

# Horno microondas

---

Manual del usuario

MS20A7013A \*

---



**SAMSUNG**

# Índice

Las instrucciones de seguridad	3	Ajuste del reloj	dieciséis
Instrucciones de seguridad importantes	3	Variaciones de potencia y tiempo	17
Instrucciones de seguridad generales	6	Ajustar el tiempo de cocción	17
Precauciones para el uso de la garantía limitada del horno microondas	7	Detener la cocción	18
Definición de grupo de productos	7	Configuración del modo de ahorro de energía	18
<b>Instalación</b>	<b>8</b>	Uso de las funciones de descongelación rápida	19
Accesorios	8	Uso de la función de cocción automática	20
Protección del medioambiente	8	Uso de la función Mantener caliente	23
Eliminación correcta de este producto (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos)	8	Uso de la función Seguro para niños	26
Incluido para la instalación	9	Uso de la función Desodorización	27
Instrucciones de instalación del horno microondas	9	Uso de la función Seguro para niños	27
Dimensiones	10	Uso de la función Seguro para niños	27
Instalación del horno microondas Procedimiento de instalación del horno microondas	10	Uso de la función Seguro para niños	27
Entrevista	11	Uso de la función Seguro para niños	27
Limpieza	12	Uso de la función Seguro para niños	27
Reemplazo (reparación)	12	Uso de la función Seguro para niños	27
Precauciones contra un período prolongado de inactividad	13	Uso de la función Seguro para niños	27
<b>Funciones del horno microondas</b>	<b>13</b>	Uso de la función Seguro para niños	27
Horno microondas	13	Uso de la función Seguro para niños	27
<b>Usando el horno de microondas</b>	<b>14</b>	Uso de la función Seguro para niños	27
Cómo funciona un horno de microondas	14	Uso de la función Seguro para niños	27
Panel de control	14	Uso de la función Seguro para niños	27
Verifique que su horno esté funcionando correctamente	15	Uso de la función Seguro para niños	27
Cocinar / Recalentar	15	Uso de la función Seguro para niños	27
		<b>Guía de cocina</b>	<b>29</b>
		Microonda	29
		Recalentamiento	31
		Calentar líquidos	32
		Recalentar comida para bebés	32
		Descongelación manual	33
		Consejos y trucos	34
		Código de información y resolución de problemas	35
		Solución de problemas	35
		Código de información	38
		<b>Características técnicas</b>	<b>38</b>

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

---

LEA ESTE MANUAL DETENIDAMENTE Y GUÁRDELO EN SEGURIDAD PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA : Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, el horno no debe usarse hasta que una persona calificada haya reparado estas piezas.

ADVERTENCIA : Es muy peligroso para cualquier persona no autorizada realizar manipulaciones o reparaciones que impliquen el desmontaje de la cubierta protectora contra las microondas.

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

ADVERTENCIA : No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que usted les haya dado las instrucciones adecuadas para usar el aparato de manera segura y comprenda los peligros de un uso inadecuado.

Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico únicamente y no para su uso:

- en el área de la cocina reservada para el personal de tiendas, oficinas u otros ambientes profesionales;
- **en granjas;**

- por huéspedes de hoteles, moteles y otros lugares residenciales;
- en lugares tipo alojamiento y desayuno.

Utilice solo utensilios adecuados para cocinar en microondas.

Al recalentar alimentos en recipientes de plástico o papel, asegúrese de que los recipientes no se incendien en el horno.

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y líquidos. Secar alimentos o ropa y calentar almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos o similares puede causar lesiones, llamas o fuego.

Si nota humo (saliendo del aparato), apáguelo o desenchúfelo del tomacorriente y deje la puerta del aparato cerrada para sofocar las llamas.

Si calienta líquidos en el microondas, es posible que la ebullición se produzca tarde. Así que tenga cuidado al sacar el recipiente del horno.

Antes de consumir el contenido de biberones y frascos de comida para bebés, controle siempre la temperatura para evitar cualquier riesgo de quemaduras; para ello, mezcle el contenido o agítelo.

Nunca recaliente huevos (frescos o duros) con su cáscara porque corren el riesgo de reventar, incluso después de que finalice el ciclo de cocción.

El horno debe limpiarse con regularidad para eliminar los restos de comida.

Al descuidar la limpieza de su horno, corre el riesgo de dañar sus superficies y, en consecuencia, reducir su vida útil y crear situaciones peligrosas.

El dispositivo está diseñado para usarse solo en una versión incorporada. El aparato no debe instalarse en un mueble de cocina.

**No se permiten recipientes de metal para alimentos y bebidas para cocinar en el microondas.**

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

Nunca intente limpiar el aparato con un limpiador a vapor.

Nunca intente limpiar el horno con un chorro de agua.

El dispositivo no está diseñado para su instalación en un vehículo (por ejemplo: caravana o cualquier otro vehículo similar).

Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos sobre el tema, a menos que estén bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad o si este último ha explicado cómo utilizar el dispositivo.

Los niños deben permanecer bajo la supervisión de un adulto para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, solo si cuentan con la asistencia o si se les ha dado las instrucciones adecuadas. el dispositivo de forma segura y para comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

Este aparato debe poder desconectarse de la fuente de alimentación después de la instalación. Para que el aparato se pueda desenchufar fácilmente una vez que esté en su lugar, asegúrese de que el tomacorriente de la pared permanezca accesible o instale un interruptor en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su reparador autorizado o cualquier persona de calificación similar, para evitar cualquier peligro.

Este horno debe colocarse en una dirección adecuada y a una altura que permita un fácil acceso al área interior y a los controles.

Antes de usar su horno por primera vez, debe estar encendido durante 10 minutos con agua.

Si el dispositivo genera un ruido anormal, olor a quemado o humo, desenchufe inmediatamente el enchufe y comuníquese con el centro de servicio más cercano.

---

ADVERTENCIA : Debido a las altas temperaturas que genera el horno, el aparato solo debe ser utilizado por niños bajo la supervisión de un adulto cuando opere en modo combinado.

Este aparato se calienta mucho durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.

ADVERTENCIA : Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Nunca use productos abrasivos o raspadores de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno; podrían rayar la superficie y, por tanto, romper el cristal.

No se debe utilizar un limpiador a vapor.

ADVERTENCIA : Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, asegúrese de que la energía esté apagada antes de reemplazar la bombilla.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento.

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

Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato si no están supervisados.

ATENCIÓN : El proceso de cocción debe realizarse bajo supervisión. Un proceso de cocción rápido debe estar bajo supervisión continua.

---

Al usar el horno, la puerta o la superficie exterior pueden calentarse.

Al usar el horno, las superficies accesibles pueden calentarse mucho.

Las superficies pueden calentarse durante el uso. Los dispositivos no están diseñados para usarse con un temporizador externo o control remoto.

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, solo si cuentan con la asistencia o si se les ha dado las instrucciones adecuadas. el dispositivo de forma segura y para comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Un niño menor de 8 años no debe realizar la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario del aparato si no está supervisado.

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

## Las instrucciones de seguridad

### Instrucciones generales de seguridad

Cualquier modificación o reparación debe ser realizada únicamente por personal calificado.

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

No utilice benceno, disolvente, alcohol, vapor o hidrolavadora para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de un radiador u otro material inflamable; en lugares húmedos, aceitosos, polvorientos o expuestos a la luz solar directa o al agua; en lugares con riesgo de fuga de gas; o sobre una superficie irregular.

Este horno debe estar correctamente conectado a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Utilice regularmente un paño seco para eliminar sustancias extrañas de los terminales y puntos de contacto del enchufe de alimentación.

No tire del cable de alimentación y nunca lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados sobre él.

En caso de una fuga de gas (propano, GLP, etc.) ventile inmediatamente. Tampoco toque el dispositivo. No manipule el cable de alimentación con las manos mojadas.

Cuando el horno esté en uso, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

No inserte los dedos ni sustancias extrañas. Si entran sustancias extrañas en el horno, desenchufe el cable de alimentación y comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

No ejerza una presión excesiva ni golpee el horno.

No coloque el horno sobre objetos frágiles.

Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la intensidad de la corriente cumplan con las especificaciones del dispositivo.

Enchufe firmemente el enchufe de alimentación en el tomacorriente de pared. No utilice adaptadores de regleta de enchufes, alargadores ni transformadores de potencia.

No cuelgue el cable de alimentación de objetos metálicos. Asegúrese de que el cable pase entre los objetos o detrás del horno.

Nunca use un enchufe o cable de alimentación dañado, o una toma de corriente insegura. En caso de enchufes o cables de alimentación dañados, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

Nunca vierta ni rocíe agua directamente sobre el horno.

No coloque ningún objeto en la parte superior del horno, en el interior o en la puerta del horno.

No rocíe sustancias volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno. No almacene ningún material inflamable en el horno. Debido a que los vapores de alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno, tenga cuidado al calentar alimentos o bebidas que contengan alcohol.

Los niños pueden golpear o pillarse los dedos con la puerta. Al abrir / cerrar la puerta, mantenga alejados a los niños.

### Advertencia para cocinar en el horno microondas

Si calienta bebidas en el microondas, es posible que la ebullición se produzca tarde; por lo tanto, tenga siempre cuidado al manipular el contenedor. Deje reposar siempre las bebidas durante al menos 20 segundos antes de manipularlas. Si es necesario, mezcle mientras recalienta. Revuelva siempre después de recalentar.

En caso de quemadura, realice las siguientes medidas de primeros auxilios:

1. Sumerja el área quemada en agua fría durante al menos 10 minutos;
2. Cúbralo con un paño limpio y seco;
3. No aplique ninguna crema, aceite o loción;

Para evitar dañar la sartén o la rejilla, no lo sumerja en agua inmediatamente después de cocinar.

No utilice el horno para cocinar en baño de aceite porque la temperatura del aceite no se puede regular. Esto podría resultar en un desbordamiento repentino de aceite caliente.

### Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios adecuados para cocinar en microondas. No utilice recipientes metálicos, platos con adornos de oro o plata, brochetas, etc. Retire las ataduras de metal. Puede formarse un arco eléctrico.

No utilice el horno para secar papel o ropa.

Utilice tiempos de cocción o calentamiento más cortos para pequeñas cantidades de alimentos para evitar que se sobrecalienten y se quemen.

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 envases sellados al vacío o al vacío, avellanas, tomates, etc. Nunca cubra las rejillas de ventilación del horno con un paño o papel. Existe riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se haya enfriado lo suficiente.

Siempre use agarraderas cuando retire una sartén del horno.

Remover los líquidos a la mitad del tiempo de calentamiento y dejar reposar al menos 20 segundos después de transcurrido el tiempo para evitar salpicaduras de calor.

Al abrir la puerta del horno, mantenga una cierta distancia entre usted y el aparato para evitar quemaduras por el aire caliente o el vapor que sale del horno.

Nunca haga funcionar el horno vacío. El horno se apagará automáticamente durante 30 minutos por razones de seguridad. Recomendamos dejar un vaso de agua dentro del horno en todo momento; por lo tanto, si enciende el horno sin darse cuenta mientras está vacío, el agua absorberá las microondas.

