Horno microondas

Manual del usuario

MG22M8054A*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad 3

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3
Seguridad general 6
Precauciones para el funcionamiento del microondas 7
Garantía limitada 7
Definición del grupo de productos 7

Instalación 8

Accesorios 8
Plato giratorio 8

Mantenimiento 8

Limpieza 8
Reemplazo (reparación) 9
Cuidados para períodos largos de no utilización 9

Funciones del horno 9

Horno 9
Panel de control 10

Uso del horno 10

Cómo funciona un horno a microondas 10
Comprobación de buen funcionamiento del horno 11
Cocción/Recalentado 11
Configuración de la hora 11
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 12
Inicio rápido 12
Ajuste del tiempo de cocción 12
Cómo detener la cocción 13
Configuración del modo de ahorro de energía 13
Utilización de las funciones de Descongelado Rápido 13
Uso de la función de Autococción 14
Uso de la función Mantener Caliente 17
Uso de la función Desodorización 18
Grill 18
Combinación de microondas y grill 19
Uso de la función Grill+30s 19
Uso de las funciones Bloqueo para niños 20
Desconexión de la alarma 20

Guía de utensilios de cocina 20

Guía de cocción 21

Microondas 21
Cocción 21
Recalentamiento 24
Recalentamiento de líquidos 24
Recalentamiento de comida para bebés 24
Observación: 25
Descongelación manual 26
Grill 27
Microondas + Grill 27
Consejos y trucos 29

Solución de problemas 30

Solución de problemas 30
Precauciones de instalación 32
Código de información 32

Especificaciones técnicas 32

Ficha informativa 33

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios que sean aptos para uso en hornos microondas.

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

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

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Este aparato está diseñado para usarse solo empotrado. No debe instalarse en el interior de un gabinete.

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

El aparato debe poder desconectarse de la alimentación después instalarlo. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá reemplazarlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente calificada.

Este horno debe estar ubicado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

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

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son elevadas.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No use limpiadores abrasivos ni espátulas metálicas afiladas para limpiar la puerta de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del vidrio.

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Si el proceso de cocción es corto, debe supervisarse continuamente.

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

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

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto separado.

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

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

Todos los cambios y reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal calificado.
No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas.
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.
No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.
Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.
Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.
Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.
No inserte los dedos ni sustancias extrañas. Si entra algún material extraño en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.
No coloque el horno encima de objetos frágiles.
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente coincidan con las especificaciones del producto.
Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de corriente. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable se ubique entre objetos o detrás del horno.
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de corriente que esté floja.
Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.
No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.
No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.
Los niños pueden golpearse o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, revuelva cuando se están calentando. Revuelva siempre después de calentar.
En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

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

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.
No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.
Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.
No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.
Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.
No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.
Utilice siempre guantes de horno para retirar un plato.
Revuelva los líquidos durante o después de calentarlos y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.
No ponga en marcha el horno cuando está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en los tomacorrientes cercanos al horno.
Utilice este aparato con el único propósito de cocinar.
No seque ropa ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que existe riesgo de lesión o de incendio.
Utilice este aparato solo para los usos propios que se describen en este manual.
No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en el interior ni sobre este aparato.
Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o desecar alimentos.
No está diseñado para un uso industrial ni en laboratorios.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

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

Garantía limitada

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

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

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.
Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

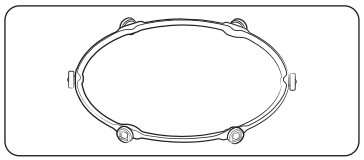
Definición del grupo de productos

Este producto es un equipo ISM Clase B Grupo 2. La definición del grupo 2 que incluye todos los equipos ISM en los que se genera energía de radio frecuencia intencionalmente y/o se la utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de material y los equipos EDM y de soldadura por arco.
La Clase B de equipos comprende aquellos equipos adecuados para el uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de alimentación eléctrica de bajo voltaje que alimenta edificios utilizados con fines domésticos.

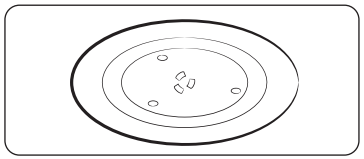
Instalación

Accesorios

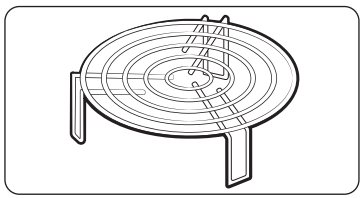
Según el modelo adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



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



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

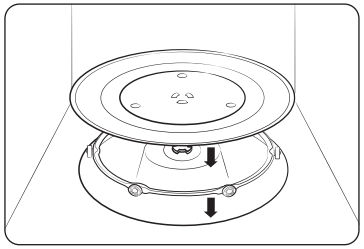


03 **Rejilla para el grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.
La rejilla metálica se puede utilizar en la cocción con grill y combinada.

⚠ **PRECAUCIÓN**

NO ponga en marcha el microondas sin el aro y el plato giratorios.

