

Horno de microondas

Manual del usuario

MC32K7055**



SAMSUNG

Contenido

Instrucciones de seguridad	3	Uso de las funciones de auto cocción	21
Instrucciones de seguridad importantes	3	Uso del plato para dorar	23
Función de microondas solamente	3	Hot blast	23
Función de horno solamente - opcional	5	Dorador	24
Instalación	8	Selección de los accesorios	24
Accesorios	8	Combinación de microondas y dorador	25
Lugar de instalación	8	Combinación de microondas y hot blast	26
Plato giratorio	8	Desactivación de la alarma	27
Mantenimiento	9	Uso de la función de bloqueo para niños	27
Limpieza	9	Guía de utensilios de cocina	27
Repuesto (reparación)	9	Guía de cocción	28
Cuidados para períodos prolongados sin uso	9	Resolución de problemas y código de información	38
Funciones del horno	10	Resolución de problemas	38
Horno	10	Códigos de información	42
Panel de control	10	Especificaciones técnicas	42
Uso del horno	11	Información sobre garantía y servicio técnico	43
Cómo funciona un horno de microondas	11		
Verificar que el horno funciona correctamente	11		
Configuración de la hora	12		
Cocinar/recalentar	12		
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13		
Ajuste del tiempo de cocción	13		
Detención de la cocción	14		
Configuración del modo de ahorro de energía	14		
Uso de las funciones de hot blast auto	14		
Uso de las funciones de slim fry	16		
Uso de las funciones de cocción por sensor	17		
Uso de las funciones de palomitas	20		
Uso de las funciones de descongelado potente	20		

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA CON DETENIMIENTO Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS.

FUNCIÓN DE MICROONDAS SOLAMENTE

ADVERTENCIA: Si la puerta o los burletes de la puerta están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparados 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.

ADVERTENCIA: Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

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.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico solamente y no debe usarse:

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

- para uso de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales

- establecimientos tipo casa de huéspedes.

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.

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

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.

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.

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.

Instrucciones de seguridad importantes

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 debe eliminarse cualquier depósito 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 microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente (independiente), no debe colocarse en un gabinete.

El electrodoméstico no debe limpiarse con chorro de agua.

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.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, con la vigilancia adecuada o si han recibido la formación pertinente. No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben efectuar tareas de limpieza ni de mantenimiento sin vigilancia.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

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.

FUNCIÓN DE HORNO 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.

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.

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

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.

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 aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, con la vigilancia adecuada o si han recibido la formación pertinente. No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben efectuar tareas de limpieza ni de mantenimiento sin vigilancia.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

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

Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

Instrucciones de seguridad importantes

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, con la vigilancia adecuada o si han recibido la formación pertinente. No deje que los niños jueguen con el aparato. 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.

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

Seguridad general

Las modificaciones y reparaciones solo deben ser realizadas por personal adecuadamente calificado.

No caliente alimentos ni líquidos en recipientes sellados con la función de microondas.

No utilice benceno, diluyente, alcohol, limpiadores a vapor o alta presión para limpiar el horno. No instale el horno: cerca de una estufa o material inflamable; en lugares húmedos, grasosos o llenos de polvo, o expuestos a la luz solar directa o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

Este horno debe estar conectado correctamente a tierra de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para retirar las sustancias extrañas de los terminales y contactos del enchufe.

No tire ni doble excesivamente el cable de alimentación ni le coloque encima objetos pesados. Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile de inmediato. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Cuando el horno esté en funcionamiento, no desenchufe el cable de alimentación para apagarlo. No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si alguna sustancia extraña ingresa en el horno, desenchufe el cable de alimentación y comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

No aplique presión excesiva ni golpee el horno.

No coloque el horno sobre objetos frágiles.

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

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice adaptadores múltiples, cables de extensión ni transformadores eléctricos.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable se encuentre entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni un tomacorriente de pared flojo. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.

No coloque objetos sobre o dentro del horno ni sobre la puerta.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga cuidado al calentar alimentos o bebidas que contengan alcohol, ya que vapor puede entrar en contacto con las partes calientes del horno.

Los niños pueden golpearse o pillarse los dedos con la puerta. Mantenga alejados a los niños cuando abra o cierre la puerta.

Advertencias para el horno de microondas

El calentamiento de bebidas puede retrasar el punto de ebullición; tenga mucho cuidado al manipular el recipiente. Deje reposar siempre las bebidas por 20 segundos antes de retirarlas. Si es necesario, revuelva mientras se estén calentando. Revuelva siempre después de calentar. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
2. Cúbrala con un vendaje limpio y seco.
3. No se aplique cremas, aceites ni lociones.

Para evitar daños en la bandeja y el estante, no los sumerja en agua poco después de la cocción. No haga frituras de inmersión en el horno ya que no se puede controlar la temperatura del aceite. Esto puede hacer que el aceite caliente hierva repentinamente.

Precauciones para el horno de microondas

Utilice solo recipientes y utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire las ataduras de alambre. Pueden formarse arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles o ropa.

Utilice tiempos más cortos para pequeñas cantidades de comida a fin de evitar sobrecalentarla o quemarla.

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

Para evitar el riesgo de explosión, no caliente huevos con cáscara ni huevos duros. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, frutos secos, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con paños o papel. Existe un peligro de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Siempre use guantes para horno al sacar un plato.

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.

Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta para evitar escaldaduras por el aire o el vapor que sale.

No haga funcionar el horno cuando está vacío. El horno 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.

Instale el horno dejando los espacios libres establecidos en este manual. (Consulte Instalación del horno de microondas.)

Tenga cuidado al conectar otros electrodomésticos a los tomacorrientes cercanos al horno.

Precauciones para el funcionamiento del horno de microondas

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

- No haga funcionar el horno con la puerta abierta. No altere las trabas de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- 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. Mantenga limpias la puerta y las superficies de sellado pasando un paño húmedo y luego uno seco y suave después de cada uso.

- No haga funcionar el horno si está dañado. No lo ponga en funcionamiento hasta que haya sido reparado por un técnico calificado.

Importante: la puerta del horno debe cerrar bien. La puerta no debe estar doblada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni sueltas; los burletes de la puerta y las superficies de sellado no deben estar dañados.

- Los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico calificado.

Garantía limitada

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

- Puerta, manijas, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
 - Bandeja, guía giratoria, manguito de acoplamiento o estante de alambre rotos o faltantes.
- Utilice este horno 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 su horno.

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 un centro de servicio local de Samsung o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Utilice este horno solamente para calentar alimentos. Está diseñado para uso doméstico solamente. No caliente ningún tipo de productos textiles o cojines rellenos con granos.

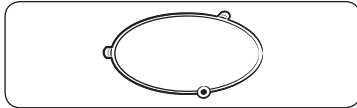
El fabricante no será responsable por los daños ocasionados por el uso incorrecto o indebido del horno.

Para evitar el deterioro de la superficie del horno y las situaciones de peligro, mantenga siempre el horno limpio y en buena condición de mantenimiento.

Instalación

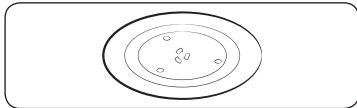
Accesorios

Dependiendo del modelo que haya adquirido, se suministran varios accesorios que se pueden utilizar de diversas maneras.



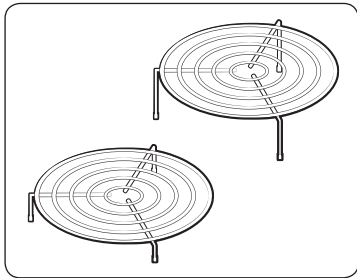
01 Anillo giratorio, se coloca en el centro del horno.

Propósito: El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.



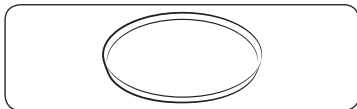
02 Plato giratorio, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.

Propósito: El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



03 Estante alto, estante bajo, se colocan sobre el plato giratorio.

Propósito: Los estantes de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño sobre el plato giratorio y un segundo plato en el estante. Los estantes de metal pueden usarse para dorar, en la cocción por hot blast y la cocción combinada.



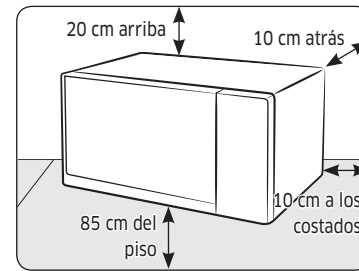
04 Plato para dorar, consulte la página 23.

Propósito: El plato para dorar se utiliza para dorar mejor los alimentos con los modos de cocción combinada de microondas o dorador. Ayuda a que la masa de pizzas y pasteles quede crocante.

⚠ PRECAUCIÓN

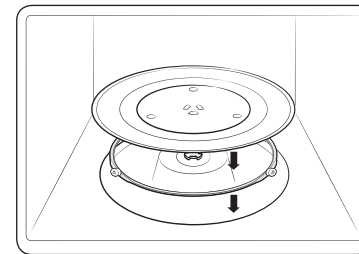
NO haga funcionar el horno de microondas sin el anillo y el plato giratorio.

Lugar de instalación



- Seleccione una superficie plana y nivelada a unos 85 cm por encima del suelo. La superficie debe poder soportar el peso del horno.
- Deje espacio para la ventilación, al menos 10 cm por las partes trasera y laterales, y 20 cm por la parte superior.
- No instale el horno en lugares calurosos ni húmedos como cerca de otros hornos microondas o de radiadores.
- Cumpla con las especificaciones de alimentación eléctrica del horno. Si necesita cables de extensión, utilice solo cables aprobados.
- Limpie el interior y el burlete de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno por primera vez.