Instale el horno dentro de los espacios libres especificados en este manual. (consulte Instalación del horno microondas).

Tenga cuidado al enchufar otros aparatos eléctricos en un tomacorriente cerca del horno.

## Precauciones para el uso del horno microondas

El incumplimiento de las siguientes precauciones de uso puede resultar en una exposición peligrosa a la energía de microondas.

- No utilice el horno con la puerta abierta. No manipule los sistemas de bloqueo (pestillos de las puertas). No inserte ningún objeto en los orificios de bloqueo de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre el frente del horno y la puerta y no permita que ningún residuo de comida o producto de limpieza restante se acumule en las superficies de sellado. Mantenga la puerta y las juntas limpias en todo momento: después de cada uso del horno, límpielas primero con un paño húmedo y luego con un paño suave y seco.
- No use el horno si está dañado. Úselo solo después de que un técnico calificado lo repare.

**Importante:** la puerta del horno debe cerrarse correctamente. La puerta no debe ser curva; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni sueltas; las juntas de la puerta y las superficies de sellado no deben dañarse.

- Todos los ajustes y reparaciones deben ser realizados por un técnico calificado.

## Garantía limitada

Samsung cobrará por los trabajos de reparación cuando sea necesario reparar un accesorio o corregir un defecto cosmético, si el daño al dispositivo o accesorio fue causado por el cliente. Los elementos a los que afecta esta estipulación son:

- Una puerta, manijas, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

- Un plato, una guía de la bandeja rodante o un acoplador roto o faltante.

Utilice este horno sólo para el uso previsto como se describe en este manual. Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes contenidas en este manual no son exhaustivas. Es su responsabilidad usar su sentido común y tener cuidado y minuciosidad en la instalación, mantenimiento y uso del horno.

Estas instrucciones de funcionamiento cubren varios modelos, las características de su horno microondas pueden diferir levemente de las descritas en este manual y algunos símbolos de advertencia pueden no aplicarse. Si tiene alguna pregunta o inquietud, comuníquese con un centro de servicio local de Samsung o busque ayuda e información en línea en [www.samsung.com](http://www.samsung.com). Utilice este horno solo para calentar alimentos. Solo está diseñado para uso doméstico. Nunca caliente textiles o cojines llenos de granos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso inadecuado o incorrecto del horno. Para evitar dañar la superficie del horno y generar situaciones peligrosas,

## Definición de grupo de productos

Este dispositivo es un equipo que utiliza frecuencias ISM Clase B del grupo 2. El grupo 2 contiene todos los equipos ISM en los que la energía de radio se genera intencionalmente y / o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el procesamiento de materiales, así como para el mecanizado de electroerosión y el equipo de soldadura por arco.

Los equipos de Clase B son equipos adecuados para su uso en establecimientos domésticos y aquellos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastece a los edificios utilizados con fines domésticos.

## Las instrucciones de seguridad

### Protección del medioambiente

Tenga cuidado de llevar el embalaje de su dispositivo a un centro de reciclaje tipo green point. 

### Eliminación correcta de este producto (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos)



(Aplicable a países con sistemas de recolección separados)  
Este símbolo en el producto, sus accesorios o su documentación indica que ni el producto ni los accesorios electrónicos usados (cargador, auriculares, cable USB, etc.) pueden desecharse con otros residuos domésticos. La eliminación incontrolada de residuos presenta riesgos para el medio ambiente y la salud pública; separe los productos y accesorios usados de otros residuos. Promoverás así el reciclaje del material que los compone en el marco de un desarrollo sostenible.

Se invita a las personas a ponerse en contacto con la tienda que les vendió el producto o consultar con las autoridades locales sobre los procedimientos y puntos de recogida de estos productos con miras a su reciclaje.

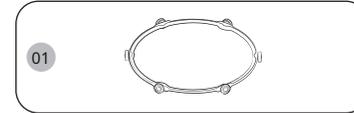
Se invita a empresas y particulares a ponerse en contacto con sus proveedores y consultar las condiciones de su contrato de compraventa. Este producto y sus accesorios no se pueden eliminar con otros residuos.

Para obtener información sobre los compromisos medioambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del dispositivo, p. Ej. REACH, WEEE, directivas sobre baterías, visite: [www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

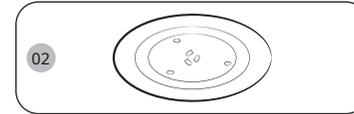
## Instalación

### Accesorios

Dependiendo del modelo de su horno microondas, dispone de varios accesorios con múltiples funciones.



01 Anillo guía, para colocar en el centro del horno microonda.  
El anillo guía sirve como soporte para la placa.

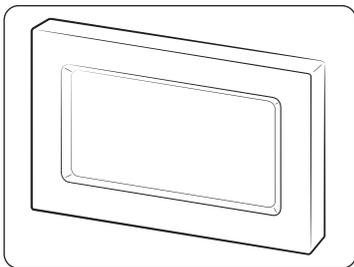


02 plato giratorio, para colocar en el anillo de guía enganchando la parte central en el acoplador.  
Esta bandeja constituye la principal superficie de cocción; se puede quitar fácilmente para limpiarlo.

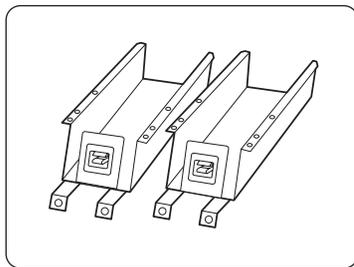
### ATENCIÓN

Nunca use el horno microondas sin el anillo guía y el plato giratorio.

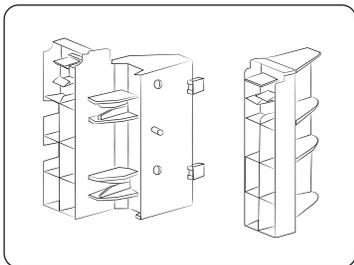
## Incluido para la instalación



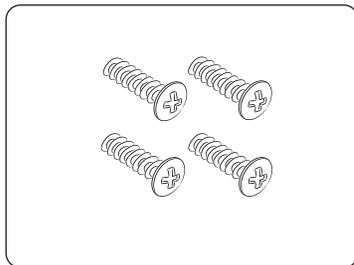
Adornar



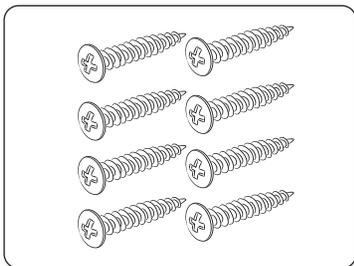
Soporte base (2)



Inserto de fijación (2)



Tornillo A (4)



Tornillo B (8)

## Instrucciones de instalación del horno microondas

Este dispositivo cumple con las regulaciones de la UE.

Eliminación de embalaje y dispositivo.

El embalaje del dispositivo es reciclable.

Los siguientes elementos son necesarios para la instalación:

- un cartón ;
- una película de polietileno (PE); Poliestireno
- sin CFC (espuma rígida de PS).

Deseche estos materiales de manera responsable y de acuerdo con las regulaciones.

Las autoridades pueden asesorarle sobre la eliminación responsable de los electrodomésticos.

seguridad

Solo un técnico calificado debe instalar el dispositivo.

El horno microondas ha sido diseñado para uso doméstico.

Debe utilizarlo exclusivamente para cocinar alimentos. El

dispositivo está caliente durante y después de su uso.

Esto debe tenerse en cuenta si los niños se acercan al aparato.

Instalación cerca de un horno convencional.

- Cuando instale un horno microondas cerca de un horno convencional, debe dejar suficiente espacio entre los dos aparatos para evitar el sobrecalentamiento, ya que los revestimientos pueden presentar temperaturas excesivamente altas. Por supuesto, es importante seguir estrictamente las instrucciones de instalación del fabricante del horno convencional.
- No se debe instalar un horno microondas empotrado encima de un horno convencional, de lo contrario, el sistema de enfriamiento del horno microondas puede verse afectado por el aire caliente producido por el horno convencional.

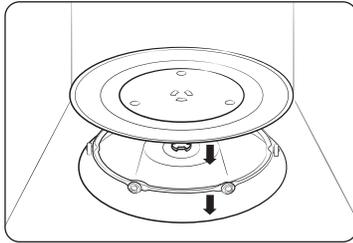
## Conexión eléctrica

La red eléctrica de la casa a la que está conectado el aparato debe cumplir con las normativas nacionales y locales.

Si desea realizar una conexión fija, asegúrese de instalar un interruptor multipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos en la línea de suministro. Instalación de su horno de microondas

# Instalación

## Instalación de su horno de microondas

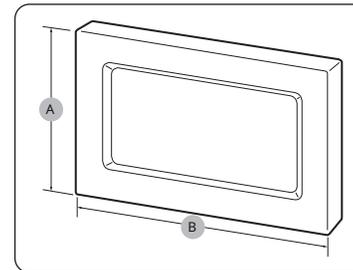
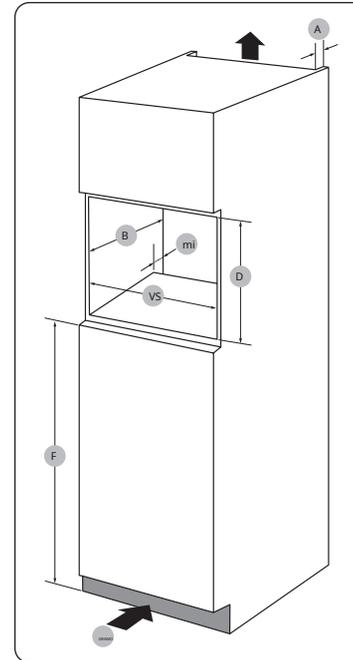


1. Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno. Instale el anillo guía y la placa. Compruebe que el plato gire libremente.
2. Instale el horno de microondas de modo que la salida sea fácilmente accesible.

### ⚠ ATENCIÓN

- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable o kit especial disponible del fabricante o su agente de servicio.  
Para su seguridad personal, conecte el cable a una toma de tierra de 3 clavijas, 230 voltios, 50 Hz. Si el cable de alimentación de este dispositivo está dañado, debe reemplazarse por un cable especial.
- No instale el horno microondas en un ambiente cálido o húmedo como un horno o radiador tradicional. Se deben cumplir las especificaciones para la fuente de alimentación del horno y cualquier cable de extensión utilizado debe ser de los mismos estándares que el cable de alimentación suministrado con el horno. Antes de usar su microondas por primera vez, limpie el interior y la junta de la puerta con un paño húmedo.

