

Horno microondas

Manual del usuario

MG23T5018C*



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	8
Definición del grupo del producto	8
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8
Instalación	9
Accesorios	9
Lugar de instalación	9
Plato giratorio	9
Mantenimiento	10
Limpieza	10
Sustitución (reparación)	10
Cuidados para períodos largos de no utilización	10
Funciones del horno microondas	11
Horno microondas	11
Panel de control	11
Uso del horno microondas	12
Cómo funciona un horno microondas	12
Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente	12
Cocción/recalentamiento	13
Configuración de la hora	14
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	14
Ajuste del tiempo de cocción	15
Cómo detener la cocción	15
Configuración del modo de ahorro de energía	16

Uso de Descongelación rápida	16
Uso de Freír gratinar	18
Uso de la función Cocción automática	20
Gratinador	27
Combinación de microondas y grill	27
Uso de la placa tostadora	28
Uso de Bloqueo para niños	30
Desconexión de la alarma	30
Guía de utensilios de cocina	31
Guía de cocción	32
Microondas	32
Cocción	32
Recalentamiento	34
Recalentamiento de líquidos	35
Recalentamiento de comida para bebés	35
Observación:	35
Descongelación manual	36
Gratinador	37
Microondas + gratinador	38
Consejos y trucos	40
Resolución de problemas y códigos de información	40
Solución de problemas	40
Código de información	44
Especificaciones técnicas	44

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

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

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

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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

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

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

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

No caliente en el 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 disminuir la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

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

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia. Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

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

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o provoca 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 funcione en el modo combinado, los niños solo deben utilizarlo bajo vigilancia de adultos ya que se generan altas temperaturas.

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 fuertes ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir la rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

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

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

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

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

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

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

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

No instale el horno: cerca de una fuente de calor ni de materiales inflamables; en lugares húmedos, grasientos o con polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas, ni 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 esté en funcionamiento, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

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

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

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

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

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

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

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja.

Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No vierta ni pulverice agua directamente en el horno.

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

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

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

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

Advertencia para el uso del microondas

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

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

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

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

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

Precauciones para el horno microondas

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

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

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

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

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

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

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

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

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

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

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

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

Utilice este aparato con el único propósito de cocinar.

No seque ropa ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que existe riesgo de lesión o de incendio.

Utilice este aparato solo para los usos propios que se describen en este manual.

No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en el interior ni sobre este aparato.

Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar, cocinar o desecar alimentos.

No se ha diseñado para un uso industrial ni en laboratorios.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

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

Instrucciones de seguridad

Garantía limitada

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

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

Utilice este horno solo para las funciones previstas 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 usar el sentido común y la precaución y aplicar los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

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

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

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

Definición del grupo del producto

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

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

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



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

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recícelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

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

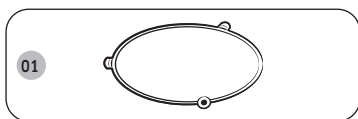
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

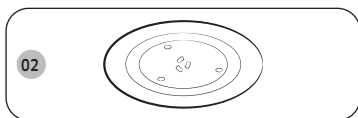
Instalación

Accesorios

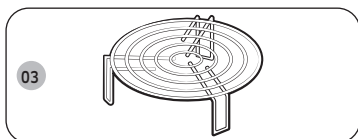
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



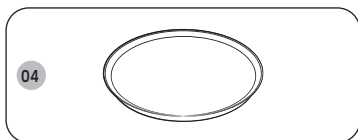
- 01 Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno microondas. El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



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



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

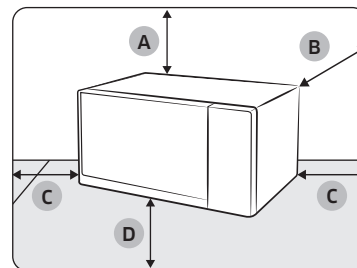


- 04 Placa tostadora**, consulte las páginas 28 a 30. La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de gratinador o microondas. Ayuda a que la masa de la repostería y de la pizza queden crujientes.