Plato giratorio



Retire todo el material de empaque que está dentro del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

Mantenimiento

Limpieza

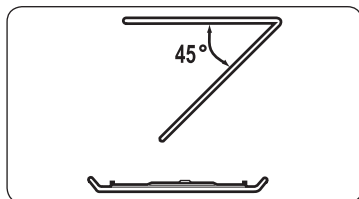
Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen impurezas en su interior. Preste especial atención a la puerta, los burletes de la puerta, el plato giratorio y el anillo giratorio (solo en modelos a los que sea aplicable)

Si la puerta no se abre o cierra con suavidad, revise si se acumularon impurezas en los burletes de la puerta. Use un paño suave y agua jabonosa para limpiar las superficies interiores y exteriores del horno. Enjuague y seque bien.

Para limpiar suciedad rebelde con olores desagradables en el interior del horno

1. Con el horno vacío, coloque una taza de jugo de limón diluido en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el horno durante 10 minutos a la máxima potencia.
3. Cuando finalice el ciclo, espere hasta que el horno se enfríe. Luego, abra la puerta y limpie la cámara de cocción.

Limpieza del interior de los modelos con calentador colgante



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje el elemento calentador superior unos 45° como se muestra. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar el elemento calentador.

⚠ PRECAUCIÓN

- Mantenga limpios la puerta y los burletes y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra con suavidad. De lo contrario, puede reducirse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no salpicar agua en los orificios de ventilación del horno.
- No use productos abrasivos ni sustancias químicas para la limpieza.
- Después de cada utilización del horno, espere hasta que este se enfríe y limpie la cámara con un detergente suave.

Repuesto (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

El interior de este horno no contiene piezas que pueda remover el usuario. No intente reemplazar o reparar este horno usted mismo.

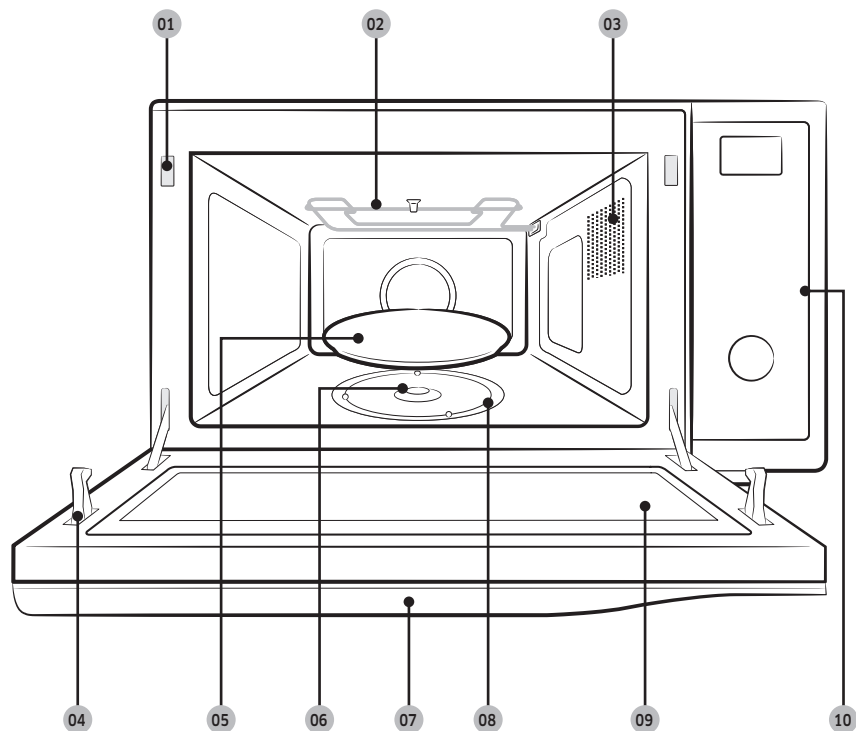
- Si se presenta algún problema con las bisagras, los burletes o la puerta, solicite asistencia a un técnico cualificado o a un centro de servicio técnico local Samsung.
- Si desea reemplazar la bombilla de luz, comuníquese con un centro de servicio técnico Samsung. No la reemplace usted mismo.
- Si se presenta algún problema con la carcasa externa del horno, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y comuníquese con un centro de servicio técnico local Samsung.

Cuidados para períodos prolongados sin uso

Si no va a utilizar el horno durante un período prolongado, desenchufe el cable de alimentación y coloque el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad acumulados en el interior pueden afectar el desempeño del horno.

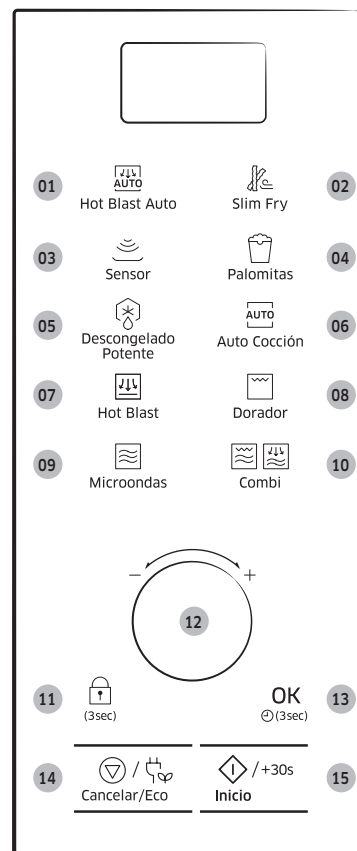
Funciones del horno

Horno



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

Panel de control



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 01 Botón Hot Blast Auto | 02 Botón Slim Fry |
| 03 Botón Sensor | 04 Botón Palomitas |
| 05 Botón Descongelado Potente | 06 Botón Auto Cocción |
| 07 Botón Hot Blast | 08 Botón Dorador |
| 09 Botón Microondas | 10 Botón Combi |
| 11 Botón Bloqueo para niños | 12 Disco selector multifunción |
| 13 Botón OK | 14 Botón Cancelar/Eco |
| 15 Botón Inicio/+30s | |

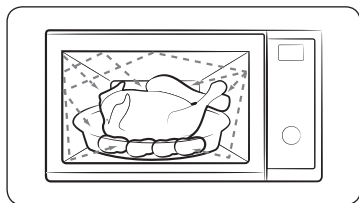
Uso del horno

Cómo funciona un horno de microondas

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color. Puede usar el horno de microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Principio de cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que los alimentos giran en el plato. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2.5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
 - Cantidad y densidad
 - Contenido de agua
 - Temperatura inicial (refrigerados o no)

🔑 IMPORTANTE

Como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno. Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

- Una cocción pareja de los alimentos bien al centro.
- La misma temperatura en todo el alimento.

Verificar que el horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento sencillo le permite verificar que el horno funcione correctamente en todo momento. En caso de duda, consulte la sección “Resolución de problemas” en las páginas 38-41.

📄 NOTA

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente adecuado. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si se utiliza otro nivel de potencia diferente al máximo (100 % - 1000 W), el agua demora más tiempo en hervir.

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



Presione el modo Microondas y programe el tiempo en 4 o 5 minutos presionando el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. Luego el agua debe comenzar a hervir.

Uso del horno

Configuración de la hora

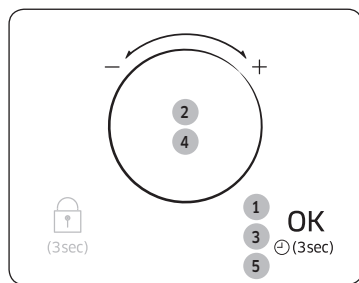
Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente "88:88" y, luego, "12:00" en el visor.

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

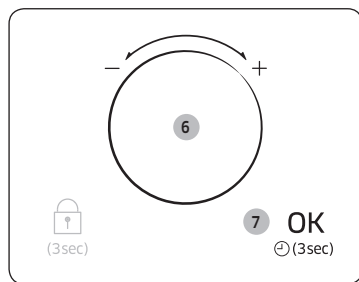
- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

NOTA

No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.



1. Presione el botón **OK** durante 3 segundos.
2. Gire el **disco selector multifunción** para establecer el formato de la hora. (12 h o 24 h)
3. Presione el botón **OK** para completar la configuración.
4. Gire el **disco selector multifunción** para ajustar la hora.
5. Presione el botón **OK**.



6. Gire el **disco selector multifunción** para ajustar los minutos.
7. Cuando se visualiza la hora correcta, presione el botón **OK** para iniciar el reloj.
Resultado: La hora se visualiza cada vez que no está usando el horno de microondas.

Cocinar/recalentar

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

IMPORTANTE

SIEMPRE verifique sus ajustes de cocción antes de alejarse del horno.

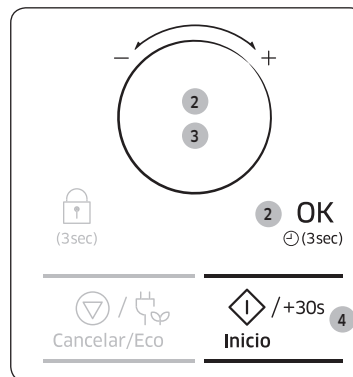
Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca encienda el horno de microondas cuando está vacío.



1. Presione el botón **Microondas**.

Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

 (Modo Microondas)
100 W (Potencia de salida)



2. Gire el **disco selector multifunción** hasta que aparezca el nivel de potencia adecuado. En este punto, presione el botón **OK** para ajustar el nivel de potencia. Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente cambia a la etapa de configuración del tiempo de cocción.

3. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**.

Resultado: El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos.

Se visualiza el tiempo de cocción.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato giratorio comienza a girar.

Comienza la cocción. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de este modo, el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, de acuerdo con su tipo y cantidad.

Puede seleccionar entre diez niveles de potencia.

NP:100	(Alto)	NP:50	(Mediano)
NP:90	(Saltear)	NP:40	(Mediano bajo)
NP:80	(Recalentar)	NP:30	(Bajo)
NP:70	(Mediano alto)	NP:20	(Descongelar)
NP:60	(Hervir a fuego lento)	NP:10	(Tibio)

Los tiempos de cocción indicados en las recetas y en este manual corresponden al nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Reducido
Nivel de potencia más bajo	Aumentado

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción presionando el botón **Inicio/+30s** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

- Verificar cómo progresa la cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo de cocción restante



Método 1

Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos durante la cocción, presione el botón **Inicio/+30s** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.

- Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **Inicio/+30s** seis veces.

Método 2

Solo tiene que girar el **disco selector multifunción** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción gire hacia la derecha, y para disminuir el tiempo de cocción gire hacia la izquierda.

Uso del horno

Detención de la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Verificar los alimentos
- Dar vuelta los alimentos o revolverlos
- Dejarlos reposar

Para detener la cocción...	Luego...
Temporariamente	Abra la puerta o presione el botón Cancelar/Eco una vez. Resultado: Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta nuevamente y presione el botón Inicio/+30s .
Completamente	Presione el botón Cancelar/Eco una vez. Resultado: Se detiene la cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, presione el botón Cancelar/Eco nuevamente.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno cuenta con un modo de ahorro de energía.



- Presione el botón **Cancelar/Eco**.
Resultado: Se apaga el visor.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **Cancelar/Eco** y el visor mostrará la hora actual. El horno está listo para ser utilizado.

NOTA

Función de ahorro de energía automático

Si no selecciona ninguna función cuando el aparato se encuentra en medio de la configuración o en el estado de parada temporal, la función se cancela y el reloj se muestra después de 25 minutos.

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

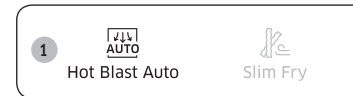
Uso de las funciones de hot blast auto

Las 14 funciones de **Hot Blast Auto** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de las porciones girando el **disco selector multifunción**.

IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Presione el botón **Hot Blast Auto**.

2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**.

Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK** para seleccionar el tipo de alimento.

3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Guía de la Hot Blast Auto

La siguiente tabla presenta 14 programas de **Hot Blast Auto**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Estos programas funcionan con una combinación de microondas, dorador y convección.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
P1 Pollo en Piezas	2 porciones (1.0 lb) 4 porciones (2.0 lbs)	Pintar las presas de pollo con aceite y aderezos. Colocar las presas con el lado de la piel hacia abajo sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta las presas de pollo con hueso y presionar el botón de inicio para continuar.
P2 Hamburguesas	2 porciones (2 uds.) 4 porciones (4 uds.) (1 ud. = 4 oz)	Colocar las hamburguesas sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta las hamburguesas y presionar el botón de inicio para continuar.
P3 Filete de Salmón	1 porción (4 oz) 2 porciones (8 oz)	Colocar los filetes de salmón sobre el estante alto. Pintar los filetes de salmón con aceite y aderezos al gusto.
P4 Filete de Res Termino Medio (1 lb)	1 pulgada, 1.0 lb	Colocar el contrafilete sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta el contrafilete y presionar el botón de inicio para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos al gusto.
P5 Filete de Res Bien Cocido (1 lb)	1 pulgada, 1.0 lb	Colocar el contrafilete sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta el contrafilete y presionar el botón de inicio para continuar. Dejar reposar el contrafilete por 5 minutos antes de cortar. Pintar el contrafilete con aceite y aderezos al gusto.
P6 Chuletas de Puerco Deshuesada	2 porciones (2 uds.) 4 porciones (4 uds.) (1 porción = 4 oz/cada una)	Colocar las chuletas sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta las chuletas y presionar el botón de inicio para continuar. Pintar las chuletas de cerdo con aceite y aderezos al gusto.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
P7 Pizza Congelada (6 pulgadas)	6 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante alto.
P8 Pizza Congelada (12 pulgadas)	12 pulgadas	Colocar la pizza sobre el estante alto.
P9 Pizza en plato Hondo (30oz.)	28-32 oz	Colocar la pizza sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante bajo.
P10 Palitos de Queso Congelada	2 porciones (4 uds.) 4 porciones (8 uds.) (2 uds. por porción)	Colocar los palitos de queso sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P11 Alitas de Pollo Congelada	2 porciones (6 uds.) 4 porciones (12 uds.) (3 uds. por porción)	Colocar las alitas de pollo sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P12 Aros de Cebolla Congelados	2 porciones (6 uds.) 4 porciones (12 uds.) (3 uds. por porción)	Colocar los aros de cebolla sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P13 Papitas Congeladas	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar las papas fritas congeladas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
P14 Mac and Cheese (14oz.)	13-16 oz	Cocer los macarrones siguiendo las indicaciones del paquete. Mezclar 9 oz de macarrones, 0.3 oz de mantequilla derretida, 2 oz de leche y 1 huevo batido. Verter en un plato resistente al gratinado del horno y espolvorear 1.7 oz de queso mozzarella y 1.7 oz de queso cheddar por encima de los macarrones. Colocar en el estante alto y cocinar.

Uso del horno

Uso de las funciones de slim fry

Las 8 funciones de **Slim Fry** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de Freír sin aceite girando el **disco selector multifunción**.

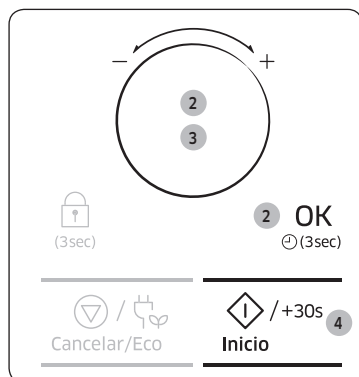
🔊 IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Presione el botón **Slim Fry**.



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK** para seleccionar el tipo de alimento.

3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Guía para slim fry

La siguiente tabla presenta los 8 programas automáticos de **Slim Fry** para freír. Incluye las cantidades y las instrucciones adecuadas. Se utiliza menos aceite para freír en comparación con el uso de una freidora, a la vez que se obtienen resultados sabrosos. Los programas funcionan con una combinación de convección, calentador superior y energía de microondas.

1. Papas/verduras

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Langostinos Congelados	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar los langostinos congelados sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
2. Nuggets de Pollo Congelados	2 porciones (10 uds.) 4 porciones (20 uds.) (5 uds. por porción)	Colocar los nuggets de pollo congelados sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
3. Mini Rollitos Congelados	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar los mini rollitos primavera congelados sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
4. La Papa Frita	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Pelar las papas y cortarlas en bastones con un grosor de 10 x 10 mm. Remojar en agua fría por 30-40 minutos (echar un poco de sal al agua fría para la presión osmótica). Secar con una toalla y pintar con 5 g de aceite. (Eliminar completamente la humedad. De lo contrario, las papas pueden chamuscarse y pegarse al fondo de la charola.) Colocar sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
5. Papas Wedge Congelados	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Colocar las rebanadas de papa congeladas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.
6. Croquetas de Papa Congeladas	2 porciones (8 oz) 4 porciones (16 oz)	Colocar las croquetas de papa congeladas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
7 Muslitos	1 porción (3 uds.) 2 porciones (6 uds.)	Enjuagar los muslos y colocarlos directamente sobre el estante alto. Al oír la señal sonora, dar vuelta los muslos y presionar el botón de inicio para continuar.
8 Cochinita Vegetales	2 porciones (8 oz) 3 porciones (12 oz)	Cortar calabacines y zanahorias y pintar con 5 g de aceite. Colocar las verduras cortadas sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.

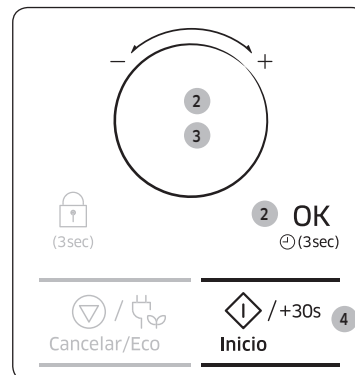
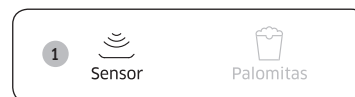
Uso de las funciones de cocción por sensor

Las 5 funciones de **Cocción Por Sensor** ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.

👉 IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Presione el botón **Sensor**.

2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Consulte la tabla en la página siguiente para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK** para seleccionar el tipo de alimento. Si selecciona el tipo de alimento 1 y 2, omita el tercer paso

3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste seleccionado. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Uso del horno

Guía de cocción por sensor

La siguiente tabla presenta los 5 programas de **Cocción por sensor**. Contiene el rango de peso por alimento recomendado después de la cocción y las instrucciones apropiadas.

Al inicio del programa la pantalla muestra el periodo del sensor. Después de este periodo el tiempo de cocción y el nivel de potencia se calculan automáticamente y se muestra el tiempo de cocción restante. Para comodidad del usuario, el proceso de cocción lo controla el sistema del sensor.

