



Manual de operación

Horno de microondas con vapor

Modelo: Bogen

Lea estas instrucciones atentamente antes de utilizar su horno de microondas.

Siga las instrucciones para que su horno le brinde muchos años de buen funcionamiento.

Guarde estas instrucciones en un lugar seguro.

Tabla de Contenidos

Precauciones para evitar una posible exposición a energía excesiva del microondas	2
Especificaciones	2
Instrucciones de seguridad importantes.....	3
Consideraciones para reducir el riesgo de lesión.....	6
LIMPIEZA.....	7
PRECAUCION CON LOS ACCESORIOS	7
Materiales que no se pueden utilizar en el horno de microondas	8
Partes del horno	9
Al utilizarlo por primera vez.....	9
Operación del horno	10
1.Ajustar el reloj.....	11
2.Modos Microondas	11
3.Modos Parrilla	12
4.Modos Convección	13
5.Modos Parrilla con abanico	13
6.Modos Microondas con parrilla.....	14
7.Modos Microondas y convección	14
8.Modos Microondas con parrilla y abanico.....	15
9.Modos Auto Cocinar	15
10.Modos descongelar	16
11.Modos precalentar	17
12.Modos vapor	17
13.Modos convección con vapor	18
14.Modos microondas con vapor	18
15.Modos de bloqueo para niños.....	19
Notas al cocinar con vapor:.....	20
Función de auto limpieza.....	21
Opciones al vapor del menú automático	22
Opciones del menú automático	30
Solución de problemas.....	36

Precauciones para evitar una posible exposición a energía excesiva del microondas

- a. No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede ocasionar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no dañar o modificar los mecanismos de seguridad.
- b. No coloque ningún objeto entre el frente del horno y la puerta. No permita que se acumule tierra o residuos de limpieza en las superficies del empaque.
- c. **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los empaques de la puerta se dañan, el horno no debe ser operado hasta que sea reparado por un técnico calificado.

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie se puede ir degradando, afectando la vida útil del aparato y provocar un incidente peligroso.

Especificaciones

Modelo	Bogen
Voltaje	220V~60 Hz
Potencia de entrada (Microondas)	1450 W
Potencia de salida (Microondas)	900 W
Potencia de salida (Grill)	1100 W
Potencia de salida (Horno de convección)	1600 W
Potencia de entrada (Horno de vapor)	1500 W
Potencia de entrada (Máximo)	3100 W
Capacidad del horno	34 L
Dimensiones externas	595 x 525 x 454 mm
Peso neto	~ 33 kg

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesión o exposición excesiva a la energía del microondas al utilizar su electrodoméstico, siga las siguientes precauciones básicas:

1. Advertencia: Líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en contenedores sellados ya que podrían explotar.
2. Advertencia: Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico calificado, en tratar de reparar el aparato que implique retirar los cobertores que protegen contra la exposición de la energía del microondas.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años, personas con reducida capacidad física, sensorial o mental, o con falta de conocimiento o experiencia si han recibido una instrucción adecuada para utilizar el aparato de manera segura y entienden los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por niños, a no ser que sean mayores de 8 años y bajo supervisión.
4. Mantenga el apartado y su cordón fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Sólo utilice utensilios adecuados para hornos de microondas.
6. El horno debe ser limpiado regularmente y cualquier depósito de comida debe ser removido.
7. Lea y siga las instrucciones en: “Precauciones para evitar una posible exposición a energía excesiva del microondas”.
8. Al calentar la comida en contenedores plásticos o de papel, mantenga el horno bajo vigilancia debido a una posible ignición.

