



# Horno de microondas

## Instrucciones y guía de cocción para el usuario

Tenga en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas de servicio para explicar el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o realizar tareas de limpieza o mantenimiento.

MG23F3K3TAK/BG  
MG23F3K3TAS/BG

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.



## contenido

<b>Información sobre seguridad</b> .....	<b>2</b>
<b>Guía de búsqueda rápida</b> .....	<b>11</b>
<b>Funciones del horno</b> .....	<b>12</b>
Horno.....	12
Panel de control.....	13
Accesorios.....	13
<b>Uso del horno</b> .....	<b>14</b>
Cómo funciona un horno microondas.....	14
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente.....	14
Configuración de la hora.....	15
Cocción/recalentamiento.....	15
Niveles de potencia.....	16
Uso de la función de desodorizar.....	16
Ajuste del tiempo de cocción.....	16
Cómo detener la cocción.....	16
Configuración del modo de ahorro de energía.....	16
Uso de la función de cocina sana.....	17
Uso de la función de descongelación automática.....	19
Uso de la función mi plato.....	20
Selección de los accesorios.....	21
Grill.....	21
Combinación de microondas y grill.....	21
Desconexión de la alarma.....	22
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas.....	22
<b>Guía de recipientes y utensilios de cocina</b> .....	<b>23</b>
<b>Guía de cocción</b> .....	<b>24</b>
<b>Resolución de problemas y códigos de error</b> .....	<b>32</b>
Resolución de problemas.....	32
Mensajes de error.....	32
<b>Especificaciones técnicas</b> .....	<b>33</b>
















## información sobre seguridad

### USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de comprar un horno de microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información útil acerca de cómo cocinar con el horno de microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y recipientes de cocina adecuados
- Sugerencias útiles para cocinar
- Sugerencias de cocción

### LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

	<b>ADVERTENCIA</b>	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar <b>graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte.</b>
	<b>PRECAUCIÓN</b>	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar <b>lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.</b>
	Advertencia: peligro de incendio	 Advertencia: superficie caliente
	Advertencia: electricidad	 Advertencia: material explosivo
	NO intentar.	 NO tocar.
	NO desarmar.	 Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.	 Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.	 Nota
	Importante	

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES


### LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.


Asegúrese de cumplir en todo momento estas precauciones de seguridad.


**Antes de utilizar el horno, asegúrese de que se cumplan las siguientes instrucciones.**


#### **ADVERTENCIA** (función de microondas solamente)


- ADVERTENCIA:** Si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparadas por una persona competente.
- ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

 **ADVERTENCIA:** Solo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y cuando comprenda los peligros del uso indebido.



 **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años de edad y estén bajo supervisión.

 Solo se deben utilizar utensilios adecuados para hornos de microondas.

 Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio.

 El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y elementos similares puede provocar el riesgo de lesiones, explosiones o incendios.

-  En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
-  **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas puede tener como resultado un retraso en el punto de ebullición, por lo tanto debe tener cuidado al manipular el recipiente.
-  **ADVERTENCIA:** El contenido de biberones y frascos de alimento para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.
-  Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.
-  El horno debe limpiarse con regularidad y se debe eliminar cualquier resto de alimentos.
-  No mantener el horno limpio podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.
-  El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.

-  El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
-  Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
-  Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.
-  **ADVERTENCIA:** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.
-  El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.
-  Este horno se debe colocar en la dirección y altura apropiadas para permitir un fácil acceso a la cavidad y al área de control.
-  Antes de utilizar el horno por primera vez, se lo debe operar con agua durante 10 minutos y luego utilizarlo.

- ★ Si el horno genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.
- ★ El horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
- ☐ El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente, no debe colocarse en un armario.

**⚠ ADVERTENCIA**  
**(función de microondas solamente) - Opcional**

- ☞ **ADVERTENCIA:** Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo Combinado, los niños solo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- ★ Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- ☐ **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- ☐ No debe utilizarse un limpiador a vapor.