PRECAUCIÓN

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

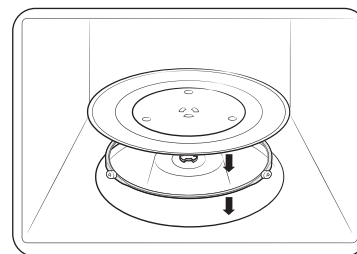
Lugar de instalación



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

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

Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno microondas. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira 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 cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables). Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas. Limpie el interior y el exterior del horno microondas con agua y jabón usando un paño suave. 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 zumo 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 cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, podría acortarse la vida útil del horno microondas.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno microondas.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno microondas, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Sustitución (reparación)

ADVERTENCIA

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

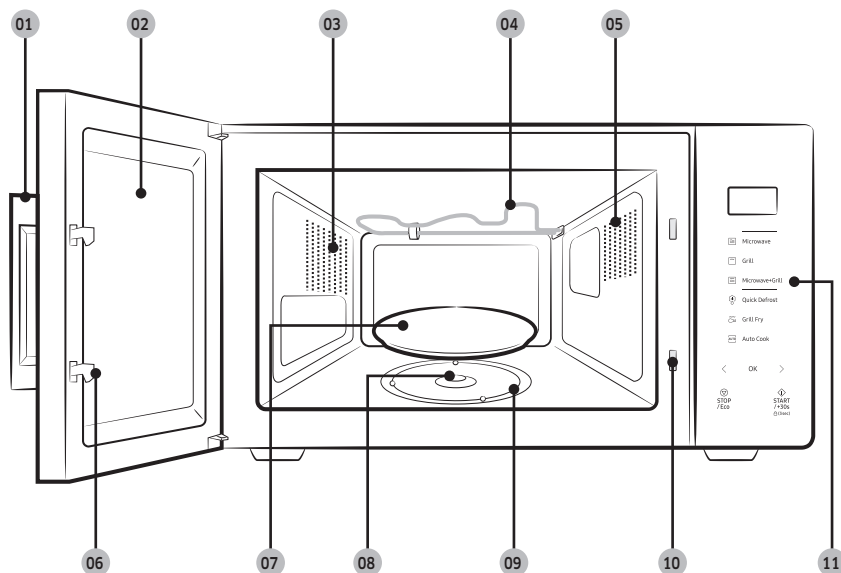
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno 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. El polvo y la humedad en el interior del horno microondas podría afectar a su rendimiento.

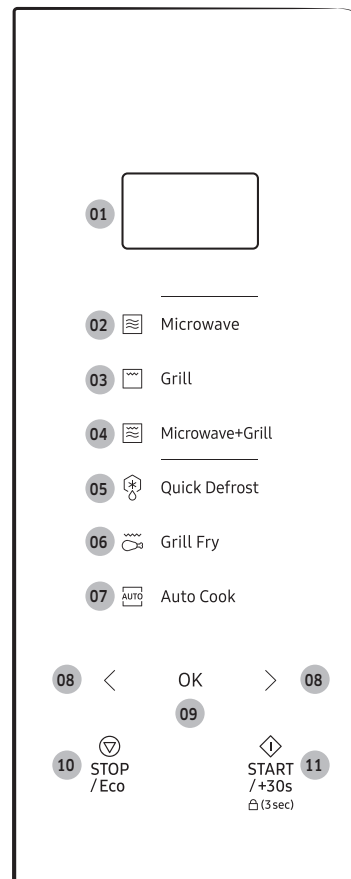
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---|---------------------|-----------------------------|
| 01 Tirador 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 Anillo giratorio |
| 10 Orificios de las trabas de seguridad | 11 Panel de control | |

