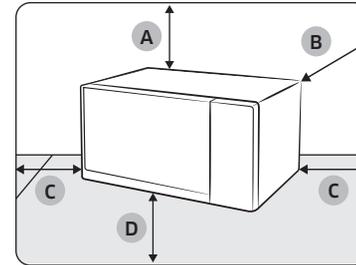


- 04 Placa tostadora**, consulte las páginas 27 a 29. La placa tostadora se usa para dorar mejor los alimentos en los modos de cocción de la combinación de microondas y dorador. Ayuda a mantener crujiente la masa de pizza y el hojaldre.

⚠ PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el horno microondas sin el aro y el plato giratorios.

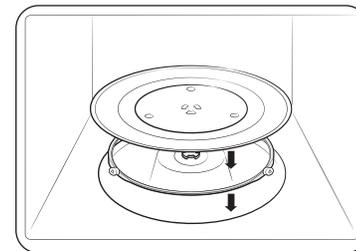
Lugar de instalación



- A. 20 cm hacia arriba
- B. 10 cm hacia atrás
- C. 10 cm a los lados
- D. 85 cm sobre el suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a unos 85 cm sobre el suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Deje 20 cm hacia arriba y 10 cm a la izquierda/derecha/atrás del horno microondas para permitir su ventilación.
- No instale el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, como al lado de otros hornos microondas o radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de suministro eléctrico de este horno microondas. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y el sello de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Plato giratorio



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

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno microondas regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno microondas. Preste especial atención también a la puerta, los sellos 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 acumulan impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno microondas con un paño suave humedecido en agua jabonosa. Aclare y seque bien.

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

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

PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los sellos de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abra y se cierre suavemente. De lo contrario, puede acortarse la vida útil del horno microondas.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno microondas.
- No limpie con productos químicos o abrasivos.
- Después de cada uso del horno microondas, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Reemplazo (reparación)

ADVERTENCIA

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

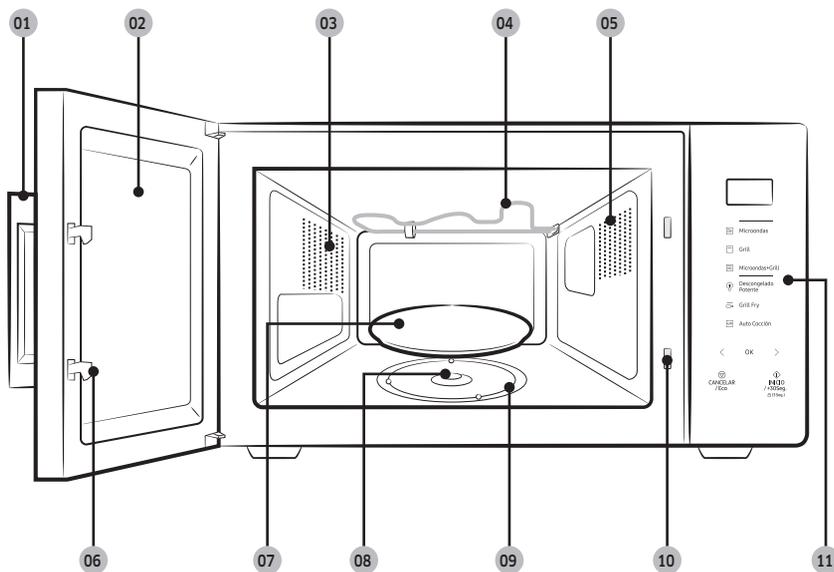
- Si se produce algún problema con las bisagras, los sellos o la puerta, póngase en contacto con un técnico calificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la reemplace usted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

Cuidados para períodos largos de no utilización

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

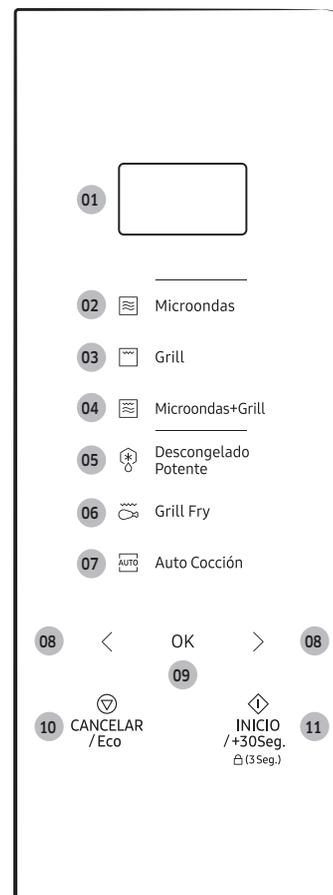
Características del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---|---------------------|-----------------------------|
| 01 Manija de la puerta | 02 Puerta | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Elemento calefactor | 05 Luz | 06 Pestillos de la puerta |
| 07 Plato giratorio | 08 Acoplador | 09 Aro giratorio |
| 10 Orificios de las trabas de seguridad | 11 Panel de control | |

Panel de control



- 01 Pantalla
- 02 Microondas
- 03 Grill
- 04 Microondas+Grill
- 05 Descongelado Potente
- 06 Grill Fry
- 07 Auto Cocción
- 08 Disminuir/Aumentar (Peso/Porción/Tiempo)
- 09 OK (Reloj)
- 10 CANCELAR/Eco
- 11 INICIO/+30Seg. (Bloqueo para niños)

Uso del horno microondas

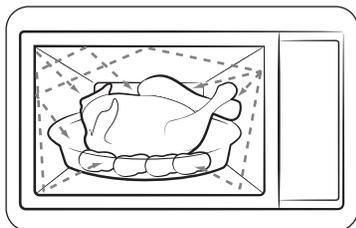
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción



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

NOTA

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

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

Comprobación de buen funcionamiento del horno microondas

El siguiente procedimiento simple le permite comprobar si su horno microondas está funcionando correctamente en todo momento.