☐ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la bombilla de luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

★ **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

★ Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas sin experiencia si están bajo supervisión o reciben las instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

☐ No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.


-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
-  La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
-  Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años de edad.
-  Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

## INSTALACIÓN DEL HORNO DE MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana 85 cm por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.

1. Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y 20 cm (8 pulgadas) hacia arriba.



2. Quite todo el material de embalaje que está dentro del horno.
  3. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio rota libremente. (Modelos con plato giratorio solamente)
  4. Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
-  Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos. Por seguridad personal, enchufe el cable en un tomacorriente de CA conectado a tierra.

- ❑ No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la traba de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

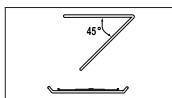
## **LIMPIEZA DEL HORNO DE MICROONDAS**

Las siguientes partes del horno deben limpiarse con regularidad para evitar que se acumule grasa y restos de alimentos:

- Superficies internas y externas
  - Puerta y trabas de la puerta
  - Anillos y plato giratorio  
(Modelos con plato giratorio solamente)
- ❑ **SIEMPRE** asegúrese de que las trabas de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre adecuadamente.
  - ❑ No mantener el horno limpio podría derivar en deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua jabonosa tibia. Enjuague y seque.
  2. Quite las salpicaduras o manchas de la superficie interior del horno con un paño con jabón. Enjuague y seque.
  3. Para aflojar restos de alimentos endurecidos y eliminar olores, coloque una taza de jugo de limón diluido en el horno y caliente durante diez minutos a potencia máxima.
  4. Lave el plato apto para lavavajillas siempre que sea necesario.
- ❑ **NO** derrame agua en las ventilaciones. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni solventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar las trabas de la puerta para asegurarse de que las partículas no:
    - Se acumulen
    - Impidan que la puerta se cierre correctamente
  - ❑ **Limpie** la cavidad del horno de microondas después de cada uso con una solución de detergente suave, pero espere a que el horno se enfríe antes de limpiarlo a fin de evitar lesiones.

Al limpiar la parte superior dentro de la cavidad, es conveniente girar el calentador hacia abajo 45° y limpiarlo. (Modelos con calentador colgante solamente)



## ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Se deben seguir algunas instrucciones simples al almacenar o realizar reparaciones en el horno. No se debe utilizar el horno si la puerta o las trabas de la puerta están dañadas:

- Bisagras rotas
- Trabas deterioradas
- Cubiertas del horno deformadas/dobladas

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico calificado especializado en microondas.

**NUNCA** retire la cubierta exterior del horno. Si el horno presenta fallas y requiere servicio técnico, o si tiene dudas sobre su funcionamiento:

- Desenchúfelo del tomacorriente
  - Comuníquese con el centro de servicio de posventa más cercano
- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y libre de polvo.

**Motivo:** El polvo y la humedad pueden afectar negativamente las piezas operativas del horno.

- El horno de microondas no está diseñado para uso comercial.
- La bombilla de luz no debe ser reemplazada por el usuario por cuestiones de seguridad. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Samsung más cercano para que un ingeniero calificado se acerque a reemplazar la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA					
	Solo se debe permitir que el personal calificado realice modificaciones o reparaciones en el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes sellados con la función de microondas.	✓	✓	✓	✓
	Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
	No instale este electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable; en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua o en el que puedan haber fugas de gas; ni sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El electrodoméstico debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
	Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.	✓	✓	✓	✓
	No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados.	✓	✓	✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña, como por ejemplo agua, ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No aplique presión excesiva ni golpee el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No coloque el horno sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el electrodoméstico.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	No cuelgue el cable de alimentación sobre un objeto metálico ni lo inserte entre objetos o detrás del horno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol ya que este se evapora y puede entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Mantenga a los niños alejados de la puerta cuando la abra o la cierre ya que podría golpearlos o pillarles los dedos.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ADVERTENCIA:</b> Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición; por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación, SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.</li> <li>Cúbrala con un vendaje limpio y seco.</li> <li>No se aplique cremas, aceites ni lociones.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No sumerja en agua la bandeja ni el estante poco después de la cocción ya que ello podría romperlos o dañarlos.				✓
<input type="checkbox"/>	No haga frituras de inmersión en el horno microondas ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el líquido caliente se derrame repentinamente.	✓			✓