Panel de control



- 01 Pantalla
- 02 Microwave (Microondas)
- 03 Grill (Gratinador)
- 04 Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)
- 05 Quick Defrost (Descongelación rápida)
- 06 Grill Fry (Freír gratinar)
- 07 Auto Cook (Cocción automática)
- 08 Disminuir/Aumentar (peso/ración/tiempo)
- 09 OK (Aceptar) (Reloj)
- 10 STOP/Eco (PARADA/Eco)
- 11 START/+30s (INICIO/+30 s) (Bloqueo para niños)

Uso del horno microondas

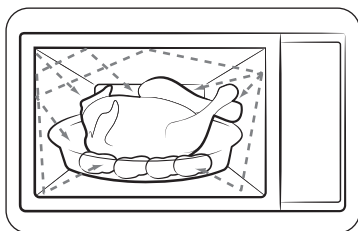
Cómo funciona un horno microondas

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 la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido en agua
 - Temperatura inicial (refrigerado o no)

NOTA

Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado el alimento 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 toda la comida.

Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno microondas funciona correctamente en todo momento.

Si tiene algún problema, consulte la sección “Solución de problemas” en las páginas 40 a 44.

NOTA

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



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Microwave (Microondas)**.
4. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** repetidamente para ajustar el tiempo en 4 o 5 minutos.
5. El horno microondas calienta el agua durante el tiempo establecido. Compruebe y asegúrese de que el agua está hirviendo.

Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

PRECAUCIÓN


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

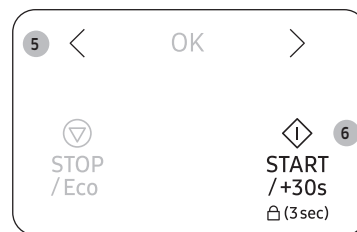
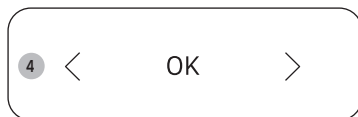


1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el microondas si está vacío.

3. Pulse **Microwave (Microondas)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el icono 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 (Aceptar)**.
 - Consulte la sección "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 14 para conocer el nivel de potencia adecuado.



5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de cocción deseado.
 - La pantalla del panel de control muestra el tiempo de cocción.
6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la cocción.
 - La luz se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Uso del horno microondas

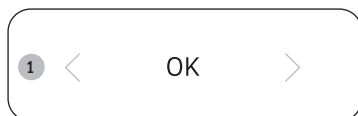
Configuración de la hora

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

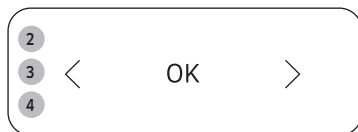
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

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



1. Pulse **OK (Aceptar)**.



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

NOTA

La pantalla del panel de control muestra la hora cuando el microondas no está en uso.

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	75 %	600 W
MEDIO	56 %	450 W
MEDIO BAJO	38 %	300 W
DESCONGELAR	23 %	180 W
BAJO	13 %	100 W

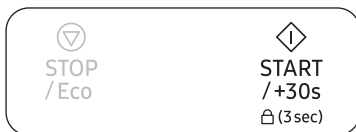
Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

- El tiempo de cocción disminuye si selecciona un nivel de potencia superior.
- El tiempo de cocción aumenta si selecciona un nivel de potencia inferior.

Ajuste del tiempo de cocción

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

- Compruebe el estado de cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta y luego aumente o disminuya el tiempo de cocción si es necesario.



Método 1

Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** 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 la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción temporalmente

1. Abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Para reanudarla, cierre la puerta y pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)**.

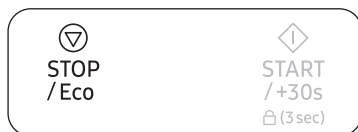
Para detener la cocción completamente

1. Abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)** de nuevo.

Uso del horno microondas

Configuración del modo de ahorro de energía

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



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

NOTA

Función de ahorro automático de energía

El producto vuelve al modo de suspensión si no se introduce información durante 25 minutos durante la configuración o mientras se ha pausado el funcionamiento. Del mismo modo, si deja la puerta abierta, la lámpara interior se apaga automáticamente pasados 5 minutos.