⚠ PRECAUCIÓN

¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones	
1. Papa	1 a 5 uds.	Pinchar cada papa varias veces con un tenedor. Colocar en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Después de cocinar las papas, dejar reposar durante 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.	
2 Pizza	2 a 4 porciones	Colocar entre 2 y 4 porciones de pizza en un plato apto para microondas, con los bordes gruesos de cada porción hacia el borde del plato. No permitir que las porciones se superpongan. No cubrir. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.	
3 Cocinar	1. Bebida	8 oz	Utilizar una taza o un jarro para medir y no cubrir. Colocar la bebida en el horno. Después de calentar, revolver bien. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	2. Desayuno Congelado	4 a 8 oz	Usar este botón para emparedados congelados, entradas de desayuno, crepas, waffles, etc. Seguir las instrucciones del paquete para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	3. Cena Congelada	8 a 14 oz	Retirar los alimentos de su envoltorio y seguir las instrucciones de la caja para cubrir y dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones	
4 Recalentar	1. Cazuela	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico (1 pulgada) ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Guiso: alimentos refrigerados.
	2. Platos de Cena	1 porción	Utilizar solo alimentos precocidos, refrigerados. Cubrir el plato con un envoltorio de plástico ventilado (1 pulgada) o papel encerado metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Contenido: 3-4 oz de carne, ave o pescado (hasta 6 oz con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3-4 oz)
	3. Pasta	1 a 4 porciones	Cubrir el plato con un envoltorio plástico (1 pulgada) ventilado. Si la comida no está tan caliente como quisiera después de usar la función "Sensor", continúe calentándola con más tiempo y potencia. Revolver una vez antes de servir. Contenido: Pastas: espaguetis y raviolos enlatados

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
5 Verduras	1. Vegetales frescos	1 a 4 porciones Colocar las verduras frescas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico (1 pulgada) ventilado mientras se cocina y revolver antes de dejar reposar. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.
	2. Vegetales congelados	1 a 4 porciones Colocar las verduras congeladas en un recipiente de cerámica, vidrio o plástico apto para microondas y agregar 2 a 4 cucharadas de agua. Cubrir con un envoltorio plástico (1 pulgada) con ventilación para cocinar. Revolver antes de dejar reposar por 3-5 minutos. Dejar que el horno se enfríe por al menos 5 minutos antes de volver a usarlo.

Instrucciones para cocinar con sensor automático

El sensor automático le permite cocinar los alimentos en forma automática, ya que detecta la cantidad de gases generados por los alimentos durante la cocción.

- Cuando cocina los alimentos, se generan diversos tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados, ya que detecta estos gases de los alimentos y elimina la necesidad de ajustar el tiempo de cocción y el nivel de potencia.
- Cuando tapa un recipiente con su tapa o lo cubre con envoltorio de plástico durante la Cocción por sensor, el sensor automático detecta los vapores generados cuando el vapor satura el recipiente.
Si usa film transparente o envoltorio de plástico, asegúrese de dejar una pequeña abertura cerca del borde del plato para ventilación o de pincharlo varias veces.
- Poco antes de que finaliza la cocción, el tiempo de cocción restante empieza su cuenta regresiva. Este es un buen momento para que rote o revuelva los alimentos para lograr una cocción uniforme si es necesario.
- Antes de comenzar la Cocción por sensor automático, puede condimentar los alimentos con hierbas, especias o salsas para dorar. No obstante, debe tener en cuenta que la sal o el azúcar puede causar exceso de cocción en algunos lugares de los alimentos, por lo que estos ingredientes deben agregarse después de la cocción.

Recipientes y tapas para la Cocción por sensor

- Para obtener buenos resultados de cocción con esta función, siga las instrucciones para seleccionar los recipientes y las tapas adecuadas que se indican en las tablas de este manual.
- Siempre utilice recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltorio de plástico. Cuando utilice un envoltorio de plástico, destape un extremo para liberar el vapor en la medida adecuada.
- Utilice siempre la tapa correspondiente al recipiente que está en uso. Si el recipiente no tiene su propia tapa, use un envoltorio de plástico.
- Llene los recipientes al menos por la mitad.
- Los alimentos que deben revolvearse o rotarse deben revolvearse o darse vuelta hacia el final del ciclo de Cocción por sensor, cuando haya empezado la cuenta regresiva en la pantalla.

Importante

- Después de instalar el horno y conectarlo a un tomacorriente, no desenchufe el cable de alimentación. El sensor necesita un tiempo para estabilizarse a fin de que la cocción se realice satisfactoriamente.
- No se recomienda utilizar la función de auto Cocción por sensor para una operación de cocción continua, por ejemplo, una operación de cocción inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la refrigeración y la circulación de aire apropiadas, y asegurar que el sensor funcione con precisión.
- Para evitar malos resultados, no use el Sensor automático cuando la temperatura ambiente sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergente volátil para limpiar el horno. El gas producido por este detergente puede afectar el funcionamiento del sensor.
- Evite colocar el horno cerca de electrodomésticos que generan mucha humedad o emisiones de gas, ya que esto interferirá con el correcto funcionamiento del Sensor automático.
- Siempre mantenga limpia la parte interna del horno. Limpie todos los derrames con un paño húmedo. Este horno ha sido diseñado para uso doméstico solamente.

Uso del horno

Uso de las funciones de palomitas

La función **Palomitas** tiene el tiempo de cocción y el nivel de potencia preprogramados. No es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

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



1. Presione el botón **Palomitas**.



2. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado:

- Comienza la cocción.
- El horno emite una señal sonora cuando finaliza la cocción.

NOTA

Use solo recipientes aptos para microondas.

La siguiente tabla muestra el programa de palomitas, las cantidades y las instrucciones.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Palomitas (3.0 a 3.5oz.)	3.0-3.5 oz 1 paquete	Usar solo una bolsa de palomitas para microondas por vez. Hay que tener cuidado al retirar la bolsa del horno y al abrirla.

Uso de las funciones de descongelado potente

La función **Descongelado Potente** permite descongelar carnes, aves, pescados, panes y pasteles. El tiempo de descongelado y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Simplemente seleccione el programa y el peso.

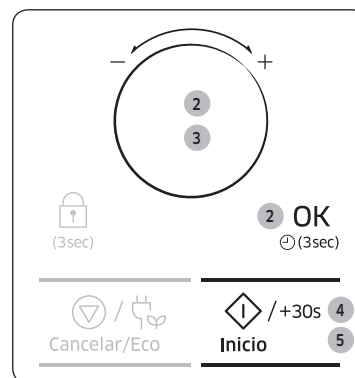
NOTA

Use solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Presione el botón **Descongelado Potente**.



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK** para seleccionar el tipo de alimento.

3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado:

- Comienza el descongelamiento.
- El horno emite una señal sonora durante el descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.

5. Presione nuevamente el botón **Inicio/+30s** para finalizar el descongelamiento.

Resultado: Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Guía de descongelado potente

La siguiente tabla presenta los programas de **Descongelado Potente**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar. Coloque carnes, aves y pescados en un plato de vidrio plano o en uno de cerámica, acomode panes, pasteles y frutas sobre papel de cocina.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Carne	0.1-3.5 lbs	Proteger los bordes con papel de aluminio. Dar vuelta la carne cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para cordero, cerdo, bistecs, costillas y carne molida. Para carne molida, colócala directamente en el plato giratorio sobre papel encerado. No utilizar una bandeja adicional. Dejar reposar, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
2 Aves	0.1-3.5 lbs	Proteger las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dar vuelta el ave cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.
3 Pescado	0.1-3.5 lbs	Proteger la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta el pescado cuando el horno emita señales sonoras. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
4 Pan/Pastel	0.1-2.0 lbs	Colocar el pan sobre una toalla de papel. Dar vuelta el pollo cuando el horno emita una señal sonora. Colocar el pastel sobre un plato de cerámica y, si es posible, dar vuelta el pastel cuando el horno emita señales sonoras. (El horno sigue funcionando y se detiene solo cuando abre la puerta.) Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguettes. Acomodar los panecillos en un círculo.

Uso de las funciones de auto cocción

Las 14 funciones de **Auto Cocción** incluyen/ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de las porciones girando el **disco selector multifunción**.

🔊 IMPORTANTE

Use solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Presione el botón **Auto Cocción**.
2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **disco selector multifunción**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados. En este punto, presione el botón **OK** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la porción girando el **disco selector multifunción**. Algunos tipos de alimentos no tienen tamaño de porción. Por ello, no es necesario seleccionar el tamaño.
4. Presione el botón **Inicio/+30s**.
Resultado: Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado. Cuando finaliza:
 - 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
 - 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
 - 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Uso del horno

Guía de auto cocción

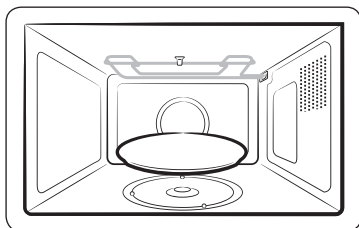
La tabla siguiente presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para la auto cocción.

Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
1. Tocino	1 porción: 2 rebanadas 2 porciones: 4 rebanadas 3 porciones: 6 rebanadas	Colocar 2 toallas de papel sobre un plato apto para microondas y acomodar el tocino sobre las toallas. No superponer el tocino. Cubrir con una toalla de papel adicional. Quitar las toallas de papel de inmediato después de la cocción.
2 Salchichas	1 porción: 2 unidades 2 porciones: 4 unidades	Pinchar las salchichas 3 veces con un tenedor y colocar sobre un plato apto para microondas. Al oír la señal sonora, agregar los panecillos y presionar el botón de inicio para continuar.
3 Avena	1 porción: 1 paquete 2 porciones: 2 paquetes	Para saber la cantidad de agua necesaria recomendada, seguir las instrucciones del paquete. Revolver bien antes y después.
4 Mezcla de Brownie	1 paquete	Verter la masa en un recipiente apto para microondas de 8x8 pulgadas y colocar este en el estante bajo.
5 Masa Para Galletas	8-10 unid. (1 oz/cada una)	Colocar las galletitas sobre el plato para dorar y la charola sobre el estante bajo. Al oír la señal sonora, colocar las galletitas.
6 Nachos	1 porción	Acomodar los chips de tortilla de manera uniforme en un plato apto para microondas y el plato sobre el estante alto. Espolvorear uniformemente con queso. Contenido: - 2 tazas de chips de tortilla - ½ taza de queso rallado
7 Pretzels Suaves	1 porción: 2 uds. 2 porciones: 3 uds.	Colocar los pretzels sobre el plato para dorar y el plato sobre el estante alto.

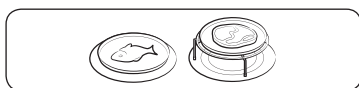
Código/Alimento	Cantidad	Instrucciones
8 Derretir Mantequilla	1 barra (¼ lb) 2 barras (½ lb)	Desenvolver la mantequilla y cortar la barra. Colocar la mantequilla en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
9 Ablandar Mantequilla	1 barra (¼ lb) 2 barras (½ lb)	Separar la mantequilla del envoltorio y colocar en un plato apto para microondas.
10 Derretir Chocolate	1 taza de pepitas	Colocar las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. Al oír la señal sonora, revolver bien y presionar el botón de inicio para continuar. A menos que se revuelvan, las pepitas de chocolate mantienen su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.
11 Ablandar Helado	1 porción: 1 pinta 2 porciones: ½ galón	Retirar la tapa del envase. Colocar el envase en el centro del horno de microondas.
12 Ablandar Queso Crema	1 paquete (½ lb)	Desenvolver el queso crema y colocar en un plato apto para microondas.
13 Derretir Queso	1 taza	Colocar el queso en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel encerado. Revolver después.
14 Derretir Malvavisco	5 oz	Colocar los malvaviscos en un recipiente grande apto para microondas. Revolver después.

Uso del plato para dorar

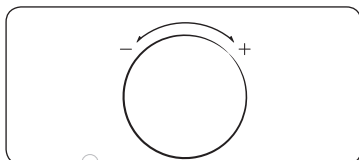
Este plato para dorar permite dorar y dejar crocantes los alimentos no solo por la parte de arriba con el dorador, sino también por debajo gracias a la alta temperatura que alcanza el plato para dorar. En la tabla (ver página siguiente) se indican numerosos alimentos que puede preparar en el plato para dorar. El plato para dorar también puede utilizarse para tocino, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque el plato para dorar directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación más alta de Microondas-Dorador [600 W + Dorador] siguiendo los tiempos e indicaciones de la tabla.
2. Pinte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como tocino y huevos para obtener un buen dorado.
3. Coloque los alimentos en el plato para dorar.



4. Coloque el plato para dorar sobre el estante de metal (o plato giratorio) en el microondas.



5. Seleccione la potencia y el tiempo de cocción adecuados.

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes para horno para retirar el plato para dorar, ya que se calentará mucho.
- No coloque recipientes que no sean resistentes al calor sobre el plato para dorar.
- Nunca coloque el plato para dorar en el horno sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que el plato para dorar no es apto para lavavajillas.

📖 NOTA

- Advierta que el plato para dorar tiene una capa de teflón que no es resistente a rayaduras. No utilice objetos filosos como cuchillos para cortar sobre el plato para dorar.
- Limpie el plato para dorar con agua tibia y detergente y enjuague con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas abrasivas o dañará el revestimiento.

Hot blast

El modo Hot Blast es similar al horno tradicional. No se usa el modo de microondas. Puede ajustar la temperatura, como sea necesario, en un rango entre 100 °F y 400 °F.

- Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener una mejor cocción y dorado si usa el estante bajo.

Abra la puerta y coloque el recipiente en el plato giratorio sobre el estante bajo.



1. Presione el botón **Hot Blast**.

Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

(Modo Hot Blast)
350 °F (Temperatura)



2. Ajuste la temperatura girando el **disco selector multifunción**. (Temperatura: 100, 200, 250, 300, 325, 350, 375, 400 °F)

- Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente cambia a la etapa de configuración del tiempo de cocción.

3. Presione el botón **OK**.
4. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**. (Si desea precalentar el horno, seleccione " : 0")

El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

5. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Comienza la cocción. Cuando finaliza:

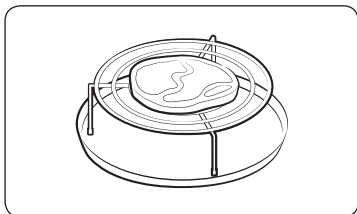
- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Uso del horno

Dorador

El dorador le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar microondas.

- Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si usa el estante alto.



1. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre el estante.



2. Presione el botón **Dorador**.
Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

 (Modo dorador)

- No se puede ajustar la temperatura del dorador.



3. Programe el tiempo de dorado girando el **disco selector multifunción**.

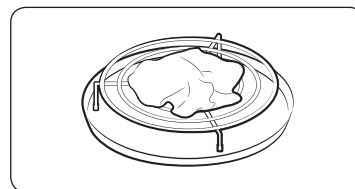
- El tiempo máximo de dorado es de 60 minutos.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Comienza el dorado. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Selección de los accesorios



La cocción por horno tradicional no requiere utensilios. Sin embargo, debe usar solo utensilios de cocina que usaría en su horno normal. Los recipientes aptos para microondas, por lo general, no son adecuados para la cocción por convección; no utilice recipientes ni platos de plástico, ni tazas o toallas de papel, etc. Si desea seleccionar un modo de cocción combinado (microondas y dorador o Hot Blast), utilice solo recipientes que sean aptos para microondas y para horno.

IMPORTANTE

Para obtener más información sobre recipientes y utensilios adecuados, consulte la Guía de recipientes de cocina en la página 27.

Combinación de microondas y dorador

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

🔊 IMPORTANTE

SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para horno. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.

🔊 IMPORTANTE

SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.

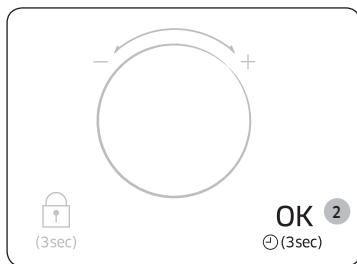
Puede mejorar la cocción y el dorado si usa el estante alto.

Abra la puerta. Coloque los alimentos sobre el estante más adecuado para el tipo de alimento que va a cocinar. Coloque el estante en el plato giratorio. Cierre la puerta.




1. Presione el botón **Combi**.
Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

Cb-1 (Microondas + Dorador)



2. Puede mostrar Cb-1 y, luego, presionar el botón **OK**.

Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

 (Modo combinado Microondas y Dorador)

- No se puede ajustar la temperatura del dorador o el nivel de potencia.



3. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**.

- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

4. Presione el botón **Inicio/+30s**.

Resultado: Comienza la cocción combinada. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Uso del horno

Combinación de microondas y hot blast

La cocción combinada utiliza energía de microondas y calor por convección. No se requiere un precalentamiento ya que la energía de microondas está disponible de inmediato.

Se pueden cocinar varios alimentos en el modo combinado, en especial:

- Carnes y aves asadas
- Tartas y pasteles
- Platos con huevo y queso

👁️ IMPORTANTE

SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para horno. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.

👁️ IMPORTANTE

SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes. Puede obtener una mejor cocción y dorado si usa el estante bajo.

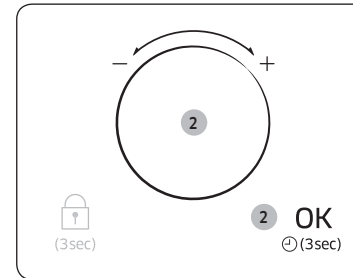
Abra la puerta. Coloque el alimento sobre el plato giratorio o sobre el estante bajo que se debe colocar luego sobre el plato giratorio. Cierre la puerta. El elemento calentador debe estar en posición horizontal.



1. Presione el botón **Combi**.

Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

Cb-1 (Microondas + Dorador)



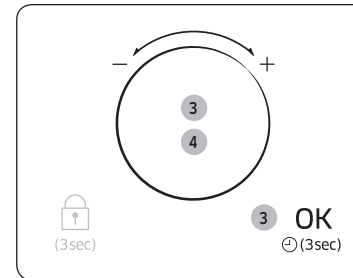
2. Puede mostrar Cb-2 (Microondas + Hot Blast) girando el **disco selector multifunción**.

En este punto, presione el botón **OK**.

Resultado: Se visualizan las siguientes indicaciones:

(Modo combinado
Microondas y Hot Blast)
350 °F (Temperatura)

- El nivel de potencia se fija en 30 %.



3. Ajuste la temperatura adecuada girando el **disco selector multifunción** (Temperatura: 100, 200, 250, 300, 325, 350, 375, 400 °F).

En este punto, presione el botón **OK** para ajustar el nivel de potencia.

4. Programe el tiempo de cocción girando el **disco selector multifunción**.

- El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.