## Dimensiones



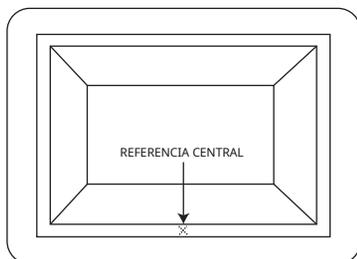
### Armario

A	50 mm
B	550 mm
VS	560 (+8) mm
D	362 milímetros
mi	50 mm
F	850 mm
GRAMO	200 cm <sup>2</sup>

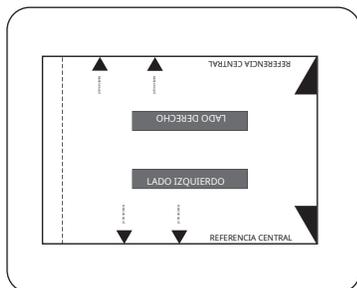
### Adornar

A	381 milímetros
B	596 milímetros

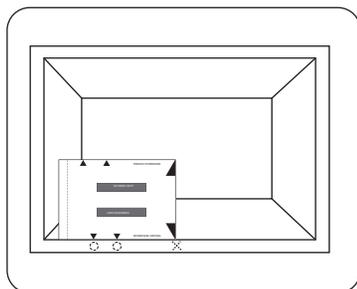
Procedimiento de instalación del horno microondas



1. Mida y marque la posición central del gabinete.

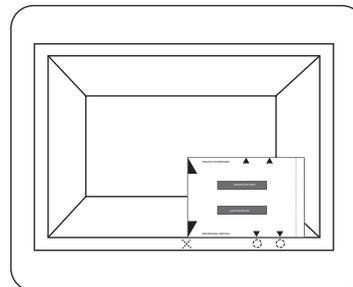


2. Recorta la página de la plantilla como referencia. La hoja de modelo está en la página 39.



3. Alinee la "MARCA CENTRAL" en el lado derecho de la plantilla con la marca en el centro del gabinete.

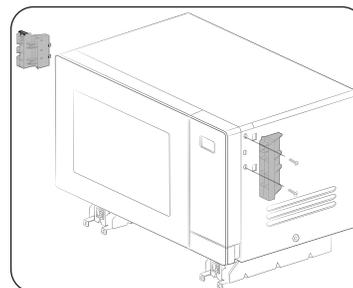
- Compruebe que el texto "LADO IZQUIERDO" es vertical. Marque la ubicación de los orificios de los tornillos en el gabinete.



5. Gire la plantilla 180 grados.

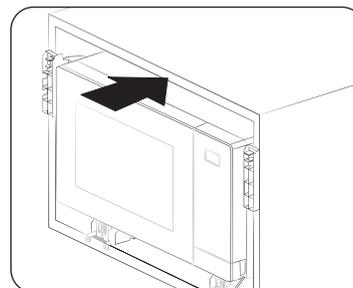
6. Alinee la "MARCA CENTRAL", ahora en el lado izquierdo de la plantilla, con la marca en el centro del gabinete.

7. Marque la ubicación de los orificios de los tornillos en el gabinete.



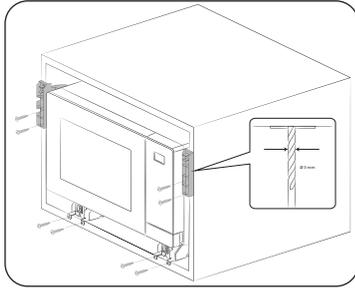
8. Use los tornillos provistos (tipo A) para asegurar los dos soportes ornamentales a la izquierda y derecha del horno de microondas.

- Verifique las marcas (L: izquierda, R: derecha) en los soportes para asegurarlos en el lado correcto.

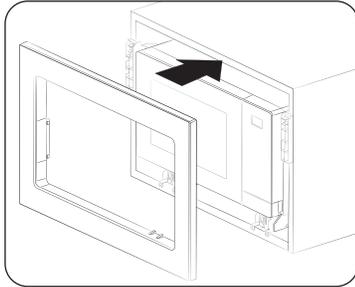


9. Inserte el horno de microondas en el gabinete. A continuación, alinee los orificios del soporte de la base con las marcas realizadas en los pasos 4 y 7.

## Instalación



10. Utilice una broca de 3 mm para perforar los agujeros en el armario para fijar los soportes de la base. Luego asegure con los tornillos provistos (tipo B).



11. Instale el adorno y luego conecte todos los cables eléctrico. Verifique que el dispositivo esté funcionando correctamente.

## Entrevista

### Limpieza

Limpie el horno de microondas con regularidad para evitar que se acumule suciedad en o dentro del horno de microondas. También preste especial atención a la puerta, los sellos de la puerta, el plato giratorio y el anillo guía (solo en los modelos afectados).

Si la puerta no se abre o cierra correctamente, primero verifique si se han formado impurezas en las juntas de la puerta. Use un paño suave con agua jabonosa para limpiar las superficies interior y exterior del horno microondas. Enjuague y seque completamente.

Para eliminar las impurezas incrustadas que producen malos olores en el interior del horno microondas.

1. Cuando el microondas esté vacío, coloque una taza de jugo de limón diluido en el centro del plato giratorio.
2. Caliente el microondas durante 10 minutos a máxima potencia.
3. Una vez que se complete el ciclo, espere a que el horno de microondas se enfríe. A continuación, abra la puerta y limpie el compartimento de cocción.

### ⚠ ATENCIÓN

- Mantenga la puerta y las juntas de la puerta limpias en todo momento y asegúrese de que la puerta se abra y se cierre correctamente. De lo contrario, el ciclo de vida del horno microondas puede verse reducido.
- Tenga cuidado de no derramar agua dentro de los orificios de ventilación del horno microondas.
- No utilice ninguna sustancia química o abrasiva para la limpieza.
- Después de cada uso del horno de microondas, use un detergente suave para limpiar el compartimento de cocción, después de esperar a que el horno de microondas se enfríe.

## Reemplazo (reparación)

### ⚠ ADVERTENCIA

Este horno microondas no tiene partes reemplazables por el usuario en su interior. No intente reemplazar o reparar el horno microondas usted mismo.

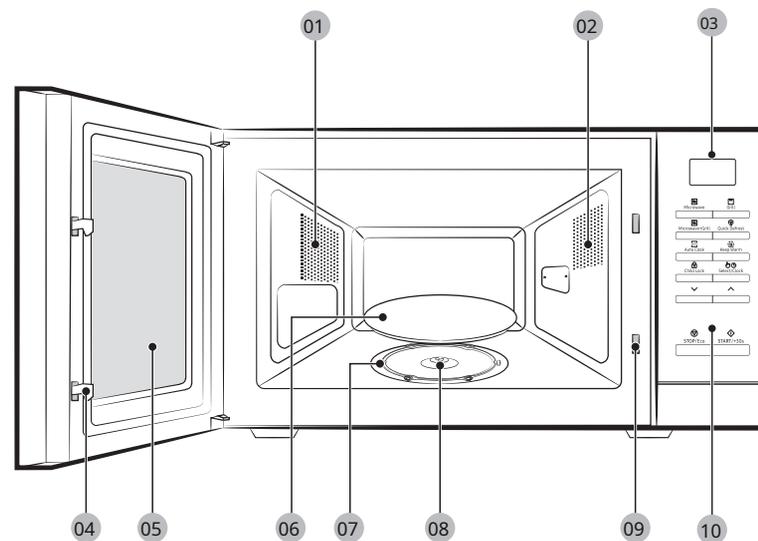
- Si tiene un problema con las bisagras, las juntas y / o la puerta, comuníquese con un técnico calificado o con el centro de servicio local de Samsung para obtener asistencia técnica.
- Si desea reemplazar la bombilla, comuníquese con un centro de reparación local de Samsung. No lo reemplace usted mismo.
- Si tiene algún problema con la protección exterior del horno microondas, primero desenchufe el cable de alimentación de la fuente de alimentación y luego comuníquese con un centro de servicio local de Samsung.

### Precauciones contra un período prolongado de inactividad

Si no va a utilizar el horno microondas durante un período de tiempo prolongado, desenchufe el cable de alimentación y mueva el horno microondas a un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad que se acumulan dentro del horno microondas pueden afectar el rendimiento del horno microondas.

## Funciones del horno microondas

### Horno microondas



01 Orificios de ventilación

02 Encendido

03 Monitor

04 Pestillos de puerta

05 Puerta

06 Placa giratoria

07 Anillo guía

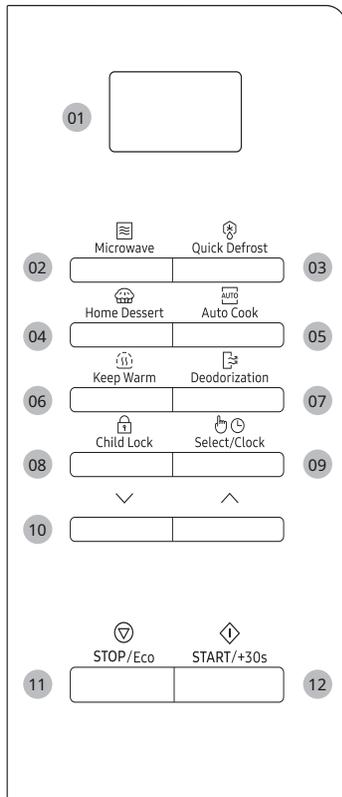
08 Acoplador

09 Puertos del sistema  
cerradura de seguridad

10 Panel de control

## Funciones del horno microondas

### Panel de control



- 01 Monitor
- 02 Microonda
- 03 Descongelamiento rápido
- 04 Postre casero
- 05 Cocción automática
- 06 Mantener caliente
- 07 Desodorización
- 08 Bloqueo para niños
- 09 Seleccionar / Reloj
- 10 Alto bajo
- 11 DETENER / Eco
- 12 INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s)

## Usando el horno de microondas

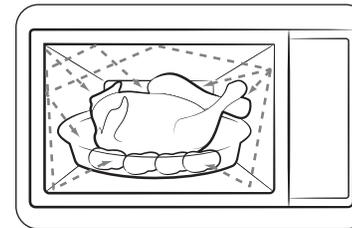
### Cómo funciona un horno de microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que desprenden permite cocinar o recalentar los alimentos sin alterar su forma o color.

Puede usar su horno de microondas para:

- Descongelación
- Recalentamiento
- Cocer

### Principio de cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en las paredes del horno y se distribuyen uniformemente en el interior del horno durante la cocción gracias a la rotación de la placa sobre la que se colocan los productos. Por tanto, este proceso asegura una cocción homogénea de los alimentos.
2. Los alimentos absorben las microondas hasta una profundidad de unos 2,5 cm. La cocción continúa a medida que el calor se difunde en la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
  - Cantidad y densidad;
  - Contenido en agua ;
  - Temperatura inicial (alimentos refrigerados o no)

### NOTA

A medida que el calor se difunde gradualmente dentro de los alimentos, la cocción continúa fuera del horno microondas. Por lo tanto, los tiempos de descanso mencionados en las recetas y en este folleto deben respetarse para garantizar:

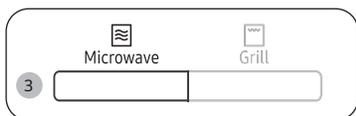
- Cocción uniforme y completa,
- Una temperatura homogénea.