Si tiene algún problema, consulte la sección “Solución de problemas” en las páginas 39 a 43.

NOTA

El horno microondas debe estar enchufado a un toma de corriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno microondas. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 800 W), el agua tardará más en hervir.



1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse **Microondas**.
4. Pulse **INICIO/+30Seg.** reiteradamente para configurar el tiempo en 4 o 5 minutos.
5. El horno microondas calienta el agua durante el tiempo establecido. Compruebe que el agua esté hirviendo.

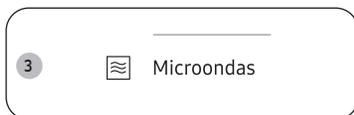
Uso del horno microondas

Cocción/Recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar alimentos.

PRECAUCIÓN

Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno microondas sin supervisión.

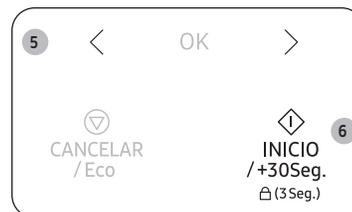


1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.

PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el horno microondas cuando está vacío.

3. Pulse **Microondas**.
 - La pantalla del panel de control muestra el ícono correspondiente () y el nivel de potencia máximo (800 W).
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK**.
 - Diríjase a la sección "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" de la página 13 para consultar el nivel de potencia adecuado.



5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para configurar el tiempo de cocción deseado.
 - La pantalla del panel de control muestra el tiempo de cocción.
6. Pulse **INICIO/+30Seg.** para iniciar la cocción.
 - La luz se prende y comienza a girar el plato giratorio.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal de recordatorio de la finalización suena 3 veces, una vez por minuto.

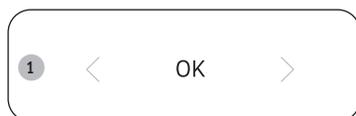
Configuración de la hora

Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente "88:88" y luego "12:00". Ajuste la hora actual. La hora puede verse en formato de 24 horas o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

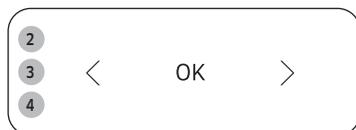
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un corte de energía eléctrica

NOTA

Debe cambiar la hora manualmente para aplicar la hora de verano.



1. Pulse **OK**.



2. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el formato de 24 horas o el de 12 horas y luego pulse **OK**.
3. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para configurar la hora y luego pulse **OK**.
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para configurar los minutos y luego pulse **OK**.

NOTA

Cuando el microondas no está en uso, la pantalla del panel de control muestra la hora.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

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

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	800 W
MEDIO ALTO	67 %	550 W
MEDIO	50 %	400 W
MEDIO BAJO	33 %	250 W
DESCONGELAR	20 %	150 W
BAJO	11 %	100 W

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

- El tiempo de cocción disminuye si selecciona un nivel de potencia más alto.
- El tiempo de cocción aumenta si selecciona un nivel de potencia más bajo.

Uso del horno microondas

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción mientras el horno microondas está cocinando.

- Compruebe el avance de la cocción en cualquier momento abriendo la puerta y, luego, aumente o disminuya el tiempo de cocción, de ser necesario.



Método 1

Pulse **INICIO/+30Seg.** para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos.

- Ejemplo: Para agregar tres minutos, pulse **INICIO/+30Seg.** seis veces.

NOTA

Solo puede aumentar el tiempo de cocción.

Método 2

Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para ajustar el tiempo de cocción.



Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar vuelta la comida o revolverla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción temporalmente

1. Abra la puerta o pulse **CANCELAR/Eco** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse **INICIO/+30Seg.**

Para detener la cocción por completo

1. Abra la puerta o pulse **CANCELAR/Eco** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Pulse el botón **CANCELAR/Eco** nuevamente.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno microondas dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse **CANCELAR/Eco**. La pantalla del panel de control se apaga.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse **CANCELAR/Eco**. La pantalla del panel de control muestra la hora actual.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

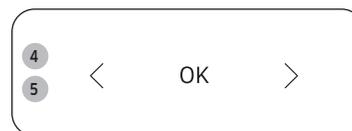
Si al cabo de 25 minutos en medio de la configuración o cuando el producto está en pausa, no se selecciona ninguna función, el horno microondas vuelve al modo de reserva. Asimismo, si deja la puerta abierta, la lámpara interior se apaga automáticamente luego de 5 minutos.