Uso de Descongelación rápida

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

NOTA

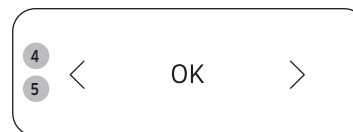
Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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

Cierre la puerta.



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.



4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.

- Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Descongelación rápida" en la página 17.

5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tamaño de la ración y luego pulse **OK (Aceptar)**.

6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la descongelación.

- Cuando el horno microondas emita un pitido, abra la puerta y dele la vuelta al alimento.

7. Cierre la puerta y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para reanudar la descongelación.

- Cuando finaliza la descongelación, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.



Descripción del programa Descongelación rápida

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

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 20-60 minutos.
4	Verdura congelada	200-1500 g	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar 5-20 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
5	Pan	200-1500 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.

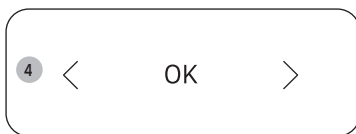
Uso del horno microondas

Uso de Freír gratinar

Freír gratinar 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. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Grill Fry (Freír gratinar)**
4. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Para obtener más información, consulte la sección “Descripción del programa Freír gratinar” en las páginas 18 a 20.
5. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar Freír gratinar.
 - El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Descripción del programa Freír gratinar

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1	Patatas fritas congeladas	400 g	Coloque las patatas fritas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [1] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2	Chuleta de cerdo congelada	500 g	Coloque la chuleta de cerdo congelada en la placa tostadora con la rejilla. Póngala en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [2] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
3	Nuggets de pollo congelados	350 g	Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [3] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
4	Croquetas de patata congeladas	350 g	Coloque las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [4] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
5	Perritos empanados congelados	450-500 g	Coloque los perritos empanados congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [5] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
6	Filetes de pescado congelados empanados	300 g	Coloque los filetes de pescado congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [6] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
7	Alitas de pollo congeladas	500 g	Coloque las alitas de pollo congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [7] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
8	Filetes de queso congelados	400 g	Coloque los filetes de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [8] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
9	Palitos de queso congelados	300 g	Coloque los palitos de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [9] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
10	Rollitos de primavera congelados	300 g	Ponga un poco de aceite sobre los rollitos de primavera congelados. Coloque los rollitos de primavera congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [10] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
11	Gambas rebozadas congeladas	300 g	Ponga un poco de aceite sobre las gambas rebozadas congeladas. Coloque las gambas rebozadas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [11] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

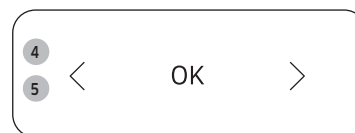
Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
12	Aros de cebolla congelados	300 g	Coloque los aros de cebolla congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [12] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
13	Gajos de patata congelados	350 g	Coloque los gajos de patata congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [13] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
14	Muslitos de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre los muslitos de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque los muslitos de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [14] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
15	Alitas de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre las alitas de pollo. Sazónelas a su gusto. Coloque las alitas de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [15] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso de la función Cocción automática

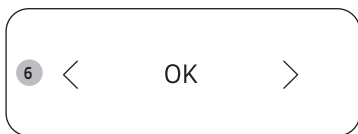
Cocción automática tiene 33 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Auto Cook (Cocción automática)**.
4. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para seleccionar la categoría deseada y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - 1. Cocina sana
 - 2. Postre casero
 - 3. Descongelación de pan
5. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 21 a 26.



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

- Para obtener más información, consulte la sección “**Descripción del programa Cocción automática**” en las páginas 21 a 26.
- Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.
- No es necesario que seleccione un peso para Postre casero.



7. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar Cocción automática.