Plato giratorio



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

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los sellos de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres acumulan impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN**

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

Reemplazo (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Cuidados para períodos largos de no utilización

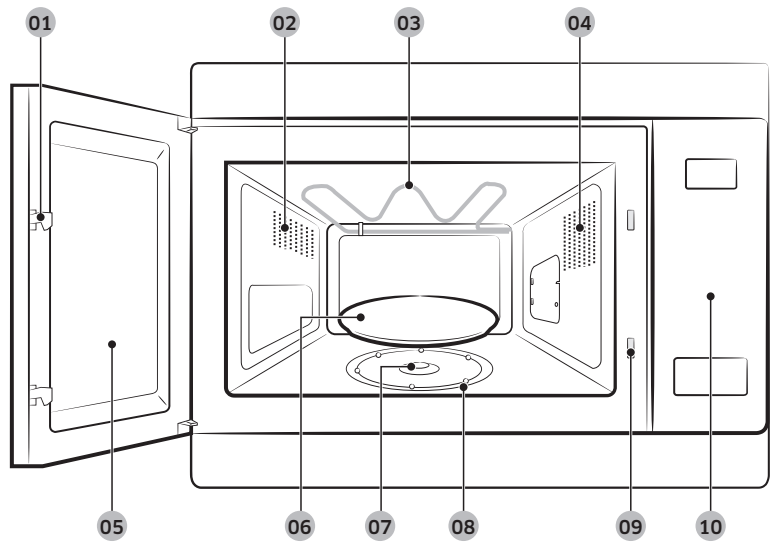
Si no va a utilizar el horno durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno pueden afectar a su rendimiento.

NOTA

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

Funciones del horno

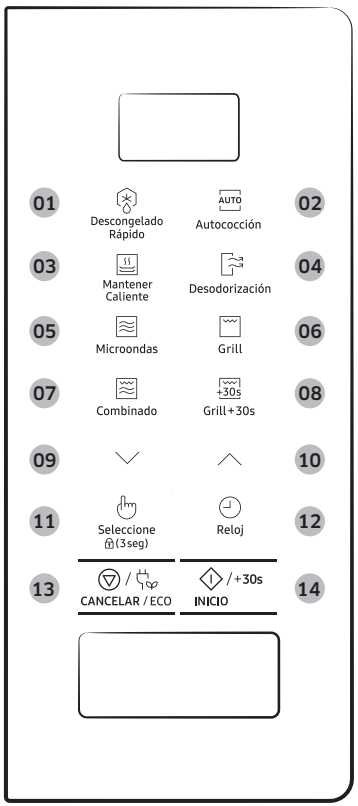
Horno



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

Funciones del horno

Panel de control



01 Descongelado Rápido
02 Autococción
03 Mantener Caliente
04 Desodorización
05 Microondas
06 Grill
07 Combinado
08 Grill+30s
09 Abajo
10 Arriba
11 Seleccione/Bloqueo para niños (3 seg)
12 Reloj
13 CANCELAR/ECO
14 INICIO/+30s

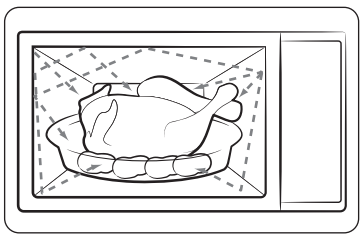
Uso del horno

Cómo funciona un horno a microondas

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

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

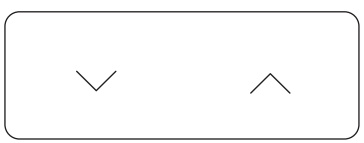
Comprobación de buen funcionamiento del horno

El siguiente procedimiento simple le permite comprobar si su horno está funcionando correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la sección "**Solución de problemas**" de la página **30**.

NOTA

El horno debe estar enchufado a un toma de corriente adecuado. El plato giratorio debe estar en su posición dentro del horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 850 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno. Coloque un vaso con agua sobre el plato giratorio. Cierre la puerta.



Configure el tiempo a 4 o 5 minutos presionando el botón **Arriba** o **Abajo** la cantidad de veces correspondiente.
El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. El agua debe hervir.

Cocción/Recalentado

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar alimentos.

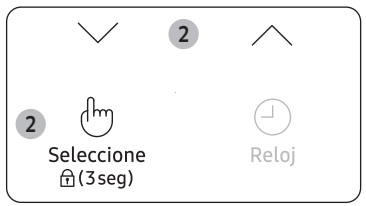
PRECAUCIÓN

- Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno sin supervisión.
- El tiempo máximo de **Microondas** es de 99 minutos.

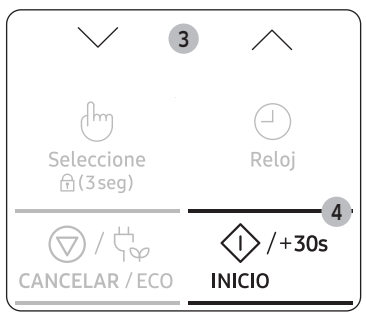
Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca ponga en marcha el microondas cuando esté vacío.



1. Presione el botón **Microondas**.
   Aparecen las indicaciones de 850 W (Potencia máxima de cocción):
   (Modo microonda)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) Luego presione el botón **Seleccione/Bloqueo para niños**.



