esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

# Horno microondas

## (COMERCIAL)

## Instrucciones para el usuario y guía de cocción

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

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.**

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung. Para recibir un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register

SAMSUNG

## USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

## DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

| | |
|---|---|
| ⚠ ADVERTENCIA | Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**. |
| ⚠ PRECAUCIÓN | Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.** |

| | |
|---|---|
| Advertencia: riesgo de incendio | Advertencia: superficie caliente |
| Advertencia: electricidad | Advertencia: material explosivo |
| NO intentar. | NO tocar. |
| NO desmontar. | Seguir las indicaciones explícitamente. |
| Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared. | Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas. |
| Llamar al centro de servicio para obtener ayuda. | Notas |
| Importante | |

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

**Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.**

### ⚠ ADVERTENCIA (sólo función microondas)

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.
- **ADVERTENCIA:** Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

esencia de hostelería HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
- Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
- **ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
- Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
- El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
- Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

## ⚠ ADVERTENCIA (sólo función horno) - Opcional

- **ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
- No utilice un limpiador con vaporizador.

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

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

**ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

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

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

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

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

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

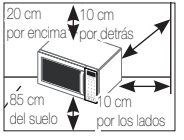
Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.
Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.




**1.** Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.

**2.** Retire todo el material de embalaje del interior del horno.

**3.** Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas. (Sólo modelo con plato giratorio)

**4.** Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.
- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

## LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

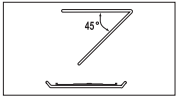
Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Sólo modelo con plato giratorio)

- Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

- **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:
  - no se acumulen
  - impida que la puerta se cierre correctamente
- **Limpie** la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.




Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie. (Sólo modelo con calentador giratorio)

## CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

- No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
  - Desconéctelo del enchufe de la pared
  - Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.
- Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
  **Motivo:** El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el

funcionamiento del horno.

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

| ⚠ ADVERTENCIA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No toque el cable de alimentación con las manos húmedas. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. | ✓ | ✓ | | |
| No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno. | ✓ | ✓ | | |
| No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno. | ✓ | ✓ | | |

esencia de hostelería HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **ADVERTENCIA:** Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar.<br>En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:<br>• Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.<br>• Cúbrala con una gasa seca y limpia.<br>• No aplique cremas, aceites ni lociones. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| ⚠ PRECAUCIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.<br>Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.<br>Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor. | ✓ | ✓ | | |
| No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc. | | | ✓ | ✓ |
| No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente. | ✓ | | ✓ | |
| Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales. | | | ✓ | |
| Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames. | | | ✓ | |
| Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor. | | | ✓ | |
| No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente. | ✓ | | | ✓ |
| Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.) | ✓ | | ✓ | |
| Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno. | ✓ | ✓ | ✓ | |

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SÓLO FUNCIÓN MICROONDAS)

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

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) puerta (curvada)

(2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)

(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

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

(a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

## ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

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

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

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

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

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## ÍNDICE


Guía de búsqueda rápida ..... 11
Horno ..... 12
Panel de control ..... 12
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente ..... 13
Cocción/Recalentamiento ..... 13
Uso del botón de inicio y +30 sec ..... 13
Uso del botón detener/cancelar ..... 13
Ajuste del tiempo de cocción y del nivel de potencia ..... 14
Niveles de potencia ..... 14
Uso del botón de descongelación ..... 15
Programación de la memoria ..... 15
Uso del botón comprobar ..... 16
Reinicio del contador de ciclos de programas de la memoria ..... 17
Configuración del sonido ..... 17
Uso del botón de doble cantidad ..... 18
Guía de utensilios de cocina ..... 18
Guía de cocción ..... 19
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema ..... 21
Especificaciones técnicas ..... 22



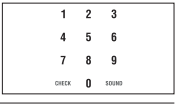
esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991


## GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

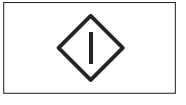
**Si desea cocinar algo.**

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

**2.** Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.).




**3.** Pulse el botón **Inicio** ( ).
**Resultado:** La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.



**Si desea descongelar alimentos.**

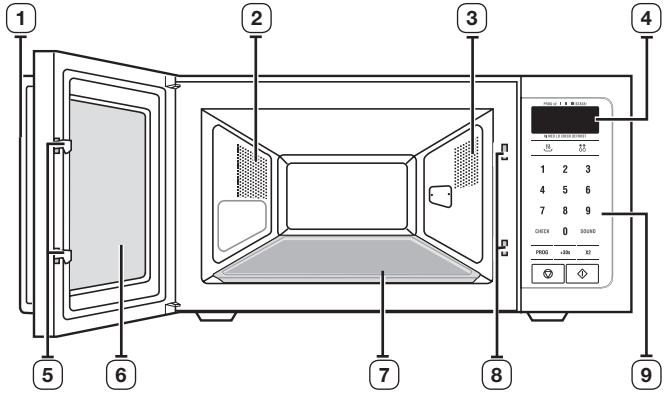
**1.** Coloque la comida congelada en el horno.
Pulse el botón **Descongelar** ( ).

**2.** Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.).

**3** Pulse el botón **Inicio** ( ).
**Resultado:** La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

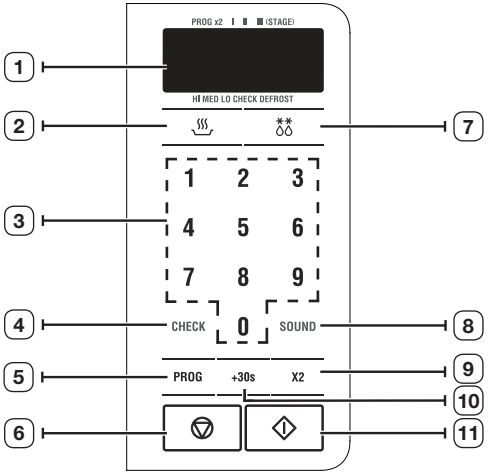
**Si desea ajustar el tiempo de cocción.**
Deje la comida en el horno.
Pulse +30s una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

## HORNO




1. TIRADOR
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. LÁMPARA DEL HORNO
4. PANTALLA
5. PESTILLOS DE LA PUERTA
6. PUERTA
7. BANDEJA DE CERÁMICA
8. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
9. PANEL DE CONTROL

## PANEL DE CONTROL




1. PANTALLA
2. BOTÓN NIVEL DE POTENCIA
3. BOTONES NUMÉRICOS
4. BOTÓN COMPROBAR
5. BOTÓN DE PROGRAMAS
6. BOTÓN DETENER/CANCELAR
7. BOTÓN DESCONGELAR
8. BOTÓN SONIDO
9. BOTÓN DOBLE CANTIDAD
10. BOTÓN +30s
11. BOTÓN INICIO

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

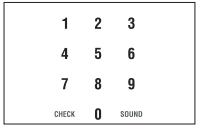
## CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. En primer lugar, coloque un vaso de agua en el plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

1. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.). Pulse el botón **Inicio** ( ).

   **Resultado:** El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.




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

**Función de ahorro automático de energía.**
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 10 minutos se apaga la pantalla. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

## COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe **SIEMPRE** los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión. En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

1. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia** ( ) una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **numéricos** necesarios (Máx. 30 min.).

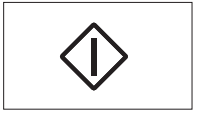
   **Resultado:** Se enciende la luz del horno.

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

## USO DEL BOTÓN DE INICIO Y +30 SEC

Este botón permite aumentar cómodamente el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos a alta potencia.

1. Pulse el botón **+30s** (**+30s**) una vez por cada 30 segundos. Pulse el botón **Inicio** ( ). Por ejemplo, pulse el botón **+30s (+30s**) dos veces para un minuto. Se mostrará el tiempo; pulse el botón **Inicio** ( ).