## ⚠ PRECAUCIÓN



<input checked="" type="checkbox"/>	Solo utilice utensilios aptos para hornos de microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico. Motivo: Pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.	✓		✓	✓
-------------------------------------	--	---	--	---	---

<input type="checkbox"/>	No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice tiempos más cortos para menores cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar. Tampoco deben calentarse botellas, jarras o recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Pueden prenderse fuego debido al aire caliente que sale del horno. El horno también puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Siempre use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Revuelva el líquido durante y después del calentamiento y déjelo reposar por al menos 20 segundos después de calentarlo para evitar el retraso en el punto de ebullición.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.			✓	
<input type="checkbox"/>	No haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. El horno de microondas se apaga automáticamente por 30 minutos por motivos de seguridad. Recomendamos colocar un vaso de agua dentro del horno en todo momento para absorber la energía de microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.	✓			✓

<input checked="" type="checkbox"/>	Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas).	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.	✓	✓	✓	

### **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS. (FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE)**

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

- (a) Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestitillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.
- (b) NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.
- (c) NO ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
  - (1) la puerta (doblada)
  - (2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
  - (3) las trabas de la puerta y las superficies de sellado
- (d) El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Samsung le aplicará un cargo por reemplazar un accesorio o por reparar un defecto cosmético si el daño de la unidad o el daño/pérdida del accesorio es causado por el cliente. En esta cláusula se incluyen:

- (a) Puerta, manija, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- (b) Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Este horno de microondas está diseñado para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos, que podrían causar quemaduras o incendios. El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del electrodoméstico.
- No mantener el horno en condiciones de limpieza podría derivar en el deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

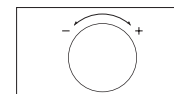
## guía de búsqueda rápida

### Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Microondas** (☼) una o más veces.

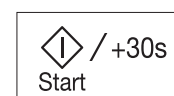


2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.



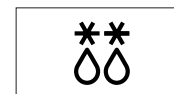
3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (⏏).

**Resultado:** La cocción dará comienzo. El horno emite 4 pitidos cuando la cocción ha terminado.



### Si desea descongelar comida automáticamente.

1. Coloque la comida congelada en el horno. Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Descongelación** (☼) una o más veces.



2. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.



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



### Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.  
Pulse el botón **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

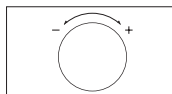


### Si desea cocinar algo al grill.

1. Pulse el botón **Grill** (∩).



2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.

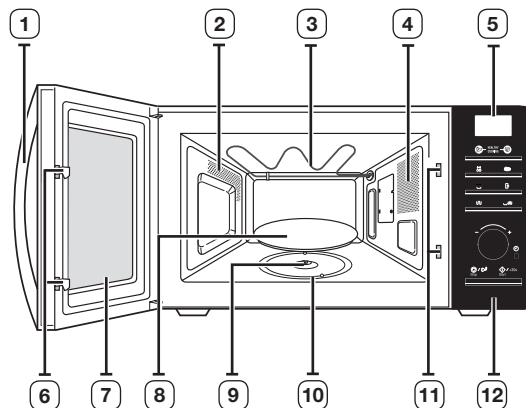


3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (◊).