- El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
- Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 33 opciones de cocción preprogramadas. Los programas previamente establecidos se agrupan en Cocina sana y Postre casero.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Cocina sana

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

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-3	Brócoli en cogollos	250 g	Enjuague y limpie los cogollos de brócoli. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Este programa es adecuado para brócoli y también para calabacines, berenjenas, calabaza o pimientos en rodajas. Deje reposar 1-2 minutos.
1-4	Zanahorias en rodajas	250 g	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en rodajas regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Este programa es adecuado para zanahoria en rodajas, así como para nabos o cabezuelas de coliflor. Deje reposar 1-2 minutos.
1-5	Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelas uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-6	Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
1-7	Mazorca de maíz	250 g	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfora el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-8	Patatas peladas	250 g	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos.
1-9	Arroz integral (precocido)	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
1-10	Macarrones de harina integral	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-11	Quinoa	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
1-12	Bulgur	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
1-13	Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar 2-3 minutos.
1-14	Tomates gratinados	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar 1-2 minutos.
1-15	Pechugas de pollo	300 g (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-16	Pechugas de pavo	300 g (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
1-17	Filetes de pescado fresco	300 g (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-18	Filetes de salmón fresco	300 g (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-19	Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-20	Trucha fresca	200 g	Ponga 1-2 pescados enteros en un plato resistente al horno microondas. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Uso del horno microondas

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

2. Postre casero

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Tarta de nueces tipo pound	1 ración	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 huevos, 50 g de nueces (troceadas), 4 g de levadura en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Añada las nueces y mezcle bien. 5. Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. 6. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-1]. 7. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-2	Pan de plátano	1 ración (6 piezas)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de mezcla para crepes, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de jarabe de malta
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte el plátano. 2. Mezcle la mezcla para crepes, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un bol. 3. Añada el plátano y mezcle bien. 4. Vierta la mezcla en 6 moldes de papel. 5. Ponga los moldes de papel en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-2]. 6. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-3	Bizcocho	1 ración	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. 5. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-3]. 6. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-4	Brownie	1 ración	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. 2. Añada la harina, el cacao en polvo y siga removiendo. 3. Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. 4. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-4]. 5. Después de la cocción, deje reposar 20-30 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-5	Pudín de huevo	1 ración (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 bol. Bata suavemente el huevo con unas varillas. No permita que la punta de las varillas deje el fondo del bol para evitar crear demasiada espuma. Mezcle la leche y el azúcar en otro bol. Añada la leche al huevo batido mientras bate la mezcla. Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Retire la espuma de la superficie con una cuchara. Vierta la mezcla en tazas de postre. Ponga las tazas en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-5]. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sírvalo. 	
2-6	Mug cake de chocolate	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de nata para montar, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate semidulce
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta que estén bien mezclados. Añada la harina, el azúcar y siga removiendo. Añada el cacao, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. Añada las virutas de chocolate. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-6]. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. 	

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-7	Mug cake	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendra triturada, 1,5 g de levadura en polvo
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la mantequilla y el huevo en una taza hasta que estén bien mezclados. Añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y siga removiendo. Añada la almendra triturada, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-7]. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. 	
2-8	Café Latte	1 ración	Ingredientes 2 g de café instantáneo, 50 g de agua, 125 g de leche
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle el café y el agua en una taza. Vierta la leche en otra taza. Ponga la leche en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-8]. Cuando emita un pitido, saque la taza. Ponga la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo. 	

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-9	Latte de té verde	1 ración	Ingredientes 6 g de té verde, 15 g de azúcar, 250 g de leche
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle todos los ingredientes en una taza. 2. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-9]. 3. Una vez cocinado, mezcle bien y sírvalo. 	
2-10	Té con leche	1 ración	Ingredientes 2 bolsitas de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la bolsita de té negro y el agua en una taza. 2. Vierta la leche en otra taza. 3. Ponga la mezcla de té en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-10]. 4. Cuando emita un pitido, saque la taza. 5. Ponga la leche en el horno microondas y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). 6. Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo. 	