3. Seleccione el tiempo de cocción presionando el botón en el grill pulsando los botones **Abajo** y **Arriba**.
   Aparece el tiempo de cocción.
4. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   La luz del horno se prende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción comienza y cuando termina.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Configuración de la hora

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

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

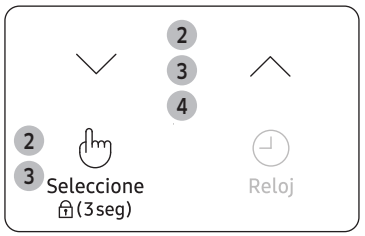
NOTA

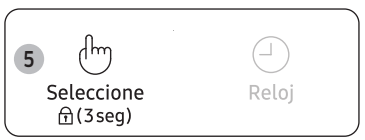
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Presione el botón **Reloj**.

Uso del horno





2. Seleccione el formato de 24 horas o de 12 horas pulsando los botones **Abajo** o **Arriba**. Luego presione el botón **Seleccione/Bloqueo para niños**.
3. Presione los botones **Arriba** o **Abajo** para configurar la hora. Luego presione el botón **Seleccione/Bloqueo para niños**.
4. Presione los botones **Arriba** o **Abajo** para configurar el minuto.
5. Cuando aparezca la hora correcta, presione el botón **Seleccione/Bloqueo para niños** para activar el reloj.
   La hora aparece siempre que no esté utilizando el horno a microondas.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

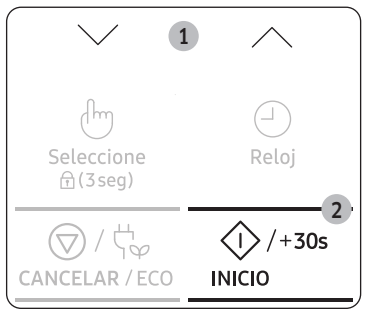
La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BAJO	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAJO	12 %	100 W

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

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Menor
Nivel de potencia más bajo	Mayor

Inicio rápido

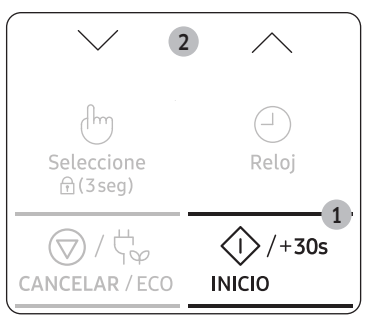


1. Coloque los alimentos en el horno. Luego, seleccione el tiempo de cocción mediante el botón **Arriba** y **Abajo**.
   Aparece el tiempo de cocción.
2. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   Se inicia el modo **Microondas** (850 W). Cuando finaliza:
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **INICIO/+30s** una vez por cada 30 segundos que desee agregar.
En el modo Microondas, Grill o Combinado, presionar el botón **INICIO/+30s** incrementa el tiempo de cocción.

- Controle cómo avanza la cocción en cualquier momento con solo abrir la puerta
- Incrementar el tiempo restante de cocción



Método 1
Para incrementar 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
Presione los botones **Arriba** o **Abajo** para ajustar el tiempo de cocción.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

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

Para detener la cocción...	Entonces...
Temporariamente	• Abra la puerta o presione el botón **CANCELAR/ECO** una vez. La cocción se detiene. • Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione nuevamente el botón **INICIO/+30s**.
Completamente	• Presione el botón **CANCELAR/ECO** una vez. La cocción se detiene. • Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **CANCELAR/ECO**.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Presione el botón **CANCELAR/ECO**. La pantalla se apaga.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione el botón **CANCELAR/ECO** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. Si se deja abierta la puerta más de 5 minutos, la lámpara del horno se apaga.

Utilización de las funciones de Descongelado Rápido

Las funciones de **Descongelado Rápido** le permiten descongelar carne, aves, pescado, verduras y panes congelados. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Presione el botón **Descongelado Rápido**.
2. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando una o más veces el botón **Arriba** o **Abajo**. Luego presione el botón **Seleccione/ Bloqueo para niños**.
3. Seleccione el tamaño de la porción pulsando los botones **Arriba** y **Abajo** (Consulte la tabla contigua).
4. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   - Se inicia la descongelación.
   - El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
5. Presione nuevamente botón **INICIO/+30s** para terminar la descongelación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso del horno

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Descongelado Rápido**, Tamaño de porción, tiempos de reposo e instrucciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave, pescado, vegetales y panes congelados en un plato playo de vidrio o de cerámica.

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Gire la carne cuando el horno emita un pitido. Luego, presione el botón **INICIO/+30s**. Este programa es adecuado para res, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne molida. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Pollo	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Gire el ave cuando el horno emita un pitido. Luego, presione el botón **INICIO/+30s**. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Gire el pescado cuando el horno emita un pitido. Luego, presione el botón **INICIO/+30s**. Este programa es adecuado para un pescado entero y para filetes de pescado. Deje reposar 20-60 minutos.
4	Vegetales	200-1500 g	Distribuya las verduras en forma uniforme sobre un plato playo de vidrio. Gire o revuelva las verduras congeladas cuando el horno emita un pitido. Luego, presione el botón **INICIO/+30s**. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar 5-20 minutos.
5	Pan	200-1500 g	Coloque el pan en sentido horizontal sobre papel de cocina y dele la vuelta tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dé la vuelta tan pronto como el horno emita un pitido. Luego, presione el botón **INICIO/+30s**. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Disponga los panecillos en círculo. Este programa es adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y crema o tortas con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.