9. Si observa la presencia de humo, apague o desconecte el aparato, mantenga la puerta cerrada para sofocar posibles llamas.
10. No sobre cocine la comida.
11. No utilice el horno como almacenaje. No guarde cosas como pan, galletas, etc. dentro del horno.
12. Quite las agarraderas de metal de contenedoras y bolsas de papel o plástico antes de ponerlos en el horno.
13. Instale el horno siguiendo las instrucciones de instalación indicadas.
14. Huevos con su cascarón y huevos duros enteros no deben ser calentados en el microondas ya que pueden explotar, aún después de que el proceso de calentamiento en el microondas haya finalizado.
15. Este aparato es de uso doméstico.
16. Si se daña el cable eléctrico, este debe ser reemplazado por un técnico capacitado para evitar cualquier peligro.
17. No guarde o utilice este aparato en exteriores.
18. No utilice este aparato cerca del agua, en un sótano mojado o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies del aparato pueden estar calientes cuando se encuentra en operación. Mantenga el cable eléctrico lejos de las superficies calientes y no obstaculice la ventilación del horno.
20. No permita que el cable eléctrico cuelgue de la mesa o sobre de la cocina.
21. Si no se mantiene el horno limpio puede ocasionar un deterioro en la superficie que podría afectar la vida útil del aparato y ocasionar alguna situación peligrosa.
22. Para evitar quemaduras, revisar la temperatura de los contenidos de biberones y tarros de comida para bebé.

23. Al calentar bebidas en el microondas este puede resultar en una ebullición retardada, por lo cual hay que tener cuidado al manipular el contenedor del líquido.
24. El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
25. Las partes del aparato se pueden calentar durante su uso. Mantener alejado de los niños.
26. No utilizar limpiadores de vapor.
27. Durante su uso el aparato se calienta, evitar tener contacto con los elementos calientes dentro del horno.
28. Solamente utilizar el sensor de temperatura recomendado para este horno. (Para hornos provistos con sensor de temperatura).
29. El horno de microondas debe ser operado con la puerta decorativa (Para los hornos con puerta decorativa).
30. La superficie del gabinete de almacenamiento se puede calentar.
31. El horno de microondas se debe utilizar para calentar comida y bebidas. El secado de comida, ropa, calentar calentadores, pantuflas, esponjas y artículos similares puede ocasionar algún lesión o fuego.
32. Advertencia: Al mover el horno, no cargarlo sobre las manijas. (Debido al peso del horno, las manijas se pueden romper fácilmente).
33. No utilizar tazas de papel y contenedores plásticos para temperaturas mayores a los 120 grados Celsius. Utilice vidrio y cerámica.
34. El vapor es la fuente principal de calor para este producto.

**LEER DETENIDAMENTE Y GUARDAR PARA FUTURAS
REFERENCIAS**

Consideraciones para reducir el riesgo de lesión

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica. Tocar alguno de los componentes internos puede ocasionar lesiones severas o la muerte. No desarmar este aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Un puesto a tierra inadecuado puede resultar en una descarga eléctrica. No conectar al tomacorriente hasta que el aparato se encuentre instalado y puesto a tierra correctamente.

Este aparato debe estar puesto a tierra. En el evento de un corto circuito, el puesto a tierra reduce el riesgo de una electrocución al proveer una ruta de salida para la corriente eléctrica. Este aparato está provisto de un cable y un conector para la puesta a tierra. El conector debe de conectarse a un tomacorriente que está adecuadamente instalado y puesto a tierra.

Consulte a un técnico calificado si no se comprenden completamente las instrucciones para el puesto a tierra o si existe duda si el aparato está puesto a tierra adecuadamente. Si es necesario utilizar una extensión eléctrica, únicamente utilice una extensión eléctrica de 3 cables.

1. Se provee un cable eléctrico corto para evitar riegos como tropiezos y enredos con un cable largo.
2. Si se utiliza un cable largo o una extensión:
 - a. El grado eléctrico del cable debe ser al menos mayor al grado eléctrico del aparato.
 - b. El cable de extensión debe ser de 3 cables con puesta a tierra.
 - c. El cable largo debe de acomodarse de tal manera que no quede sobre el mueble de la cocina de manera que pueda ser jalado por niños o que se puedan tropezar accidentalmente.

LIMPIEZA

Asegúrese de desconectar el aparato de la toma eléctrica.

1. Limpie la cavidad del horno con un paño ligeramente húmedo después de utilizarlo.
2. Limpie los accesorios con agua jabonosa.
3. El marco de la puerta, el empaque y las partes vecinas deben de limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo.
4. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden raspar la superficie, ocasionando que se quiebre el vidrio.
5. Consejo de limpieza – Para facilitar la limpieza del horno: Agregue medio limón en una taza con 300 ml de agua, caliente por 10 minutos con la potencia del microondas en 100%. Limpie el horno usando un paño suave y seco.