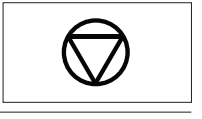


2. Agregue segundos a un programa en marcha pulsando el botón **+30s (+30s**) por cada 30 segundos que desee añadir.

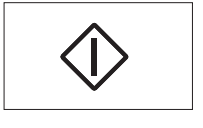
## USO DEL BOTÓN DETENER/CANCELAR

El botón **Detener/Cancelar** ( ) permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite hacer una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

1. Si desea interrumpir la cocción, pulse el botón **Detener/Cancelar** ( ) una vez.



2. Para reiniciar, pulse el botón **Inicio** ( ).



Para corregir un error que acabe de hacer, pulse el botón **Detener/Cancelar** ( ) una vez y vuelva a introducir las instrucciones.

Si desea interrumpir la cocción, pulse el botón **Detener/Cancelar** ( ) dos veces.

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

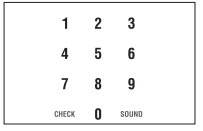
## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y DEL NIVEL DE POTENCIA

**COCCIÓN EN UNA ETAPA.**

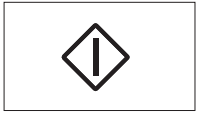
Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LO (bajo).

2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.



3. Pulse el botón **Inicio** (◇) para comenzar la cocción.



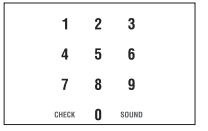
El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) y repita los pasos.

**COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS**

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

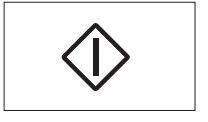
1. Pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LO (bajo).

2. Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de un segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.



3. Repita los pasos 1 y 2 para la cocción en II o III etapas.

4. Pulse el botón **Inicio** (◇) para comenzar la cocción.



## NIVELES DE POTENCIA

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

| Nivel de Potencia | Porcentaje | Salida |
|---|---|---|
| ALTO (HI) | 100 % | 1050 W |
| MEDIO (MED) | 70 % | 735 W |
| BAJO (LO) | 50 % | 525 W |
| DESCONGELAR (❄) | 30 % | 315 W |

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

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

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

## USO DEL BOTÓN DE DESCONGELACIÓN

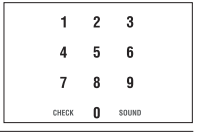
El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

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

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

**1.** Pulse el botón **Descongelar** (❄❄).

**2.** Pulse los botones **numéricos** para introducir el tiempo de descongelación. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos.




**3.** Pulse el botón **Inicio** (◇).

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

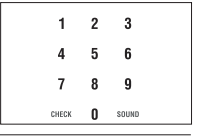
esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA

### COCCIÓN EN UNA ETAPA

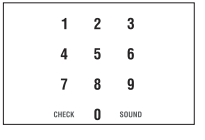
**1.** Después de pulsar el botón **Programas** (PROG), el horno entrará en el modo Program (Programa). La pantalla quedará en blanco.

**2.** Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.




**3.** Después pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LOW (bajo).

**4.** Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.



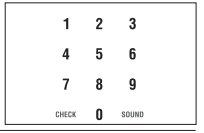

**5.** Pulse el botón **Programas** (PROG) para terminar la configuración de la memoria.
La pantalla mostrará ‘0’.

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará “E3”; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

### COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

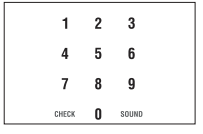
**1.** Después de pulsar el botón **Programas** (PROG), el horno entrará en el modo Program (Programa). La pantalla quedará en blanco.

**2.** Mediante los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.




**3.** Después pulse el botón **Nivel de potencia** (♨) para seleccionar la potencia. Al pulsar repetidamente el botón **Nivel de potencia** (♨), se puede seleccionar el nivel de potencia: HI (alto), MED (medio) o LOW (bajo).

**4.** Use los botones **numéricos** para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 30 minutos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. Por ejemplo, para ajustar 10 minutos, introduzca **1, 0, 0, 0**.



**5.** Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en II o III etapas.

**6.** Pulse el botón **Programas** (PROG) para terminar la configuración de la memoria.
La pantalla mostrará '0'.

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si se exceden los 30 min. la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) y repita los pasos.

### USO DE LA PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA

Pulse los botones **numéricos** para seleccionar las funciones de la memoria programada por el usuario (consulte Programación de la memoria) de 1 a 20. Pulse el botón **Inicio** (◇).