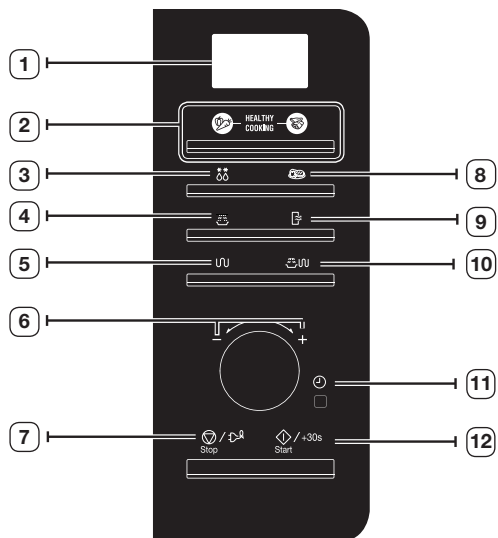
## funciones del horno

### HORNO



- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. TIRADOR DE LA PUERTA     | 7. PUERTA                                |
| 2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN | 8. PLATO GIRATORIO                       |
| 3. GRILL                    | 9. ACOPLADOR                             |
| 4. LUZ                      | 10. ARO GIRATORIO                        |
| 5. PANTALLA                 | 11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD |
| 6. PESTILLOS DE LA PUERTA   | 12. PANEL DE CONTROL                     |

## PANEL DE CONTROL



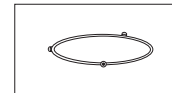
- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. PANTALLA                              | 7. BOTÓN PARADA/ECO               |
| 2. BOTÓN COCINA SANA                     | 8. BOTÓN MI PLATO                 |
| 3. BOTÓN DESCONGELAR                     | 9. BOTÓN DE DESODORIZACIÓN        |
| 4. BOTÓN MICROONDAS                      | 10. BOTÓN DE MICROONDAS+GRILL     |
| 5. BOTÓN GRILL                           | 11. BOTÓN CONFIGURACIÓN DEL RELOJ |
| 6. CONTROL DEL DIAL (PESO/RACIÓN/TIEMPO) | 12. BOTÓN INICIO/+30s             |

## ACCESORIOS

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

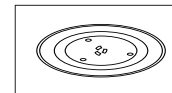
**1. Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.

**Objetivo:** El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



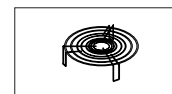
**2. Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

**Objetivo:** El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



**3. Parrilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.

**Objetivo:** La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



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

## uso del horno

### CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

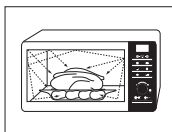
Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se alteren ni la forma ni el color.


Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelación (manual y automática)
- Cocinar
- Recalentar

Bases de la cocción.

1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento gira 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 1 pulg. (2,5 cm). 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)



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

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

### CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

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

Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Microondas** (☰).


**Resultado:** Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción).

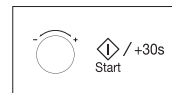


2. Establezca el tiempo de 4 a 5 minutos girando el control del dial y pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (↻).

**Resultado:** La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

- 1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

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




## CONFIGURACIÓN DE LA HORA

El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “:0”, “88:88” o “12:00”.

Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

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

 No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

### Función de ahorro automático de energía.

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

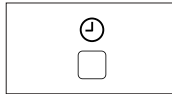
La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

#### 1. Para que aparezca la hora en...

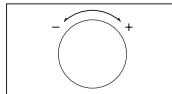
Formato de 24 horas

Formato de 12 horas

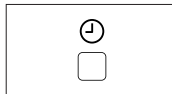
Pulse el botón **Reloj** (🕒) una o dos veces.



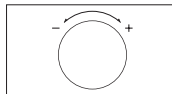
#### 2. Gire el **control del dial** para ajustar la hora.



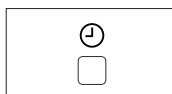
#### 3. Pulse el botón **Reloj** (🕒).



#### 4. Gire el **control del dial** para ajustar los minutos.



#### 5. Pulse el botón **Reloj** (🕒).



## COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

#### 1. Pulse el botón **Microondas** (🔊).

**Resultado:** Aparecen las indicaciones de 800 W (máximo poder de cocción):

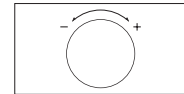
Seleccione el nivel de potencia

adecuado pulsando el botón **Microondas** (🔊) hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.