Uso de la función de Autococción

La función **Autococción** tiene 29 tiempos de cocción pre programados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de porción presionando los botones **Arriba** o **Abajo**

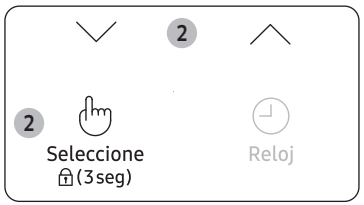
⚠ **PRECAUCIÓN**

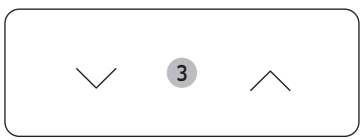
Utilice solo recipientes aptos para microondas.

En primer lugar, ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Presione el botón **Autococción**.







2. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando una o más veces el botón **Arriba** o **Abajo**. Luego presione el botón **Seleccione/ Bloqueo para niños**.
1) Plato de comida
2) Verduras y granos
3) Aves y pescado
4) Ablandar/Derretir

3. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando una o más veces el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua).

4. Presione el botón **INICIO/+30s**.
Los alimentos se cocinan de acuerdo con el parámetro pre-programado seleccionado.
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

1. Plato de comida

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
1-1	Comida Instantánea Fría	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y acompañamientos como papas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
1-2	Comida Instantánea Fría	400-450 g	
1-3	Comida Vegetariana Fría	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espagueti con salsa o arroz con verduras). Deje reposar 2-3 minutos.
1-4	Comida Vegetariana Fría	400-450 g	

2. Verduras y granos

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
2-1	Arvejas	250 g	Enjuague y limpie las vainitas. Coloque de manera uniforme en un recipiente de vidrio con tapa. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua durante la cocción de 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Revuelva al final de la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2	Espinaca	150 g	Enjuague y limpie las hojas de espinaca. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No agregue agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer con tapa. Revuelva al final de la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3	Choclo	250 g	Enjuague y limpie el choclo y póngalo en un plato de vidrio ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-4	Arroz Integral	125 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue el doble de agua fría (250 ml). Deje cocer con tapa. Revuelva antes de dejar en reposo y agregue sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
2-5	Macarrones Integrales	250 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue 500 ml de agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine sin tapar. Revuelva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
2-6	Quinoa	125 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue el doble de agua fría (250 ml). Deje cocer con tapa. Revuelva antes de dejar en reposo y agregue sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
2-7	Trigo Burgol	125 g	Utilice un recipiente grande de vidrio con tapa adecuado para el horno. Agregue el doble de agua fría (250 ml). Deje cocer con tapa. Revuelva antes de dejar en reposo y agregue sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
2-8	Verduras Gratinadas	500 g	Ponga las verduras, rodajas de papas precocidas, rodajas de zapallito, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Agregue queso rallado encima. Coloque la bandeja en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.
2-9	Tomates Grillados	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para horno. Agregue queso rallado encima. Coloque la bandeja en la rejilla. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Aves y pescado

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
3-1	Pechugas de Pollo	300 g	Enjuague las piezas y colóquelas en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-2	Pechugas de Pavo	300 g	Enjuague las piezas y colóquelas en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-3	Filetes de Pescado Fresco	300 g	Enjuague el pescado y colóquelo en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-4	Filetes de Salmon Fresco	300 g	Enjuague el pescado y colóquelo en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-5	Langostinos Frescos	250 g	Enjuague los langostinos y colóquelos en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-6	Trucha Fresca	200 g	Coloque 1 pescado entero fresco en un plato apto para microondas. Agregue una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-7	Pescado Asado	200 g	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y agregue hierbas y especias. Coloque un pescado al lado del otro, de cabeza a cola, sobre la rejilla alta. Delos vuelta tan pronto como escuche el pitido. Deje reposar 3 minutos.
3-8	Filetes de Salmon a la Parrilla	300 g	Coloque los filetes de pescado de manera uniforme en la rejilla alta. Delos vuelta tan pronto como escuche el pitido. Deje reposar 2 minutos.

4. Ablandar/Derretir

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
4-1	Derretir Manteca	50 g	Corte la manteca en 3 o 4 trozos y colóquela en un recipiente de vidrio pequeño. Derrita sin tapar. Revuelva al final de la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
4-2	Derretir Manteca	100 g	

Código	Alimento	Tamaño de porción	Instrucciones
4-3	Derretir Chocolate	50 g	Ralle el chocolate y colóquelo en un recipiente de vidrio. Derrita sin tapar. Revuelva después de fundir. Deje reposar 1-2 minutos.
4-4	Derretir Chocolate	100 g	
4-5	Derretir Azúcar	25 g	Coloque azúcar en un recipiente de vidrio pequeño. Agregue 10 ml de agua para 25 g y 20 ml de agua para 50 g. Derrita sin tapar. ¡Retire con cuidado, use guantes para horno! Use una cuchara o un tenedor y vierta las decoraciones de caramelo sobre papel manteca. Deje reposar 10 minutos hasta que se seque y retire del papel.
4-6	Derretir Azúcar	50 g	
4-7	Ablandar Manteca	50 g	Corte la manteca en 3 o 4 trozos y colóquela en un recipiente de vidrio pequeño. Ablande sin tapar. Deje reposar 1-2 minutos.
4-8	Ablandar Manteca	100 g	