Si la función de DESCONGELACIÓN incluye la COCCIÓN POR ETAPAS, funciona en primer lugar.

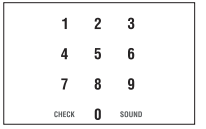
Si desea cambiar de programa, reinicie la PROGRAMACIÓN DE LA MEMORIA.

## USO DEL BOTÓN COMPROBAR

Confirmación del tiempo de cocción y del nivel de potencia en cada programa de memoria

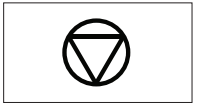
**1.** Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (⊽). Pulse el botón **Comprobar** (CHECK) para acceder al modo de comprobación.

**2.** Con los botones **numéricos**, escriba el número de programa, de 1 a 20.
Por ejemplo, supongamos que pulsa '5', para el programa de memoria 5 que es del nivel de potencia HI, cocción etapa I, con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos. En primer lugar se visualizará un '5', pero después cambiará para mostrar



**3.** Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.

**4.** Pulse el botón **Detener/Cancelar** (⊽) para salir del modo Check (Comprobar).

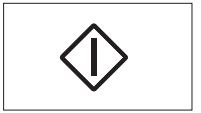


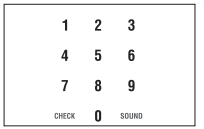
esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

Lectura de cada contador de ciclos de programas de la memoria.

**1.** Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (▽). Pulse el botón Check (Comprobar) para acceder al modo de comprobación.

**2.** Pulse el botón **Inicio** (◇) y después un botón **numérico**, del 1 al 20. Aparecerá el número de ciclos de ese programa de memoria. El contador de ciclos aparecerá en unidades de 10.
Por ejemplo, si el programa de memoria 5 se ha utilizado 100 veces, la pantalla mostrará “10”.

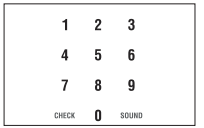




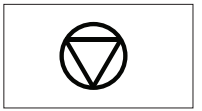

Puesto que la pantalla utiliza unidades de 10, el contador de ciclos es aproximado. El contador de ciclos mostrado aumenta de diez en diez.

Por ejemplo, si el contador de ciclos es 90-99, aparecerá "9". El "9" cambiará a "10" en el ciclo número 100. La función del contador de ciclos tiene un límite de 99990 ciclos. Una vez superado este número, el contador de ciclos se borrará automáticamente y se iniciará de nuevo desde “0”.

**3.** Después de un segundo, la pantalla quedará en blanco automáticamente. Si desea comprobar otros programas de memoria, introduzca los números correspondientes.

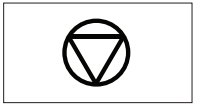



**4.** Pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) para salir del modo Check (Comprobar).



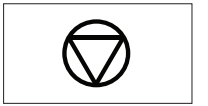
## REINICIO DEL CONTADOR DE CICLOS DE PROGRAMAS DE LA MEMORIA

**1.** Borre todas las operaciones pulsando el botón **Detener/Cancelar** (▽). La pantalla mostrará “:0”.



**2.** Mantenga pulsado ‘0’ y pulse el botón **Descongelar** (❄). El microondas emitirá un pitido para confirmar la operación de reinicio. Si borra todos los números de la pantalla con el botón Detener/Cancelar (▽), verá ‘0’, como se muestra en la siguiente figura.

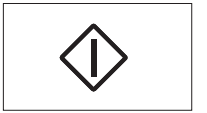
**3.** Pulse el botón **Detener/Cancelar** (▽) para salir del modo de reinicio.



## CONFIGURACIÓN DEL SONIDO

**1.** Pulse el botón **Sound (Sonido)** para ajustar el volumen del sonido. El volumen predeterminado del sonido es “LO” (“BAJO”) y cuando se pulsa varias veces el botón **Sound (Sonido)**, el volumen cambia uno a uno en el orden MED (MEDIO), HI (ALTO), OFF (APAGADO), LO (BAJO).