#### 2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

**Resultado:** Se visualizará el tiempo de cocción.




#### 3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** (🕒).

**Resultado:** La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

- 1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.



 **Nunca** active el horno microondas cuando esté vacío.

 Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (800 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

## NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	GRILL
ALTO	800 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR (❄)	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1050 W
COMBI I (🔥🌀)	600 W	1050 W
COMBI II (🔥🌀)	450 W	1050 W
COMBI III (🔥🌀)	300 W	1050 W

✍ Si selecciona un nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

✍ Si selecciona un nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

## USO DE LA FUNCIÓN DE DESODORIZAR

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

Limpie primero el interior del horno.

Pulse el botón **Desodorización** (🌀) tras limpiar el horno; oirá cuatro pitidos.



✍ El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón **+30s**.

✍ El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que desee añadir.



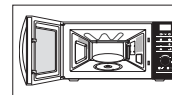
## CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Para detenerla temporalmente:

1) Abra la puerta.

**Resultado:** La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción cierre la puerta y pulse de nuevo (↔).



2) Pulse el botón **Stop (Parada)** (⏹).

**Resultado:** La cocción se detendrá. Para reanudarla, vuelva a pulsar (↔).

2. Para detenerla completamente:

Pulse el botón **Stop (Parada)** (⏹).

**Resultado:** La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Stop (Parada)** (⏹).



☑ También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Stop (Parada)** (⏹).

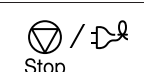
## CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno. El estado normal es el estado de espera y se muestra el reloj cuando no se utiliza.

• Pulse el botón **Ahorro de energía** (🌐).

**Resultado:** Pantalla apagada.

• Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **Ahorro de energía** (🌐) y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.







## USO DE LA FUNCIÓN DE COCINA SANA

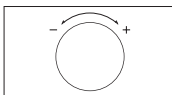
La función de cocina sana tiene veinte tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el elemento de la ración girando el **control del dial**.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando los botones **Healthy Cooking (Cocina sana)**  o **Healthy Cooking (Cocina sana)**  una o más veces.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**. (Consulte la tabla contigua.)

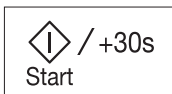


3. Pulse el botón **Start/+30s (Inicio/+30s)** .

**Resultado:** La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.





 Utilice solo recipientes que sean aptos para el microondas.











## USO DE LOS PROGRAMAS DE COCINA SANA: VERDURAS Y CEREALES

La siguiente tabla presenta los 12 programas automáticos de dieta sana para la cocción de verduras y cereales. Contiene sus cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas.

Los programas 1-10 se ejecutan solo con energía microondas. Los programas 11-12 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.



Código	Alimento	Ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1	Brócoli 	250 500	1-2	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
2	Zanahorias 	250	1-2	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
3	Judías verdes 	250	1-2	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
4	Espinacas 	150	1-2	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.







Código	Alimento	Ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
5	Mazorca de maíz 	250 (1 unid.)	1-2	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio.
6	Patatas peladas 	250 500	2-3	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado.
7	Arroz integral (precocido) 	125	5-10	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (¼ l). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas.
8	Macarrones de harina integral 	125	1	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada ½ l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y cuele más tarde.
9	Quinoa 	125	1-3	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas.
10	Bulgur 	125	2-5	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas.

Código	Alimento	Ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
11	Verduras gratinadas 	500	2-3	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla.
12	Tomates al grill 	400	1-2	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla.

## USO DE LOS PROGRAMAS DE COCINA SANA: AVES Y PESCADOS

La siguiente tabla presenta los 8 programas automáticos de dieta sana para la cocción de aves y pescados, sus cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones adecuadas. Los programas 1-6 se ejecutan solo con energía microondas. Los programas 7-8 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código	Alimento	Ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1	Pechugas de pollo 	300 (2 unid.)	2	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
2	Pechuga de pavo 	300 (2 unid.)	2	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.