5. Presione el botón **Inicio/+30s**.

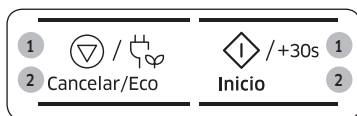
Resultado: Comienza la cocción combinada.

El horno se calienta hasta la temperatura programada y, luego, continúa la cocción por microondas hasta que finaliza el tiempo de cocción. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite una señal sonora 4 veces.
- 2) La señal de recordatorio de finalización emitirá una señal sonora 3 veces (una vez cada minuto).
- 3) Aparece de nuevo la hora actual.

Desactivación de la alarma

Puede desactivar la alarma cada vez que lo desee.



1. Presione los botones **Inicio/+30s** y **Cancelar/Eco** al mismo tiempo.

Resultado: El horno no emite ningún sonido para indicar el final de una función.

- Se visualizan las siguientes indicaciones.



2. Para volver a activar la alarma, presione los botones **Inicio/+30s** y **Cancelar/Eco** nuevamente al mismo tiempo.

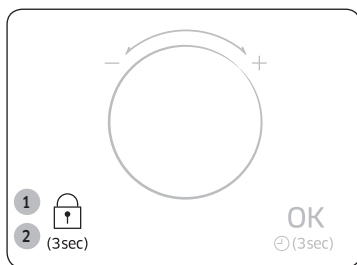
Resultado: El horno funciona normalmente.

- Se visualizan las siguientes indicaciones.



Uso de la función de bloqueo para niños

Su horno de microondas está equipado con un programa especial de bloqueo para niños que permite trabar el horno de modo tal que ni los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar accidentalmente.



1. Presione el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.

Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- El visor indicará "L".



2. Para desbloquear el horno, presione el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.

Resultado: Se puede usar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado.

Se debe tener cuidado al seleccionar el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.

La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓X	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si usa demasiada cantidad.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.
• Tazas de poliestireno	✓	Pueden prenderse fuego.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Puede provocar un arco eléctrico.
• Papel reciclado o ribetes de metal	X	
Recipientes de vidrio	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Vajilla para horno	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Cristalería fina	✓	
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.

Guía de utensilios de cocina

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Metal <ul style="list-style-type: none"> • Recipientes • Precintos de alambre de bolsas para congelador 	✗ ✗	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
Papel <ul style="list-style-type: none"> • Platos, vasos, servilletas de papel y papel de cocina • Papel reciclado 	✓ ✗	Solo para una cocción corta o para calentar los alimentos. También para absorber el exceso de humedad. Puede provocar un arco eléctrico.
Plástico <ul style="list-style-type: none"> • Recipientes • Film transparente • Bolsas para congelador 	✓ ✓ ✓✗	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plástico de melamina. Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente. Solo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Puede utilizarse para retener la humedad y evitar las salpicaduras.

✓ : Recomendado ✓✗ : Tenga cuidado ✗ : Inseguro

Guía de cocción

Microondas

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

Cocina

Utensilios de cocina para la cocción en microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas:

Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo (consulte el capítulo con sugerencias, técnicas y consejos).

Cubrir durante la cocción

Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere.

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

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Espinaca	0.3 lb	60 %	5-6
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Brócoli	0.7 lb	60 %	8-9
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Arvejas	0.7 lb	60 %	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Ejotes	0.7 lb	60 %	7½-8½
	Instrucciones Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Verduras varias (zanahorias/arvejas/maíz)	0.7 lb	60 %	7-8
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Verduras varias (estilo chino)	0.7 lb	60 %	7½-8½
	Instrucciones Agregar 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua, consulte a la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte a la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Brócoli	0.6 lb	100 %	3-4
	1.0 lb		5-6
Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Disponer los tallos de manera que apunten hacia el centro. Servir después de 3 minutos de reposo.			
Colecitas de Bruselas	1.0 lb	100 %	4½-5
	Instrucciones Agregar 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Zanahorias	1.0 lb	100 %	6-7
	Instrucciones Cortar las zanahorias en rebanadas parejas. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Coliflor	0.6 lb	100 %	3½-4
	1.0 lb		6-7
Instrucciones Preparar flores de tamaños parejos. Cortar las flores grandes por la mitad. Disponer los tallos de manera que apunten hacia el centro. Servir después de 3 minutos de reposo.			

Guía de cocción

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Calabacines	0.6 lb	100 %	4-5
	Instrucciones Cortar los calabacines en rebanadas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocinar hasta que estén tiernos. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Berenjenas	0.6 lb	100 %	2½-3
	Instrucciones Cortar las berenjenas en rebanadas pequeñas y rociarlas con 1 cucharada de jugo de limón. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Poros	0.6 lb	100 %	3½-4
	Instrucciones Cortar los poros en rebanadas delgadas. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Hongos	0.25 lb 0.6 lb	100 %	1½-2 2½-3
	Instrucciones Preparar hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorporar agua. Rociar con jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Cebollas	0.6 lb	100 %	5-5½
	Instrucciones Cortar las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregar solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Pimientos	0.6 lb	100 %	4½-5
	Instrucciones Cortar los pimientos en rebanadas pequeñas. Servir después de 3 minutos de reposo.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Papas	0.6 lb 1.0 lb	100 %	5-6 8-9
	Instrucciones Pesar las papas peladas y cortarlas en mitades o cuartos de tamaños similares. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Nabo repollo	0.6 lb	100 %	5½-6
	Instrucciones Cortar el nabo en cubos pequeños. Servir después de 3 minutos de reposo.		

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: Use un bol de vidrio Pyrex grande con tapa; el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocinar con tapa. Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla. Comentario: es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocinar destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Arroz blanco (sancochado)	1 taza	50 %	20-22
	Instrucciones Agregar 1½ tazas de agua fría por 1 taza de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1½ tazas	50 %	22-24
Instrucciones Agregar 2½ tazas de agua fría por 1½ tazas de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.			

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Arroz integral (sancochado)	1 taza	50 %	22-24
	Instrucciones Agregar 1½ tazas de agua fría por 1 taza de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1½ tazas	50 %	24-26
Mezcla de arroz (arroz + arroz salvaje)	Instrucciones Agregar 2½ tazas de agua fría por 1½ tazas de arroz. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1 taza	80 %	16-17
Mezcla de granos (arroz + cereal)	Instrucciones Agregar 2 tazas de agua fría por 1 taza de arroz/mezcla de arroz salvaje. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1 taza	80 %	17-18
Pasta	Instrucciones Agregar 1¾ tazas de agua fría por 1 taza de mezcla de arroz/cereal. Servir después de 5 minutos de reposo.		
	1 taza	80 %	10-11
	Instrucciones Agregar 4 tazas de agua. Servir después de 5 minutos de reposo.		

Recalentar

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

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente de +64 a +68 °F o alimentos fríos a una temperatura aproximada de +41 a +45 °F.

Disponer y cubrir

Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver

Consulte las tablas para obtener ayuda.

En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).

Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.

Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos). Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

Guía de cocción

Calentar y calcular tiempos de reposo

Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura.

Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente.

Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele.

El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.

Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

Recalentar líquidos

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

Recalentar alimentos para bebés

Alimento para bebés:

Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 86~104 °F.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño. Temperatura recomendada para servir: aprox. 100 °F.

Comentario:

Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Bebidas (café, té, agua)	150 ml (1 taza)	100 %	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		4-4½
	Instrucciones Verter en tazas y recalentar sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una frente a la otra, 3 tazas en un círculo. Conservar en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revolver bien. Servir después de 1-2 minutos de reposo.		
Sopa (fría)	0.6 lb	70 %	3½-4
	0.8 lb		4½-5
	1.0 lb		6-6½
	1.2 lbs		7-7½
	Instrucciones Verter en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver bien después de recalentar. Revolver una vez más antes de servir. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Estofado (frío)	0.8 lb	70 %	4½-5½
	Instrucciones Poner el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Pasta con salsa (fría)	0.8 lb	70 %	3½-4½
	Instrucciones Colocar la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Revolver antes de servir. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Pasta rellena con salsa (fría)	0.8 lb	70 %	4-5
	Instrucciones Colocar la pasta rellena (por ejemplo, raviolos, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubrir con una tapa de plástico. Revolver ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir. Servir después de 3 minutos de reposo.		
Platos preparados (fríos)	0.8 lb	60 %	4½-5½
	1.0 lb		5½-6½
	1.2 lbs		6½-7½
Instrucciones Colocar una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubrir con un film transparente para microondas. Servir después de 3 minutos de reposo.			
Fondue de queso lista para servir (fría)	0.8 lb	60 %	6-7
	Instrucciones Colocar el fondue de queso en un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Revolver ocasionalmente durante y después del calentamiento. Revolver bien antes de servir. Servir después de 1-2 minutos de reposo.		

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (segundos)
Alimento para bebés (verduras + carne)	0.4 lb	70 %	30
	Instrucciones Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Papillas para bebés (cereal + leche + fruta)	0.4 lb	70 %	20
	Instrucciones Verter el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocinar con tapa. Revolver después del tiempo de cocción. Antes de servir, revolver bien y verificar atentamente la temperatura. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		
Leche para bebés	100 ml	30 %	30-40
	200 ml		60-70
	Instrucciones Revolver o agitar bien y verter en un biberón esterilizado. Colocar en el centro del plato giratorio. Cocinar destapado. Agitar bien y dejar reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y verificar atentamente la temperatura. Servir después de 2-3 minutos de reposo.		

Guía de cocción

Descongelamiento

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible. Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten.

Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelados comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Remítase a la siguiente tabla.