**2**. Pulse el botón **Inicio** (◇) para salir del modo de **Sound (Sonido)**. La pantalla mostrará “:0”.



| Indicador | Sonido |
|---|---|
| HI | Alto |
| MEDIO | Medio |
| BAJO | Baja |
| Blanco | Apagado |

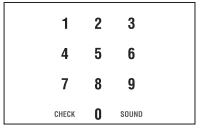
ESPAÑOL

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## USO DEL BOTÓN DE DOBLE CANTIDAD

**1.** Pulse el botón **Doble cantidad** (**X2**).

**2.** Con los botones **numéricos**, escriba el número de programa de memoria, de 1 a 20.
Por ejemplo, supongamos que pulsa '5', para **el programa de memoria** 5 que es del nivel de potencia HI, cocción en etapa I con un tiempo de 6 minutos y 30 segundos, 6:30.



**3.** El **programa de memoria** funciona entonces para doblar el tiempo programado por el usuario, que en este caso será de 13 minutos.

(6,30 x 2 = 13)

El tiempo máximo de cocción es 30 minutos. Si doblando el tiempo programado se excede el tiempo de cocción máximo, la pantalla mostrará "E3"; después pulse el botón **Detener/Cancelar** (⏚).

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

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

| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel de aluminio** | ✓ ✗ | Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos. |
| **Porcelana y barro cocido** | ✓ | La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidrioso y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos. |
| **Platos de cartón de poliéster desechable** | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas. |
| **Envoltorios de comida rápida** | | |
| • Recipientes y tazas de poliestireno | ✓ | Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. |
| • Bolsas de papel o periódicos | ✗ | Pueden arder. |
| • Papel reciclado o adornos metálicos | ✗ | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| **Cristal** | | |
| • Utensilios para el horno | ✓ | Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal. |

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

✓ **: Recomendaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

## GUÍA DE COCCIÓN

### Recalentar entrantes

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

| Alimento | Ración (g) | Método | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Plato combinado (refrigerado) | 350 | Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Recaliente cubierto. | MEDIO | 6½-7 | 3 |
| Pollo al curry y arroz (refrigerado) | 300 | Coloque 2 componentes refrigerados en un plato de cerámica (por ej. arroz y pollo). Recaliente cubierto. | MEDIO | 4½-5½ | 3 |
| Pasta con salsa (refrigerada) | 350 | Ponga la pasta (por ej. espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. | ALTO | 4-5 | 3 |
| Pasta rellena con salsa (refrigerada) | 350 | Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento. | MEDIO | 4½-5½ | 3 |
| Lasaña (refrigerada) | 400 | Ponga la lasaña refrigerada (producto precocinado) extendida en el plato. Recaliente cubierto. | ALTO | 4½-5½ | 3 |
| Patatas con bechamel (refrigeradas) | 400 | Ponga las patatas con bechamel (producto precocinado) extendidas en el plato. Recaliente cubierto. | MEDIO | 5½-6½ | 3 |
| Patatas asadas (cocidas y refrigeradas) | 500 (2 x 250) | Perfore el envoltorio y ponga las patatas en un plato de cerámica llano. | ALTO | 5-6 | 2-3 |

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

## Recalentar sopas y guisos

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

| Alimento | Ración (g) | Método | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Sopa (refrigerada) | 250 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. | ALTO | 3-3½ | 2-3 |
| Guisos (refrigerados) | 250<br>500 | Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. | MEDIO | 4-4½<br>5½-6 | 2-3 |
| Fabada (en conserva) | 350 | Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. | MEDIO | 3½-4 | 2-3 |
| Sopa (congelada) | 1000 | Vierta en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. | ALTO | 20-22 | 2-3 |

## Desayunos

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

| Alimento | Cantidad | Método | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Panceta (refrigerada) | 2 lonchas (20 g) | Ponga las lonchas sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | ALTO | aprox. 1½ | 1 |
| Huevos revueltos | 2 huevos | Bata los huevos, añada sal y 2 cucharaditas de leche. Vierta en plato de cerámica hondo. Remueva varias veces durante la cocción. | BAJO | aprox. 2½ | 1 |
| Alubias cocidas (en conserva) | 250 g | Ponga las alubias en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. | MEDIO | 2½-3½ | 1-2 |