3. Descongelación de pan

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

PRECAUCIÓN

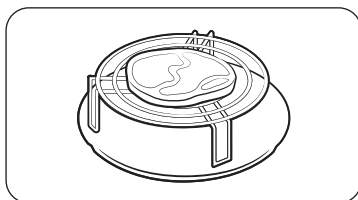
- Este programa es adecuado para el pan congelado que ha sido horneado. No es apropiado para la masa congelada.
- Se debe precalentar la placa tostadora. Siga las instrucciones.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3	Descongelación de pan	100-600 g	Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . La pantalla mostrará "HEAT (CALENTAR)" para precalentar la placa tostadora. Cuando emita un pitido, habrá terminado de precalentar. Coloque el pan congelado en la placa tostadora y póngalos en el horno microondas. Pulse de nuevo el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Gratinador

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

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los utensilios de cocina que están en el interior, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla para gratinar, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.



3. Pulse **Grill (Gratinador)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (☞).
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.



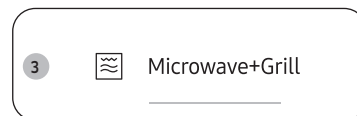
4. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para establecer el tiempo de gratinado deseado.
 - El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.
5. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar a gratinar.
 - Cuando finaliza el gratinado, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Combinación de microondas y grill

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

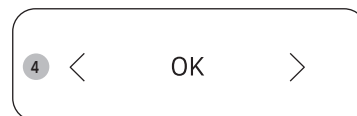
⚠ PRECAUCIÓN

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



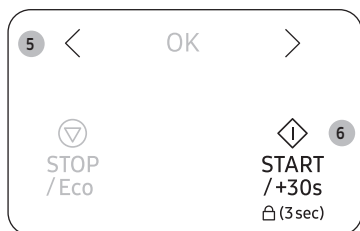
1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.
3. Pulse **Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)**.

- La pantalla del panel de control muestra el nivel de potencia por defecto (600 W).
- La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (☞, ☞).



4. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Puede seleccionar el nivel de potencia entre 600 W, 450 W o 300 W.
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.

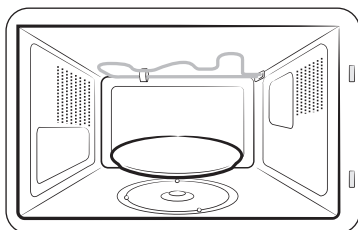
Uso del horno microondas



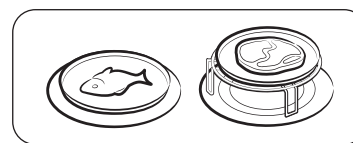
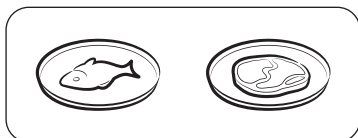
5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la cocción.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Uso de la placa tostadora

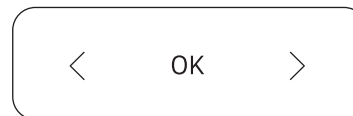
Esta placa tostadora permite no solo que se dore la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelva crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios platos que se pueden preparar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



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados. (Consulte la tabla contigua)

⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

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

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Gratinador durante 3-4 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Dispóngalos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dele la vuelta pasados 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguettes (congeladas)	200-250 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Disponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		
Snacks de minipizza (congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gratinador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (refrigerada)	300-350 g	450 W + Gratinador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Gratinador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Disponga los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire pasados 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		


Uso del horno microondas

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

Uso de Bloqueo para niños

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



- Para activar Bloqueo para niños, mantenga pulsado **START/+30s (INICIO/+30 s)** durante 3 segundos.
 - El panel de control se bloquea y la pantalla del panel de control muestra "L".

- Para desactivar Bloqueo para niños, mantenga pulsado de nuevo **START/+30s (INICIO/+30 s)** durante 3 segundos.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



- Para desactivar el sonido del pitido, pulse < y > (**Disminuir/Aumentar**) a la vez.
- Para volver a activar el sonido del pitido, pulse < y > (**Disminuir/Aumentar**) a la vez de nuevo.