Sugerencia: los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada de -64 a -68 °F, utilice la siguiente tabla como guía.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de descongelamiento (min.)
Carne			
Carne molida	0.6 lb	20 %	6-7
	1.1 lbs		8-13
Bistec de cerdo	0.6 lb	20 %	7-8
	Instrucciones Colocar la carne en el plato giratorio. Proteger los bordes más delgados con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Servir después de 15-30 minutos de reposo.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de descongelamiento (min.)
Ave			
Presas de pollo	1.1 lbs (2 piezas)	20 %	14-15
Pollo entero	2.7 lbs	20 %	32-34
	Instrucciones Primero, colocar las presas de pollo con la piel hacia abajo; si el pollo está entero, primero colocar con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica plano. Proteger las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Servir después de 15-60 minutos de reposo.		
Pescado			
Filetes de pescado	0.4 lb	20 %	6-7
Pescado entero	0.9 lb	20 %	11-13
	Instrucciones Colocar el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Acomodar las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteger los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Servir después de 10-25 minutos de reposo.		
Frutas			
Frutos rojos	0.7 lb	20 %	6-7
	Instrucciones Esparcir los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande). Servir después de 5-10 minutos de reposo.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de descongelamiento (min.)
Pan			
Panecillos (50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	20 %	1-1½ 2½-3
Tostada/Emparedado	0.6 lb	20 %	4-4½
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	1.1 lbs	20 %	7-9
Instrucciones Acomodar los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en la mitad del plato giratorio. Dar vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento. Servir después de 5-20 minutos de reposo.			

Dorador

El elemento calentador del dorador se ubica debajo del techo de la cavidad. Funciona cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de una manera más uniforme. Precalear el dorador durante 3-5 minutos hará que los alimentos se doren con más rapidez.

Utensilios de cocina para dorar:

Deben ser resistentes al fuego y pueden tener metal. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos adecuados para dorar:

Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de jamón, porciones delgadas de pescado, emparedados y toda clase de tostadas con ingredientes.

Comentario importante:

Siempre que utilice solo el modo dorador, recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción.

Microondas + Dorador

Este modo de cocción combina el calor radiante proveniente del dorador con la velocidad de la cocción en microondas. Funciona solo cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está rotando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme. Este modelo incluye tres modos de combinación: 600 W + Dorador, 450 W + Dorador y 300 W + Dorador.

Utensilios de cocina para cocinar con microondas + dorador

Use utensilios de cocina por los que puedan atravesar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No use utensilios de metal en el modo combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas + dorador:

Los alimentos apropiados para la cocción en modo combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Además, este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Consulte la tabla del dorador para obtener más detalles.

Comentario importante:

Siempre que utilice el modo combinado (microondas + dorador), los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Los alimentos deben darse vuelta, si se pretende lograr un dorado de ambos lados.

Guía de cocción

Guía para asar alimentos frescos con el dorador

Precalente el grill con la función de dorador durante 2-3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para usar el dorador.

Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimentos frescos	Cantidad	Modo	Tiempo de cocción	
			1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Rebanadas de pan tostado	4 piezas (cada una 1 oz)	Solo dorador	5½-6½	-
	Instrucciones Colocar las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre el estante alto.			
Tomates asados	2 piezas (0.9 lb)	30 % + Dorador	12	-
	Instrucciones Cortar los tomates por la mitad. Colocar un poco de queso encima. Disponer en círculo en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar la fuente en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (0.7 lb)	30 % + Dorador	8-9	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Tostada Hawaii	4 piezas (1.1 lbs)	30 % + Dorador	7-8	-
	Instrucciones Primero, tostar las rebanadas de pan. Colocar la tostada con los ingredientes en el estante alto. Dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Papas asadas	1.1 lbs	30 % + Dorador	22-25	-
	Instrucciones Cortar las papas por la mitad. Pintar las papas con aceite y perejil. Colocarlas en círculo sobre el estante alto con el lado cortado hacia el dorador.			
Manzanas al horno	2 manzanas	30 % + Dorador	9-10	-
	Instrucciones Quitar el corazón de las manzanas y rellenarlas con pasas de uvas y mermelada. Colocar algunas láminas de almendra encima. Colocar las manzanas en una fuente de vidrio Pyrex plana. Colocar la fuente directamente sobre el estante bajo.			

Alimentos frescos	Cantidad	Modo	Tiempo de cocción	
			1 pasos (min.)	2 pasos (min.)
Presas de pollo	1.1 lbs (2 piezas)	30 % + Dorador	13-15	11-13
	Instrucciones Pintar las presas de pollo con aceite y especias. Colocarlas en círculo en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Bistecs de carne de res (A punto)	0.9 lb (2 piezas)	Solo dorador	8-10	8-10
	Instrucciones Pintar los bistecs con aceite. Disponer en círculo en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			
Pescado asado	0.9-1.1 lbs	30 % + Dorador	9-11	10-12
	Instrucciones Pintar la piel del pescado entero con aceite e incorporar hierbas y especias. Colocar dos pescados uno al lado del otro (de cabeza a cola) en el estante alto. Después de la cocción, dejar reposar durante 2-3 minutos.			

Hot blast

Cocinar con Hot Blast es una poderosa combinación de calentador por grill y calentador por convección con ventilador. El aire caliente sale de la parte superior de la cavidad a través de los orificios del horno. El elemento calentador de la parte superior y trasera y el ventilador de la pared posterior mantienen la circulación uniforme del aire caliente.

Utensilios de cocina para la cocción con Hot Blast

Se pueden utilizar todos los utensilios de cocina convencionales aptos para horno, recipientes y paneles para hornear y cualquier elemento que usaría normalmente en un horno tradicional por convección.

Alimentos adecuados para la cocción con Hot Blast

Use este modo para galletas, bizcochos individuales, bollos y pasteles, así como pasteles de frutas, masa de profiteroles y soufflés.

Microondas + hot blast

Este modo combina la energía de microondas con el aire caliente y, por lo tanto, reduce el tiempo de cocción a la vez que proporciona a los alimentos una superficie dorada y crocante. Cocinar por convección es el método tradicional y conocido de cocinar alimentos en un horno con aire caliente que circula mediante un ventilador en la pared posterior.

Utensilios de cocina para cocinar con microondas + Hot Blast:

Deben permitir que pasen las microondas. Deben ser aptos para hornos (como vidrio, porcelana o loza sin bordes de metal); similares a los utensilios de cocina que se describen en Microondas + Dorador.

Alimentos adecuados para la cocción por microondas + Hot Blast

Todo tipo de carnes y aves así como guisos y platos gratinados, bizcochuelos y pasteles de fruta, tartas y masas quebradizas, verduras asadas, bizcochos y panes.

Guía para Hot Blast de alimentos frescos y congelados

Precaliente la Hot Blast con la función Hot Blast hasta la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla a modo de guía para la cocción por Hot Blast. Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Mini tartas/mini pizzas congeladas	0.6 lb	400 °F	9-11
	Colocar la botana de pizza sobre el plato para dorar. Colocar el plato sobre el estante bajo.		
Papas fritas congeladas para horno	0.7 lb	400 °F	22-25
	Distribuir las papas fritas para horno sobre el plato para dorar. Colocar el plato en el estante alto.		
Trocitos de pollo congelados	0.7 lb	400 °F	10-12
	Colocar los trocitos de pollo congelados sobre el plato para dorar. Colocar el plato en el estante alto.		
Pizza congelada	0.7 lb	400 °F	10-12
	Colocar la pizza congelada en el estante alto.		

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo de cocción (min.)
Lasaña casera/ Pasta gratinada	1.1 lbs	30 % + 350 °F	15-20
	Poner la pasta en un plato apto para horno. Colocar el plato sobre el estante bajo.		
Lasaña congelada	0.9 lb	30 % + 400 °F	16-18
	Colocar en una fuente de vidrio Pyrex de tamaño adecuado o dejar en su envase original (asegurarse de que sea apto para microondas y para el calor del horno). Colocar la lasaña congelada en el estante bajo. Después de cocinar, dejar reposar durante 2-3 minutos.		
Bistec/Cordero asado (a punto)	2.7-2.9 lbs	30 % + 400 °F	24-26 (primer lado) 24-26 (segundo lado)
	Pintar el bistec/cordero con aceite y condimentar con pimienta, sal y pimentón. Colocar en el estante bajo, con el lado de la grasa hacia abajo primero. Después de cocinarlo, envolver en papel de aluminio y dejar reposar durante 10-15 minutos.		
Panecillos congelados	0.8 lb (6 piezas)	30 % + 400 °F	7-9
	Colocar los panecillos sobre el plato para dorar. Coloque el plato sobre el estante bajo. Dejar reposar durante 2 o 3 minutos.		
Pastel marmoleado	1.1 lbs	350 °F	50-55
	Colocar la masa fresca en una fuente pequeña de metal negro para horno de forma rectangular (25 cm de longitud) Colocar la fuente en el estante bajo. Después de hornear, dejar reposar durante 5-10 minutos.		
Croissants/Panecillos (masa fresca)	0.45-0.6 lb	400 °F	13-18
	Colocar los croissants o los panecillos fríos sobre papel para hornear en el estante bajo.		
Pollo asado	2.6-2.8 lbs	30 % + 400 °F	24-26 (primer lado) 23-25 (segundo lado)
	Pintar el pollo con aceite y especias. Para el primer paso, coloque la pechuga de pollo hacia abajo en el estante bajo. Para el segundo paso, coloque la pechuga de pollo hacia arriba. Dejar reposar durante 5 minutos.		