Uso de la función Descongelado Potente

Descongelado Potente permite descongelar carnes de res, aves, pescados, panes y pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse **Descongelado Potente**.
4. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK**.
 - Para más información, consulte la sección "Descripción del programa Descongelado Potente" de la página 16.
5. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para configurar el tamaño de la porción y luego pulse **OK**.
6. Pulse **INICIO/+30Seg.** para iniciar la descongelación.
 - Cuando el horno microondas suene, abra la puerta y dé vuelta la comida.
7. Cierre la puerta y pulse **INICIO/+30Seg.** para reanudar la descongelación.
 - Cuando finaliza la descongelación, el horno microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal de recordatorio de la finalización suena 3 veces, una vez por minuto.

Uso del horno microondas

Descripción del programa Descongelado Potente

La siguiente tabla presenta los diversos programas de Descongelado Potente, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato de vidrio o de cerámica.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno microondas emita un pitido. Este programa es adecuado para res, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne molida. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno microondas emita un pitido. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno microondas emita un pitido. Este programa es adecuado para un pescado entero y para filetes de pescado. Deje reposar 20-50 minutos.

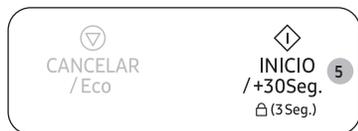
Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
4	Pan/Pastel	125-1000 g	Coloque el pan sobre papel de cocina y dele la vuelta tan pronto como el horno microondas emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como el horno microondas emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Disponga los panecillos en círculo. Este programa es adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 5-20 minutos.

Usar Grill Fry

Grill Fry tiene 15 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse **Grill Fry**.
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK**.
 - Para más información, consulte la sección “Descripción del programa Grill Fry” en las páginas 17 a 19.
5. Pulse **INICIO/+30Seg.** para iniciar Grill Fry.
 - El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal de recordatorio de la finalización suena 3 veces, una vez por minuto.

Descripción del programa Grill Fry

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1	Papas Fritas congeladas	400 g	Coloque las papas fritas congeladas sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [1] y presione el botón INICIO/+30Seg. . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2	Chuleta de cerdo congelados	500 g	Coloque la chuleta de cerdo congelada sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngala en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [2] y presione el botón INICIO/+30Seg. . Cuando emita un pitido, dé vuelta el alimento y presione el INICIO/+30Seg. para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
3	Nuggets de pollo congelados	350 g	Coloque los nuggets de pollo congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [3] y presione el botón INICIO/+30Seg. . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
4	Croquetas de Papa congeladas	350 g	Coloque las croquetas de papa congeladas sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [4] y presione el botón INICIO/+30Seg. . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
5	Banderillas congelados	450-500 g	Coloque los corn dogs congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [5] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
6	Pescado congelados	300 g	Coloque los escalopes de pescado congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [6] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
7	Buffalo Wings Congelados	500 g	Coloque las buffalo wings congeladas sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [7] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
8	Croqueta de Queso congelados	400 g	Coloque las croquetas de queso congeladas sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [8] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
9	Palitos de queso congelados	300 g	Coloque los bastones de queso congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [9] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
10	Rollos de primavera congelados	300 g	Coloque un poco de aceite en la superficie de los rollitos primavera. Coloque los rollitos primavera congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [10] y presione el botón INICIO/+30Seg. Cuando emita un pitido, dé vuelta el alimento y presione el INICIO/+30Seg. para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
11	Camarones empanizados congelados	300 g	Coloque un poco de aceite en la superficie de los camarones empanados. Coloque los camarones empanados congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [11] y presione el botón INICIO/+30Seg. Cuando emita un pitido, dé vuelta el alimento y presione el INICIO/+30Seg. para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
12	Aros de cebolla congelados	300 g	Coloque los aros de cebolla congelados sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [12] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
13	Papa en trozos congelados	350 g	Coloque las papas en gajo congeladas sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [13] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

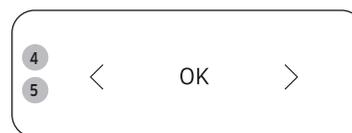
Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
14	Deditos de pollo	500 g	Coloque un poco de aceite en la superficie de los muslos de pollo. Sazone a su gusto personal. Coloque los muslos de pollo sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [14] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
15	Alitas de pollo	500 g	Coloque un poco de aceite en la superficie de las alitas de pollo. Sazone a su gusto personal. Coloque las alitas de pollo sobre la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el Grill Fry programa [15] y presione el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso de la función Auto Cocción

Auto Cocción tiene 33 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse **Auto Cocción**.
4. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar la categoría deseada y luego pulse **OK**.
 - 1. Cocción Saludable
 - 2. Postre Casero
 - 3. Pan Calentano
5. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK**.
 - Para más información, consulte la sección "Descripción del programa Auto Cocción" en las páginas 20 a 25.

Uso del horno microondas



6. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el peso del alimento y luego pulse **OK**.

- Para más información, consulte la sección "**Descripción del programa Auto Cocción**" en las páginas **20 a 25**.
- Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para elegir.
- No tiene que seleccionar un peso para Postre Casero.