## Verifique que su horno esté funcionando correctamente

El siguiente procedimiento se ha simplificado para permitirle verificar que su horno esté funcionando correctamente en todo momento. En caso de duda, consulte la sección denominada "Solución de problemas" de la página 35 a 38.

### NOTA

El horno debe estar enchufado a un tomacorriente de pared adecuado. El plato giratorio debe estar en su lugar en el horno. Si se utiliza una potencia distinta a la potencia máxima (100% - 850 W), el agua pondrá más tiempo para hervir.



1. Presione el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse el botón Microonda.



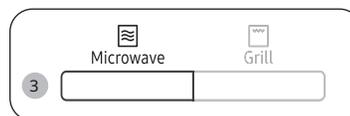
4. Presione el botón varias veces INICIO / + 30 s (SALIDA / + 30s) para establecer la duración en 4 o 5 minutos.
5. El horno microondas calienta el agua durante el tiempo establecido. Compruebe que el agua esté hirviendo.

## Cocinar / Recalentar

Siga las instrucciones a continuación cuando desee cocinar o recalentar alimentos.

### ⚠ ATENCIÓN

Siempre verifique los ajustes de cocción antes de dejar el horno microondas desatendido.

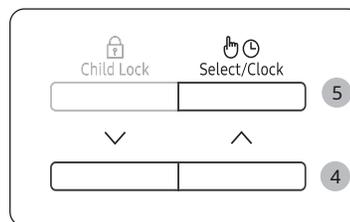


1. Presione el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque la comida en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.

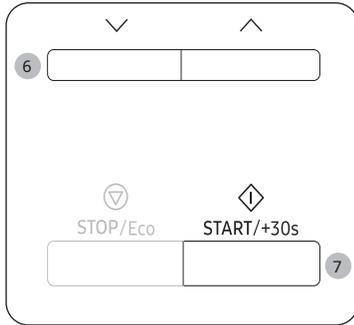
### ⚠ ATENCIÓN

Nunca haga funcionar el horno de microondas vacío.

3. Pulse el botón Microonda.
  - En la pantalla del panel de control, el icono correspondiente (☰) aparece, de igual que la potencia máxima (850W).
4. Pulse el botón Bajo o Elevado para seleccione el nivel de potencia deseado.
  - Referirse a " Potestades y variaciones de tiempo "En la página 17 para conocer el poder apropiado.
5. Luego presione el botón Seleccionar / Reloj (Seleccionar / Reloj).



## Usando el horno de microondas



6. Presione botones Bajo o Elevado para ajustar el tiempo de cocción deseado.
  - El tiempo de cocción aparece en la pantalla del panel de control.
7. Pulse el botón INICIO / + 30 s (SALIDA / + 30s) para empezar a cocinar.
  - Se enciende la luz y el plato comienza a girar.
  - Cuando se completa la cocción, el timbre del horno microondas suena 4 veces y la hora actual aparece en la pantalla del panel de control. Luego, la señal de recordatorio de finalización suena cada minuto, 3 veces.

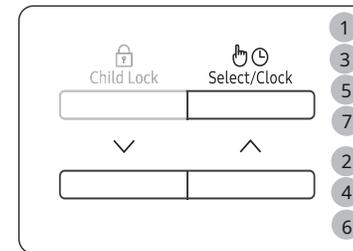
## Ajuste del reloj

Cuando encienda, verá "88:88" y luego "12:00" se muestra automáticamente. Establecer la hora actual. Puede mostrar la hora en formato de 24 o 12 horas. Necesitas configurar el reloj:

- Tras la instalación inicial;
- Después de un corte de energía.

### NOTA

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



1. Para mostrar la hora ...
  - En formato de 24 horas.
  - En formato de 12 horas.
2. Pulse el botón Bajo o Elevado para configurar el formato de tiempo.
3. Pulse el botón Seleccionar / Reloj Reloj).
4. Pulse el botón Bajo o Elevado para ajustar la duración.
5. Pulse el botón Seleccionar / Reloj Reloj).
6. Pulse el botón Bajo o Elevado para ajustar el minutos.
7. Pulse el botón Seleccionar / Reloj Reloj).

### NOTA

Cuando el horno de microondas no esté en uso, la hora aparecerá en la pantalla del panel de control.

## Poderes y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía dispersada y, por tanto, el tiempo necesario para cocinar o recalentar los alimentos según su categoría y cantidad. Puede seleccionar seis poderes diferentes.

Nivel de potencia	Porcentaje	Potencia
ESTUDIANTE	100%	850 W
ALTURA MEDIA	75%	600 W
PROMEDIO	56%	450 W
MEDIO-BAJO	38%	300 W
DESCONGELAR	23%	180 W
BAJO	13%	100 W

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

- El tiempo de cocción disminuye si selecciona una potencia superior.
- El tiempo de cocción aumenta si selecciona una potencia menor.

## Configurar el tiempo de cocción

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante un ciclo de cocción en horno microondas.

- Para controlar el progreso de la cocción en cualquier momento, simplemente abra la puerta; luego aumente o disminuya el tiempo de cocción si es necesario.



### Método 1

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

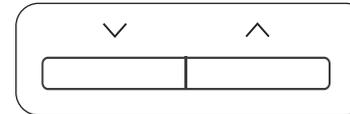
- Ejemplo: para agregar tres minutos, presione seis veces INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s).

### NOTA

Solo puede aumentar el tiempo de cocción.

### Método 2

Pulse el botón Bajo o Elevado para configurar el hora de cocinar.



## Usando el horno de microondas

### Dejar de cocinar

Puede dejar de cocinar en cualquier momento para:

- Revisa la cocción
- Dar la vuelta o mezclar la comida
- Déjelo reposar

Para dejar de cocinar temporalmente

1. Abra la puerta o presione una vez DETENER / Eco.
  - La cocción se detiene temporalmente.
2. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s).

Dejar de cocinar por completo

1. Abra la puerta o presione una vez DETENER / Eco.
  - La cocción se detiene temporalmente. Presione el botón de nuevo DETENER / Eco.

### Configuración del modo de ahorro de energía

El horno microondas tiene un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón DETENER / Eco. La pantalla del panel de control se apaga.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o presione DETENER / Eco (DESACTIVADO / Eco). La hora actual aparece en la pantalla del panel de control.

### NOTA

Función automática de ahorro de energía.

El aparato volverá al estado de espera si no realiza ninguna entrada dentro de los 25 minutos durante el ajuste, o cuando el ciclo se haya detenido. Asimismo, si deja la puerta abierta, la iluminación interior se apagará automáticamente después de 5 minutos.

## Uso de las funciones de descongelación rápida

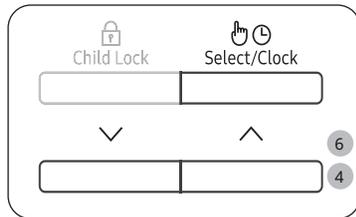
Las funciones Quick Defrost le permiten descongelar carnes, aves, pescado, verduras congeladas y pan congelado. El tiempo de descongelación y la potencia se ajustan automáticamente. Todo lo que tiene que hacer es seleccionar el programa y el peso correspondiente al alimento a descongelar.

### NOTA

Utilice únicamente platos aptos para cocinar en microondas.



1. Presione el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque la comida en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse el botón Descongelamiento rápido.



4. Pulse el botón Bajo o Elevado para seleccione el tipo de comida.
  - Para obtener más información, consulte el " Descripción de los programas Descongelación rápida "En la página 20.
5. Luego presione el botón Seleccionar / Reloj (Selección / Reloj).
6. Pulse el botón Bajo o Elevado para definir el tamaño de la porción.



7. Pulse el botón INICIO / + 30 s (SALIDA / + 30s) para comenzar a descongelar.
  - Cuando suene el timbre del horno de microondas, abra la puerta y dé la vuelta a la comida.
8. Cierre la puerta, luego presione INICIO / + 30 s (SALIDA / + 30s) para reanudar la descongelación.
  - Cuando se completa la descongelación, el timbre del horno microondas suena 4 veces y la hora actual aparece en la pantalla del panel de control. Luego, la señal de recordatorio de finalización suena cada minuto, 3 veces.

## Descripción de los programas Descongelación rápida

La siguiente tabla enumera los distintos programas de descongelación rápida, cantidades, tiempos de reposo e instrucciones apropiadas. Retire todo el material de empaque de alimentos antes de comenzar a descongelar. Coloque la carne, las aves, el pescado, las verduras o el pan en un recipiente de vidrio de fondo plano o en un plato de cerámica.

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
1	Carne	200 hasta 1500 g	Proteja los extremos con aluminio. Gire la carne al escuchar el pitido. Este programa es adecuado para descongelar carne de res, cordero, cerdo, chuletas o carne picada. Deje reposar de 20 a 60 minutos.
2	Aves de corral	200 hasta 1500 g	Proteger las puntas de los muslos y las alas con aluminio. Gire las aves al escuchar el pitido. Este programa es adecuado para descongelar pollo entero y también para descongelar piezas. Deje reposar de 20 a 60 minutos.
3	Pescado	200 hasta 1500 g	Protege la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dale la vuelta al pescado al escuchar el pitido. Este programa es adecuado tanto para pescados enteros como para filetes. Deje reposar de 20 a 60 minutos.
4	Verduras congelado	200 hasta 1500 g	Distribuya las verduras congeladas de manera uniforme en un recipiente de vidrio con fondo plano. Voltee o revuelva las verduras congeladas cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar de 5 a 20 minutos.

## Usando el horno de microondas

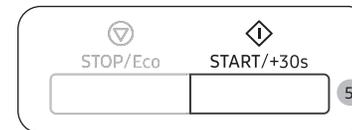
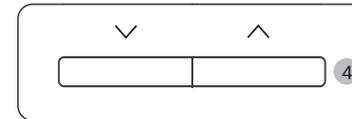
Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
5	Un pan	200 hasta 1500 g	<p>Coloque el pan plano sobre una hoja de papel absorbente y déle la vuelta cuando suene el pitido. Coloca el pan en un plato de cerámica y, si es posible, dale la vuelta al pitido. Este programa es adecuado para descongelar todo tipo de pan, en lonchas o entero, así como para panecillos y baguettes. Organiza los bollos en un círculo. Este programa es adecuado para descongelar todo tipo de pasteles a base de levadura, así como galletas, tarta de queso y hojaldre. No es adecuado para hornear pasteles de masa quebrada, pasteles de crema y frutas o pasteles cubiertos de chocolate.</p> <p>Deje reposar de 10 a 30 minutos.</p>

## Usar postre casero

La función Postre casero tiene 7 configuraciones de cocción preprogramadas. Por lo tanto, no es necesario ajustar el tiempo de cocción ni la potencia.

### ⚠ ATENCIÓN

Utilice únicamente platos aptos para cocinar en microondas.



1. Presione el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque la comida en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Seguir adelante Postre casero (postre casero).
4. Pulse el botón Bajo o Elevado para seleccione el tipo de comida.
  - Para obtener más información, consulte el " Descripción del programa de postres caseros "En las páginas 21 a 22.
5. Seguir adelante INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s) para Lanzamiento Postre casero.
  - El horno microondas cocina los alimentos de acuerdo con la configuración preprogramada que ha seleccionado.
  - Cuando se completa la cocción, el timbre del horno microondas suena 4 veces y la hora actual aparece en la pantalla del panel de control. Luego, la señal de recordatorio de finalización suena cada minuto, 3 veces.

La siguiente tabla enumera las cantidades e instrucciones correctas para las 7 opciones de cocción preprogramado.

**⚠ ATENCIÓN**

Usa agarraderas para sacar tu plato del horno.

Descripción del programa de postres caseros

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
1	Cuatro cuartos con nueces	1 porcion	Ingredientes Harina 120 g, Mantequilla 150 g, Azúcar negro 100 g, 2 Huevos, Nueces (cortadas) 50 g, 4 g de levadura en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar la mantequilla y el azúcar negra en un bol.</li> <li>2. Añadir los huevos y mezclar bien.</li> <li>3. Agrega la harina, la levadura en polvo y continúa mezclando.</li> <li>4. Agrega las nueces y mezcla bien.</li> <li>5. Vierte la preparación en un bol de vidrio o plástico que previamente hayas untado con mantequilla.</li> <li>6. Coloque el bol en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [1].</li> <li>7. Cuando termine de cocinar, deje reposar de 2 a 3 minutos.</li> </ol>
2	Pan de banana	1 porcion (6 panes)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de masa para pastel, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de sirope de malta.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corta el plátano en rodajas.</li> <li>2. Combine la mezcla para pastel, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un tazón.</li> <li>3. Agrega el plátano y mezcla bien.</li> <li>4. Vierta la masa en 6 vasos de cartón.</li> <li>5. Coloque las tazas en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [2].</li> <li>6. Cuando termine de cocinar, deje reposar de 2 a 3 minutos.</li> </ol>

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
3	Galleta de Saboya	1 porcion	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mezclar la mantequilla y el azúcar en un bol.</li> <li>2. Añadir los huevos y mezclar bien.</li> <li>3. Agrega la harina, la levadura en polvo y continúa mezclando.</li> <li>4. Vierte la preparación en un bol de vidrio o plástico que previamente hayas untado con mantequilla.</li> <li>5. Coloque el bol en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [3].</li> <li>6. Cuando termine de cocinar, deje reposar de 2 a 3 minutos.</li> </ol>
4	Duende	1 porcion	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combine la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. Agrega la harina, el cacao en polvo y continúa mezclando.</li> <li>2. Vierte la preparación en un bol de vidrio o plástico que previamente hayas untado con mantequilla.</li> <li>3. Coloque el bol en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [4].</li> <li>4. Cuando termine de cocinar, deje reposar de 20 a 30 minutos.</li> </ol>

## Usando el horno de microondas

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
5	Pudín huevos	1 porcion (3 panes)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos.
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Rompe los dos huevos en un bol. Batir ligeramente los huevos con un batidor. Asegúrate de que el extremo del batidor quede bien en el fondo del bol, para evitar que se forme demasiada espuma.</li> <li>Mezclar la leche y el azúcar en otro bol.</li> <li>Agrega la leche a los huevos batidos, mientras bate la mezcla. Tamizar la mezcla de huevo a través de un colador de malla fina. Raspa el fondo del colador con una espátula. Retire toda la espuma de la superficie con una cuchara.</li> <li>Vierta la mezcla en las tazas de crema.</li> <li>Coloque las tazas en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [5].</li> <li>Una vez terminada la cocción, meter en el frigorífico y servir.</li> </ol>
6	Pastel De Taza chocolate	1 porcion	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de crema espesa, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate ligeramente dulce
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mezclar la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta obtener un resultado homogéneo.</li> <li>Agrega la harina, el azúcar y continúa mezclando.</li> <li>Agrega el cacao y la vainilla y revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.</li> <li>Agrega las virutas de chocolate.</li> <li>Coloque la taza en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [6].</li> <li>Cuando termine de cocinar, deje reposar de 2 a 3 minutos.</li> </ol>

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
7	Pastel De Taza	1 porcion	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendras molidas, 1,5 g de levadura en polvo
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Mezclar la mantequilla y el huevo en una taza hasta obtener un resultado homogéneo.</li> <li>Agrega la harina, el azúcar, la levadura en polvo y continúa mezclando.</li> <li>Agrega las almendras molidas y la vainilla y revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.</li> <li>Coloque la taza en el horno microondas y seleccione la función de cocción automática [7].</li> <li>Cuando termine de cocinar, deje reposar de 2 a 3 minutos.</li> </ol>

## Uso de la función de cocción automática

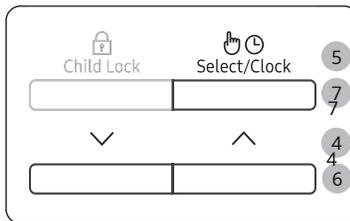
La función Auto Cook tiene 19 configuraciones de cocción preprogramadas. Por lo tanto, no es necesario ajustar el tiempo de cocción ni la potencia.

### ⚠ ATENCIÓN

Utilice únicamente platos aptos para cocinar en microondas.



1. Presione el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque la comida en el centro del plato giratorio y luego cierre la puerta.
3. Pulse el botón Auto Cook (Cocción automática).



4. Pulse el botón Bajo o Elevado para seleccione el tipo de comida.
  - Para obtener más información, consulte el "Descripción de los programas de cocción automática" En las páginas 24 a 26.

5. Luego presione el botón Seleccionar / Reloj (Seleccionar / Reloj).
6. Pulse el botón Bajo o Elevado para seleccione el peso de la comida.
  - Dependiendo del menú elegido, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.



7. Luego presione el botón Seleccionar / Reloj (Seleccionar / Reloj).
8. Pulse el botón INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s).

La comida se cocina de acuerdo con el marco preprogramado seleccionado.

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal de recordatorio final suena 3 veces (una vez por minuto).
- 3) Se vuelve a mostrar la hora actual.

La siguiente tabla enumera las cantidades e instrucciones correctas para las 19 opciones de cocción preprogramadas. Los preprogramas se clasifican en 4 categorías diferentes.

### ⚠ ATENCIÓN

Usa agarraderas para sacar tu plato del horno.

Descripción de los programas de cocción automática

#### 1. Plato preparado

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
1-1	Comidas listas refrigerado	350 g 450 g	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con una envoltura de plástico resistente al microondas. Este programa es adecuado para platos que constan de 3 alimentos diferentes (por ejemplo, carne en salsa, verduras y una guarnición como patatas, arroz o pasta). Deje reposar de 2 a 3 minutos.
1-2	Comida vegetariana refrigerado	350 g 450 g	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con una envoltura de plástico resistente al microondas. Este programa es adecuado para platos que constan de 2 alimentos diferentes (por ejemplo: espaguetis en salsa o arroz con verduras). Deje reposar de 2 a 3 minutos.

## Usando el horno de microondas

### 2. Hortalizas y cereales

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
2-1	Judías verdes	250g	Enjuague y limpie las judías verdes. Dividirlos en una cazuela de vidrio y tapar. Agregue 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar una porción de 250 g. Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine tapado. Revuelva después de cocinar. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
2-2	Espinacas	150 g	Enjuaga y limpia las espinacas. Colóquelos en una cacerola de vidrio y tápelos. No agregue agua. Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine tapado. Revuelva después de cocinar. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
2-3	Maíz en la mazorca	250 g	Enjuague y lave las mazorcas de maíz y colóquelas en un plato de vidrio ovalado. Cubra con una envoltura de plástico resistente al microondas y perforo la película. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
2-4	Arroz integral (sancochado)	125 g	Use un plato de vidrio grande con tapa. Agregue dos volúmenes de agua fría (250 ml). Cocine tapado. Revuelva antes de dejarlo reposar, luego sal o agregue hierbas. Deje reposar de 5 a 10 minutos.

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
2-5	Macarrones completos	125 g	Use un plato de vidrio grande con tapa. Agregue 1 litro de agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine todo sin tapar. Revuelva antes de dejar reposar tapado, luego escurra bien. Dejar reposar 1 minuto.
2-6	Quinua	125 g	Use un plato de vidrio grande con tapa. Agregue dos volúmenes de agua fría (250 ml). Cocine tapado. Revuelva antes de dejarlo reposar, luego sal o agregue hierbas. Deje reposar de 1 a 3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	Use un plato de vidrio grande con tapa. Agregue dos volúmenes de agua fría (250 ml). Cocine tapado. Revuelva antes de dejarlo reposar, luego sal o agregue hierbas. Deje reposar de 2 a 5 minutos.

3. Aves de corral y pescado

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
3-1	Pechugas de pollo	300 g	Enjuaga las piezas y colócalas en un plato de cerámica. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Taladre la película. Coloque el plato en el plato giratorio. Dejar reposar 2 minutos.
3-2	Pechugas de pavo	300 g	Enjuaga las piezas y colócalas en un plato de cerámica. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Taladre la película. Coloque el plato en el plato giratorio. Dejar reposar 2 minutos.
3-3	Filetes de pescado <i>Fresco</i>	300 g	Enjuague el pescado y colóquelo en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Taladre la película. Coloque el plato en el plato giratorio. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
3-4	Filetes de salmón <i>Fresco</i>	300 g	Enjuague el pescado y colóquelo en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Taladre la película. Coloque el plato en el plato giratorio. Deje reposar de 1 a 2 minutos.

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
3-5	Langostinos frescos	250 g	Enjuague los camarones en un plato de cerámica, agregue 1 cucharada de jugo de limón. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Taladre la película. Coloque el plato en el plato giratorio. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
3-6	Trucha fresca	200 g	Coloque el pescado entero fresco en un plato apto para microondas. Agrega una pizca de sal, 1 cucharada de jugo de limón y hierbas. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Taladre la película. Coloque el plato en el plato giratorio. Dejar reposar 2 minutos.

## Usando el horno de microondas

### 4. Ablandar / Derretir

Codificado	Comida	Monto	Instrucciones
4-1	Derretir Manteca	50 gramos 100 gramos	Corta la mantequilla en 3-4 trozos y ponlos en un bol pequeño de vidrio. Derretir sin tapar. Revuelva después de cocinar. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
4-2	Derretir el chocolate negro	50 gramos 100 gramos	Rallar el chocolate negro y ponerlo en un bol pequeño de vidrio. Derretir sin tapar. Revuelva una vez derretido. Deje reposar de 1 a 2 minutos.
4-3	Derretir azúcar	25 g 50 gramos	Pon el azúcar en un tazón de vidrio pequeño. Añada 10 ml de agua por 25 g y 20 ml por 50 g. Derretir sin tapar. ¡Sácalo con cuidado, usa guantes de cocina! Use una cuchara o tenedor y vierta las decoraciones de caramelo sobre papel de hornear. Deje reposar durante 10 minutos hasta que se seque, luego retire el recipiente del papel.
4-4	Ablandar la mantequilla	50 gramos 100 gramos	Corta la mantequilla en 3-4 trozos y ponlos en un bol pequeño de vidrio. Suavizar sin cubrir. Deje reposar de 1 a 2 minutos.

### Usar la función de mantener caliente

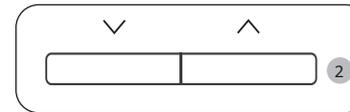
La función Keep Warm mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Utilice esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

#### NOTA

- El botón Mantener caliente se fijó en 99 minutos.



- Pulse el botón Mantener caliente (caliente).



- Pulse el botón Bajo o Elevado para definir el tiempo deseado.



- Seguir adelante INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s).

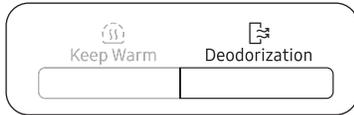
#### ATENCIÓN

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Utilice estos programas para mantener calientes los alimentos que acaba de cocinar.
- No cubra con una tapa o envoltura de plástico.
- Usa agarraderas para sacar tu plato del horno.
- Después de iniciar la función "mantener caliente", la duración ya no se puede cambiar.

## Uso de desodorización

Utilice estas funciones después de cocinar alimentos especialmente perfumados o cuando haya mucho humo dentro del horno.

Primero limpie el interior del horno.



1. Pulse el botón Desodorización (Desodorización).

### NOTA

- El botón de desodorización se ha establecido en 5 minutos. Se agregan 30 segundos cada vez que se presiona el botón INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s). La duración también se puede alargar o reducir en 10 segundos cada vez que se presiona el botón. Bajo o Elevado.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

## Uso de la función de bloqueo para niños

Su horno microondas está equipado con un programa especial de bloqueo para niños que le permite bloquear los botones del horno microondas para evitar que un niño u otra persona desconocida lo encienda accidentalmente.



- Para activar la función Bloqueo para niños, (bloqueo para niños) presione el botón Bloqueo para niños durante 3 segundos.

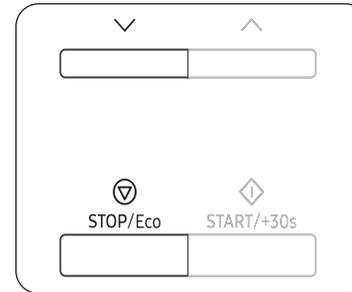
- El panel de control se bloquea y "L" aparece en la pantalla.



- Para desactivar la función Bloqueo para niños, presione de nuevo en Bloqueo para niños durante 3 segundos.

## Detenga la señal audible

La señal acústica se puede desactivar en cualquier momento.



- Para apagar el pitido, presione simultáneamente los botones Detener / ECO y Abajo (Bajo).
  - El panel de control muestra "Apagado" (Apagado).
- Para reactivar la señal de sonido, presione simultáneamente los botones Detener / ECO (Detener / ECO) y Abajo (Bajo).
  - El panel de control muestra "Nosotros" (Posarse).

## Guía de contenedores

Para cocinar alimentos en el horno microondas, es necesario que las microondas penetren en los alimentos sin ser reflejadas o absorbidas por el plato que se está utilizando.

Por tanto, la elección del tipo de recipiente es fundamental. Para ello, asegúrese de que tenga una mención que especifique que es apto para microondas (por ejemplo: "apto para microondas"). La siguiente tabla enumera los distintos tipos de contenedores, así como su método de uso.

en un horno de microondas.

Envase	Adaptado para Cocinando con microonda	Observaciones
Papel de aluminio	✓X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que se cocine demasiado en algunas zonas con poca carnosidad. Se pueden formar arcos eléctricos si el papel de aluminio se coloca demasiado cerca de la pared del horno microondas o si ha usado demasiado.
Plato crujiente	✓	El tiempo de precalentamiento no debe exceder los 8 minutos.
Porcelana y terracota	✓	Si no tienen adornos de metal, generalmente son adecuados los recipientes de cerámica, terracota, loza y porcelana.
Platos desechables de cartón o poliéster	✓	Algunos alimentos congelados se envasan en este tipo de plato.
Envasado de comida rápida		
• Copas de poliestireno	✓	Puede usarse para recalentar alimentos. Una temperatura demasiado alta puede derretir el poliestireno.
• Bolsas de papel o periódico	X	Puede encenderse.
• Papel reciclado o adornos de metal	X	Puede crear arcos eléctricos.
Platos de vidrio		
• Plato de hornear	✓	Pueden usarse a menos que tengan adornos metálicos.
• Platos de cristal	✓	Puede usarse para calentar alimentos o líquidos. Los objetos frágiles pueden romperse o partirse si se someten repentinamente a un calor excesivo.

Envase	Adaptado para Cocinando con microonda	Observaciones
• Jarras de vidrio	✓	Retire la cubierta. Solo para recalentar.
Metal		
• Platos	X	Puede provocar arcos eléctricos o arder.
• Sujetadores de metal bolsas de congelador	X	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel absorbente	✓	Para tiempos de cocción cortos o recalentamiento simple. Para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	X	Puede crear arcos eléctricos.
El plástico		
• Contenedores	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden nublarse o decolorarse cuando se someten a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film estirable	✓	Puede usarse para retener la humedad. No debe entrar en contacto con alimentos. Tenga especial cuidado al retirar la película del recipiente; el vapor que sale en este momento está muy caliente.
• Bolsas para congelador	✓X	Solo si resisten la temperatura de ebullición o si son aptas para hornear. No debe estar sellado herméticamente. Perfora la superficie con un tenedor si es necesario.
Papel encerado o de parafina	✓	Puede usarse para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓: Recomendado

✓X: Úselo con precaución

X: Riesgo

# Guía de cocina

## Microonda

Las microondas primero son atraídas y luego absorbidas por el agua, la grasa y el azúcar de los alimentos.

Al entrar en los alimentos, las microondas hacen que las moléculas se exciten. Esta agitación crea movimientos de fricción que generan el calor necesario para cocinar los alimentos.

### Cocinando

Recipientes utilizados para cocinar en microondas:

Para una máxima eficiencia, los contenedores deben permitir que la energía de microondas pase a través de ellos. Las microondas se reflejan en metales, como acero inoxidable, aluminio y cobre, pero pueden atravesar cerámica, vidrio, porcelana, plástico, papel o madera. Por lo tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

Alimentos aptos para cocinar en microondas:

Una amplia variedad de alimentos son aptos para cocinar en microondas: verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, trigo, frijoles, pescado y carne. Las salsas, cremas, sopas, postres al vapor, mermeladas de frutas y condimentos también se pueden recalentar en un microondas. En resumen, la cocción por microondas es adecuada para cualquier alimento que se prepare habitualmente en una encimera convencional (por ejemplo: para derretir mantequilla o chocolate, consulte el capítulo sobre consejos, técnicas y consejos).

### Cocina cubierta

Es muy importante cubrir los alimentos durante la cocción ya que la evaporación del agua contribuye al proceso de cocción. Hay varias formas de cubrir los alimentos: con un plato de cerámica, una cubierta de plástico o una envoltura de plástico apta para microondas.

### Tiempo de descanso

Es importante respetar el tiempo de reposo al finalizar la cocción para que la temperatura se homogeneice en el interior de los alimentos.

## Guía de cocción de verduras congeladas

Utilice una cazuela de Pyrex con tapa adecuada para hornear. Cubra la comida durante el tiempo mínimo recomendado (ver tabla). Continúe cocinando a su gusto.

Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cocinando. Deje reposar tapado.

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Espinacas	150 g	600 W	4½ a 5½
	Instrucciones Agrega 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	9-10
	Instrucciones Agrega 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Chícharos	300 g	600 W	7½ a 8½
	Instrucciones Agrega 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Agrega 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Jardinero de verduras (Zanahorias / Guisantes / Pero)	300 g	600 W	7½ a 8½
	Instrucciones Agrega 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Verduras surtidas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Agrega 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		

# Guía de cocina

## Guía de cocción de verduras frescas

Utilice una cazuela de Pyrex con tapa adecuada para hornear. Agregue de 30 a 45 ml de agua fría (2 a 3 cucharadas soperas) por cada tajada de 250 g, a menos que se indique lo contrario (ver tabla). Cubra todo para el tiempo mínimo de cocción (ver tabla). Continúe cocinando a su gusto. Revuelva una vez durante y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Deje reposar tapado durante 3 minutos.

**Consejo :** Corta las verduras frescas en trozos iguales. Cuanto más pequeñas sean las piezas, más se cocinarán rápidamente.

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250 g	850 W	4 a 4½
	500 g		5 a 5½
Instrucciones Prepare tapas de igual tamaño. Organizar el brócoli orientando los tallos hacia el centro. Dejar reposar 3 minutos.			
Col de Bruselas	250 g	850 W	5½ a 6½
	Instrucciones Agregue de 60 a 75 ml (4 a 5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	850 W	4-4½
	Instrucciones Corta las zanahorias en rodajas de tamaño uniforme. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g	850 W	5 a 5½
	500 g		8-8½
Instrucciones Prepare tapas de igual tamaño. Corta los trozos más grandes por la mitad. Oriente las varillas hacia el centro. Dejar reposar 3 minutos.			
Calabacín	250 g	850 W	3 a 3½
	Instrucciones Corta el calabacín en rodajas. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos. Dejar reposar 3 minutos.		

## Guía de cocina para arroz y pasta

**Arroz:** Use una cazuela grande de Pyrex con tapa porque el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocine tapado.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, revuelva antes de dejar reposar, luego sal o agregue hierbas y mantequilla.

Nota: Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez transcurrido el tiempo de cocción.

**Pasta :** use una cazuela grande de Pyrex. Agrega agua hirviendo, una pizca de sal y revuelve bien. Cocine todo sin tapar.

Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción. Deje reposar cubierto, luego escurrir con cuidado.

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (sancochado)	250 g	850 W	14 a 16
	Instrucciones Agrega 500 ml de agua fría. Dejar reposar 5 minutos.		
Arroz integral (sancochado)	250 g	850 W	18 hasta 20
	Instrucciones Agrega 500 ml de agua fría. Dejar reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (Arroz + Arroz salvaje)	250 g	850 W	15 a 17
	Instrucciones Agrega 500 ml de agua fría. Dejar reposar 5 minutos.		
Cereales mixtos (Arroz + Cereales)	250 g	850 W	16 a 18
	Instrucciones Agrega 400 ml de agua fría. Dejar reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	850 W	10 a 11
	Instrucciones Agrega 1 litro de agua caliente. Dejar reposar 5 minutos.		

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Berenjena	250 g	850 W	3½ a 4
	Instrucciones Cortar las berenjenas en rodajas finas y espolvorearlas con una cucharada sopa de jugo de limón. Dejar reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	850 W	4½ a 5
	Instrucciones Cortar los puerros en rodajas gruesas. Dejar reposar 3 minutos.		
Hongos	125 g	850 W	1½ a 2
	250 g		3 a 3½
Instrucciones Corta los champiñones en trozos o toma pequeños champiñones enteros. No agregue agua. Espolvorea con jugo de limón. Agrega sal y pimienta. Escurrir antes de servir. Dejar reposar 3 minutos.			
Cebollas	250 g	850 W	5½ a 6
	Instrucciones Pica las cebollas o córtalas por la mitad. Agregue solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Dejar reposar 3 minutos.		
Pimientos	250 g	850 W	4½ a 5
	Instrucciones Corta los pimientos en tiras finas. Dejar reposar 3 minutos.		
Patatas	250 g	850 W	4 a 5
	500 g		7½ a 8½
Instrucciones Pesar las patatas peladas y cortarlas en mitades o cuartos piezas de igual tamaño. Dejar reposar 3 minutos.			
Colinabo	250 g	850 W	5 a 5½
	Instrucciones Corta el colinabo en cubos pequeños. Dejar reposar 3 minutos.		

#### Recalentamiento

Su horno microondas puede calentar alimentos mucho más rápido que un horno o placa de cocción tradicional.

Consulte las potencias y tiempos de cocción en la siguiente tabla. El cálculo de los tiempos de recalentamiento en la tabla se basa en una temperatura ambiente entre +18 y +20 ° C para líquidos y a una temperatura entre +5 y +7 ° C para alimentos refrigerados.

#### Arreglo y cocción a cubierto

Evite recalentar cantidades demasiado grandes de alimentos a la vez (por ejemplo, un gran trozo de carne) para garantizar una cocción uniforme y completa. Es mejor calentar pequeñas cantidades en varios lotes.

#### Poderes y mezcla

Algunos alimentos se pueden recalentar a 850 W, mientras que otros necesitan recalentarse a 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para más información. Para recalentar alimentos delicados, en grandes cantidades o que se calientan muy rápidamente (p. Ej. Tartas), es preferible utilizar poca potencia.

Revuelva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el recalentamiento para obtener mejores resultados. Si es posible, revuelva nuevamente antes de servir.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar salpicaduras de líquidos hirviendo y por tanto posibles quemaduras, revuelva antes, durante y después de la cocción. Déjalos reposar en el microondas durante el tiempo recomendado. Le recomendamos que deje una cuchara de plástico o un palito de vidrio en los líquidos. Evite sobrecalentar los alimentos (a riesgo de estropearlos).

Es mejor subestimar el tiempo de cocción y agregar unos minutos más si es necesario.

Tiempo de calentamiento y descanso.

Cuando recaliente un tipo de comida por primera vez, anote cuánto tiempo lleva para referencia futura.

Compruebe siempre que la comida recalentada esté uniformemente caliente.

Deje reposar la comida por un corto tiempo después de recalentarla para permitir que la temperatura se nivele.

# Guía de cocina

El tiempo de descanso recomendado después del recalentamiento es generalmente entre 2 y 4 minutos (a menos que se indique otro tiempo en la tabla). Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo sobre instrucciones de seguridad.

## Calentar líquidos

Cuando termine el ciclo dejar reposar siempre los líquidos durante al menos 20 segundos dentro del horno para que la temperatura se homogeneice. SINTOMÁTICAMENTE revuelva el contenido después de que haya transcurrido el tiempo de cocción (y durante la cocción si es necesario). Para evitar salpicaduras de líquido hirviendo, y por tanto quemarse, coloque una cuchara o palito de vidrio en las bebidas y revuelva antes, durante y después de recalentar.

## Recalentar comida para bebés

### Comida para bebé:

Vierta la comida en un plato hondo de cerámica. Cubra el recipiente con una tapa de plástico. ¡Revuelva bien después de recalentar!

Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y verifique la temperatura. Temperatura recomendada para servir los alimentos: entre 30 y 40 ° C.

### Leche para bebés:

Vierta la leche en una botella de vidrio esterilizada. Recalentar sin tapar. Nunca caliente un biberón que todavía tenga su tetina, ya que podría explotar si se sobrecalienta. ¡Agítelo bien antes de dejarlo reposar por unos momentos, luego agítelo nuevamente antes de servir! Siempre verifique la temperatura de la leche o la comida para bebés antes de servir. Temperatura recomendada para servir la comida: alrededor de 37 ° C.

### Nota :

Los alimentos para bebés deben revisarse cuidadosamente antes de servirlos para evitar quemaduras. Consulte las potencias y tiempos de cocción en la siguiente tabla para conocer los tiempos de calentamiento adecuados para cada tipo de alimento.

## Calentar líquidos y alimentos

Consulte las potencias y tiempos de cocción en esta tabla para conocer los tiempos de cocción. calentadores adaptados a cada tipo de alimento.

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Bebidas (Café, Té y Agua)	150 ml (1 taza)	850 W	1 a 1½
	250 ml (1 taza grande)		1½ a 2
Instrucciones Vierta la bebida en una taza y vuelva a calentar sin tapar. Coloque la taza (grande) en el centro del plato giratorio. Déjelo reposar en el microondas durante el tiempo necesario y revuelva bien. Deje reposar 1 a 2 minutos.			
Sopa (Refrigerada)	250 g	850 W	3 a 3½
	Instrucciones Vierta todo en un plato de cerámica hondo. Cubra el recipiente con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Revuelva nuevamente antes de servir. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Plato hervido a fuego lento (refrigerado)	350 g	600 W	5½ a 6½
	Instrucciones Coloque el plato hervido a fuego lento en un plato de cerámica hondo. Cubra el recipiente con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente mientras recalienta, luego nuevamente antes de dejar reposar y servir. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Pasta en salsa (Refrigerado)	350 g	600 W	4½ a 5½
	Instrucciones Coloque la pasta (por ejemplo, espaguetis o pasta al huevo) en un plato de cerámica plano. Cúbralos con un film estirable especial para microondas. Revuelva antes de servir. Dejar reposar 3 minutos.		
Pasta Rellena en Salsa (Refrigerada)	350 g	600 W	5 a 6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (p. Ej. Ravioles, tortellini) en un plato hondo de cerámica. Cubra el recipiente con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente mientras recalienta, luego nuevamente antes de dejar reposar y servir. Dejar reposar 3 minutos.		

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Plato preparado (refrigerado)	350 g	600 W	5½ a 6½
	Instrucciones Coloque el plato refrigerado de 2 a 3 elementos en un plato de cerámica. Cubra todo con un film estirable especial para microondas. Dejar reposar 3 minutos.		

### Calentar la comida y la leche del bebé

Consulte las potencias y tiempos de cocción en esta tabla para conocer los tiempos de cocción. calentadores adaptados a cada tipo de alimento.

Comida	Monto	Potencia	Hora
Comida para bebé (Verduras + Carne)	190 g	600 W	30 segundos.
	Instrucciones Vierta la comida en un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de cocinar. Antes de servir, revuelva bien y controle la temperatura. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Gachas de avena (Cereales + Leche + Frutas)	190 g	600 W	20 seg.
	Instrucciones Vierta la comida en un plato hondo de cerámica. Cocine tapado. Revuelva después de cocinar. Antes de servir, revuelva bien y controle la temperatura. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml	300 W	30 a 40 s.
	200 ml		50 s. a 1 min.
	Instrucciones Revuelva o agite bien antes de verter todo en una botella de vidrio esterilizada. Colóquelo en el centro del plato giratorio. Cocine todo sin tapar. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agitar bien y controlar la temperatura. Deje reposar de 2 a 3 minutos.		

### Descongelación manual

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos. Permiten que los alimentos se descongelen gradualmente en un tiempo récord. Esto puede resultar muy útil si recibe personas inesperadamente.

Las aves de corral deben estar completamente descongeladas antes de cocinarlas. Retire todas las ataduras de metal y el embalaje de las aves de corral para permitir que se escurra el líquido producido durante la descongelación. Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapar. Dar la vuelta a la mitad del tiempo de descongelación, escurrir el líquido y quitar las menudencias lo antes posible.

Revise la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se caliente.

Si las partes más delgadas de los alimentos comienzan a cocinarse durante la descongelación, protéjalas envolviéndolas con tiras finas de papel aluminio.

Si las aves comienzan a cocinarse en la superficie, deje de descongelar y déjelas reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje reposar el pescado, la carne y las aves para completar la fase de descongelación. El tiempo de reposo para la descongelación completa depende del peso del alimento. Consulte la tabla de abajo.

Consejo: los alimentos delgados se descongelan mejor que los más espesos y se descongelan en pequeñas cantidades.

descongelar más rápido que los grandes. Tenga en cuenta esta diferencia al congelar y descongelar sus alimentos.

Para descongelar alimentos con una temperatura entre -18 y -20 ° C, siga las instrucciones en la tabla de al lado.

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
Carne			
Carne molida	250 g	180 W	6½ a 7½
	500 g		10 a 12
Chuletas de cerdo	250 g	180 W	7½ a 8½
	Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica plano. Proteja las partes más delgadas con aluminio. Regrese a la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar de 5 a 25 minutos.		

# Guía de cocina

Comida	Monto	Potencia	Tiempo (min.)
<small>Aves de corral</small> Pedazos de pollo	500 g (2 porciones)	180 W	14½ a 15½
Pollo entero	900 gramos	180 W	28 hasta 30
Instrucciones Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo (o con la pechuga hacia abajo en el caso de un pollo entero) en un plato de cerámica plano. Cubra las partes más delgadas (por ejemplo, alas y puntas) con aluminio. Regrese a la mitad del tiempo de descongelación. Licencia Descanse de 15 a 40 minutos.			
Pescado			
Filetes de pescado	250 g (2 porciones) 400 g (4 porciones)	180 W	6 a 7 12 a 13
Instrucciones Coloca el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica plano. Desliza las partes más delgadas debajo de las más gruesas. Cubre los extremos con papel de aluminio. Regrese a la mitad del tiempo de descongelación. Licencia descansa de 5 a 15 minutos.			
Frutas			
Bayas	250 g	180 W	6 a 7
Instrucciones Coloque la fruta en un recipiente de vidrio redondo de fondo plano (grande diámetro). Deje reposar de 5 a 10 minutos.			
<small>Un pan</small>			
Rollos (Aprox. 50 g cada uno)	2 porciones 4 porciones	180 W	½ a 1 2 a 2½
Tostada / Sandwich	250 g	180 W	4½ a 5
Pan integral (harina trigo y centeno)	500 g	180 W	8 a 10
Instrucciones Coloque los panecillos en un círculo (o el pan entero plano) sobre toallas de papel en el centro del plato giratorio. Regrese a la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar de 5 a 20 minutos.			

## Consejos y trucos

### Derretir miel cristalizada

Ponga 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.

Calentar durante 20 a 30 segundos a 300 W, hasta que la miel se derrita por completo.

### Derretir gelatina

Remojar hojas de gelatina (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Coloque la gelatina escurrida en un tazón pequeño de Pyrex.