PRECAUCION CON LOS ACCESORIOS

Riesgo de lesión: Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico calificado en quitar la cubierta del horno que protege contra la energía del microondas.

Lea las instrucciones en “Materiales que no se pueden utilizar en el horno de microondas”. Hay ciertos accesorios no metálicos que no son seguros de utilizar. Si tiene alguna duda, puede probar el accesorio con el siguiente procedimiento.

Prueba de accesorio:

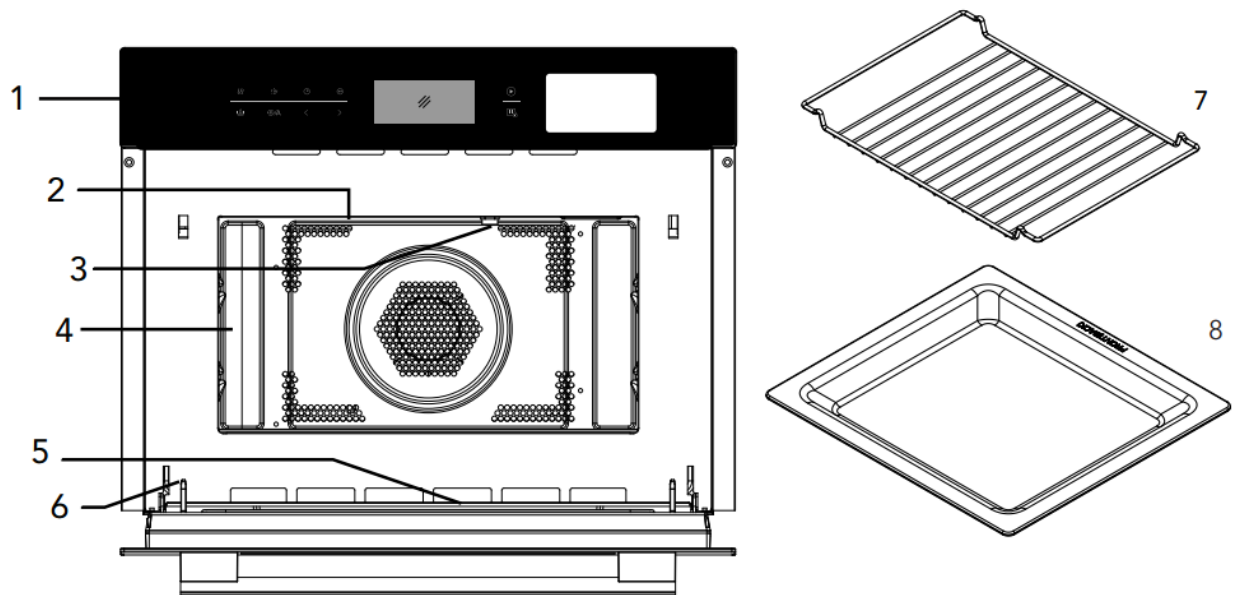
1. Llene un contenedor que se pueda utilizar en el horno de microondas con 250 ml de agua fría junto con el accesorio.
2. Caliente a máxima potencia por 1 minuto.

3. Con cuidado toque el accesorio, si el accesorio se encuentra caliente, no lo utilice para cocinar en el horno de microondas.
4. No exceda 1 minuto de tiempo.

Materiales que no se pueden utilizar en el horno de microondas

Material	Comentario
Bandeja de aluminio	Puede ocasionar una chispa. Transferir los alimentos a un contenedor seguro para microondas.
Materiales metálicos o con partes de metal	Puede ocasionar una chispa. Transferir los alimentos a un contenedor seguro para microondas.
Bolsas de papel	Pueden ocasionar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico se puede derretir o contaminar los alimentos cuando se expone a una alta temperatura.
Madera	La madera se puede secar en el horno de microondas por lo cual se puede romper o partir.

Partes del horno



1. Panel de control
2. Elemento de la parrilla
3. Luz
4. Nivelador
5. Puerta de vidrio
6. Bisagra
7. Parrilla
8. Bandeja




Al utilizarlo por primera vez

Limpieza y calentamiento inicial

Antes de utilizar el microondas quite todos los plásticos de protección en el frente del microondas.

Para más información refiérase a la sección de limpieza.