Uso de la función Mantener Caliente

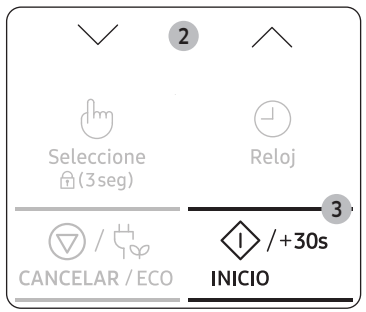
La función **Mantener Caliente** mantiene los alimentos calientes hasta el momento de servirlos. Úsela para mantener sus comidas calientes hasta que el momento de servirlas. Puede seleccionar la temperatura que se mantendrá como caliente o tibia utilizando los botones **Arriba** o **Abajo**.

NOTA

- El tiempo de **Mantener Caliente** se ha especificado en 60 minutos.
- El tiempo máximo de **Mantener Caliente** es de 60 minutos.



1. Presione el botón **Mantener Caliente**.



2. Seleccione el nivel de temperatura Caliente y Tibio presionando el botón **Arriba** o **Abajo**.
3. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   Aparecen los 60 minutos en pantalla.
   - Para detener el calentamiento de la comida, abra la puerta o presione el botón **CANCELAR/ECO**

Menú Mantener Caliente recomendado

Código	Modo	Menú
1	Caliente	Lasaña, sopa, gratinados, guisos, pizza, filetes (bien cocidos), tocino, platos con pescado, tortas secas
2	Tibio	Tartas, panes, platos con huevos, filetes (jugosos o a punto)

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Este programa se utiliza solo para mantener calientes los alimentos recién cocinados.
- No se recomienda mantener los alimentos calientes por demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que su cocción continúa. Los alimentos calientes se echan a perder con más rapidez.
- No cubrir con tapas o envoltorios de plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

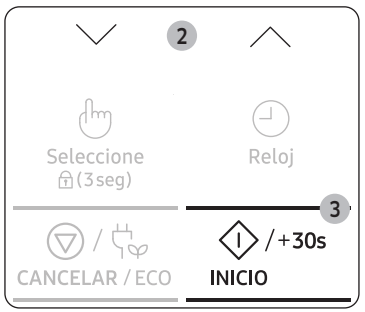
Uso del horno

Uso de la función Desodorización

Utilice esta función después de cocinar alimentos con aromas penetrantes o cuando haya mucho humo en el interior del horno.

Primero limpie el interior del horno.





1. Presione el botón **Desodorización**.
2. Presione los botones **Arriba** o **Abajo** para configurar el tiempo de desodorización.
3. Presione el botón **INICIO/+30s**. Cuando haya terminado, el horno emitirá 4 pitidos.

NOTA

- El tiempo de Desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta de a 30 segundos cuando se presiona el botón **INICIO/+30s**.
- El tiempo máximo de Desodorización es de 15 minutos.

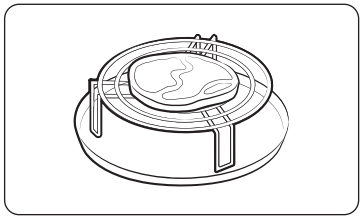
Grill

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

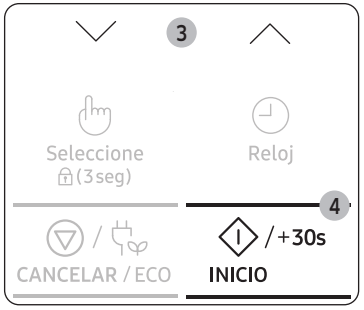
- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla alta.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro, ya que estarán muy calientes.







1. Abra la puerta y coloque los alimentos sobre la rejilla y luego cierre la puerta.
2. Presione el botón **Grill**.
   Se muestran las siguientes indicaciones:
   (Modo grill)
   - No se puede ajustar la temperatura del grill.
3. Seleccione el tiempo de dorado presionando el botón en el grill pulsando los botones **Arriba** y **Abajo**.
   - El tiempo de dorado máximo es de 60 minutos.
4. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   Se inicia el dorado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

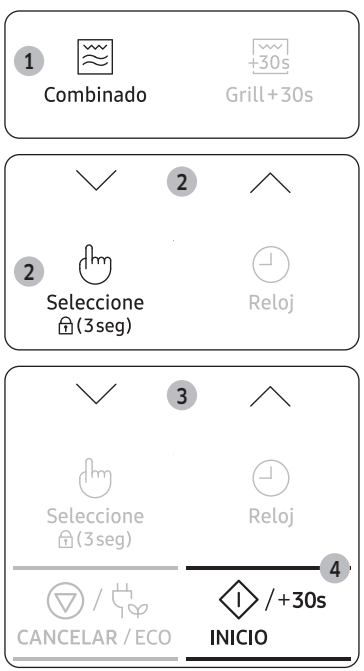
Combinación de microondas y grill

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Abra la puerta. Coloque los alimentos sobre la rejilla más adecuada para el tipo de alimento que cocinará. Coloque la rejilla sobre el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Presione el botón **Combinado**.
   Se muestran las siguientes indicaciones:
   (Modo Microondas y grill combinado)
   600 W (Potencia de salida)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Arriba** o **Abajo**. (600 W, 450 W, 300 W.) Luego presione el botón **Seleccione/Bloqueo para niños**.
   - No se puede ajustar la temperatura del grill.
3. Seleccione el tiempo de cocción presionando el botón en el grill pulsando los botones **Abajo** y **Arriba**.
   - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
4. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   Se inicia la cocción por combinación.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso de la función Grill+30s

La función **Grill+30s** también le permite aumentar el tiempo de operación del modo Grill en 30 segundos al presionar una vez, de modo que pueda dorar las superficies a la perfección sin pasarse del punto de cocción.
Para aumentar el tiempo de cocción del modo Grill, presione el botón **Grill+30s** una vez por cada 30 segundos que desee agregar. Por ejemplo, para agregar tres minutos de modo Grill, presione el botón **Grill+30s** seis veces.

- Puede obtener mejores resultados de cocción y dorado si utiliza la rejilla alta.

⚠ ADVERTENCIA

Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro, ya que estarán muy calientes.

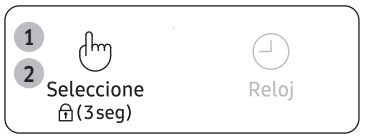


1. Coloque los alimentos en el horno. Luego, presione el botón **Grill+30s**.
2. Presione el botón **INICIO/+30s**.
   Se inicia el dorado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal de recordatorio de la finalización sonará 3 veces (una vez por minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso del horno

Uso de las funciones Bloqueo para niños

El horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite "bloquear" el horno para impedir que cualquier persona no familiarizada con el horno pueda hacerlo funcionar de manera accidental.

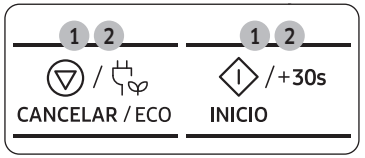


1. Presione el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
   - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
   - La pantalla muestra "**L**".

   
2. Para destrabar el horno, presione el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos. Puede utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Presione los botones **CANCELAR/ECO** y **INICIO/+30s** al mismo tiempo.
   El horno no emite un pitido para indicar el fin de una función.
2. Para volver a activar el pitido, presione nuevamente los botones **CANCELAR/ECO** y **INICIO/+30s** al mismo tiempo.
   El horno funciona normalmente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.
En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

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

Guía de cocción

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Vidrio		
• Utensilios horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de vidrio	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	-
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Envases	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro

Microondas

La energía microondas penetra en el alimento, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece los alimentos.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

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

Cómo cubrir el alimento durante la cocción

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

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un recipiente de pyrex con tapa. Cocine los alimentos con tapa durante el tiempo mínimo - ver la tabla. Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Revuelva dos veces durante la cocción y una vez al terminar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño de porción	Potencia	Tiempo (min)
Espinaca	150 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	9-10
	Instrucciones Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Arvejas	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Vainitas	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/arvejas/ mazorcas de maíz)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un recipiente de pyrex con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine los alimentos con tapa durante el tiempo mínimo - ver la tabla. Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Revuelva una vez durante la cocción y otra después. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

NOTA

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

Alimento	Tamaño de porción	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g 500 g	850 W	4-4½ 5-5½
	Instrucciones Separe en ramos de tamaño similar. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250 g	850 W	5½-6½
	Instrucciones Agregue 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	850 W	4-4½
	Instrucciones Corte las zanahorias en rodajas regulares. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	850 W	5-5½ 8-8½
	Instrucciones Separe en ramos de tamaño similar. Corte los ramos grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250 g	850 W	3-3½
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua o un poco de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño de porción	Potencia	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	850 W	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada de jugo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Poros	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones Corte los poros en rodajas gruesas. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g 250 g	850 W	1½-2 3-3½
	Instrucciones Prepare las setas enteras si son pequeñas o en láminas. No agregue agua. Rocíe con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250 g	850 W	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Agregue solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Papas	250 g 500 g	850 W	4-5 7½-8½
	Instrucciones Pese las papas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250 g	850 W	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

- Arroz: Utilice un recipiente grande de vidrio de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, revuelva antes del tiempo de reposo y agregue sal o hierbas y mantequilla.
  Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.
- Pasta: Utilice un recipiente grande de pyrex. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine sin tapar. Revuelva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Alimento	Tamaño de porción	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g	850 W	14-16
	Instrucciones Agregue 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250 g	850 W	18-20
	Instrucciones Agregue 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (Arroz normal y salvaje)	250 g	850 W	15-17
	Instrucciones Agregue 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (Arroz y cereales)	250 g	850 W	16-18
	Instrucciones Agregue 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instrucciones Agregue 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Guía de cocción