Guía de utensilios de cocina

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

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

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

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

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	X	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓X	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pinchelas 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 la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

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

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.

Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.

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

Guía de cocción para verduras frescas

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

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

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

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

Guía de cocción

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.

Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa.

Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

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

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar 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 piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W, mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

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

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)

Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

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

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

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

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

Recalentamiento de líquidos

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

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.

Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de: entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés:

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

Observación:

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

Recalentamiento de líquidos y comida

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

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

Guía de cocción

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

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

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

Descongelación manual

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

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

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

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Carne	Ternera picada	180 W	6½-7½
			10-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7½-8½
			Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-25 minutos.

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

Gratinador

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

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

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

Comida adecuada para el grill:

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

Observación importante:

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

Guía de cocción

Microondas + gratinador

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

Utensilios para cocinar con microondas + grill

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

Alimentos adecuados para cocina con microondas + gratinador:

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

Observación importante:

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

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

Guía de cocina gratinada para alimentos congelados

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

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

Guía de cocina gratinada para alimentos frescos

Precaliente el gratinador con la función de gratinado durante 3-4 minutos.

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

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Gratinador	6-8	4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.			
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador	2-3	2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.			
Tomates gratinados		Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
	200 g (2 piezas)		4½-5½	2-3
	400 g (4 piezas)		7-8	
Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la rejilla.				
Tostadas Hawái (jamón, piña, lonchas de queso)	2 piezas (300 g)	450 W + Gratinador	3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con la cobertura en la rejilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	250 g	600 W + Gratinador	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Instrucciones Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la rejilla, con la zona cortada hacia el gratinador.				

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Pollo troceado	450-500 g (2 piezas)	300 W + Gratinador	10-12	12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (al punto)	400 g (4 piezas)	Solo Gratinador	12-15	9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la rejilla. A continuación, grátinelas. Deje reposar 2-3 minutos.			
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
			7-8	6-7
Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Colóquelos en círculo sobre la rejilla. A continuación, grátinelos. Deje reposar 2-3 minutos.				
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g)	300 W + Gratinador	4-4½	-
	2 manzanas (aprox. 400 g)		6-7	
Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.				
Pollo asado		Microondas + Gratinador	450 W + Gratinador	300 W + Gratinador
	1200 g		22-24	23-25
Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pírex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.				

Guía de cocción

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

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

Fundir gelatina

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

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 800 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar 5 minutos.

Cómo hacer pudín/natillas

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

Almendras troceadas tostadas

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

Resolución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

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

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

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 mucho tiempo, deje enfriar el horno microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intente 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 enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne un enchufe exclusivo 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.

Problema	Causa	Acción
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.
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 esté utilizando utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón STOP/Eco (PARADA/Eco) .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno microondas y vuelva a intentarlo.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle la vuelta, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) otra vez para reanudar el funcionamiento.
El horno 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.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes metálicos durante las funciones de horno microondas/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno microondas, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno microondas.	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.

Problema	Causa	Acción
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.	Para ventilar el horno microondas, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos después de finalizar la cocción.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio 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.

Problema	Causa	Acción
Gratinador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez el horno microondas, podría salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
Horno microondas		
El horno microondas no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez el horno microondas, podría salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.

Problema	Causa	Acción
El horno microondas desprende olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno 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.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los ajustes del horno microondas no están correctamente configurados.	Configure correctamente los ajustes del horno microondas y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Resolución de problemas y códigos de información

Código de información

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

NOTA

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

Especificaciones técnicas

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

Modelo	MG23T5018C*
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2300 W
Microondas	1250 W
Gratinador (resistencia)	1100 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior (incluido tirador)	489 x 275 x 381 mm
Cavidad del horno	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	12,7 kg aproximadamente

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

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

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

Notas

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

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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

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