Código	Alimento	Ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
3	Filetes de pescado fresco 	300 (2 unid.)	1-2	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 el plato en el plato giratorio.
4	Filetes de salmón fresco 	300 (2 unid.)	1-2	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 el plato en el plato giratorio.
5	Langostinos frescos 	250	1-2	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 el plato en el plato giratorio.
6	Trucha fresca 	200 (1 pescados)	2	Ponga los 2 pescados enteros en un plato resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
7	Pescado asado 	200 (1 pescados)	3	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 superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
8	Rodajas de salmón al grill 	300 (2 rodajas)	2	Ponga las rodajas uniformemente en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.

## USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

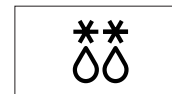
La función de descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

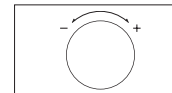
 Utilice solo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación** (\*\*). (Consulte la tabla contigua.)



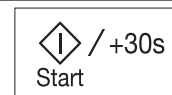
2. Establezca el peso de la ración girando el **control del dial**




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

### Resultado:





- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido a mitad de la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón (◊) para terminar la descongelación.




 También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 15 para obtener más detalles.

## USO DE LOS PROGRAMAS DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA



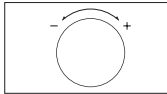


La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves, el pescado o el pan/pasteles en un plato de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1. Carne 	200-1500	20-60	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves 	200-1500	20-60	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3. Pescado 	200-1500	20-50	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4. Pan/Pasteles 	125-625	5-20	Coloque el pan 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 pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

 Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte las páginas 28-29.


## USO DE LA FUNCIÓN MI PLATO

La función mi plato tiene dos tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial. En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Mi plato** . 
2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**. (Consulte la tabla contigua.) 
3. Pulse el botón . 


**Resultado:** La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.


  - 1) El horno emite 4 pitidos.
  - 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
  - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

 Utilice solo recipientes que sean aptos para el microondas.

## USO DE LOS PROGRAMAS DE LA FUNCIÓN MI PLATO

La siguiente tabla presenta los programas de recalentamiento automático de Mi plato, cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Estos programas se ejecutan solo con energía microondas.


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

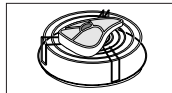
Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
<b>2. Comida vegetariana refrigerada</b> 	300-350 400-450	2-3	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras).

## SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice solo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno.

 Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 23.



## GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

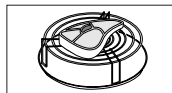
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** (U) y ajuste el tiempo de precalentamiento girando el **control del dial**.



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



3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.

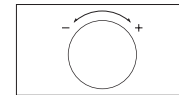


4. Pulse el botón **Grill** (U).

**Resultado:** Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.





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

**Resultado:** La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado.



- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.



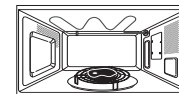
-  No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.
-  Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

## COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

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

-  **Utilice SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
-  **Utilice SIEMPRE** guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



2. Pulse el botón **Combi** (🔥🍷).

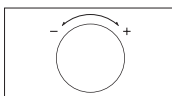
**Resultado:** Se visualizarán las siguientes indicaciones:

🔥🍷 (modalidad microondas y grill)  
600 W (potencia de salida)



- 🔧 Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (🔥🍷) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.
- 🔧 No puede ajustar la temperatura del grill.

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial** El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



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

**Resultado:** La cocción por combinación dará comienzo.

Cuando haya acabado.

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.



- 🔧 La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

## DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

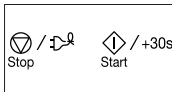
1. Pulse los botones (🔇) y (⏏) durante dos segundos.

**Resultado:**

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

OFF

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



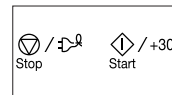
2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones (🔇) y (⏏) durante dos segundos.