Guía de cocción

Sugerencias y trucos

Derretir mantequilla

Coloque unas 3 cucharadas de mantequilla en un plato hondo pequeño de vidrio. Cubra con una tapa de plástico.

Caliente durante 30-40 segundos al 90 %, hasta que la mantequilla se derrita.

Derretir chocolate

Coloque media taza (¼ lb) de chocolate en un plato hondo pequeño de vidrio. Caliente durante 3-5 minutos al 50 %, hasta que el chocolate se derrita.

Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Derretir miel cristalizada

Coloque ¼ oz (20 g) de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.

Caliente durante 20-30 segundos al 30 %, hasta que la miel se derrita.

Derretir gelatina

Coloque láminas de gelatina seca ½ oz (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.

Caliente durante 1 minuto al 30 %. Revuelva después de derretir.

Cocinar glaseados/baños (para pasteles y tartas)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 3 cucharadas) con 2½ cucharadas (40 g) de azúcar y 1 taza (250 ml) de agua fría. Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos al 90 %, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Cocinar mermelada

Coloque 21 oz (600 g o unas 2½ tazas) de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 1½ taza (300 g) de azúcar para conservas y revuelva bien. Cocine con tapa durante 10-12 minutos al 90 %.

Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Deje reposar con la tapa durante 5 minutos.

Cocinar budines

Mezcle el polvo para budín con leche siguiendo las instrucciones del fabricante.

Agregue azúcar si así se indica. Revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos al 90 %. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Dorar láminas de almendra

Esparza de manera uniforme 1 oz (30 g) de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano. Muévelas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos al 60 %.

Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Resolución de problemas y código de información

Resolución de problemas

Si experimenta cualquiera de los problemas que se detallan a continuación, intente las soluciones que se ofrecen.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden presionar fácilmente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se muestra la hora.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Desactive la función Eco.
El horno no funciona.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que se reciba corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos de alguna sustancia extraña.	Retire la sustancia extraña y vuelva a intentarlo.
El horno se detiene cuando está en funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar vuelta el alimento.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para iniciar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
La alimentación eléctrica se apaga durante el funcionamiento.	El horno estuvo funcionando durante demasiado tiempo.	Si el horno funcionó mucho tiempo, déjelo enfriar.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.
	El horno intenta funcionar sin alimentos dentro.	Coloque alimentos en el horno.
	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
Se produce un ruido como de un ligero estallido durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Se enchufan varios cables en el mismo tomacorriente.	Asigne un tomacorriente exclusivo para el horno.
	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede producir sonidos como de ligeros estallidos.	No use recipientes sellados durante la cocción ya que pueden explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno se calienta demasiado durante el funcionamiento.	El horno no tiene suficiente espacio de ventilación.	Hay aberturas de entrada/salida de ventilación en la parte delantera y trasera del horno. Deje el espacio indicado en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de encima del horno.
La puerta no se puede abrir fácilmente.	Hay restos de comida adheridos entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.

Problema	Causa	Acción
El calentamiento, incluida la función de calentar, no funciona correctamente.	El horno no funciona, se están cocinando demasiados alimentos o el recipiente es inadecuado.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y haga funcionar el microondas durante 1 o 2 minutos para verificar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente de cocción con la base plana.
La función de descongelar no funciona.	Se están calentando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es débil o no se enciende.	La puerta quedó abierta demasiado tiempo.	La luz interior puede apagarse automáticamente con la función Eco activada. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón Cancel (Cancelar) .
	La luz interior está cubierta de alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se emite una señal sonora durante la cocción.	Si se está utilizando la función de cocción automática, la señal sonora indica que es hora de dar vuelta el alimento que está descongelándose.	Luego de dar vuelta el alimento, vuelva a presionar el botón Start (Inicio) para reiniciar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado en una superficie irregular.	Instale el horno en una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes de metal durante las funciones de horno/descongelamiento.	No utilice recipientes de metal.

Resolución de problemas y código de información

Problema	Causa	Acción
Cuando se enciende la alimentación, el horno comienza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está cerrada completamente.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	La alimentación o el tomacorriente no tienen una conexión a tierra adecuada.	Conecte adecuadamente a tierra la alimentación y el tomacorriente.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotea agua. 2. Sale vapor a través de una grieta de la puerta. 3. Queda agua en el horno. 	En algunos casos puede haber agua o vapor según el alimento. No es un defecto del horno.	Deje enfriar el horno y elimine el agua con una toalla seca.
El brillo de la luz en el interior del horno varía.	El brillo cambia de acuerdo con la salida de potencia de cada función.	La salida de potencia cambia durante la cocción y no indica un mal funcionamiento. No es un defecto del horno.
Cuando termina la cocción, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando.	Después de la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	No es un defecto del horno.

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desliza o deja de dar vueltas.	No se colocó el anillo giratorio, o este no se encuentra en su lugar.	Instale el anillo giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra cuando da vueltas.	El anillo giratorio no está colocado en su lugar, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca la pared del horno de microondas.	Disminuya la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio traquetea y hace ruido cuando da vueltas.	Hay restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida adheridos en la parte inferior del horno.
Dorador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos se encuentran demasiado cerca del dorador.	Durante la cocción, coloque los alimentos a una distancia adecuada.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Disponga los alimentos de manera adecuada.

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Durante la operación inicial, sale humo de los elementos calentadores cuando se usa el horno por primera vez.	No es ningún defecto, y después de utilizar el horno 2 o 3 veces, no saldrá más humo.
	Hay restos de comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y retire los restos de comida de los elementos calentadores.
Hay olor a quemado o a plástico cuando se utiliza el horno.	Se utiliza un recipiente de plástico o que no es resistente al calor.	Utilice un recipiente apto para altas temperaturas.
Hay malos olores procedentes del interior del horno.	Residuos de comida o plástico se han derretido y adherido a las paredes.	Utilice la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede colocar una rebanada de limón y hacer funcionar el horno para eliminar más rápidamente los malos olores.

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina adecuadamente.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	Si se abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y esto puede afectar el resultado de la cocción.
	Los controles del horno no están configurados correctamente.	Configure correctamente los controles del horno y vuelva a intentarlo.
	El dorador o bien otros accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	Se utiliza un tipo o tamaño de recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con la base plana.

NOTA

Si las guías anteriores no le permiten resolver el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Tenga preparada la siguiente información:

- El número de modelo y el número de serie que en general están impresos en la parte posterior del horno
- Los detalles de su garantía
- Una descripción precisa del problema

Luego comuníquese con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

Resolución de problemas y código de información

Códigos de información

Código	Descripción	Acción
C-10	Es necesario verificar el sensor de cocción.	Presione el botón Stop/Cancel (Detener/Cancelar) y reinicie el funcionamiento. Si vuelve a ocurrir, apague el horno de microondas durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo.
C-20	Es necesario verificar el sensor de temperatura.	
C-21	El sensor de temperatura detecta una temperatura superior a la temperatura configurada.	Apague el horno de microondas para enfriarlo y, luego, vuelva a intentar la configuración. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.
C-d0	Los botones de control permanecen presionados más de 10 segundos.	Limpie las teclas y verifique si hay agua en la superficie que rodea las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno de microondas durante más de 30 segundos y vuelva a ajustarlo. Si vuelve a aparecer, llame a su centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

NOTA

Para códigos no indicados anteriormente o si las soluciones sugeridas no resuelven el problema, comuníquese con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

Modelo	MC32K7055**
Fuente de alimentación	120 V ~ 60 Hz
Consumo de energía	
Potencia máxima	1790 W
Microondas	1600 W
Dorador (elemento calentador)	1300 W
Hot Blast (elemento calentador)	1790 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	
Exterior (incluida manija)	523 x 309 x 486 mm
Cavidad del horno	373 x 233 x 363 mm
Volumen	32 litros
Peso	
Neto	20.0 kg aprox.

Información sobre garantía y servicio técnico

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela a la brevedad por correo. Si falta la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics.

América Latina - Panamá, al 800-0101, o registrarse en línea www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
Colombia, al 01 8000 112 112, o registrarse en línea www.samsung.com/co/support (*Bogotá en el 600 12 72 y desde tu celular #726)
México, al 01-800-SAMSUNG (726-7864), o registrarse en línea www.samsung.com/mx/support

Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en el lateral o la parte posterior del producto. Registre los números a continuación, junto con el resto de la información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación en caso de robo o pérdida y una copia de su recibo como prueba de compra, en caso de que sea necesario usar el servicio de garantía.

Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de compra _____
Adquirido en _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al centro de servicio técnico autorizado de Samsung.

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.

¿TIENE PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME AL	O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx/support
BRAZIL	0800-124-421 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
COSTA RICA	00-800-1-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-SAMSUNG (72-6786)	
EL SALVADOR	8000-SAMSUNG (726-7864)	
GUATEMALA	1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	
NICARAGUA	001-800-5077267	
PANAMA	800-0101	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-SAMSUNG (726-7864)	
COLOMBIA	Bogotá en el 600 12 72 Sin costo en todo el país 01 8000 112 112 Y desde tu celular #726	www.samsung.com/co/support
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800-10-7260	www.samsung.com/cl/support
PERU	080077708 Desde teléfonos fijos ó públicos 7116800 Desde teléfonos celulares	www.samsung.com/pe/support
ARGENTINE	0800-555-SAMSUNG(7267)	www.samsung.com/ar
URUGUAY	0800-SAMS(7267)	www.samsung.com/uy
PARAGUAY	0800-11-SAMS(7267)	www.samsung.com/py



DE68-04387Y-00