Antes de utilizar el horno por primera vez:

- Quite todos los accesorios y limpie el microondas.
- Limpie el interior del microondas con un paño húmedo para eliminar residuos del proceso de empaque y almacenamiento del producto.
- Los electrodomésticos nuevos emiten un olor cuando se utilizan por primera vez.
- Presione el botón  para encender el microondas, en la pantalla aparece el menú principal.
- Presione el botón  para escoger la función de convección. Se despliega una temperatura inicial.
- Suba la temperatura hasta la temperatura máxima utilizando los botones de ajuste.
- Presione el botón  para calentar el horno vacío por al menos una hora.
- Luego apague el horno y deje que la temperatura baje a temperatura ambiente. Utilice un detergente neutro mezclado con agua caliente para limpiar el interior del microondas, luego seque con un paño suave y limpio. Deje la puerta abierta hasta que se seque completamente.


Operación del horno






Este horno de microondas utiliza un moderno sistema de control para ajustar los parámetros de cocina para asegurar una mejor cocción.

1. Ajustar el reloj





Cuando se conecta el microondas al toma corrientes, en la pantalla se despliega "00:00" y la alarma emite un sonido.

1. Presione los botones de < o > para ajustar la hora (Entre las 00:00 y las 23:59). Mantenga presionados los botones para ajustar en intervalos de 10 minutos o presiones cortas para ajustar en intervalos de 1 minuto.
2. Luego de ajustar la hora, presione  para establecer la hora.

Nota: Para cambiar la hora, mantenga presionado el botón  por 3 segundos. En la pantalla aparecerá la hora establecida parpadeando. Presione los botones de < o > para ajustar la nueva hora y presione  para establecer el reloj.

Modo de selección: Al presionar el botón , seleccione el modo microondas, parrilla, convección, convección con abanico, microondas con convección, microondas con parrilla, microondas con parrilla y abanico.

2. Modo Microondas

1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega "1:00" y aparece el icono de microondas.
2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo de cocción.
3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia del microondas (900 W, 700 W, 450 W, 300 W y 100 W). La opción pre configurada es de 900 W.
4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo de cocción.

El tiempo máximo de cocción depende la potencia seleccionada. Cuando se selecciona una potencia de 900 W, el tiempo máximo es de 30 minutos. Para las otras potencias, el tiempo máximo es de 90 minutos.


5. Presionar el botón  para empezar la cocción.



Tabla para la potencia del microondas


Potencia del Microondas	100%	80%	50%	30%	20%
Pantalla	900W	700W	450W	300W	100W


A continuación se presenta una tabla con la potencia del microondas recomendado para algunas actividades.

Potencia	Actividad
900 W	Hervir agua, calentar comida, cocinar pollo, pescado y vegetales
700 W	Calentar comida, cocinar hongos, mariscos, platillos con huevos y queso.
450 W	Cocinar arroz y sopas
300 W	Descongelar y derretir mantequilla y chocolate
100 W	Descongelar comidas delicadas, suavizar helado y para ayudar a que la masa crezca.

3. Modo Parrilla


1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega "1:00" y aparece el icono de microondas.
2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo parrilla.


3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia de la parrilla (Nivel 3, Nivel 2, Nivel 1). La opción pre configurada es el nivel 3, máxima potencia.


4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.


5. Presionar el botón  para empezar la cocción.

4. Modo Convección

1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega “1:00” y aparece el icono de microondas.


2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo convección.


3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la temperatura (De 50 a 230 grados Celsius). La temperatura pre configurada es de 180 grados Celsius.


4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 5 horas.


5. Presionar el botón  para empezar la cocción.

5. Modo Parrilla con abanico

1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega “1:00” y aparece el icono de microondas.


2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo parrilla con abanico.


3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la temperatura (De 35 a 180 grados Celsius). La temperatura pre configurada es de 180 grados Celsius.


4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 5 horas.


5. Presionar el botón  para empezar la cocción.


6. Modo Microondas con parrilla

1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega “1:00” y aparece el icono de microondas.

2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo microondas con parrilla (“MW+GRILL”).


3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia de la parrilla (Nivel 3, Nivel 2, Nivel 1).


4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia del microondas (700 W, 450 W, 300 W y 100 W). La opción pre configurada es de 300 W.


5. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.


6. Presionar el botón  para empezar la cocción.


7. Modo Microondas y convección

1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega “1:00” y aparece el icono de microondas.

2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo microondas con parrilla (“MW+CONV”).


3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la temperatura (De 50 a 230 grados Celsius). La temperatura pre configurada es de 180 grados Celsius.


4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia del microondas (700 W, 450 W, 300 W y 100 W). La opción pre configurada es de 300 W.


5. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.


6. Presionar el botón  para empezar la cocción.


8. Modo Microondas con parrilla y abanico

1. Presionar el botón  para activar el modo microondas. En la pantalla se despliega “1:00” y aparece el icono de microondas.

2. Presionar el botón  o los botones de < o > para seleccionar el modo microondas con parrilla (“MW+GRILL+FAN”).



3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la temperatura (De 100 a 180 grados Celsius). La temperatura pre configurada es de 180 grados Celsius.

4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia del microondas (700 W, 450 W, 300 W y 100 W). La opción pre configurada es de 300 W.


5. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.


6. Presionar el botón  para empezar la cocción.

9. Modo Auto Cocinar



1. En modo de espera, presionar el botón  una vez, la pantalla despliega *Δ, y entra al menú de descongelación (“d01”), presionar el botón  una vez más para escoger los distintos tipos de cocción como d01, P01 y S01. Presionar los botones de < o > para escoger entre descongelación, opciones no vapor y opciones al vapor. Cuando en la

pantalla se enciende la luz A, se pueden escoger las opciones del modo automático, en la pantalla aparecen las opciones P01 o S01.

2. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para seleccionar las opciones entre P01 - P40 y S01 – S40.

3. Presionar el botón  para empezar la cocción.


Nota:


1. Para las opciones de no vapor (P01-P20), presionar el botón  para confirmar las opciones seleccionadas. Presionar los botones de < o > para seleccionar el tiempo.
2. Para las opciones de vapor, presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo.

Después de seleccionar el modo de vapor, la bomba de agua bombeara agua de vuelta por lo que se escuchara un ruido. Después de utilizarlo, es necesario limpiar los restos de agua.

Si es necesario precalentar el horno, no coloque los alimentos en el horno durante el proceso de precalentamiento. Solamente después de que se alcanza la temperatura deseada se deben de colocar los alimentos.

10.Modo descongelar




1. En modo de espera, presionar el botón /A una vez, la pantalla despliega *Δ, y entra al menú de descongelación (“d01”)

2. Presionar el botón  para confirmar el modo descongelar y luego los botones de < o > para seleccionar el tiempo de descongelamiento.

3. Presionar el botón  para empezar.





11. Modo precalentar

El modo precalentar se puede utilizar después de seleccionar las siguientes funciones: convección, parrilla con abanico, microondas y convección y microondas con parrilla y abanico.






1. Presionar el botón /A cuando se despliega en la pantalla la opción de precalentar.
2. Presionar el botón  para empezar a precalentar. Cuando se alcanza la temperatura deseada se escuchan 3 sonidos. Para detener el precalentamiento se puede abrir la puerta o presionar el botón .

Nota: Durante el precalentamiento, la función del microondas se encuentra deshabilitada. No coloque los alimentos en el horno durante el proceso de precalentamiento. Solamente después de que se alcanza la temperatura deseada se deben de colocar los alimentos.




12. Modo vapor

1. En modo de espera, presionar el botón  para seleccionar el modo vapor. Utilice los botones de < o > para seleccionar el modo deseado. En la pantalla se despliega “10:00” minutos y 100 °C grados de temperatura. Se despliega el nivel del tanque de agua (agua o falta de agua).
2. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la temperatura (De 50 a 100 grados Celsius). La temperatura pre configurada es de 100 grados Celsius.
3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.
4. Presionar el botón  para empezar la cocción.


13. Modo convección con vapor

1. En modo de espera, presionar el botón  para seleccionar el modo vapor. Utilice los botones de < o > para seleccionar el modo deseado. En la pantalla se despliega “10:00” minutos y 180 °C grados de temperatura. Se despliega el nivel del tanque de agua (agua o falta de agua).
2. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la temperatura (De 180 a 220 grados Celsius). La temperatura pre configurada es de 100 grados Celsius.
3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el porcentaje de vapor (De 10 a 30). El porcentaje de vapor pre configurado es de 30 por ciento.
4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción es de 90 minutos.
5. Presionar el botón  para empezar la cocción.

14. Modo microondas con vapor



1. En modo de espera, presionar el botón  para seleccionar el modo vapor. Utilice los botones de < o > para seleccionar el modo deseado. En la pantalla se despliega “10:00” minutos y 300 W de potencia. Se despliega el nivel del tanque de agua (agua o falta de agua).
2. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar la potencia del microondas (900 W, 700 W, 450 W, 300 W y 100 W). La opción pre configurada es de 300 W.
3. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el porcentaje de vapor (De 10 a 100). El porcentaje de vapor pre configurado es de 30%. Los rangos de vapor dependen de la potencia seleccionada.



Potencia del Microondas	Porcentaje de Vapor
100 W	10% a 30%
300 W	10% a 60%
450 W	10% a 70%
700 W	10% a 70%
900 W	10% a 100%

4. Presionar el botón  y luego los botones de < o > para ajustar el tiempo. El tiempo máximo de cocción depende de la potencia seleccionada. Para una potencia de 900 W, el tiempo máximo es de 30 minutos. Para potencias menores, el tiempo máximo es de 90 minutos.

5. Presionar el botón  para empezar la cocción.


15. Modo de bloqueo para niños

Modo Bloqueado: En modo de espera, presionar el botón  por 3 segundos, se escucha un sonido indicando que el bloqueo para niños está activado, en la pantalla se enciende el icono .

Modo desbloqueado: En modo de bloqueo, presionar el botón  por 3 segundos, se escucha un sonido indicando que el bloqueo para niños está desactivado, en la pantalla se apaga el icono .

Notas generales:

1. Cuando se seleccionan los modos de cocina, los modos se seleccionan automáticamente después de 10 segundos.
2. Cuando el horno se encuentre en modo de espera o en proceso de configuración, se apaga si no se opera por 5 minutos.
3. La lámpara del horno se enciende cuando la puerta del horno está abierta o cuando el horno se pone en pausa.

4. Si la puerta se abre durante el proceso de cocción, se debe volver a presionar el botón ☺ para seguir cocinando.
5. El botón  se presiona en cualquier momento para abrir el tanque de agua.



Notas al cocinar con vapor:

1. Antes de cocinar al vapor: Asegúrese que el tanque de agua se encuentra limpio y con agua. Si el tanque de agua no tiene suficiente agua al presionarse el botón de inicio ☺, se emitirá un sonido para indicar que se debe de agregar agua.

2. Durante la cocción al vapor: Si durante el proceso de cocción el tanque de agua no tiene suficiente agua, se emitirá un sonido para indicar que se debe de agregar agua. Después de llenar el tanque, se continúa con el proceso de cocción.

3. Después de cocinar al vapor: al terminar de cocinar con vapor, el agua del calentador se regresa al tanque de agua. Este proceso tarda aproximadamente un minuto. Si el tanque de agua se encuentra lleno, el horno emitirá una alarma para vaciar el tanque de agua. Una vez que se vacíe el tanque, el proceso de retorno del agua continúa. Una vez finalizada la cocción con vapor, recuerde vaciar el tanque de agua.

Códigos de error durante la cocción al vapor

E-06: El tanque de agua no se encuentra cerrado adecuadamente




E-05: El sistema de agua no está funcionando correctamente, contactar a un técnico especializado para revisarlo. Posibles problemas:

- Error en el sensor del agua

- Error en la tubería del agua
- Error en la bomba de agua
- Error en el tanque de agua

Función de auto limpieza

Para mejores resultados de limpieza, se recomienda un detergente de citrato de sodio. Se recomienda realizar el proceso de limpieza después de 20 horas de haber utilizado la función al vapor. Siga las instrucciones en el empaque del detergente.

1. Encienda el horno, quite el tanque de agua y agréguele 1000 ml de agua junto a un paquete de detergente.
2. Colocar el tanque de agua en el horno.
3. En modo de espera, presionar el botón /A una vez, la pantalla despliega *Δ, y entra al menú de descongelación (“d01”)
4. Presionar el botón  varias veces hasta que se encienda la luz que dice “CLE”. En la pantalla se despliega el tiempo de limpieza, 20 minutos, se enciende la luz que indica el nivel del agua (tanque vacío o lleno).
5. Presionar el botón  para empezar la limpieza.
6. Espere 1 minuto después de que termine el proceso de limpieza, quite el tanque de agua y límpielo cuidadosamente.
7. Vuelva a llenar el tanque de agua y repita los pasos 3 a 6.

Nota: no se debe detener el proceso de limpieza. Si por algún motivo se detiene el proceso de limpieza, se debe de comenzar en el paso 3.

Opciones al vapor del menú automático

Menú Automático	Código	Unidad	Potencia
Trucha	S01	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Filete de Salmon	S02	200 gramos	Vapor100°C +100W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Luciopercas	S03	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Camarones	S04	200 gramos	Vapor100°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Fletán	S05	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Berberechos	S06	200 gramos	Vapor100°C+100W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Filete de Bacalao	S07	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Arenque	S08	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Filete de Atún	S09	200 gramos	Vapor100°C +100W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Cangrejo	S10	2 unidades	Vapor100°C +300W
		3 unidades	
		4 unidades	
		5 unidades	
		6 unidades	
Muslo de pollo	S11	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Pechuga de pollo	S12	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	
Albondigas	S13	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Escalope de pavo	S14	400 gramos	Vapor100°C +300W
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	
Chuleta de cerdo	S15	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Salchichas	S16	200 gramos	Vapor100°C +100W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Huevos en vaso	S17	1 unidad	Vapor100°C
		3 unidades	
Huevos duros	S18	1 unidad	Vapor100°C
		3 unidades	
Huevos tiernos	S19	1 unidad	Vapor100°C
		3 unidades	
Arroz integral y agua	S20	200g+400mL	Vapor100°C+ 450W/ Vapor100°C+ 300W
		400g+800mL	

Arroz blanco y agua	S21	200g+300mL	Vapor100°C+ 450W/ Vapor100°C+300W
		400g+600mL	
Berenjena	S22	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Frijoles	S23	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Brocoli	S24	200 gramos	Vapor100°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Coliflor	S25	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Guisantes	S26	200 gramos	Vapor100°C +300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Papas enteras con cáscara (pequeñas)	S27	1 unidad	Vapor100°C+ 300W
		2 unidades	
		3 unidades	
		4 unidades	
Papas enteras con cáscara (grandes)	S28	1 unidad	Vapor100°C
		2 unidades	
		3 unidades	
		4 unidades	
Papas sin cáscara (cortadas)	S29	200 gramos	Vapor100°C+ 300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Zanahorias	S30	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Elotes	S31	2 unidades	Vapor100°C+300W
		3 unidades	
		4 unidades	
		5 unidades	
		6 unidades	
Chile dulces	S32	200 gramos	Vapor100°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Chiles picantes	S33	200 gramos	Vapor100°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Hongos	S34	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Puerros	S35	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Coles de Bruselas	S36	200 gramos	Vapor100°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Apio	S37	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	
Espárragos	S38	200 gramos	Vapor100°C+100W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Espinaca	S39	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Ayote	S40	200 gramos	Vapor100°C+300W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Opciones del menú automático

Menú Automático	Código	Unidad	Potencia
Chocolate derretido	P01	100 gramos	450W
		150 gramos	
		200 gramos	
Mantequilla derretida	P02	100 gramos	450W
		150 gramos	
		200 gramos	
Camote	P03	200 gramos	100W+220°C
		400 gramos	
		600 gramos	
Pollo entero	P04	800 gramos	100W+220°C
		1000 gramos	
		1200 gramos	
Muslo de pollo	P05	200 gramos	450W+220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	

Alas de pollo	P06	200 gramos	300W+220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	
Pescado entero	P07	1 unidad	100W+220°C
		2 unidades	
		3 unidades	
Filete de pescado	P08	200 gramos	100W+220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Pizza fresca	P09	200 gramos	Precalentar/200°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Pizza congelada	P10	200 gramos	100W+220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
Queque	P11	400 gramos	Precalentar/150°C
		500 gramos	
		600 gramos	

Cerdo asado	P12	400 gramos	450W+220°C
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	
		900 gramos	
		1000 gramos	
		Brochetas de pollo	
300 gramos			
400 gramos			
500 gramos			
600 gramos			
Camarones	P14	200 gramos	Precalentar/220°C
		400 gramos	
		600 gramos	
Bistec de res	P15	400 gramos	100W+220°C
		500 gramos	
		600 gramos	
		700 gramos	
		800 gramos	
		900 gramos	
		1000 gramos	
		Costillas BBQ	
400 gramos			
600 gramos			

Galletas de chocolate	P17	500 gramos	Precalentar/180°C
Galletas de limón	P18	400 gramos	Precalentar/200°C
Salchicha	P19	200 gramos	Precalentar/220°C
		400 gramos	
		600 gramos	
Tapas	P20	200 gramos	Precalentar/220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
Recalentar	P21	200 gramos	900W
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	
Papas	P22	1 unidad	900W
		2 unidades	
		3 unidades	
Bebidas	P23	1 unidad	900W
		2 unidades	
		3 unidades	
Pasta	P24	100 gramos +800ml agua fría	700W
		150 gramos +1000ml agua fría	
		200 gramos + 1200ml agua fría	
Sopa	P25	1 unidad	900W
		2 unidades	
		3 unidades	

Pizza	P26	1 unidad	900W
		2 unidades	
		3 unidades	
Muffin	P27	1 unidad	900W
		2 unidades	
		3 unidades	
		4 unidades	
Avena	P28	50 gramos + 500ml agua	900W/450W
		100 gramos + 1000ml agua	
		150 gramos + 1500ml agua	
Manzana horneada	P29	2 unidades	700W
		3 unidades	
		4 unidades	
Sandwich	P30	1 unidad	900W
		2 unidades	
		3 unidades	
Palomitas de maíz	P31	50 gramos	900W
		100 gramos	
Brownies	P32	800 gramos	100W+180°C
Pan	P33	100 gramos	Parrilla Nivel 3
		150 gramos	
		200 gramos	
Nuggets de pollo	P34	200 gramos	100W+220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
		600 gramos	

Papas fritas	P35	200 gramos	100W+220°C
		300 gramos	
		400 gramos	
		500 gramos	
Galletas de avena con pasas	P36	600 gramos	Precalentar/180°C
Pecanas fritas	P37	500 gramos	Precalentar/180°C
Galletas de maní con chocolate	P38	500 gramos	Precalentar/180°C
Hamburguesas	P39	2 unidades	100W+220°C
		4 unidades	
		6 unidades	
Muffin	P40	840 gramos (70 gramos*12 unidades)	Precalentar/180°C

Solución de problemas

A continuación se presentan algunas situaciones que son normales durante la operación del horno.

Observación	Comentario
Horno de microondas interfiriendo con la recepción de la televisión	La recepción de radio y televisión se puede ver interferida durante la operación del microondas. Es la interferencia normal que se presenta con otros electrodomésticos pequeños como batidoras, aspiradoras y abanicos eléctricos.
Luz baja del horno	Es normal que la luz del horno sea baja cuando se utiliza el horno de microondas en baja potencia.
Vapor acumulado en la puerta del horno y aire caliente saliendo de los respiradores	Es normal que durante la cocción salga vapor de la comida. La mayoría del vapor sale por los respiradores. Sin embargo, el vapor también se puede acumular en la puerta del horno.
Operar el horno sin alimentos	Es peligroso operar el horno sin alimentos.

Problema	Posible Causa	Posible Solución
El horno no enciende	El cable eléctrico no se encuentra conectado adecuadamente	Desconectar, esperar 10 segundos y volver a conectar
	Fusible quemado o se disparó la caja de interruptores	Reemplazar el fusible y revisar la caja de interruptores. El fusible debe ser reemplazado por técnicos calificados
	Problema con el tomacorrientes	Probar el tomacorrientes con otros electrodomésticos
El horno no calienta	La puerta del horno no está bien cerrada	Cerrar bien la puerta del horno
El plato giratorio de vidrio hace ruido cuando se opera el microondas	Los rodillos y el fondo del microondas están sucios	Refiérase en el manual a la sección de como limpiar el microondas