7. Pulse **INICIO/+30Seg.** para iniciar Auto Cocción.

- El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
- Cuando finaliza la cocción, el horno microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal de recordatorio de la finalización suena 3 veces, una vez por minuto.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las instrucciones correspondientes para las 33 opciones de cocción preprogramadas. Las opciones preprogramadas se clasifican en Cocción Saludable y Postre Casero.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Auto Cocción

1. Cocción Saludable

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-1	Comida preparada (refrigerada)	350 g 450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como papas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
1-2	Comida vegetariana (refrigerada)	350 g 450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espagueti con salsa o arroz con verduras). Deje reposar 2-3 minutos.
1-3	Ramitos de brócoli	250 g 500 g	Enjuague y limpie los ramitos de brócoli. Coloque de manera uniforme en un recipiente de vidrio con tapa. Agregue 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Revuelva al final de la cocción. Este programa es apto para brócoli, así como también para rodajas de calabacines, berenjenas, calabazas o pimientos. Deje reposar 1-2 minutos.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-4	Rodajas de zanahoria	250 g	Enjuague y limpie las zanahorias cortadas en rodajas parejas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. Agregue 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Revuelva al final de la cocción. Este programa es apto para rodajas de zanahorias, así como también para flores de coliflor o nabos. Deje reposar 1-2 minutos.
1-5	Vainitas	250 g	Enjuague y limpie las vainitas. Coloque de manera uniforme en un recipiente de vidrio con tapa. Si cocina 250 g, agregue 30 ml (1 cucharada) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Revuelva al final de la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
1-6	Espinaca	150 g	Enjuague y limpie las hojas de espinaca. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No agregue agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Revuelva al final de la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
1-7	Choclo	500 g (2 piezas)	Enjuague y limpie los choclos y póngalos en un plato de vidrio ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-8	Papas peladas	250 g 500 g	Lave y pele las papas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. Agregue 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-9	Arroz integral (precocido)	250 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue el doble de agua fría (500 ml). Deje cocer con tapa. Revuelva antes de dejar en reposo y agregue sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
1-10	Macarrones de harina integral	250 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue 1 L de agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Deje cocer sin tapa. Revuelva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
1-11	Quinua	250 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue el doble de agua fría (500 ml). Deje cocer con tapa. Revuelva antes de dejar en reposo y agregue sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
1-12	Bulgur	250 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue el doble de agua fría (500 ml). Deje cocer con tapa. Revuelva antes de dejar en reposo y agregue sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
1-13	Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de papas precocidas, rodajas de zapallito, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Agregue queso rallado encima. Coloque la bandeja en la rejilla para el dorador. Deje reposar 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-14	Tomates al grill	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para horno. Agregue queso rallado encima. Coloque la bandeja en la rejilla para el dorador. Deje reposar 1-2 minutos.
1-15	Pechugas de pollo	300 g (2 piezas)	Enjuague las piezas y colóquelas en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-16	Pechugas de pavo	300 g (2 piezas)	Enjuague las piezas y colóquelas en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-17	Filetes de pescado fresco	300 g (2 piezas)	Enjuague el pescado y colóquelo en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-18	Filetes de salmón fresco	300 g (2 piezas)	Enjuague el pescado y colóquelo en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-19	Langostinos frescos	250 g	Enjuague los langostinos y colóquelos en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
1-20	Trucha fresca	400 g (1-2 pescados)	Coloque 1-2 pescados enteros frescos en un plato apto para microondas. Agregue una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-21	Pescado al grill	400 g (1-2 pescados)	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y agregue hierbas y especias. Coloque un pescado al lado del otro, de cabeza a cola, sobre la rejilla para el dorador. Delos vuelta tan pronto como escuche el pitido. Deje reposar 3 minutos.
1-22	Filetes de salmón al grill	300 g (2 filetes)	Coloque los filetes de pescado de manera uniforme en la rejilla para el dorador. Delos vuelta tan pronto como escuche el pitido. Deje reposar 2 minutos.

2. Postre Casero

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-1	Pastel de mantequilla con nuez	1 porción	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar negra, 2 huevos, 50 g de nueces (picadas), 4 g de polvo para hornear
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla con el azúcar negra en un recipiente. 2. Agregue los huevos y mezcle bien. 3. Agregue la harina, el polvo para hornear y siga revolviendo. 4. Agregue las nueces y mezcle bien. 5. Vierta la mezcla en un recipiente de vidrio o plástico untado con mantequilla. 6. Coloque el recipiente en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-1]. 7. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-2	Pan de banana	1 porción (6 piezas)	Ingredientes 3 bananas, 120 g de mezcla para panqueques, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de extracto de malta.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte las bananas. 2. En un recipiente, coloque la mezcla para panqueques, la leche, el huevo y el extracto de malta. 3. Agregue las bananas y mezcle bien. 4. Vierta la mezcla en 6 vasos de cartón. 5. Coloque los vasos de cartón en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-2]. 6. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-3	Bizcochuelo	1 porción	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de polvo para hornear
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla con el azúcar en un recipiente. 2. Agregue los huevos y mezcle bien. 3. Agregue la harina, el polvo para hornear y siga revolviendo. 4. Vierta la mezcla en un recipiente de vidrio o plástico untado con mantequilla. 5. Coloque el recipiente en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-3]. 6. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-4	Brownie	1 porción	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla con los huevos batidos y el azúcar en un recipiente. 2. Agregue la harina, el cacao en polvo y siga revolviendo. 3. Vierta la mezcla en un recipiente de vidrio o plástico untado con mantequilla. 4. Coloque el recipiente en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-4]. 5. Después de la cocción, deje reposar 20-30 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-5	Flan	1 porción (3 piezas)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos
		<ol style="list-style-type: none"> Rompa los dos huevos en un recipiente. Bata ligeramente los huevos con un batidor de mano. No levante la punta del batidor del fondo del recipiente para evitar generar mucha espuma. Mezcle la leche y el azúcar en un recipiente. Incorpore la leche a los huevos batidos mientras continúa batiendo. Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Quite la espuma de la superficie con una cuchara. Vierta la mezcla en flaneras individuales. Coloque los vasos de cartón en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-5]. Después de la cocción, coloque las flaneras en el refrigerador y sirva. 	
2-6	Bizcocho de chocolate en taza	1 porción	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de crema doble, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de chispas de chocolate semiamargo.
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la mantequilla, el huevo y la crema en una taza hasta unir bien. Agregue la harina y el azúcar y siga revolviendo. Agregue el cacao y la vainilla y revuelva hasta que apenas se unan. Incorpore las chispas de chocolate y revuelva. Coloque el recipiente en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-6]. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. 	

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-7	Bizcocho en taza	1 porción	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de polvo de almendras, 1,5 g de polvo para hornear
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la mantequilla y el huevo en una taza hasta unir bien. Agregue la harina, el azúcar y el polvo para hornear y siga revolviendo. Agregue el polvo de almendras y la vainilla y revuelva hasta que apenas se unan. Coloque el recipiente en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-7]. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. 	
2-8	Café con leche	1 porción	Ingredientes 2 g de café instantáneo en polvo, 50 g de agua, 125 g de leche
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle el café en polvo y el agua en una taza. Vierta la leche en otra taza. Coloque la leche en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-8]. Cuando emita un pitido, retire la taza. Coloque la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón INICIO/+30Seg. Después de la cocción, mezcle bien todo y sirva. 	
2-9	Té verde con leche	1 porción	Ingredientes 6 g de té verde en polvo, 15 g azúcar, 250 g de leche
			<ol style="list-style-type: none"> Mezcle todos los ingredientes en una taza. Coloque el recipiente en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-9]. Después de la cocción, mezcle bien y sirva.

Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
2-10	Té con leche	1 porción	Ingredientes 2 saquitos de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle el saquito de té negro y el agua en una taza. 2. Vierta la leche en otra taza. 3. Coloque la mezcla de té en el horno microondas y seleccione la función Auto Cocción [2-10]. 4. Cuando emita un pitido, retire la taza. 5. Coloque la leche en el horno microondas y pulse el botón INICIO/+30Seg. 6. Después de la cocción, mezcle bien todo y sirva. 	

3. Pan Calentano

Esta función es adecuado para descongelar y recalentar el pan congelado. El pan congelado estará crujiente como el pan fresco. Este programa sirve para baguettes, croissants, bagels, etc.

PRECAUCIÓN

- Este programa es adecuado para el pan congelado que ya fue horneado. No es adecuado para masa congelada.
- Se debe calentar previamente la placa tostadora. Por favor, siga las instrucciones.

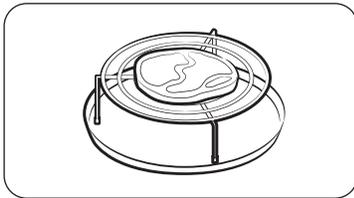
Código	Alimento	Tamaño porción	Instrucciones
3	Descongelación del pan	100-600 g	Coloque la placa tostadora sobre el plato giratorio. Seleccione el programa Auto Cocción y presione el botón INICIO/+30Seg. El panel de control mostrará "HEAT" (calentar) para precalentar la placa tostadora. Cuando suene un pitido, se completó el precalentamiento. Ponga el pan congelado en la placa tostadora y póngalo en el horno microondas. Pulse el botón INICIO/+30Seg. nuevamente. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Dorado

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

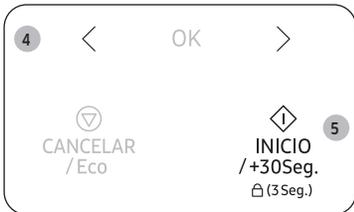
- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno microondas, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla para el dorador.



1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en la rejilla para el dorador y luego cierre la puerta.



3. Pulse **Grill**.
 - La pantalla del panel de control muestra el ícono correspondiente (☰).
 - No se puede ajustar la temperatura del dorador.



4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para configurar el tiempo de dorado deseado.
 - El tiempo máximo de dorado es de 60 minutos.
5. Pulse **INICIO/+30Seg.** para iniciar el dorado.
 - Cuando finaliza el dorado, el horno microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal de recordatorio de la finalización suena 3 veces, una vez por minuto.

Combinación de microondas y dorador

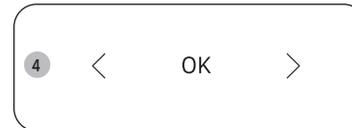
También puede combinar la cocción por microondas con el dorador para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

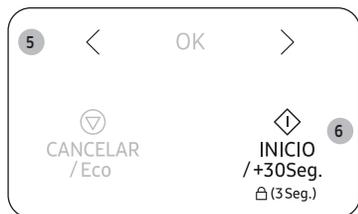
- Utilice siempre utensilios de cocina aptos para microondas. Las bandejas de cerámica o de vidrio son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de forma pareja.
- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno microondas, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla para el dorador.



1. Tire de la manija para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en la rejilla para el dorador y luego cierre la puerta.
3. Pulse **Microondas+Grill**.
 - La pantalla del panel de control muestra el nivel de potencia (550 W).
 - La pantalla del panel de control muestra el ícono correspondiente (☰, ☰).



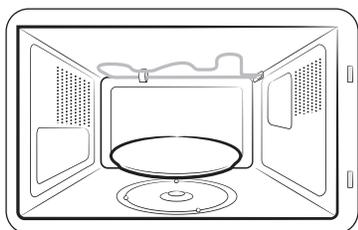
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK**.
 - Puede seleccionar el nivel de potencia de entre 550 W, 400 W o 250 W.
 - No se puede ajustar la temperatura del dorador.



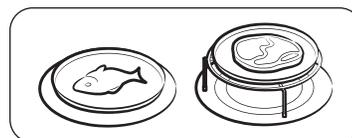
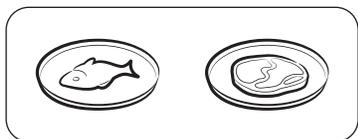
5. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para configurar el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.
6. Pulse **INICIO/+30Seg.** para iniciar la cocción.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas suena 4 veces y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal de recordatorio de la finalización suena 3 veces, una vez por minuto.

Usar la placa tostadora

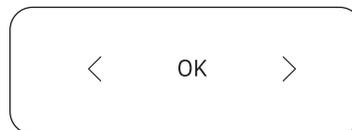
Esta placa tostadora permite que se dore no solo la parte superior de la comida con el dorador, sino que también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios alimentos que puede preparar en la placa tostadora figuran en el diagrama (consulte la página siguiente). La placa tostadora también sirve para panceta, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación más alta de microondas y dorador [550 W + Dorador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como panceta y huevos, para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. (Consulte la tabla contigua).



⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

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

Uso del horno microondas

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 550 W + dorador durante 3 a 4 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo de cocción (min)
Tocino	4 lonchas (80 g)	550 W + Dorador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	400 W + Dorador	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (congelada)	2 piezas (125 g)	550 W + Dorador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. De la vuelta luego de 3 o 4 minutos. Déjela reposar durante 3 minutos.		
Baguettes (congeladas)	200-250 g (2 piezas)	400 W + Dorador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Ponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo de cocción (min)
Pizza (congelada)	300-350 g	400 W + Dorador	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada en la placa. Coloque la placa tostadora sobre el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		
Minipizzas (congeladas)	9 X 30 g (270 g)	250 W + Dorador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa sobre el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (refrigerada)	300-350 g	400 W + Dorador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora sobre el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	550 W + Dorador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Deles la vuelta luego de 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo de cocción (min)
Nuggets de pollo (congelados)	125 g	550 W + Dorador	4-5
	250 g		6-7
Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deles la vuelta luego de 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.			
Papas asadas	250 g	550 W + Dorador	4-5
	500 g		7-8
Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las papas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.			

Uso del bloqueo para niños.

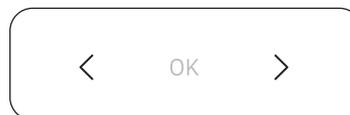
El horno microondas incluye un programa especial de bloqueo para niños que permite “bloquear” el horno microondas para impedir que los niños o cualquier persona no familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar de manera accidental.



- Para activar el Bloqueo para niños, mantenga pulsado **INICIO/+30Seg.** durante 3 segundos.
- El panel de control está bloqueado y la pantalla del panel de control muestra “L”.
- Para desactivar el Bloqueo para niños, mantenga pulsado **INICIO/+30Seg.** durante 3 segundos nuevamente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



- Para desactivar el pitido, pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) al mismo tiempo.
- Para volver a activar el pitido, pulse nuevamente < o > (**Disminuir/Aumentar**) al mismo tiempo.

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	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno microondas o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No precalentar 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 	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas de papel o periódicos 	X	Pueden arder.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado o adornos metálicos 	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Vidrio		
<ul style="list-style-type: none"> Utensilios horno 	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
<ul style="list-style-type: none"> Cristalería fina 	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> Tarros de vidrio 	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
<ul style="list-style-type: none"> Platos Cierres metálicos de las bolsas para congelados 	X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
Papel		
<ul style="list-style-type: none"> Platos, tazas, servilletas y papel de cocina Papel reciclado 	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
<ul style="list-style-type: none"> Envases 	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
<ul style="list-style-type: none"> Film transparente 	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas para congelados 	✓X	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓X : Usar con precaución X : Inseguro

Guía de cocción

Microondas

La energía microondas penetra en el alimento, 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 los alimentos.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el vidrio, 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: vegetales, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, los budines, 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 el alimento durante la cocción

Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora 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 recipiente de pyrex con tapa. Cocine los alimentos con tapa durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.

Revuelva dos veces durante la cocción y una vez al terminar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Espinaca	150 g	550 W	5-6
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	550 W	8-9
	Instrucciones Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Arvejas	300 g	550 W	7-8
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Vainitas	300 g	550 W	7½-8½
	Instrucciones Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/arvejas/mazorcas de maíz)	300 g	550 W	7-8
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	550 W	7½-8½
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		

Guía de cocción

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un recipiente de pyrex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla).

Cocine los alimentos con tapa durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Revuelva una vez durante la cocción y otra después. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

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

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g	800 W	4½-5
	500 g		7-8
Instrucciones Separe en ramos de tamaño similar. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.			
Coles de Bruselas	250 g	800 W	6-6½
	Instrucciones Agregue 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	800 W	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en rodajas regulares. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g	800 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instrucciones Separe en ramos de tamaño similar. Corte los ramos grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.			
Calabacines	250 g	800 W	4-4½
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua o un poco de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	800 W	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada de jugo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Poros	250 g	800 W	4-4½
	Instrucciones Corte los poros en rodajas gruesas. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g	800 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instrucciones Prepare las setas enteras si son pequeñas o en láminas. No agregue agua. Rocíe con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.			
Cebollas	250 g	800 W	5-5½
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	800 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Papas	250 g	800 W	4-5
	500 g		7-8
Instrucciones Pese las papas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.			
Nabos	250 g	800 W	5½-6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un recipiente grande de vidrio de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo y agregue sal o hierbas y mantequilla.
Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un recipiente grande de pyrex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Deje cocer sin tapa. Revuelva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g	800 W	15-16
	375 g		17½-18½
Instrucciones Agregue 500 ml de agua fría. (250 g), Agregue 750 ml de agua fría. (375 g) Deje reposar 5 minutos.			
Arroz integral (precocido)	250 g	800 W	20-21
	375 g		22-23
Instrucciones Agregue 500 ml de agua fría. (250 g), Agregue 750 ml de agua fría. (375 g) Deje reposar 5 minutos.			
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250 g	800 W	16-17
	Instrucciones Agregue 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	800 W	17-18
	Instrucciones Agregue 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	800 W	10-11
	Instrucciones Agregue 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos y cocinas 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 piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta trozos pequeños, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo revolver los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W, mientras que otros deben recalentarse a 550 W, 400 W o incluso 250 W.

Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadas de carne molida, por ejemplo), es mejor recalentarlo con un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, revuelva los alimentos o dé vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a revolverlos antes de servir.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o alimentos para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, revuelva 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 vidrio en los líquidos. Evite sobrecalentar los alimentos (y así malograrlos).

Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más si es necesario.

Guía de cocción

Tiempos de calentamiento y reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil anotar el tiempo necesario para futuras consultas.

Asegúrese siempre de que el alimento recalentado esté bien caliente.

Deje reposar los alimentos unos instantes después de recalentarlos para que la temperatura se nivele.

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

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

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno microondas para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras se calienta, si es necesario, y revuelva SIEMPRE después de calentar.

Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revuelva antes, durante y después de calentarlos.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés

Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a revolver y compruebe la temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés

Vierta la leche en un biberón de vidrio 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 darla 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 alimentos

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

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	800 W	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		3½-4
	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 revuelva bien. Deje reposar 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g	800 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instrucciones Vierta en un plato hondo o bol de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Vuelva a revolver antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guiso (frío)	350 g	550 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Revuelva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2-3 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pasta con salsa (fría)	350 g	550 W	3½-4½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ejemplo espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Revuelva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	550 W	4-5
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ejemplo ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Revuelva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (frío)	350 g	550 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
Instrucciones Coloque 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.			
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	550 W	6-7
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un bol de vidrio pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revuelva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Revuelva bien antes de servir. Deje reposar 1-2 minutos.		

Recalentamiento de comida y leche para bebé

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

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	550 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer con tapa. Revuelva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, revuelva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	550 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer con tapa. Revuelva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, revuelva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml	550 W	30-40 s
	200 ml		de 1 min a 1 min 10 s
Instrucciones Revuelva o agite bien y vierta en un biberón de vidrio esterilizado. Póngalo en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.			

Guía de cocción

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 retire del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se esté calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada comienzan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar. Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

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

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

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Carne			
Carne molida	250 g	150 W	6-7
	500 g		9-12
Filetes de cerdo	250 g	150 W	5-7
	Instrucciones Ponga 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.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	150 W	14-15
Pollo entero	1200 g	150 W	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.		
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	150 W	6-7
Pescado entero	400 g	150 W	11-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10-25 minutos.		
Fruta			
Bayas	300 g	150 W	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de vidrio redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos.		

Alimento	Tamaño porción	Potencia	Tiempo (min)
Pan	2 piezas	150 W	1-1½
	4 piezas		2½-3
Tostadas/ sándwiches	250 g	150 W	4-4½
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	150 W	7-9
Instrucciones Distribuya los bollos 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.			

Dorador

El elemento calefactor del dorador 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 de forma pareja. Si precalienta el dorador durante 3-5 minutos el alimento se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con dorador

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 dorador

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sándwiches y todo tipo de tostadas con cobertura.

Observación importante

Siempre que utilice el modo solo con dorador, recuerde que los alimentos deben colocarse en la rejilla para el dorador, a menos que se indique de otro modo.

Microondas + dorador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del dorador con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.

En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 550 W + Dorador, 400 W + Dorador y 250 W + Dorador.

Utensilios para cocinar con microondas + dorador

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + dorador

Los alimentos adecuados para el modo combinado 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 da vuelta a mitad de la cocción). Consulte la tabla de dorador para obtener más detalles.