Calentar durante 1 minuto a 300 W.

Revuelva cuando se derrita.

### Hacer un glaseado (para pasteles)

Mezclar el betún instantáneo (aprox. 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.

Hornee sin tapar en una cacerola Pyrex durante 3½ minutos a 4½ minutos a 850 W, hasta que el glaseado se vuelva transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

### Hacer mermelada

Coloque 600 g de fruta (p. Ej., Mezcla de frutas) en una cazuela de Pyrex y tápela. Agregue 300 g de azúcar de mermelada especial y revuelva bien. Tape y cocine de 10 a 12 minutos a 850 W. Revuelva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños frascos de mermelada equipados con tapas de un cuarto de vuelta. Deje reposar tapado 5 minutos.

### Preparar un pudín / natillas

Mezcle la mezcla de pudín con azúcar y leche (500 ml) según las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice una cazuela de Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Tape y cocine de 6:30 a 7:30 a 850 W.

Revuelva varias veces durante la cocción.

### Almendras marrones en copos

Coloque 30 g de almendras en rodajas de manera uniforme en un plato de cerámica mediano.

Revuelva varias veces durante el dorado, durante 3 minutos 30 a 4 minutos 30 a 600 W. Deje reposar de 2 a 3 minutos en el horno. Usa agarraderas para sacar el plato del horno.

## Código de información y resolución de problemas

### Solución de problemas

Si experimenta alguno de los problemas que se describen a continuación, pruebe las soluciones proporcionadas.

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no hipocresía ser reiniciado correctamente.	Pueden atascarse objetos extraños entre los botones.	Retire los objetos extraños y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: hay humedad en el exterior.	Limpia la humedad del exterior.
	La función Seguro para niños está activada.	Desactive la función Seguro para niños.
El tiempo no es desplegado.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Desactive la función Eco.
El horno microondas no funciona.	<b>No hay poder.</b>	Asegúrese de que el tomacorriente tenga energía.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de apertura de la puerta están cubiertos de cuerpos extraños.	Retire los objetos extraños y vuelva a intentarlo.
El horno microondas se detiene durante el funcionamiento.	El usuario abrió la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta a la comida, vuelva a presionar el botón. <b>INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s) para iniciar la operación.</b>

Problema	Causa	Acción
El dispositivo se apaga durante el funcionamiento.	El horno microondas ha hecho una cocción prolongada.	Después de una cocción prolongada, deje que el microondas se enfríe.
	El ventilador de enfriamiento no funciona.	Escuche el ruido emitido por el ventilador de enfriamiento.
	Intente hacer funcionar el horno de microondas sin comida adentro.	Coloque la comida en el microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Los sistemas de entrada / escape están presentes en la parte delantera y trasera del horno de microondas para ventilación.  Mantenga los espacios especificados en la guía de instalación del producto.
	Se utilizan varios enchufes de alimentación en el mismo tomacorriente.	El horno de microondas debe estar enchufado a un tomacorriente exclusivo.
Un crujido es audible durante operación y El horno de microondas no funciona.	Cocinar alimentos sellados o usar un recipiente con tapa puede causar crujidos.	No utilice recipientes herméticamente cerrados ya que pueden explotar durante la cocción debido a la expansión del contenido.

## Código de información y resolución de problemas

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno microondas es demasiado caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Los sistemas de entrada / escape están presentes en la parte delantera y trasera del horno de microondas para ventilación. Mantenga los espacios especificados en la guía de instalación del producto.
	Los objetos se colocan encima del horno microondas.	Quite todos los objetos ubicados en el horno microondas.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Los residuos de comida están atascados entre la puerta y el interior del horno para abrir la puerta.	Limpiar el horno microondas y luego abrir la puerta.
Recalentamiento incluido la función Mantener caliente no funciona correctamente.	Es posible que el horno de microondas no funcione si se han cocinado demasiados alimentos o si se utilizan utensilios de cocina incorrectos.	Coloque una taza de agua en un recipiente apto para microondas y deje que el horno de microondas funcione durante 1 a 2 minutos para verificar si el agua se está calentando. Reduzca la cantidad de comida y vuelva a iniciar la función. Utilice un recipiente para cocinar con fondo plano.
La función de descongelar no funciona.	La cantidad de comida que está cocinando es demasiado alta.	Reduzca la cantidad de comida y vuelva a iniciar la función.
Luz interior es débil o no se enciende.	La puerta se ha dejado abierta durante mucho tiempo.	La iluminación interior se puede apagar automáticamente cuando se activa la función Eco. Cierre y vuelva a abrir la puerta o presione el botón DETENER / Eco.
	La iluminación interior está cubierta de cuerpos extraños.	Limpiar el interior del horno microondas y vuelva a comprobarlo.

Problema	Causa	Acción
Una señal audible sonidos durante el Cocinando.	Si se utiliza la función Auto Cook, este pitido significa que debe dar la vuelta a los alimentos que se están descongelando.	Después de darle la vuelta a la comida, vuelva a presionar el botón. INICIO / + 30 s (INICIO / + 30 s) para reiniciar la operación.
El horno de microondas no está nivelado.	El horno de microondas instalado no sobre una superficie irregular.	Asegúrese de que el horno de microondas esté instalado sobre una superficie plana y estable.
chispas aparecen durante el uso	Los contenedores de metal son durante el uso de la cocción del horno. Funciones microondas / descongelación.	No utilice recipientes metálicos.
Cuando el esta debajo voltaje, el horno microondas se enciende inmediatamente en mercado.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a comprobar.
Hay electricidad proveniente del horno microondas.	La fuente de alimentación o el tomacorriente no están correctamente conectados a tierra.	Asegúrese de que la fuente de alimentación y la toma de corriente estén debidamente conectadas a tierra.
1. El agua gotea. 2. Vapor escapa por una hendidura del puerta. 3. Queda agua en el horno. microonda.	En algunos casos, puede haber agua o vapor dependiendo de la comida. No se trata de una avería del horno microondas.	Deje que el microondas se enfríe y luego límpielo con un paño seco.

Problema	Causa	Acción
El brillo en el interior del microondas varía.	El brillo varía con los cambios de potencia según la función utilizada.	Los cambios de potencia durante la cocción no constituyen un mal funcionamiento. No se trata de una avería del horno microondas.
Cocinar es terminado, pero el admirador enfriamiento todavía funciona.	Para ventilar el horno de microondas, el ventilador continúa funcionando durante aproximadamente 3 minutos después del final de la cocción.	No se trata de una avería del horno microondas.
<b>Placa giratoria</b>		
Cuando gira, el el tocadiscos es se mueve o deja de girar.	No hay anillo guía, o este último no está colocado correctamente.	Instale el anillo guía y vuelva a intentarlo.
El tocadiscos frota durante su rotación.	El anillo guía no está colocado correctamente, la cantidad de comida es demasiado grande o el recipiente es demasiado grande y está en contacto con las paredes interiores del horno microondas.	Ajuste la cantidad de comida y no utilice recipientes excesivamente grandes.
El tocadiscos bofetada durante su rotación y es ruidoso.	Los restos de comida están pegados al fondo del horno microondas.	Quite los residuos de comida pegados al fondo del horno microondas.
<b>Horno microondas</b>		
El horno microondas La puerta está abierta. no se calienta.		Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
Sale humo durante el funcionamiento inicial, durante el calentamiento.	puede salir humo de los elementos calefactores cuando utilice el microondas por primera vez.	Esto no es un mal funcionamiento y debería detenerse después de 2-3 usos del microondas.
	Hay comida en los elementos calefactores.	Deje que el microondas se enfríe y retire los alimentos de los elementos calefactores.
Hay olor a quemado o plástico cuando usa el horno microondas.	Está utilizando un recipiente de plástico o no resistente al calor.	Utilice recipientes de vidrio aptos para altas temperaturas.
Un mal olor proviene del interior plástico fundido adherirse al horno microondas ondas.	Residuos de alimentos o plástico fundido adherirse al horno adentro.	Utilice la función de limpieza a vapor y luego limpie con un paño seco. Puede colocar una rodaja de limón adentro y encender el microondas para eliminar los malos olores más rápido.
El horno de microondas no cocina correctamente.	La puerta del horno microondas se abre con frecuencia durante la cocción.	Si la puerta se abre con frecuencia, la temperatura interior bajará y esto afectará sus resultados de cocción.
	Los controles del horno microondas no se han configurado correctamente.	Configure los controles del horno microondas correctamente y luego intente otra vez.
	Se utilizan contenedores de tamaño o tipo incorrectos.	Utilice recipientes adecuados con fondo plano.

## Código de información y resolución de problemas

### Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-d0	Botones orden son actuado después 10 segundos.	Limpie las teclas y asegúrese de que no haya agua en la superficie que rodea la tecla. Si esto vuelve a suceder, apague el microondas después de 30 segundos y vuelva a intentarlo. Si este fenómeno persiste, comuníquese con el servicio de atención al cliente de SAMSUNG de su localidad.

### NOTA

Si la solución sugerida no resuelve el problema, comuníquese con el servicio de atención al cliente local de SAMSUNG.

## Características técnicas

SAMSUNG se esfuerza constantemente por mejorar sus productos. Las características e instrucciones de uso de este El producto puede cambiar sin previo aviso.

Modelo	MS20A7013A *
Comida	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Poder máximo Microonda	1250 W 1250 W
Potencia de salida	100 W / 850 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de operación	2450 MHz
Dimensiones (An x Al x Pr) Exterior (incluida la manija) Interior	489 x 275 x 313 mm 330 x 211 x 291 mm
Capacidad	20 litros
Peso Neto	13,5 kg aprox.

REFERENCIA CENTRAL



MARCAR AQUÍ



MARCAR AQUÍ

LADO DERECHO

Plantilla de instalación

LADO IZQUIERDO



MARCAR AQUÍ



MARCAR AQUÍ

REFERENCIA CENTRAL



Tenga en cuenta que la garantía de Samsung no incluye viajes de servicio para explicar el funcionamiento del dispositivo, corregir una instalación incorrecta o realizar operaciones de mantenimiento. limpieza o mantenimiento normal. UNA

## PREGUNTA ? COMENTARIOS ?

PAÍS	LLAMARLO	O CONTÁCTENOS EN LÍNEA EN
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BÉLGICA	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (holandés) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (francés)
DINAMARCA	707019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLANDIA	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCIA	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/en/support">www.samsung.com/en/support</a>
ALEMANIA	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864) 8009	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CHIPRE	4000 solo desde un teléfono fijo, sin cargo	<a href="http://www.samsung.com/gr/soporte">www.samsung.com / gr / soporte</a>
GRECIA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) solo desde línea fija (+30) 210 6897691 desde teléfono fijo y móvil	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURGO	261 03710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
PAÍSES BAJOS	088 90 90100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORUEGA	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
ESPAÑA	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SUECIA	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com / se / support</a>
SUIZA	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (alemán) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (francés)
Reino Unido	0333 000 0333	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRLANDA (EIRE)	0818 717 100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>