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ˚C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ˚C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta trozos pequeños, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo revolver los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 850 W, mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadas de carne molida, por ejemplo), es mejor recalentarlo con un nivel de potencia bajo. Para obtener mejores resultados, revuelva los alimentos o dé vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a revolverlos antes de servir. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o alimentos para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, revuelva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite sobrecalentar los alimentos (y así malograrlos). Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil anotar el tiempo necesario para futuras consultas. Asegúrese siempre de que el alimento recalentado esté bien caliente. Deje reposar los alimentos unos instantes después de recalentarlos para que la temperatura se nivele. El tiempo de reposo después de recalentar un alimento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o alimentos para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras se calienta, si es necesario, y revuelva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revuelva antes, durante y después de calentarlos.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

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

Leche para bebés:

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

Observación:

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

Recalentamiento de líquidos y alimentos

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

Alimento	Tamaño de porción	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	850 W	1-1½ 1½-2
	Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y revuelva bien. Deje reposar 1-2 minutos.		
Sopa (fría)	250 g	850 W	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Vuelva a revolver antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guiso (frío)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Revuelva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ejemplo espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Revuelva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	5-6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ejemplo ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Revuelva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (frío)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de comida y leche para bebé

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

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

Guía de cocción

Descongelación manual

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

NOTA

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

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

Alimento	Tamaño de porción	Potencia	Tiempo (min)
Carne			
Carne picada	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne sobre un plato playo de cerámica. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-25 minutos.		
Aves			
Presas de pollo	500 g (2 piezas)	180 W	14½-15½
Pollo entero	900 g	180 W	28-30
	Instrucciones Coloque las presas de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato playo de cerámica. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-40 minutos.		
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 piezas)	180 W	6-7
	400 g (4 piezas)		12-13
	Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-15 minutos.		
Frutas			
Bayas	250 g	180 W	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos.		
Pan			
Panecillos (aprox.	2 piezas	180 W	½-1
50 g cada uno)	4 piezas		2-2½
Tostadas/sándwiches	250 g	180 W	4½-5
Pan alemán (harina	500 g	180 W	8-10
de trigo + centeno)	Instrucciones Distribuya los bollos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-20 minutos.		

Grill

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

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

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

Comida adecuada para el grill:

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

Observación importante:

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

Microondas + Grill

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

Utensilios para cocinar con microondas + grill:

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

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

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

Observación importante:

Siempre que utilice el modo combinado (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla alta, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla. Si quiere que los alimentos se doren por ambos lados, debe darles vuelta.

Guía de cocción

Guía de cocción con grill para alimentos congelados

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

Alimentos frescos	Tamaño de porción	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (unos 50 g cada uno)		300 W + Grill	Solo grill
	2 piezas	1-1½	1-2
	4 piezas	2-2½	1-2
	Instrucciones Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Dore la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar 2-5 minutos.		
Baguettes + cubierta (tomates, queso, jamón, hongos)	250-300 g (2 piezas)	450 W + Grill 8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la rejilla. Después de dorar. Deje reposar 2-3 minutos.		
Gratinado (verduras o papas)	400 g	450 W + Grill 13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratinado congelado en un plato pequeño redondo de pyrex. Coloque el plato en la rejilla. Después de dorar. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	300 W + Grill 18-19	Solo grill 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta en una bandeja rectangular y llana pequeña de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de dorar. Deje reposar 2-3 minutos.		
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Grill 5-5½	450 W + Grill 3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Deles la vuelta por primera vez.		
Papas fritas al horno	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instrucciones Coloque las papas en el horno de manera uniforme sobre papel de horno en la rejilla.		

Guía de cocción con grill para alimentos frescos

Precaliente el grill durante 3-4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para dorar.

Alimentos frescos	Tamaño de porción	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas		Solo grill	Solo grill
	4 piezas (cada una de 25 g)	4½-5	4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.		
Panecillos (cocidos)		Solo grill	Solo grill
	2-4 unidades	2-3	2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.		
Tomates grillados		300 W + Grill	Solo grill
	200 g (2 piezas)	4½-5½	2-3
	400 g (4 piezas)	7-8	
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la rejilla.		
Tostadas Hawái (jamón, ananá, rodajas de queso)		450 W + Grill	-
	2 piezas (300 g)	3½-4	
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la rejilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.		
Papas asadas		600 W + Grill	-
	250 g	4½-5½	
	500 g	8-9	
	Instrucciones Corte las papas en mitades. Coloque en círculo sobre la rejilla, con la zona cortada hacia el grill.		

Alimentos frescos	Tamaño de porción	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Presas de pollo	450-500 g (2 piezas)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 12-13
	Instrucciones Prepare las presas de pollo con aceite y especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. Coloque 1 presa de pollo en el centro de la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.		
Chuletas de cordero/bifes de ternera (Medianos)	400 g (4 piezas)	Solo grill 12-15	Solo grill 9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y agregue especias. Coloque en círculo sobre la rejilla. Después de dorar. Deje reposar 2-3 minutos.		
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	300 W + Grill 7-8	Solo grill 6-7
	Instrucciones Unte los bifes con aceite y agregue especias. Coloque en círculo sobre la rejilla. Después de dorar. Deje reposar 2-3 minutos.		
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Grill 4-4½ 6-7	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.		
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill 24-25	300 W + Grill 22-23
	Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. En primer lugar, coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y luego con la pechuga hacia arriba sobre una fuente pyrex. Deje reposar 5 minutos después de dorar.		

Consejos y trucos

Derretir manteca

Ponga 50 g de manteca en un recipiente hondo pequeño de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la manteca se derrita.

Derretir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un recipiente hondo pequeño de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Revuelva una vez o dos mientras se funde. ¡Utilice guantes para horno para sacar el plato!

Fundir miel cristalizada

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

Fundir gelatina

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

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (unos 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cocine sin tapar en un recipiente de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 850 W hasta que el glaseado esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Agregue 300 g de azúcar y revuelva bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 850 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar tapado 5 minutos.

Cómo hacer budín

Mezcle el budín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos a 850 W. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Revuelva varias veces durante el tostado durante 3½ a 4½ minutos utilizando 600 W. Deje reposar 2-3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno para sacar el plato!

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que hay suministro eléctrico.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno se para durante el funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle vuelta, vuelva a pulsar el botón **INICIO/+30s** para reanudar el funcionamiento.
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo prolongado.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación conectados al mismo tomacorriente.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla, o presione el botón **CANCELAR/ECO**.
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a comprobarlo.

Problema	Causa	Acción
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle vuelta, vuelva a pulsar el botón **INICIO/+30s** para reanudar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a comprobarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
1. Gotea agua. **2.** Sale vapor por una rendija de la puerta. **3.** Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de comida de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.

Solución de problemas

Precauciones de instalación

Al instalar el horno microondas, se requiere una abertura para ventilación de 50 mm como mínimo entre la pared posterior y el piso del gabinete de instalación. Además, los 4 lados del horno microondas deben estar ubicados al menos a 3 mm del gabinete. Es importante asegurarse de que la instalación de este producto se realice de acuerdo con las instrucciones de este manual y con las instrucciones de instalación del fabricante del horno. (Consulte el manual de instalación)

⚠ PRECAUCIÓN

Si no se tienen en cuenta las indicaciones de este manual, puede generarse vapor dentro del horno microondas que impide controlar los alimentos durante la cocción. Además, puede provocar un desperfecto en el horno microondas.

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-F2	La tecla táctil falla.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de Samsung.
C-d0		

NOTA

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

Especificaciones técnicas

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

Modelo		MG22M8054A*
Fuente de alimentación		220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2350 W
	Microondas	1300 W
	Grill (elemento calefactor)	1050 W
Potencia de salida		100 W / 850 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior	595 x 373 x 311 mm
	Cavidad del horno	330 x 224 x 292 mm
Volumen		22 litros
Peso	Neto	15,5 kg aproximadamente

Ficha informativa

Fabricante / Importador	Samsung Electronics Argentina S.A.
Marca Comercial	Samsung
Identificación el modelo	MG22M8054AK
Clase de Eficiencia energética del aparato En una escala que abarca de A (más eficiente) a E (menos eficiente)	D
Índice de Eficiencia energética	51
Consumo de energía nominal anual en modo microondas (El consumo de energía anual indicado en la tabla precedente se calcula considerando 8 minutos diarios de encendido por 365 días, en modo microondas) (El consumo efectivo dependerá de las condiciones de uso del aparato)	74,2 kWh
Potencia nominal de salida de microondas	0,85 kW
Volumen de la cavidad	22 Litros
Volumen útil de la cavidad	9 litros
Consumo en espera	0,77 W

Nota: De acuerdo con IRAM 62412:2019 e IRAM 62301: 2012
Los parámetros declarados están medidos en la condición de plato giratorio activado.

Notas

Notas

Notas

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	CENTRO DE CONTACTO	SITIO WEB
MEXICO	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/mx/support
BRAZIL	0800 555 0000 (Demais cidades e regiões) 4004-0000 (Capitais e grandes centros)	www.samsung.com/br/support
COSTA RICA	00-800-1-726-7864	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
DOMINICAN REPUBLIC	1-800-751-2676	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
ECUADOR	1-800-72-6786	
EL SALVADOR	800-0726-7864	
GUATEMALA	1-800-299-0033	
HONDURAS	800-2791-9111	
JAMAICA	1-800-726-7864	www.samsung.com/latin_en/support (English)
NICARAGUA	001-800-5077267	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
PANAMA	800-0101	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-726-7864	

PAÍS	CENTRO DE CONTACTO	SITIO WEB
URUGUAY	0800-SAMS(7267)	www.samsung.com/uy/support
PARAGUAY	0800-11-SAMS(7267)	www.samsung.com/py/support
VENEZUELA	0-800-100-5303	www.samsung.com/latin/support (Spanish) www.samsung.com/latin_en/support (English)
COLOMBIA	Sin costo en todo el pais 01 8000 112 112	www.samsung.com/co/support
CHILE	800 726 786	www.samsung.com/cl/support
BOLIVIA	800 107 260	www.samsung.com/cl/support
PERU	080077708 Desde teléfonos fijos, públicos o celulares	www.samsung.com/pe/support
ARGENTINA	0800-555-SAMS(7267)	https://www.samsung.com/ar/support/

DE68-04567B-03