Observación importante

Siempre que utilice el modo combinado (microondas + dorador), los alimentos deben colocarse en la rejilla para el dorador, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que los alimentos se doren por ambos lados, debe darles vuelta.

Guía de cocción

Guía de dorador para alimentos frescos y congelados

Precalente el dorador con la función de dorado durante 3 minutos.

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

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno para retirar el alimento.

Alimentos frescos	Tamaño porción	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo dorador	3-4	2-3
Instrucciones Coloque las tostadas, una junto a otra, en la rejilla para el dorador.				
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	250 W + Dorador	5-6	-
Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Colóquela en la rejilla para el dorador. Deje reposar 2-3 minutos.				
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	250 W + Dorador	4-5	-
Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la rejilla para el dorador. Deje reposar 2-3 minutos.				
Papas asadas	500 g	550 W + Dorador	7-8	-
Instrucciones Corte las papas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la rejilla para el dorador, con la zona cortada hacia el dorador.				
Lasaña congelada	400 g	250 W + Dorador Solo dorador	18½-19½ 1-2	-
Instrucciones Coloque el gratinado fresco en un plato pequeño apto para horno microondas. Ponga el plato en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.				

Alimentos frescos	Tamaño porción	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g)	250 W + Dorador	7-8	-
Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la rejilla para el dorador.				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	250 W + Dorador	8-10	6-8
Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Coloque en círculo sobre la rejilla para el dorador. Después de dorar, deje reposar 2-3 minutos.				
Pollo asado	1200 g	400 W + Dorador dar vuelta 250 W + Dorador	21-22	21-22
Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo en un plato apto para horno microondas y póngalo sobre el plato giratorio. Después de dorar, deje reposar 5 minutos.				
Pescado asado	400-500 g	250 W + Dorador	5-7	5½-6½
Instrucciones Unte con aceite la piel del pescado y agregue hierbas y especias. Coloque dos pescados, uno al lado del otro (de cabeza a cola), sobre la rejilla para el dorador. Después de dorar, deje reposar 2-3 minutos.				
Pizza congelada	300-350 g	400 W + Dorador	11-12	-
Instrucciones Coloque la pizza congelada en círculo sobre la rejilla para el dorador. Coloque la rejilla para el dorador sobre el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.				

Guía de cocción

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de vidrio. Caliente durante 20-30 segundos a 250 W, hasta que se funda.

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 250 W. Revuelva después de fundir.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (unos 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Deje cocer sin tapar en un recipiente de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 800 W hasta que el glaseado esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Agregue 300 g de azúcar y revuelva bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 800 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar tapado 5 minutos.

Cocinar budines/flanes

Mezcle el budín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos a 800 W. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Revuelva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 550 W. Deje reposar 2-3 minutos en el horno microondas. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Solución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

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

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

Solución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno microondas ha estado funcionando durante un tiempo prolongado.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intentó hacer funcionar el horno microondas sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación conectados al mismo tomacorriente.	Asigne una toma exclusiva para el horno microondas.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno microondas 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 microondas está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno microondas.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno microondas.

Problema	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno microondas.	Limpie el horno microondas y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno microondas no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla, o pulse el botón CANCELAR/Eco .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno microondas y vuelva a comprobarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle vuelta, vuelva a pulsar el botón INICIO/+30Seg. para reanudar el funcionamiento.
El horno microondas no está nivelado.	El horno microondas está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno microondas sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación del horno microondas.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enchufa, el horno microondas empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a comprobarlo.
El horno microondas da corriente.	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.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. Queda agua en el horno microondas. 	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.	Deje enfriar el horno microondas y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno microondas no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno microondas.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio vibra y hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno microondas.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno microondas.

Solución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Dorador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando el horno microondas se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizar el horno microondas 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de comida de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
Horno microondas		
El horno microondas no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando el horno microondas se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizar el horno microondas 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de comida de los elementos calefactores.
El horno microondas despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.

Problema	Causa	Acción
Salen malos olores del interior del horno microondas.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno microondas para eliminar el olor más rápidamente.
El horno microondas no cocina correctamente.	La puerta del horno microondas se abre con frecuencia durante la cocción.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno microondas no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno microondas 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.

Solución de problemas y códigos de información

Código de información

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

NOTA

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

Especificaciones técnicas

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

Modelo	MG30T5019C*
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2750 W
Microondas	1400 W
Dorador (elemento calefactor)	1350 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior (incluida la manija)	517,0 x 297,3 x 425,3 mm
Cavidad del horno	357 x 255 x 357 mm
Volumen	30 litros
Peso	
Neto	15,9 kg aproximadamente

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
MEXICO	800-SAMSUNG	www.samsung.com/mx/support
ARGENTINA	0800-555-SAMS(7267)	www.samsung.com/ar
URUGUAY	0800-SAMS(7267)	www.samsung.com/uy
PARAGUAY	0800-11-SAMS(7267)	www.samsung.com/py
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
CHILE	800 726 786	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800 107 260	
COLOMBIA	Bogotá en el 600 12 72 Sin costo en todo el país 01 8000 112 112 Y desde tu celular #726	www.samsung.com/co/support
COSTA RICA	00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	8000-SAMSUNG (726-7864)	
GUATEMALA	1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
NICARAGUA	001-800-5077267	
PANAMA	800-0101	
PERU	080077708 Desde teléfonos fijos, públicos o celulares	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	