**Resultado:**

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

🔇

- El horno volverá a funcionar con el pitido.



## CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

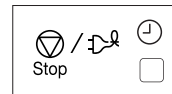
Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental. El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse los botones (🔇) y (🕒) durante dos segundos.

**Resultado:**

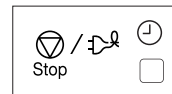
- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra “L”.

L



2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones (🔇) y (🕒) durante dos segundos.

**Resultado:** A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.



## guía de recipientes y 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 éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá 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
<b>Papel de aluminio</b>	✓ X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
<b>Placa tostadora</b>	✓	No la precaliente durante más de ocho minutos.
<b>Porcelana y barro cocido</b>	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
<b>Bandejas de cartón de poliéster desechables</b>	✓	Algunos alimentos congelados vienen empacutados en estas bandejas.
<b>Envoltorios de comida rápida</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipientes y vasos de poliestireno</li> </ul>	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas de papel o periódicos</li> </ul>	X	Pueden arder.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papel reciclado o adornos metálicos</li> </ul>	X	Pueden provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
<b>Cristal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utensilios para el horno</li> </ul>	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cristalería fina</li> </ul>	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarros de cristal</li> </ul>	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
<b>Metal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Platos</li> </ul>	X	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiras de cierre de las bolsas para congelados</li> </ul>	X	
<b>Papel</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Platos, tazas, servilletas y papel de cocina</li> </ul>	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Papel reciclado</li> </ul>	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
<b>Plástico</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipientes</li> </ul>	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Film transparente</li> </ul>	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsas para congelados</li> </ul>	✓ X	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
<b>Papel encerado o a prueba de grasa</b>	✓	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 para la cocción por 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 ideal 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. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente 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 cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea 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 la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.



## 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, hierbas o mantequilla. Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

**Pasta:** Use un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele bien más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	800 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	800 W	21-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	800 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	800 W	18-19	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

## Guía de cocción para verduras frescas

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

**Consejo:** Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (800 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	4½-5	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir.
Cebollas	250 g	5½-6	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Patatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte en dados pequeños.

## 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 con 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 déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés.

Para evitar erupciones 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 cocen demasiado).

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

### Tiempos de calentamiento y reposo

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

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).

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

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

## RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

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

### Recalentamiento de líquidos y comida

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

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	800 W	1-1½	1-2	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.
	250 ml (1 tazón)		1½-2		
Sopa (refrigerada)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	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.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6	3	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.
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

## 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 durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura.

Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 °C.

**LECHE PARA BEBÉS:** Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. 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. Temperatura recomendada al servir: 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 la comida y la leche para bebés

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

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora (Time)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora (Time)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 seg. a 1 minuto	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

## 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. Déle la vuelta, 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. Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
<b>Carne</b>				
Ternera picada	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	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.
Filetes de cerdo	250 g	7½-8½		
<b>Aves</b>				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	14½-15½	15-40	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.
Pollo entero	900 g	28-30		

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
<b>Pescado</b> Filetes de pescado	250 g (2 piezas)	6-7	5-15	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.
	400 g (4 piezas)	12-13		
<b>Frutas</b> Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
<b>Pan</b>	Panecillos (de unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	½-1 2-2½	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.
	Tostadas/ sandwiches	250 g	4½-5	
	Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	8-10	

## GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3-4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

### Utensilios de cocina para el 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 utilice solo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

### MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta está 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 + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

### 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 por microondas + grill:

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

### Observación importante:

Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla. Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

## Guía de cocina al grill para alimentos congelados

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

Alimentos congelados	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Panecillos (cada uno 50 g)	2 unid. 4 unid.	Microondas + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Solo grill 1-2 1-2	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes + cubierta (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 piezas)	450 W + Grill	8-9	-	Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña redonda de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	Microondas + Grill	600 W + Grill 14-15	Solo grill 2-3	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.
Patatas panadera	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Coloque las patatas fritas al horno uniformemente en papel de horno sobre la parrilla.

## Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precalente el grill con la función de grill durante 3-4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo grill	6-8	4-5½	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 unid.	Solo grill	2-3	2-3	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 unid.) 400 g (4 unid.)	Microondas + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Solo grill 2-3	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostadas Hawaii (jamón, piña, lonchas de queso)	2 unid. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Pollo troceado	450-500 g (2 unid.)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare las piezas de pollo con aceite y especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (medianos)	400 g (4 unid.)	Solo grill	12-15	9-12	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 unid.)	Microondas + Grill	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7	Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	1 piña (aprox. 200 g) 2 piñas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	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 cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.
Pollo asado	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pyrex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.

## SUGERENCIAS ESPECIALES

### CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se funda.

### CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

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

### CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

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

### CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal 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 minutos a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

### CÓMO HACER MERMELEADA

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

### CÓMO HACER PUDIN

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

### CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tostan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

## resolución de problemas y códigos de error

### RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

#### Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

#### El horno no se inicia si pulsa el botón (◊).

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

#### La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y pulsado el botón (◊)?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

#### La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

#### La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

#### El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

#### Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

#### Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

✍ Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

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

### MENSAJES DE ERROR

#### El mensaje “SE” indica

- El mensaje “SE” indica que hay que limpiar las teclas y comprobar si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Apague el microondas y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer el mensaje, 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	MG23F3K3TAK/BG MG23F3K3TAS/BG
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	
Microondas	1200 W
Grill	1050 W
Modo combinado	2250 W
Potencia de salida	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	489 x 275 x 392 mm
Interior del horno	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	13 kg aprox.

## memo

memo

memo

memo

memo



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/mx/support">www.samsung.com/mx/support</a>
ARGENTINE	0800-555-SAMSUNG (0800-555-7267)	<a href="http://www.samsung.com/ar/support">www.samsung.com/ar/support</a>
URUGUAY	000-405-437-33	<a href="http://www.samsung.com/latin/support">www.samsung.com/latin/support</a> (Spanish) <a href="http://www.samsung.com/latin_en/support">www.samsung.com/latin_en/support</a> (English)
PARAGUAY	009-800-542-0001	
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	<a href="http://www.samsung.com/br/support">www.samsung.com/br/support</a>
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/cl/support">www.samsung.com/cl/support</a>
BOLIVIA	800-10-7260	<a href="http://www.samsung.com/cl/support">www.samsung.com/cl/support</a>
COLOMBIA	Bogotá 600 12 72 Gratis desde cualquier parte del país 01 8000 112 112 ó desde su celular #SAM(726)	<a href="http://www.samsung.com/co/support">www.samsung.com/co/support</a>
COSTA RICA	0-800-507-7267 00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/latin/support">www.samsung.com/latin/support</a> (Spanish) <a href="http://www.samsung.com/latin_en/support">www.samsung.com/latin_en/support</a> (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-7267 1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	800-6225 800-0726-7864	
GUATEMALA	1-800-299-0013 1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9267 800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-234-7267 1-800-SAMSUNG (726-7864)	
NICARAGUA	001-800-5077267	<a href="http://www.samsung.com/latin_en/support">www.samsung.com/latin_en/support</a> (English)
PANAMA	800-7267 800-0101	<a href="http://www.samsung.com/latin/support">www.samsung.com/latin/support</a> (Spanish) <a href="http://www.samsung.com/latin_en/support">www.samsung.com/latin_en/support</a> (English)
PERU	0800-777-08	<a href="http://www.samsung.com/pe/support">www.samsung.com/pe/support</a>
PUERTO RICO	1-800-682-3180	<a href="http://www.samsung.com/latin/support">www.samsung.com/latin/support</a> (Spanish)
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/latin_en/support">www.samsung.com/latin_en/support</a> (English)
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/ve/support">www.samsung.com/ve/support</a>

DE68-00000A