## Recalentar comida rápida

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

| Alimento | Cantidad | Método | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hamburguesa con queso (refrigerada) | 150 g (1 pieza) | Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | ALTO | 1-1½ | 2-3 |
| Hamburguesa con queso (congelada) | 150 g (1 pieza) | Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | BAJO | 3-3½ | 2-3 |
| Perrito caliente (refrigerado) | 125 g (1 pieza) | Ponga el perrito caliente sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | MEDIO | 1½ | 2-3 |
| Pizza, porción (refrigerada) | 100 g | Ponga la porción de pizza sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | BAJO | 1½-2 | 1-2 |
| Empanadilla de carne y verduras (refrigerada) | 200 g | Ponga la empanadilla (o rollito) sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | MEDIO | 2-2½ | 1-2 |
| Quiche/Tarta (refrigeradas) | 150 g | Ponga la quiche sobre papel de cocina en un plato de cerámica. | MEDIO | 2-2½ | 2-3 |
| Croissants | 60 g (2 piezas) | Ponga los croissants sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Sírvalos inmediatamente después de calentar. | MEDIO | ½-1 | - |

## Descongelar y cocer postres

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

| Alimento | Cantidad | Método | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutos del bosque en salsa | 250 g | Ponga los frutos congelados en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva una vez durante el tiempo de espera. | MEDIO | 6-6½ | 2-3 |
| Dumplings rellenos de mermelada | 300 g (2 piezas) | Ponga las bolas de levadura congeladas (precocinadas) una al lado de otra en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Humedezca con agua fría la parte superior. Deje cocer tapado. | MEDIO | 4½-5 | 2-3 |

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

**Descongelar pan y pasteles**

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

| Alimento | Cantidad | Método | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Baguettes | 150 g (1 pieza) | Coloque la baguette sobre papel de cocina en el horno. | DESCONGELAR | aprox. ½ | 3-5 |
| Panecillos | 50 g (4 piezas) | Coloque los panecillos uno al lado del otro sobre papel de cocina en el horno. | DESCONGELAR | aprox. 3 | 3-5 |
| Tarta de frutas | 120 g (1 pieza) | Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. | DESCONGELAR | 3-3½ | 5-10 |
| Tarta de crema | 100 g (1 pieza) | Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Ponga el biberón en el centro del plato. Déjelo hasta que la crema esté totalmente descongelada. | DESCONGELAR | aprox. 1 | 10-20 |

## QUÉ HACER EN CASO DE DUDA O SI TIENE UN PROBLEMA

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

**Se trata de algo normal.**

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

**El horno no se inicia cuando pulsa el botón de inicio.**

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

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

- ¿Ha establecido el temporizador correctamente?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

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

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

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

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.

**La bombilla no se enciende.**

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

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

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

Al abrir la puerta el ventilador se pone en marcha automáticamente durante 5 minutos.
Cuando se abre la puerta para colocar o retirar un alimento, automáticamente se enciende la lámpara y se pone en marcha el ventilador. La puesta en marcha automática del ventilador es intencionada, no llame al servicio técnico. El ventilador se detiene automáticamente 5 minutos después de cerrar la puerta.

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

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

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

| Modelo | CM1089A |
|---|---|
| Fuente de alimentación | 230 V ~ 50 Hz |
| Consumo de energía<br>Microondas | <br>1600 W, 7 A |
| Potencia de salida | 230 V: 1050 W (IEC-705)<br>(4 niveles de potencia, incluida la descongelación) |
| Frecuencia de funcionamiento | 2450 MHz |
| Método de refrigeración | Motor del ventilador de enfriamiento |
| Dimensiones (An. x Al. x Pr.)<br>Exterior<br>Interior del horno | <br>517 x 297 x 412 mm<br>336 x 225 x 349 mm |
| Volumen | 26 litros |
| Peso<br>Neto<br>Bruto | <br>17,5 kg<br>19 kg |

## NOTAS

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

| PAÍS | LLAME | O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227-515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 5 SAMSUNG bzw.<br>0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |