

Horno microondas

Manual del usuario

MG23A7013C*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3	Ajuste del tiempo de cocción	18
Instrucciones importantes de seguridad	3	Cómo detener la cocción	18
Seguridad general	6	Configuración del modo de ahorro de energía	18
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7	Uso de Descongelación rápida	19
Garantía limitada	8	Uso de la función Cocción automática	21
Definición del grupo del producto	8	Gratinador	29
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8	Combinación de microondas y grill	30
Instalación	9	Uso de la placa tostadora	30
Accesorios	9	Cómo usar "Keep Warm" (mantener caliente)	33
Se incluye para la instalación	9	Uso de Bloqueo para niños	33
Instrucciones de instalación del horno microondas	10	Desconexión de la alarma	33
Instalación del horno microondas	10	Guía de utensilios de cocina	34
Procedimiento de instalación del horno microondas	11	Guía de cocción	35
Dimensiones	11	Microondas	35
Mantenimiento	13	Recalentamiento	37
Limpieza	13	Recalentamiento de líquidos	38
Sustitución (reparación)	13	Recalentamiento de comida para bebés	38
Cuidados para períodos largos de no utilización	13	Observación:	38
Funciones del horno microondas	14	Descongelación manual	39
Horno microondas	14	Gratinador	40
Panel de control	14	Microondas + gratinador	41
Uso del horno microondas	15	Consejos y trucos	43
Cómo funciona un horno microondas	15	Resolución de problemas y códigos de información	43
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	15	Solución de problemas	43
Cocción/recalentamiento	16	Código de información	47
Configuración de la hora	17	Especificaciones técnicas	47
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	17		

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.

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

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

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas

- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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.

Este aparato solo debe usarse empotrado. Este aparato no debe instalarse en el interior de un armario.

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que 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.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o 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.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. La desconexión puede facilitarse dejando el enchufe accesible o montando un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

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.

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.

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

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento. La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

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

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

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

Instrucciones de seguridad

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o 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.

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

Seguridad general

Todas las modificaciones o reparaciones debe llevarlas a cabo únicamente el personal cualificado.

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

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en lugares con humedad, aceite o polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.

Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.

Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.

No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.

Si hay una fuga de gas (propano, LP, etc.), ventile inmediatamente. No toque el cable de alimentación.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

Mientras el horno está funcionando, no lo apague desenchufando el cable de alimentación.

No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si entra alguna sustancia extraña en el horno, desenchufe el cable de alimentación y póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No aplique una fuerza excesiva sobre el horno ni permita que reciba impactos.

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

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

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos.

No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.

No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre el horno.

No almacene materiales inflamables en el horno. Los vapores del alcohol pueden entrar en contacto con las partes calientes del horno; tenga cuidado al calentar platos o bebidas que contengan alcohol.

Los niños pueden tropezar o pillarse los dedos con la puerta. Cuando abra y cierre la puerta, mantenga a los niños alejados.

Advertencia para el microondas

El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso; tenga cuidado al manejar el recipiente. Deje reposar las bebidas al menos 20 segundos antes de tocarlas. Si es necesario, remueva cuando se están calentando. Remueva siempre después de calentar.

En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

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

No sumerja la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría dañarlas.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Precauciones para el horno microondas

Utilice solo utensilios aptos para microondas. No utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, etc.

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir que se sobrecalienten o se quemen.

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

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

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 horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)

Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.

Importante: la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.

- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

Instrucciones de seguridad

Garantía limitada

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 al accesorio ha sido causado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

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

Utilice este horno solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con un centro de servicio Samsung local o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Utilice este horno únicamente para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este horno.

Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

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.

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.

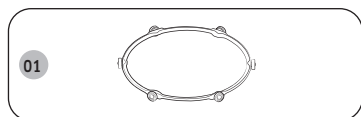
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

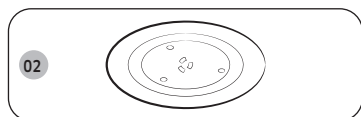
Instalación

Accesorios

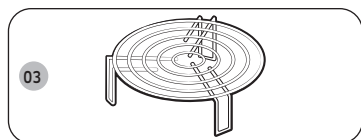
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



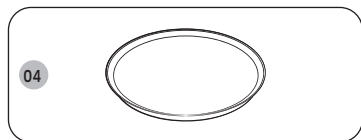
01 Aro giratorio, que se debe colocar en el centro del horno microondas. El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



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



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

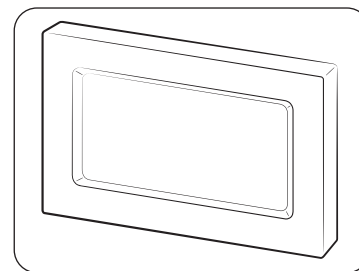


04 Placa tostadora, consulte las páginas 30 a 32. La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de gratinador o microondas. Ayuda a que la masa de la repostería y de la pizza queden crujientes.

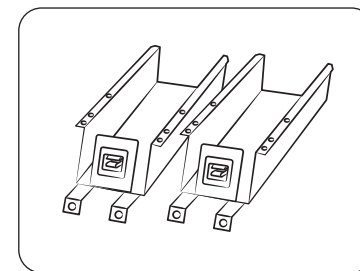
⚠ PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

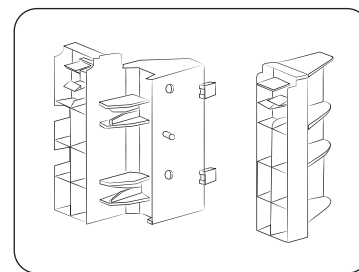
Se incluye para la instalación



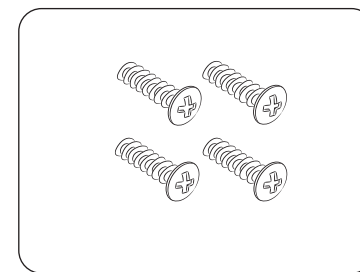
Revestimiento



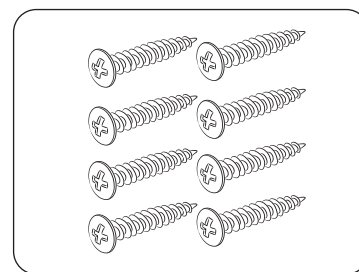
Soporte de la base (2)



Soporte para placas de montaje (2)



Tornillo (Tipo A) (4)



Tornillo (Tipo B) (8)



Instalación

Instrucciones de instalación del horno microondas

Este aparato está en conformidad con las regulaciones de la UE.

Eliminación del embalaje y del aparato.

El embalaje del aparato es reciclable.

Se puede utilizar lo siguiente:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno sin CFC (espuma rígida de PS).

Deseche estos materiales de manera responsable y de conformidad con las normas gubernamentales.

Las autoridades pueden proporcionarle información acerca de cómo deshacerse de los electrodomésticos desechados de manera responsable.

Seguridad

El aparato sólo debe conectarlo un técnico cualificado.

El horno microondas ha sido diseñado para uso doméstico.

Debe usarse exclusivamente para la cocción de alimentos.

El aparato está caliente durante y después de su uso.

Téngalo en cuenta si los niños pequeños se acercan al aparato.

Instalación cerca de un horno convencional.

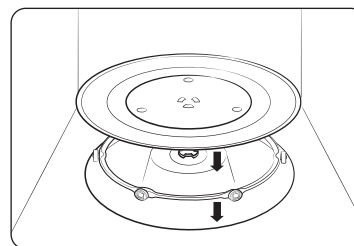
- Cuando un horno microondas se instala cerca de un horno convencional, debe dejarse suficiente espacio entre ellos para evitar el sobrecalentamiento, ya que el revestimiento puede alcanzar temperaturas excesivamente altas. Obviamente, es importante seguir estrictamente las instrucciones de instalación del fabricante del horno convencional.
- Un horno de microondas incorporado no debe instalarse sobre un horno convencional, ya que de lo contrario el sistema de refrigeración del horno microondas puede verse afectado negativamente debido al aire caliente que produce el horno convencional.

Conexión eléctrica

La red eléctrica de la casa a la que se conecta el aparato debe cumplir con las regulaciones nacionales y locales.

Si desea realizar una conexión fija, asegúrese de que en la línea de alimentación haya un interruptor multipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.

Instalación del horno microondas



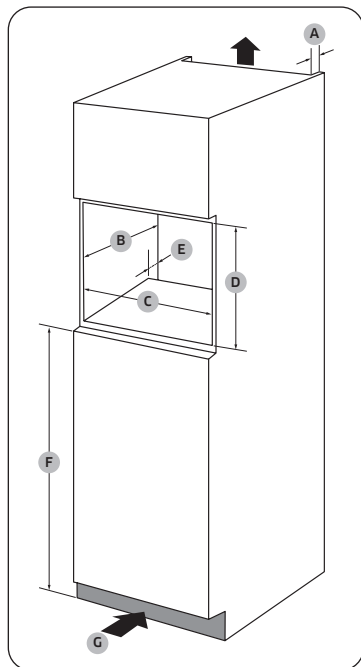
1. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.
2. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

⚠ PRECAUCIÓN

- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico. Para su seguridad personal, conecte el cable a una toma de tierra de 3 pines, 230 Voltios, 50 Hz, CA. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.
- 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.

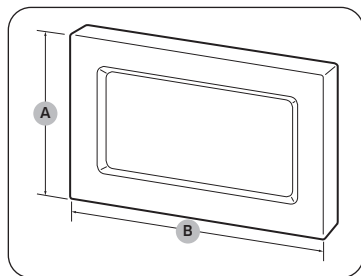


Dimensiones



Gabinete

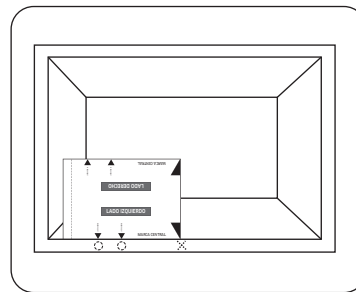
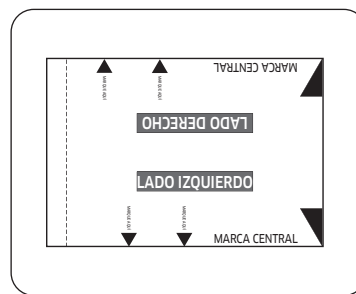
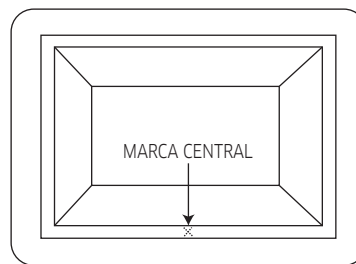
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



Revestimiento

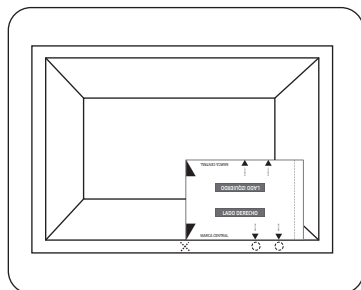
A	381 mm
B	596 mm

Procedimiento de instalación del horno microondas

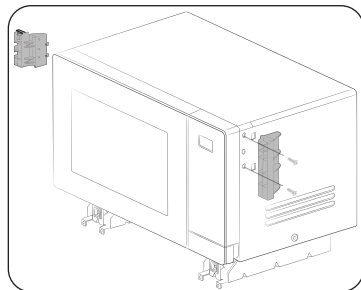


1. Mida el largo del gabinete y haga una marca en el centro.
2. Recorte la hoja de la plantilla en la página 49.
3. Alinee la "MARCA CENTRAL" en el lado derecho de la hoja de la plantilla con la marca central del gabinete.
 - Asegúrese de que el texto "LADO IZQUIERDO" está en posición vertical.
4. Marque las ubicaciones de los agujeros para tornillos en el gabinete.

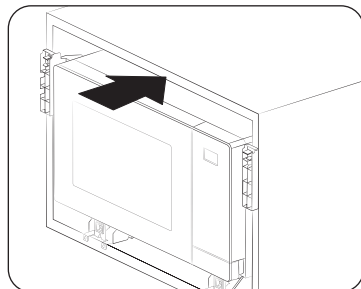
Instalación



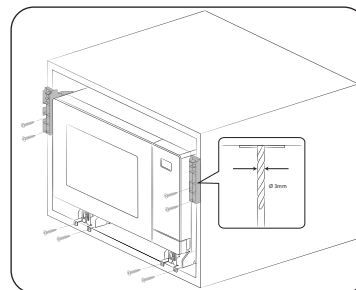
5. Gire la hoja de la plantilla 180 grados.
6. Alinee la "MARCA CENTRAL", ahora en el lado izquierdo de la hoja de la plantilla, con la marca central del armario.
7. Marque las ubicaciones de los agujeros para tornillos en el gabinete.



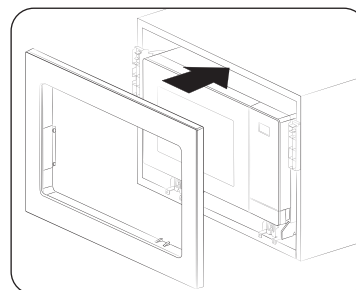
8. Utilice los tornillos proporcionados (Tipo A) para sujetar los dos soportes de la placa de montaje a la izquierda y a la derecha del microondas.
 - Verifique las marcas (L: izquierda, R: derecha) en los soportes para fijarlos en el lado correcto.



9. Inserte el microondas en el gabinete. Luego, alinee los agujeros del soporte de la base con las marcas de los pasos 4 y 7.



10. Utilice un taladro de 3 mm para hacer los agujeros en el gabinete para fijar los soportes de la base. Luego, sujételos con los tornillos provistos (Tipo B).



11. Fije la placa de montaje, y luego conecte todos los cables eléctricos. Compruebe si el aparato funciona correctamente.

Mantenimiento

Limpieza

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

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

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

PRECAUCIÓN

- Mantenga la puerta y los cierres de la puerta limpios y asegúrese de que la puerta se abre y se cierra suavemente. De lo contrario, podría acortarse la vida útil del horno microondas.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno microondas.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno microondas, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Sustitución (reparación)

ADVERTENCIA

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

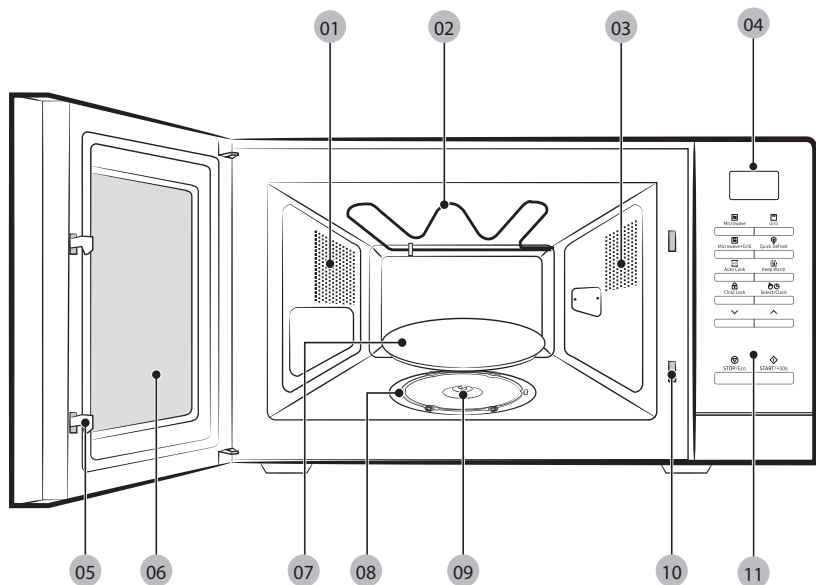
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted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

Cuidados para períodos largos de no utilización

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

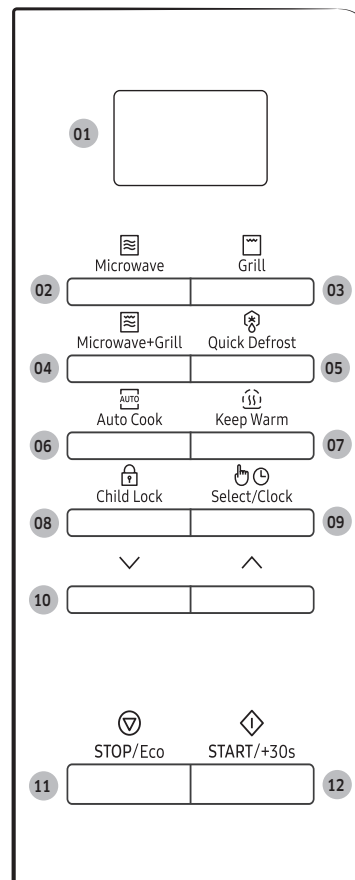
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---|---------------------------|--------------|
| 01 Orificios de ventilación | 02 Elemento calefactor | 03 Luz |
| 04 Pantalla | 05 Pestillos de la puerta | 06 Puerta |
| 07 Plato giratorio | 08 Anillo giratorio | 09 Acoplador |
| 10 Orificios de las trabas de seguridad | 11 Panel de control | |

Panel de control



- 01 Pantalla
- 02 Microwave (Microondas)
- 03 Grill (Gratinador)
- 04 Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)
- 05 Quick Defrost (Descongelación rápida)
- 06 Auto Cook (Cocción automática)
- 07 Mantener caliente
- 08 Bloqueo para niños
- 09 Seleccionar/Reloj
- 10 Arriba/Abajo
- 11 STOP/Eco (PARADA/Eco)
- 12 START/+30s (INICIO/+30 s)

Uso del horno microondas

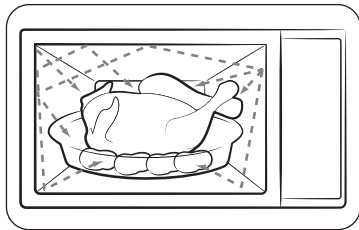
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción



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

NOTA

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

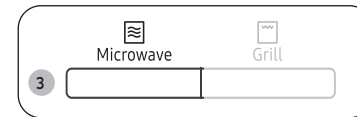
- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.

Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte la sección denominada “Solución de problemas” en la página 43-47.

NOTA

El horno debe conectarse a una toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar en posición en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 800 W), el agua tardará más en hervir.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse el botón del **Microondas**.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** repetidamente para ajustar el tiempo en 4 o 5 minutos.
5. El horno microondas calienta el agua durante el tiempo establecido. Compruebe y asegúrese de que el agua está hirviendo.



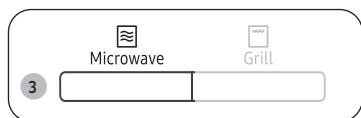
Uso del horno microondas

Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

⚠ PRECAUCIÓN

Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno microondas funcionando sin supervisión.

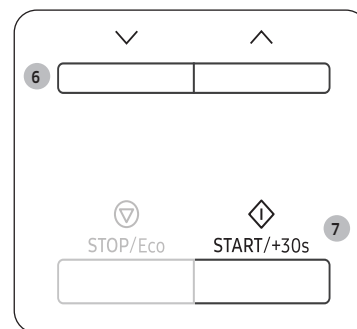
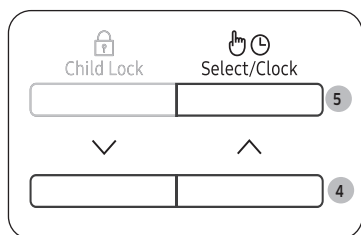


1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el microondas si está vacío.

3. Pulse el botón del **Microondas**.
 - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (☰) y el nivel de potencia máximo (800 W).
4. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para seleccionar el nivel de potencia deseado.
 - Consulte la sección “Niveles de potencia y variaciones de tiempo” en la página 17 para conocer el nivel de potencia adecuado.
5. Y luego pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



6. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - La pantalla del panel de control muestra el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para iniciar la cocción.
 - La luz se enciende y comienza a girar el plato giratorio.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.



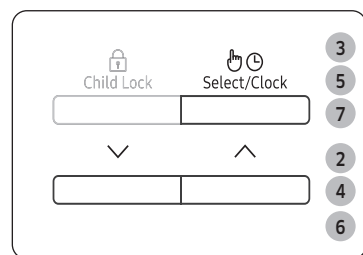
Configuración de la hora

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

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

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



1. Para que aparezca la hora en...
 - Formato de 24 horas.
 - Formato de 12 horas.
2. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para ajustar la notación de tiempo
3. Pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
4. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para ajustar la hora.
5. Pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
6. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para ajustar los minutos.
7. Pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

NOTA

La pantalla del panel de control muestra la hora cuando el microondas no está en uso.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

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

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	800 W
MEDIO ALTO	75 %	600 W
MEDIO	56 %	450 W
MEDIO BAJO	38 %	300 W
DESCONGELAR	23 %	180 W
BAJO	13 %	100 W

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

- El tiempo de cocción disminuye si selecciona un nivel de potencia superior.
- El tiempo de cocción aumenta si selecciona un nivel de potencia inferior.



Uso del horno microondas

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción mientras el horno microondas está cocinando.

- Compruebe el estado de cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta y luego aumente o disminuya el tiempo de cocción si es necesario.



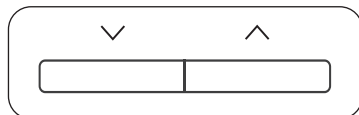
Método 1

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

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** seis veces.

NOTA

Solo puede aumentar el tiempo de cocción.



Método 2

Pulse el botón **Abajo o Arriba** para ajuste del tiempo de cocción.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción temporalmente

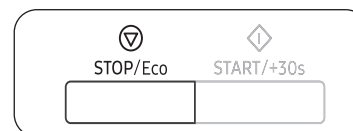
1. Abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Para reanudarla, cierre la puerta y pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)**.

Para detener la cocción completamente

1. Abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)** una vez.
 - La cocción se detiene temporalmente.
2. Pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)** de nuevo.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno microondas dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)**. La pantalla del panel de control se apaga.
- Para cancelar el modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse **STOP/Eco (PARADA/Eco)**. La pantalla del panel de control muestra la hora actual.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

El producto vuelve al modo de suspensión si no se introduce información durante 25 minutos durante la configuración o mientras se ha pausado el funcionamiento. Del mismo modo, si deja la puerta abierta, la lámpara interior se apaga automáticamente pasados 5 minutos.



Uso de Descongelación rápida

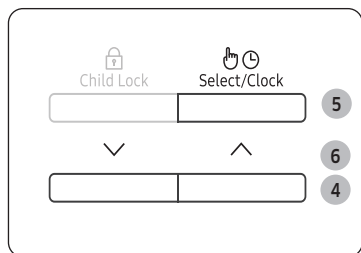
Las funciones de Descongelación rápida permiten descongelar carne, aves, pescados, verdura congelada y pan congelado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse el botón **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.



4. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para seleccionar el tipo de comida.
 - Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Descongelación rápida" en la página 20.
5. Y luego pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
6. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para ajustar el tamaño de la porción.



7. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la descongelación.
 - Cuando el horno microondas emita un pitido, abra la puerta y dele la vuelta al alimento.
8. Cierre la puerta y luego pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para reanudar la descongelación.
 - Cuando finaliza la descongelación, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Uso del horno microondas

Descripción del programa Descongelación rápida

La siguiente tabla presenta los diversos programas de Descongelación rápida, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado, verduras y pan en un plato de cristal o de cerámica.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 20-60 minutos.
4	Verdura congelada	200-1500 g	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar 5-20 minutos.

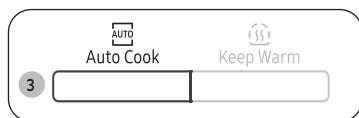
Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
5	Pan	200-1500 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.

Uso de la función Cocción automática

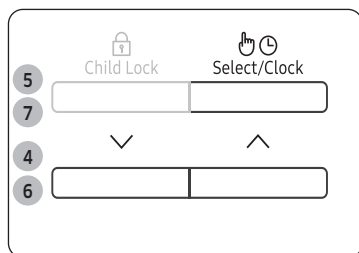
Cocción automática tiene 45 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

PRECAUCIÓN

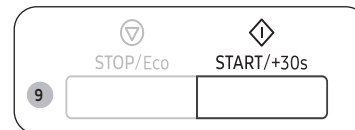
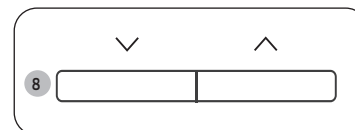
Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.



4. Pulse el botón **Abajo y Arriba** para seleccionar la categoría deseada.
 - 1. Grill Fry (Freír gratinar)
 - 2. Cocina sana
 - 3. Postre casero
 - 4. Descongelación de pan
5. Y luego pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
6. Pulse el botón **Abajo o Arriba** para seleccionar el peso de la comida.
 - Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 22 a 29.
 - Según el menú seleccionado, es posible que solo tenga una opción de peso disponible para seleccionar.
 - No es necesario que seleccione un peso para Postre casero.
7. Y luego pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



8. Pulse el botón **Abajo o Arriba** para seleccionar el tipo de comida.
9. Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 17 a 29. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para iniciar el modo auto Cook (Cocción automática).
 - El horno microondas cocina los alimentos según el ajuste preprogramado seleccionado.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Uso del horno microondas

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 45 opciones de cocción preprogramadas. Los pre-programas se clasifican en 4 categorías diferentes.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Grill Fry (Freír gratinar)

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-1	Patatas fritas congeladas	400g	Coloque las patatas fritas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-2	Chuleta de cerdo congelada	500 g	Coloque la chuleta de cerdo congelada en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-3	Nuggets de pollo congelados	350 g	Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-4	Croquetas de patata congeladas	350 g	Coloque las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-5	Perritos empanados congelados	500 g	Coloque los perritos empanados congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-6	Filetes de pescado congelados empanados	300 g	Coloque los filetes de pescado congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-7	Alitas de pollo congeladas	500 g	Coloque las alitas de pollo congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-8	Filetes de queso congelados	400 g	Coloque los filetes de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-9	Palitos de queso congelados	300 g	Coloque los palitos de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-10	Rollitos de primavera congelados	300 g	Ponga un poco de aceite sobre los rollitos de primavera congelados. Coloque los rollitos de primavera congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-11	Gambas rebozadas congeladas	300 g	Ponga un poco de aceite sobre las gambas rebozadas congeladas. Coloque las gambas rebozadas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Cuando se emita un pitido, dele la vuelta al alimento y luego pulse START/+30s (INICIO/+30 s) para continuar. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-12	Aros de cebolla congelados	300 g	Coloque los aros de cebolla congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-13	Gajos de patata congelados	350 g	Coloque los gajos de patata congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
1-14	Muslitos de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre los muslitos de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque los muslitos de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
1-15	Alitas de pollo	500 g	Ponga un poco de aceite sobre las alitas de pollo. Sazónelos a su gusto. Coloque las alitas de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

2. Cocina sana

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Plato combinado (refrigerado)	350 g 450 g	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar durante 2-3 minutos.
2-2	Comida vegetariana (refrigerada)	350 g 450 g	Coloque la comida en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar durante 2-3 minutos.
2-3	Brócoli en cogollos	250 g	Enjuague y limpie los cogollos de brócoli. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Este programa es adecuado para brócoli y también para calabacines, berenjenas, calabaza o pimientos en rodajas. Deje reposar 1-2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-4	Zanahorias en rodajas	250 g	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en rodajas regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30-45 ml de agua. (2-3 cucharadas) Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Este programa es adecuado para zanahoria en rodajas, así como para nabos o cabezuelas de coliflor. Deje reposar 1-2 minutos.
2-5	Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2-6	Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2-7	Mazorca de maíz	250 g	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-8	Patatas peladas	250 g	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-9	Arroz integral (precocido)	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
2-10	Macarrones de harina integral	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minutos.
2-11	Quinoa	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 1-3 minutos.
2-12	Bulgur	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar durante 2-5 minutos.
2-13	Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar durante 2-3 minutos.

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-14	Tomates gratinados	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado por encima. Ponga la bandeja en la parrilla para gratinar. Deje reposar 1-2 minutos.
2-15	Pechugas de pollo	300 g (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-16	Pechugas de pavo	300 g (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-17	Filetes de pescado fresco	300 g (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-18	Filetes de salmón fresco	300 g (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar durante 1-2 minutos.
2-19	Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
2-20	Trucha fresca	200 g (1 pescado)	Ponga pescados enteros en un plato resistente al horno microondas. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-21	Pescado asado	300 g (1-2 pescados)	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
2-22	Rodajas de salmón gratinadas	400 g (2 rodajas)	Distribuya los filetes en la parrilla para gratinar. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

3. Postre casero

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-1	Tarta de nueces tipo pound	1 ración	Ingredientes 120 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 huevos, 50 g de nueces (troceadas), 4 g de levadura en polvo
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Añada las nueces y mezcle bien. 5. Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. 6. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-1]. 7. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. 	
3-2	Pan de plátano	1 ración (6 piezas)	Ingredientes 3 plátanos, 120 g de mezcla para crepes, 120 g de leche, 1 huevo, 2 cucharadas de jarabe de malta
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte el plátano. 2. Mezcle la mezcla para crepes, la leche, el huevo y el jarabe de malta en un bol. 3. Añada el plátano y mezcle bien. 4. Vierta la mezcla en 6 moldes de papel. 5. Ponga los moldes de papel en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-2]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. 	

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-3	Bizcocho	1 ración	Ingredientes 170 g de harina, 50 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 3 huevos, 10 g de levadura en polvo
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla y el azúcar en un bol. 2. Añada un huevo y mezcle bien. 3. Añada la harina, la levadura en polvo y siga removiendo. 4. Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. 5. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-3]. 6. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. 	
3-4	Brownie	1 ración	Ingredientes 90 g de harina, ½ taza de mantequilla (derretida), 230 g de azúcar, 2 huevos, 40 g de cacao en polvo
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la mantequilla, los huevos batidos y el azúcar en un bol. 2. Añada la harina, el cacao en polvo y siga removiendo. 3. Vierta la mezcla en un bol de cristal o de plástico untado con grasa. 4. Ponga el bol en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-4]. 5. Después de la cocción, deje reposar durante 20-30 minutos. 	

Uso del horno microondas

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-5	Pudin de huevo	1 ración (3 piezas)	Ingredientes 250 g de leche, 40 g de azúcar, 2 huevos
		<ol style="list-style-type: none"> Rompa los dos huevos en un bol. Bata suavemente el huevo con unas varillas. No permita que la punta de las varillas deje el fondo del bol para evitar crear demasiada espuma. Mezcle la leche y el azúcar en otro bol. Añada la leche al huevo batido mientras bate la mezcla. Cuele la mezcla de huevo con un colador de malla fina. Raspe el fondo del colador con una espátula. Retire la espuma de la superficie con una cuchara. Vierta la mezcla en tazas de postre. Ponga las tazas en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-5]. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sívalo. 	
3-6	Mug cake de chocolate	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 40 g de nata para montar, 25 g de harina, 15 g de cacao en polvo, 1,5 g de vainilla, 50 g de virutas de chocolate semidulce
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la mantequilla, el huevo y la nata en una taza hasta que estén bien mezclados. Añada la harina, el azúcar y siga removiendo. Añada el cacao, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. Añada las virutas de chocolate. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-6]. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. 	

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
3-7	Mug cake	1 ración	Ingredientes 30 g de mantequilla, 60 g de azúcar, 1 huevo, 50 g de harina, 30 g de leche, 6 g de vainilla, 3 g de almendra triturada, 1,5 g de levadura en polvo
		<ol style="list-style-type: none"> Mezcle la mantequilla y el huevo en una taza hasta que estén bien mezclados. Añada la harina, el azúcar, la levadura en polvo y siga removiendo. Añada la almendra triturada, la vainilla y remueva hasta que se mezclen bien. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [3-7]. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos. 	

4. Descongelación de pan

Esta función sirve para descongelar y recalentar el pan congelado. El exterior del pan congelado quedará crujiente como el pan fresco. Este programa es adecuado para baguettes, cruasanes, bagels, etc.

⚠ PRECAUCIÓN

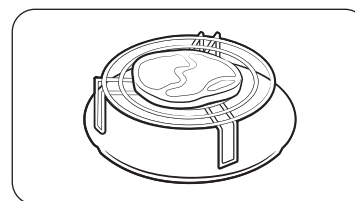
- Este programa es adecuado para el pan congelado que ha sido horneado. No es apropiado para la masa congelada.
- Se debe precalentar la placa tostadora. Siga las instrucciones.

Código	Alimentos	Tamaño ración	Instrucciones
4	Descongelación de pan	100-600 g	Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Seleccione el programa Cocción automática y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . La pantalla mostrará "HEAT (CALENTAR)" para precalentar la placa tostadora. Cuando emita un pitido, habrá terminado de precalentar. Coloque el pan congelado en la placa tostadora y póngalos en el horno microondas. Pulse de nuevo el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

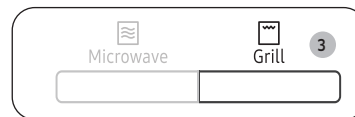
Gratinador

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

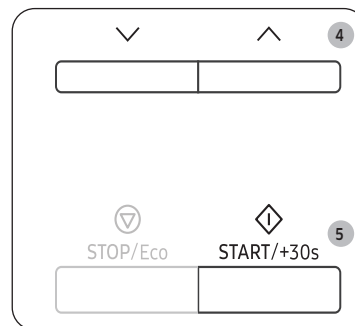
- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los utensilios de cocina que están en el interior, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla para gratinar, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Grill (parrilla)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (☐).
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.



4. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para ajustar el tiempo de parrilla deseado.
 - El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.
5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para comenzar a asar.
 - Cuando finaliza el gratinado, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Uso del horno microondas

Combinación de microondas y grill

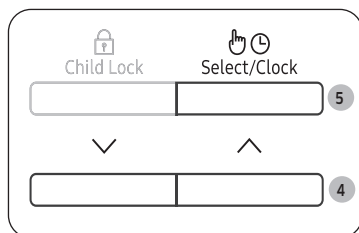
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

⚠ PRECAUCIÓN

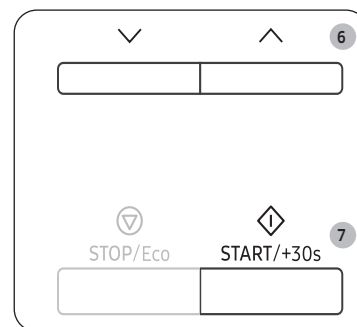
- Utilice siempre utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los utensilios de cocina que están en el interior, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla para gratinar, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.



1. Pulse el botón para abrir la puerta del horno microondas.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.
3. Pulse el botón **Microondas+Grill (parrilla)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (☰, 🍷) y el nivel de potencia por defecto (600 W).



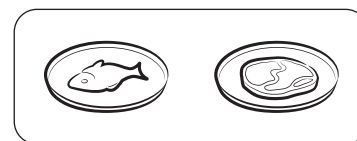
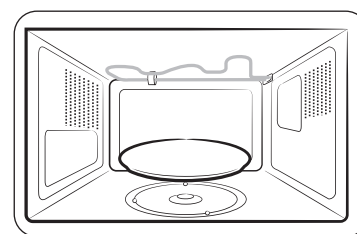
4. Pulse el botón **Abajo o Arriba** para seleccionar el nivel de potencia deseado.
 - Puede seleccionar el nivel de potencia entre 600 W, 450 W o 300 W.
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.
5. Y luego pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



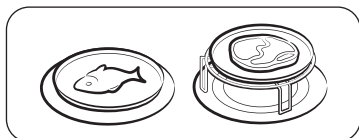
6. Pulse el botón **Abajo o Arriba** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
7. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** para comenzar la cocción.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control muestra la hora actual. Luego, la señal recordatoria pita una vez cada minuto durante 3 veces.

Uso de la placa tostadora

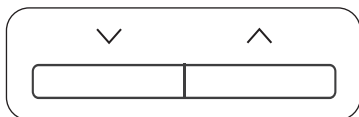
Esta placa tostadora permite no solo que se dore la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelva crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios platos que se pueden preparar en la placa tostadora. La placa tostadora también se puede utilizar para beicon, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados.
(Consulte la tabla contigua)

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que esta se calienta mucho.
- No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.
- Tenga en cuenta que la placa tostadora no resiste el lavavajillas.

📄 NOTA

- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice un cepillo o una esponja dura, de lo contrario la capa superior se dañará.

Recomendamos precalentar el molde para tarta directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + Gratinador durante 3-4 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (min)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	2-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dele la vuelta pasados 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguettes (congeladas)	200-250 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Disponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Uso del horno microondas

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		
Snacks de minipizza (congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gratinador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (refrigerada)	300-350 g	450 W + Gratinador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Gratinador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Disponga los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire pasados 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (mín)
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600 W + Gratinador	4-5 6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire pasados 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.		
Patatas asadas	200 g 500 g	600 W + Gratinador	5-6 7-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Cómo usar “Keep Warm” (mantener caliente)

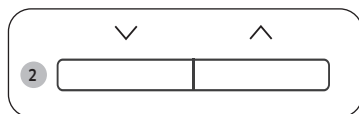
La función Mantener caliente mantiene la comida caliente hasta que se sirve. Use esta función para mantener la comida caliente hasta que esté lista para servir.

NOTA

- El tiempo para **mantener la comida caliente** se ha especificado en 60 minutos.



1. Pulse el botón **Mantener caliente**.



2. Pulse el botón **Abajo** o **Arriba** para seleccionar el ajuste deseado.

- 1. Caliente
- 2. Templado



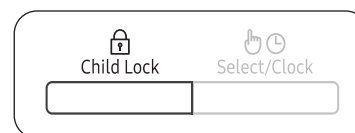
3. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
 - Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **STOP/Eco (PARADA/Eco)**.

PRECAUCIÓN

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas sirven para mantener caliente la comida que acaba de cocinar.
- No cubra con tapas o envoltorios de plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.
- Después de la función Mantener caliente, la hora ajustada no se puede cambiar.

Uso de Bloqueo para niños

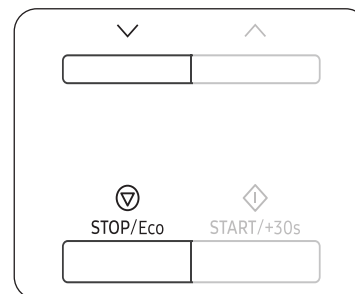
Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite “bloquear” el horno microondas para impedir que estos o cualquier persona que no esté familiarizada con el aparato pueda hacerlo funcionar de manera accidental.



- Para activar Bloqueo para niños, pulse el botón de **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
 - El panel de control se bloquea y la pantalla del panel de control muestra “L”.
- Para desactivar Bloqueo para niños, pulse el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



- Para desactivar el pitido, pulse los botones **Stop/ECO (Parada/Eco)** y **Abajo** al mismo tiempo.
 - El panel de control muestra “Off” (Apagado).
- Para volver a activar el sonido del pitido, pulse nuevamente los botones **Stop/ECO (Parada/Eco)** y **Abajo** al mismo tiempo.
 - El panel de control muestra “On” (Encendido).



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	✓X	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 microondas, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes y vasos de poliestireno 	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas de papel o periódicos 	X	Pueden arder.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado o adornos metálicos 	X	Pueden provocar arcos eléctricos.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Cristal		
<ul style="list-style-type: none"> Utensilios horno 	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
<ul style="list-style-type: none"> Cristalería fina 	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
<ul style="list-style-type: none"> Tarros de cristal 	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
<ul style="list-style-type: none"> Platos 	X	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
<ul style="list-style-type: none"> Cierres metálicos de las bolsas para congelados 	X	
Papel		
<ul style="list-style-type: none"> Platos, tazas, servilletas y papel de cocina 	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado 	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes 	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas para congelados 	✓X	Solo 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

✓X : Usar con precaución

X : Inseguro



Guía de cocción

Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

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

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.

Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	9-10
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

Guía de cocción

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.			
Coles de Bruselas	250 g	800 W	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	800 W	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.			
Calabacines	250 g	800 W	3½-4
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	800 W	3½-4
	Instrucciones Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	800 W	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.			
Cebollas	250 g	800 W	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	800 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.			
Nabos	250 g	800 W	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.

Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.

Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g	800 W	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250 g	800 W	21-22
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250 g	800 W	17-18
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	800 W	18-19
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

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

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 800 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)

Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).

El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Guía de cocción

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar.

Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura.

Se recomienda servir a una temperatura: entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin tapa. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

Observación:

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

Recalentamiento de líquidos y comida

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

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	800 W	1-1½
	250 ml (1 tazón)		1½-2
Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos.			
Sopa (Fría)	250 g	800 W	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	5-6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

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

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Hora
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		50 seg. a 1 minuto
Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin cubrir. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.			

Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

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

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

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Carne			
	Ternera picada	250 g 500 g	180 W
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-25 minutos.		

Guía de cocción

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

Gratinador

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

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

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

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

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

Microondas + gratinador

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

600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina con microondas + gratinador:

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

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

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

Alimentos congelados	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 piezas	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
	4 piezas		1-1½	1-2
Instrucciones				
Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Gratine la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.				
Baguettes + cobertura (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	8-9	-
	Instrucciones			
Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.				
Gratén (verduras o patatas)	400 g	450 W + Gratinador	13-14	-
	Instrucciones			
Coloque el gratinado congelado en un plato pequeño redondo de pìrex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.				
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
	Instrucciones			
Coloque la pasta congelada en una pequeña bandeja rectangular y plana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.				
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador	5-5½	3-3½
	Instrucciones			
Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Déles la vuelta por primera vez.				
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador	9-11	4-5
	Instrucciones			
Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.				

Guía de cocción

Guía de cocina gratinada para alimentos frescos

Precalente el gratinador con la función de gratinado durante 3-4 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para gratinar.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Gratinador	6-8	4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.			
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador	2-3	2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.			
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
	400 g (4 piezas)		4½-5½	2-3
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.			
Tostadas Hawái (jamón, piña, lonchas de queso)	2 piezas (300 g)	450 W + Gratinador	3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	250 g	600 W + Gratinador	4½-5½	-
	500 g		8-9	-
Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.				

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Trozos de pollo	450-500 g (2 piezas)	300 W + Gratinador	10-12	12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.			
Chuletas de cordero/ filetes de ternera (al punto)	400 g (4 piezas)	Solo Gratinador	12-15	9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	Microondas + Gratinador	300 W + Gratinador	Solo Gratinador
			7-8	6-7
Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar durante 2-3 minutos.				
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g)	300 W + Gratinador	4-4½	-
	2 manzanas (aprox. 400 g)		6-7	-
Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.				
Pollo asado	1200 g	Microondas + Gratinador	450 W + Gratinador	300 W + Gratinador
			22-24	23-25
Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pírax. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.				

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

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

Fundir gelatina

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 800 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 800 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

Cómo hacer pudín/natillas

Mezcle el pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 800 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Resolución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno microondas no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que llega la corriente.
	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
	Los mecanismos de seguridad de puerta abierta están cubiertos por alguna sustancia extraña.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
El horno microondas se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de darle la vuelta, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) para reanudar el funcionamiento.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno microondas ha estado funcionando durante un tiempo prolongado.	Después de cocinar durante mucho tiempo, deje enfriar el horno microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intente hacer funcionar el horno microondas sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne un enchufe exclusivo para el horno microondas.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno microondas no funciona.	Al cocinar alimentos en envases cerrados o recipientes con tapa se pueden producir chasquidos.	No utilice recipientes cerrados ya que durante la cocción podrían explotar debido a la expansión de su contenido.

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno microondas está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno microondas.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno microondas.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno microondas.	Limpie el horno microondas y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno microondas no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que esté utilizando utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón STOP/Eco (PARADA/Eco) .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno microondas y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de darle la vuelta, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) otra vez para reanudar el funcionamiento.
El horno microondas no está nivelado.	El horno microondas está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno microondas sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes metálicos durante las funciones de horno microondas/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno microondas, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno microondas.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
<ol style="list-style-type: none"> Gotea agua. Sale vapor por una rendija de la puerta. Queda agua en el horno microondas. 	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.	Deje enfriar el horno microondas y limpie con un paño seco.

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno microondas no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Para ventilar el horno microondas, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos después de finalizar la cocción.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno microondas.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno microondas.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
Gratinador		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez el horno microondas, podría salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.
Horno microondas		
El horno microondas no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez el horno microondas, podría salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno microondas y limpie los restos de los elementos calefactores.
El horno microondas despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.

Problema	Causa	Acción
Salen malos olores del interior del horno microondas.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno microondas para eliminar el olor más rápidamente.
El horno microondas no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los ajustes del horno microondas no están correctamente configurados.	Configure correctamente los ajustes del horno microondas y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-d0	Los botones de control permanecen pulsados durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

NOTA

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

Especificaciones técnicas

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

Modelo	MG23A7013C*
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2400 W
Microondas	1300 W
Gratinador (resistencia)	1100 W
Potencia de salida	100 W / 800 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	489 x 275 x 362 mm
Cavidad del horno	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	14,5 kg aproximadamente

Notas

MARCA CENTRAL



MARQUE AQUÍ



MARQUE AQUÍ

LADO DERECHO

Plantilla para la instalación

LADO IZQUIERDO



MARQUE AQUÍ



MARQUE AQUÍ

MARCA CENTRAL

Notas

Notas

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.

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04670A-00

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MG23A7013C*



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança	3		
Instruções de segurança importantes	3		
Segurança geral	6		
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	7		
Garantia limitada	8		
Definição do grupo do produto	8		
Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)	8		
Instalação	9		
Acessórios	9		
Incluído para instalação	9		
Instruções de instalação do forno micro-ondas	10		
Instalar o forno micro-ondas	10		
Dimensões	11		
Procedimento de instalação do forno micro-ondas	11		
Manutenção	13		
Limpeza	13		
Substituição (reparação)	13		
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	13		
Funções do forno micro-ondas	14		
Forno micro-ondas	14		
Painel de controlo	14		
Utilização do forno micro-ondas	15		
Como funciona um forno micro-ondas	15		
Verificação do funcionamento correto do forno	15		
Cozinhar/Reaquecer	16		
Acertar a hora	17		
Níveis de potência e variações de tempo	17		
		Regulação do tempo de cozedura	18
		Interromper a cozedura	18
		Programação do modo de poupança de energia	18
		Utilização das funcionalidades Descongelação rápida	19
		Utilização da funcionalidade Cozedura automática	21
		Grelhar	29
		Combinação de micro-ondas e grelhador	30
		Utilização do prato de tostar	30
		Utilizar a função Keep Warm (Manter quente)	33
		Utilização da funcionalidade Bloqueio para crianças	33
		Desligar o sinal sonoro	33
		Guia de utensílios de cozinha	34
		Guia de confeção de alimentos	35
		Micro-ondas	35
		Reaquecer	37
		Reaquecimento de líquidos	38
		Reaquecimento de alimentos para bebés	38
		Observação:	38
		Descongelação manual	39
		Grelhador	40
		Micro-ondas + grelhador	41
		Sugestões e truques	43
		Resolução de problemas e código de informação	43
		Resolução de problemas	43
		Código de informação	47
		Características técnicas	47

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: É perigoso que outra pessoa não qualificada efetue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protetora contra a exposição à energia de micro-ondas.

AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO: apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, para que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e não a:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;

- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos micro-ondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.

O forno micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Se detetar algum fumo (se o aparelho emitir fumo), desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.

Deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.

Instruções de segurança

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas terminar.

O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo.

O aparelho deve apenas ser usado encastrado. O aparelho não deve ser colocado num armário.

Durante o modo de cozedura de micro-ondas, não deve utilizar recipientes metálicos para aquecer alimentos e bebidas.

Tenha especial cuidado para não deslocar o prato giratório quando retirar recipientes do aparelho.

Não limpe o aparelho com uma máquina de limpeza a vapor.

Não limpe o aparelho com um jato de água.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica de acordo com as regras de instalação elétrica.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água, durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro. Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada. O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

AVISO: o aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto independente.

Instruções de segurança

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.

Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.

Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.

Não instale este forno próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar direta ou onde possa haver fugas de gás; ou numa superfície desnivelada.

Este forno deve ser corretamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.

De forma regular, utilize um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais e contactos da ficha de alimentação.

Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação. Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque na cabo de alimentação com as mãos húmidas.

Durante o funcionamento do forno, não o desligue retirando o cabo de alimentação.

Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Se alguma substância estranha entrar no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente correspondem às indicadas nas características técnicas do produto.

Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize blocos de tomadas, cabos de extensão ou transformadores elétricos.

Não pendure o cabo de alimentação em objetos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objetos ou por trás do forno.

Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Caso a ficha ou cabo de alimentação se encontre danificado, contacte um centro de assistência Samsung local.

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

Não coloque objetos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.

Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre o forno.

Não guarde materiais inflamáveis no forno. Uma vez que os vapores de álcool podem entrar em contacto com as partes quentes do forno, tenha cuidado quando aquecer comida ou bebidas que contenham álcool.

As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Ao abrir/fechar a porta, mantenha as crianças afastadas.

Aviso do micro-ondas

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno. Tenha sempre cuidado quando pegar no recipiente. Deixe sempre as bebidas repousar pelo menos 20 segundos antes de lhes pegar. Se necessário, mexa enquanto estão a aquecer. Mexa sempre depois de aquecer.

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

1. Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
2. Cubra com uma ligadura limpa e seca.
3. Não aplique cremes, óleos nem loções.

Para evitar danificar o prato ou o suporte, não os coloque dentro de água pouco depois da confeção. Não utilize o forno para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do óleo quente.

Precauções com o forno micro-ondas

Utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas. Não utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, etc.

Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.

Mantenha o cabo de alimentação e a ficha de alimentação afastados da água e de fontes de calor.

Para evitar o risco de explosão, não aqueça ovos com a casca nem ovos cozidos inteiros. Não aqueça recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, frutos secos, tomates, etc.

Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Tal representa perigo de incêndio. O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.

Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.

Não ligue o forno quando este estiver vazio. O forno desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno arrançar de forma accidental.

Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno micro-ondas.)

Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:

- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objeto nos orifícios do fecho de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respetivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.
Importante: a porta do forno deve fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.
- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

Instruções de segurança

Garantia limitada

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho ou acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

- Porta, pegas, painel exterior ou painel de controlo que estejam amolgados, riscados ou partidos.
- Grelha de arame, prato, anel rotativo de suporte, acoplador partido ou em falta.

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.

Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno. Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, eletroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca - apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura - indica que o produto e os seus acessórios eletrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efetuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

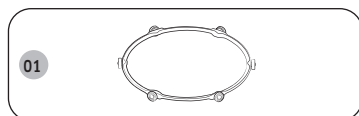
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios eletrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

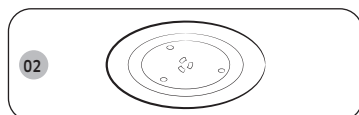
Instalação

Acessórios

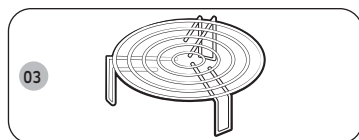
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



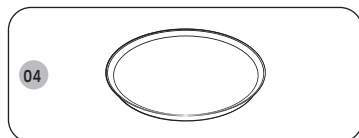
- 01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno micro-ondas. O anel de roletes suporta o prato giratório.



- 02 Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes, com o centro encaixado no acoplador. O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



- 03 Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório. Pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

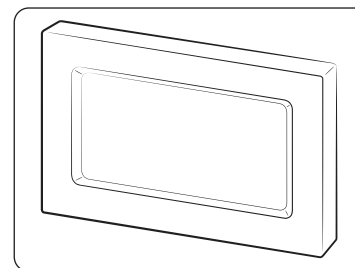


- 04 Prato de tostar**, consulte as páginas 30 a 32. O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no micro-ondas, para grelhar ou para cozinhar em modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de pizza estaladiça.

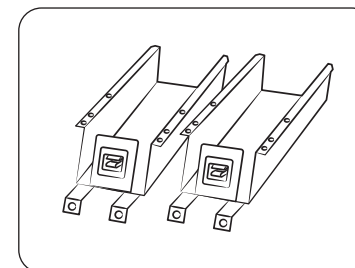
⚠ ATENÇÃO

Não utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

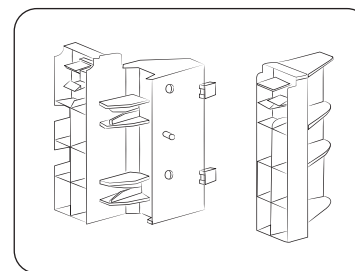
Incluído para instalação



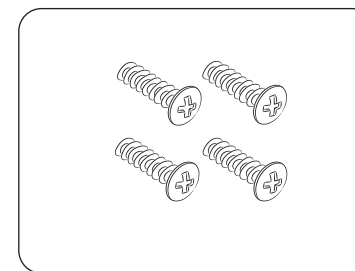
Revestimento



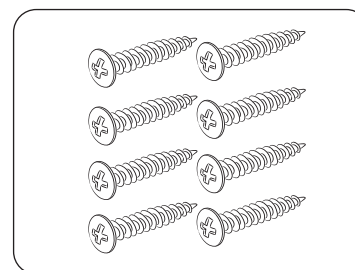
Suporte da base (2)



Revestimento do suporte (2)



Parafuso (Tipo A) (4)



Parafuso (Tipo B) (8)



Instalação

Instruções de instalação do forno micro-ondas

Este aparelho está em conformidade com os regulamentos da UE.

Eliminação da embalagem e do aparelho.

A embalagem do aparelho é reciclável.

O seguinte pode ser utilizado:

- cartão;
- película de polietileno (PE);
- poliestireno livre de CFC (espuma PS rígida).

Elimine estes materiais de uma maneira responsável e de acordo com os regulamentos governamentais.

As autoridades podem fornecer-lhe informações sobre como eliminar eletrodomésticos eliminados de uma maneira responsável.

Segurança

O aparelho só deve ser ligado por um técnico devidamente qualificado.

O forno micro-ondas foi concebido para utilização doméstica.

Deve-o utilizar exclusivamente para cozinhar alimentos.

O aparelho está quente durante e após a utilização.

Tenha isto em mente caso as crianças se aproximem do aparelho.

Instalação perto de um forno convencional.

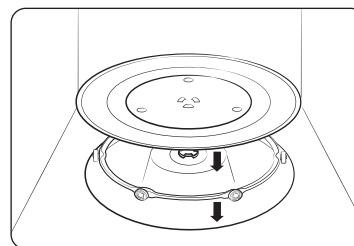
- Quando um forno micro-ondas vai ser instalado perto de um forno convencional, deve disponibilizar espaço suficiente entre ambos os aparelhos para impedir o sobreaquecimento, visto que o revestimento pode ficar deformado com temperaturas excessivamente altas. Claro que é importante cumprir estritamente as instruções de instalação do fabricante do forno convencional.
- Um forno micro-ondas encastrado não deve ser instalado em cima de um forno convencional caso contrário o sistema de arrefecimento do forno micro-ondas pode ser afetado adversamente pelo ar quente produzido pelo forno convencional.

Ligação elétrica

A rede elétrica da residência à qual o aparelho é ligado deve cumprir os regulamentos nacionais e locais.

Se quiser efetuar uma ligação fixa, certifique-se de que se encontra instalado um interruptor multipolar com um espaçamento de contacto mínimo de 3 mm na linha de fornecimento.

Instalar o forno micro-ondas



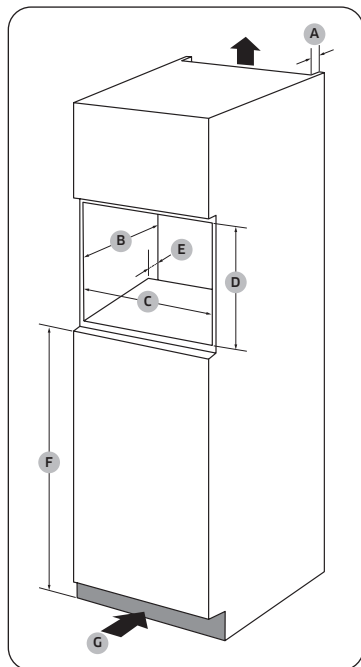
1. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Certifique-se de que o prato giratório roda livremente.
2. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

⚠ ATENÇÃO

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado. Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, com 3 pinos, 230 Volts e de 50 Hz. Se o cabo de alimentação do eletrodoméstico estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.
- Não instale o forno micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

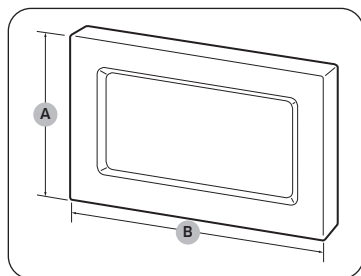


Dimensões



Armário

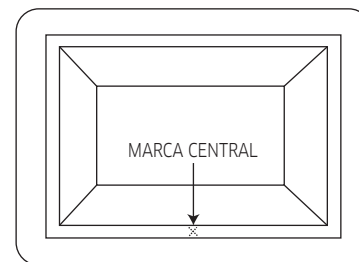
A	50 mm
B	550 mm
C	560 (+8) mm
D	362 mm
E	50 mm
F	850 mm
G	200 cm ²



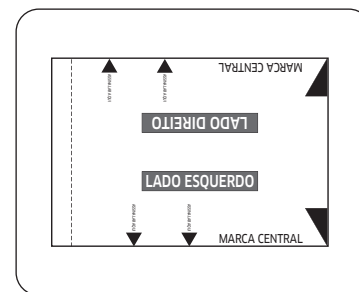
Revestimento

A	381 mm
B	596 mm

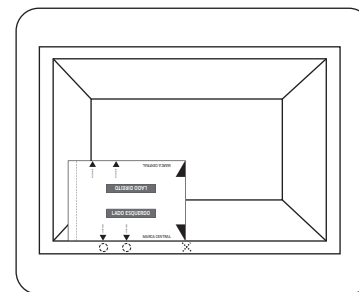
Procedimento de instalação do forno micro-ondas



1. Meça o comprimento do armário e faça uma marca no centro.

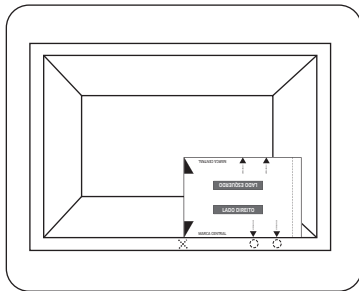


2. Recorte a ficha do modelo na página 49.

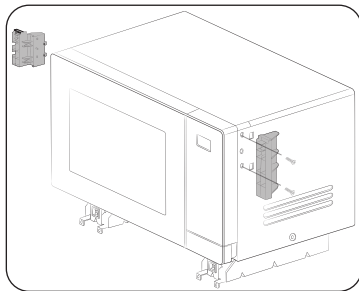


3. Alinhe a 'MARCA CENTRAL' no lado direito da ficha do modelo com a marca central situada no armário.
 - Certifique-se de que o texto 'LADO ESQUERDO' está na vertical.
4. Assinale as localizações dos orifícios dos parafusos no armário.

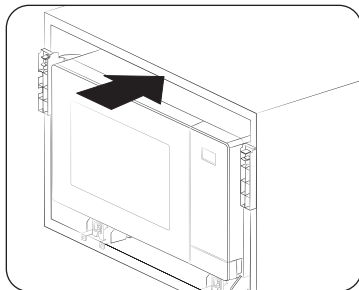
Instalação



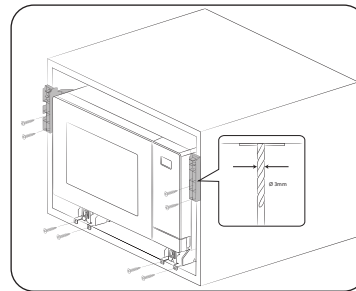
5. Vire a ficha do modelo 180 graus.
6. Alinhe a 'MARCA CENTRAL', que se encontra agora no lado esquerdo da ficha do modelo com a marca central situada no armário.
7. Assinale as localizações dos orifícios dos parafusos no armário.



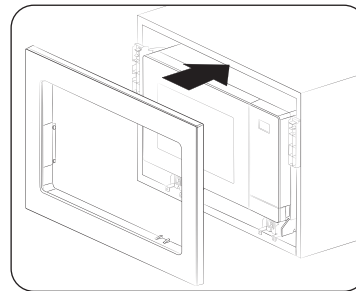
8. Utilize os parafusos fornecidos (Tipo A) para fixar os dois Revestimentos do suporte no lado esquerdo e direito do micro-ondas.
 - Verifique as marcações (E: esquerda, D: direita) nos suportes para os fixar no lado correto.



9. Insira o micro-ondas no armário. Em seguida, alinhe os orifícios do suporte da base com a marcação dos passos 4 e 7.



10. Utilize uma broca de 3 mm para fazer os orifícios no armário para fixar os suportes da base. Em seguida, fixe com os parafusos fornecidos (Tipo B).



11. Encaixe o Revestimento e, em seguida, ligue todos os cabos elétricos. Verifique se o aparelho funciona corretamente.

Manutenção

Limpeza

Limpe o forno micro-ondas regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior do forno. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir e fechar suavemente, verifique primeiro se os vedantes acumularam impurezas. Utilize um pano macio com água e detergente para limpar o interior e o exterior do forno micro-ondas. Enxágue e seque bem.

Para remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno micro-ondas

1. Com o forno micro-ondas vazio, coloque um copo de sumo de limão com água no centro do prato giratório.
2. Aqueça o forno micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo estiver completo, aguarde que o forno micro-ondas arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a câmara de cozedura.

⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos e certifique-se de que a porta se abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno micro-ondas pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno micro-ondas.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno micro-ondas, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno micro-ondas ter arrefecido.

Substituição (reparação)

⚠ AVISO

Este forno micro-ondas não tem peças no interior que possam ser removidas pelo utilizador. Não tente substituir nem reparar o forno micro-ondas.

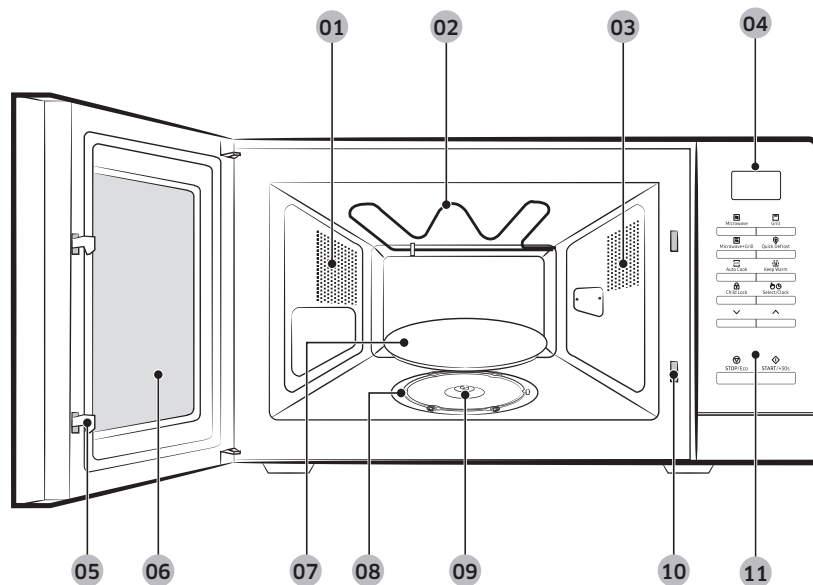
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com a estrutura exterior do forno micro-ondas, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, em seguida, contacte um centro de assistência Samsung local.

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não utilizar o forno micro-ondas durante um período de tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação e mova o forno para um local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno micro-ondas podem afetar o desempenho do forno.

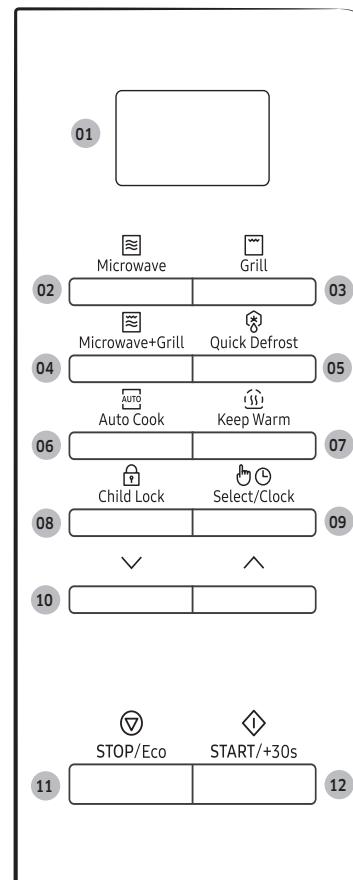
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|--------------|
| 01 Orifícios de ventilação | 02 Resistência de aquecimento | 03 Luz |
| 04 Visor | 05 Trincos da porta | 06 Porta |
| 07 Prato giratório | 08 Anel de roletes | 09 Acoplador |
| 10 Orifícios do fecho de segurança | 11 Painel de controlo | |

Painel de controlo



- 01 Visor
- 02 Microwave (Micro-ondas)
- 03 Grill (Grelhador)
- 04 Microwave+Grill (Micro-ondas+grelhador)
- 05 Quick Defrost (Descongelação rápida)
- 06 Auto Cook (Cozedura automática)
- 07 Keep Warm (Manter quente)
- 08 Child Lock (Bloqueio para crianças)
- 09 Select/Clock (Selecionar/Relógio)
- 10 Up/Down (Cima/Baixo)
- 11 STOP/Eco (PARAR/Eco)
- 12 START/+30s (INICIAR/+30s)

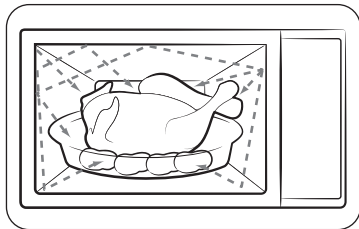
Utilização do forno micro-ondas

Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor. Pode utilizar o forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão refletido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Conteúdo de água
 - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

NOTA

Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno micro-ondas. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

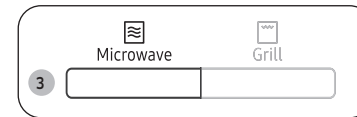
- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

Verificação do funcionamento correto do forno

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Se tiver dúvidas, consulte a Secção "Resolução de problemas" na página 43-47.

NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na sua devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 800 W), a água demora mais tempo a ferver.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque um copo com água no prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Microwave (Forno micro-ondas)**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** repetidamente e programe o tempo para 4 ou 5 minutos.
5. O forno micro-ondas aquece a água no período de tempo programado. Verifique se a água está a ferver.



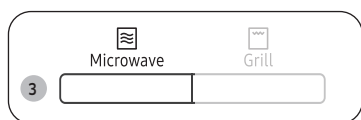
Utilização do forno micro-ondas

Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

⚠ ATENÇÃO

Verifique sempre as programações de cozedura antes de deixar o forno micro-ondas sem vigilância.

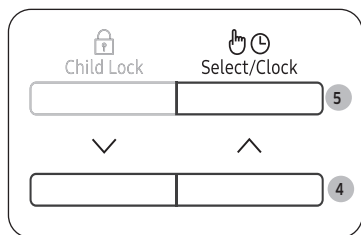


1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.

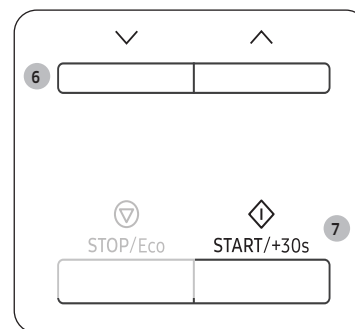
⚠ ATENÇÃO

Não ligue o forno micro-ondas quando este estiver vazio.

3. Carregue no botão **Microwave (Forno micro-ondas)**.
 - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente (☰) e o nível máximo de potência (800 W).



4. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para seleccionar o nível de intensidade pretendido.
 - Consulte a secção "Níveis de potência e variações de tempo" na página 17 para obter informações sobre o nível de potência adequado.
5. Em seguida, carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.



6. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir o tempo de cozedura pretendido.
 - O visor do painel de controlo apresenta o tempo de cozedura.
7. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
 - A luz acende-se e o prato giratório começa a rodar.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.



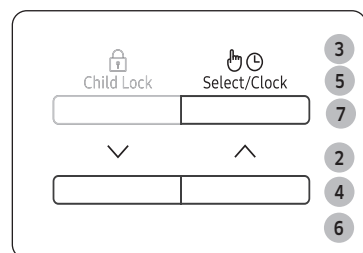
Acertar a hora

Ao ligar o aparelho, a indicação “88:88” e, em seguida, “12:00” é apresentada automaticamente no visor. Programe a hora atual. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 horas ou 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

Tem de acertar manualmente o relógio para aplicar o horário de verão.



1. Para apresentar a hora no...
 - sistema de 24 horas.
 - sistema de 12 horas.
2. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir a notação de tempo.
3. Carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.
4. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir a hora.
5. Carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.
6. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir os minutos.
7. Carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.

NOTA

O visor do painel de controlo apresenta a hora quando o micro-ondas não está a ser utilizado.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	800 W
MÉDIA ALTA	75 %	600 W
MÉDIA	56 %	450 W
MÉDIA BAIXA	38 %	300 W
DESCONGELAR	23 %	180 W
BAIXA	13 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

- O tempo de cozedura diminui, se selecionar um nível de potência mais elevado.
- O tempo de cozedura aumenta, se selecionar um nível de potência mais reduzido.

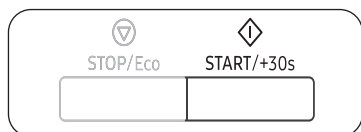


Utilização do forno micro-ondas

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura com o forno micro-ondas em funcionamento.

- Verifique o progresso da cozedura em qualquer momento, abrindo a porta, e aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário.



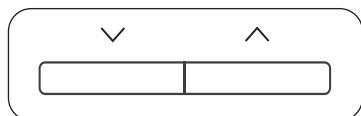
Método 1

Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

- Exemplo: Para acrescentar três minutos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** seis vezes.

NOTA

Só pode aumentar o tempo de cozedura.



Método 2

Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para ajustar o tempo de cozedura pretendido.

Interromper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura temporariamente

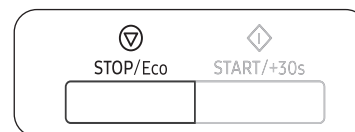
1. Abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.
 - A cozedura é interrompida temporariamente.
2. Para prosseguir com a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Para parar a cozedura completamente

1. Abra a porta ou carregue uma vez no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.
 - A cozedura é interrompida temporariamente.
2. Carregue novamente no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.

Programação do modo de poupança de energia

O forno micro-ondas tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**. O visor do painel de controlo desliga-se.
- Para cancelar o modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**. O visor do painel de controlo apresenta a hora atual.

NOTA

Função de poupança automática de energia

O produto regressa ao estado de espera, se não carregar em qualquer botão durante 25 minutos durante a programação ou após colocar a operação em pausa. Além disso, se deixar a porta aberta, a luz interior desliga-se automaticamente após 5 minutos.



Utilização das funcionalidades Descongelação rápida

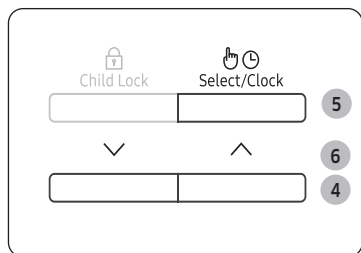
As funcionalidades Descongelação rápida permitem descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.
4. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para seleccionar o tipo de alimento.
 - Para obter mais informações, consulte a secção "Descrição do programa Descongelação rápida" na página 20.
5. Em seguida, carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.
6. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir o tamanho da dose.



7. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a descongelação.
 - Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, abra a porta e vire os alimentos.
8. Feche a porta e, em seguida, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para retomar a descongelação.
 - Quando a descongelação estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Descrição do programa Descongelação rápida

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Descongelação rápida, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe, os legumes e o pão no prato raso de vidro ou cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3	Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
4	Legumes congelados	200-1500 g	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

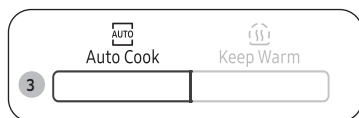
Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
5	Pão	200-1500 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.

Utilização da funcionalidade Cozedura automática

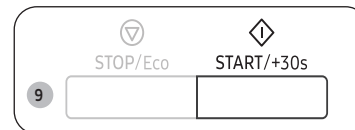
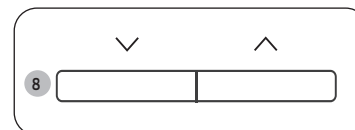
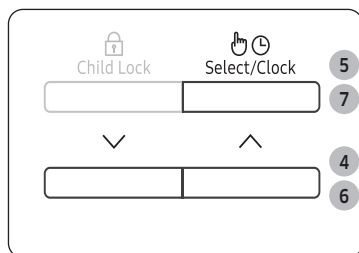
A funcionalidade Cozedura automática tem 45 programações de cozedura predefinidas. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no centro do prato giratório e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.
4. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para seleccionar a categoria pretendida.
 - 1. Grill Fry (Grelhar/Fritar)
 - 2. Cozinha saudável
 - 3. Sobremesa caseira
 - 4. Descongelação de pão
5. Em seguida, carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.
6. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para seleccionar o peso do alimento.
 - Para obter mais informações, consulte a secção **“Descrição do programa Cozedura automática”** nas páginas 22 a 29.
 - Dependendo do menu seleccionado, poderá ter apenas uma opção de peso disponível para seleccionar.
 - Não é necessário seleccionar um peso para o modo Sobremesa caseira.
7. Em seguida, carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.



8. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para seleccionar o tipo de alimento.
9. Consulte a secção **“Descrição do programa Cozedura automática”** nas páginas 22 a 29 para obter informações adicionais. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a Cozedura automática.
 - O forno micro-ondas irá confeccionar os alimentos de acordo com a programação predefinida seleccionada.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora actual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 45 opções de cozedura pré-programadas. Os programas predefinidos são categorizados em 4 categorias diferentes.

⚠ ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Descrição do programa Cozedura automática

1. Grill Fry (Grelhar/Fritar)

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1	Batatas fritas congeladas	400g	Coloque batatas fritas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-2	Costeletas de porco congeladas	500 g	Coloque as costeletas de porco congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-3	Nuggets de frango congelados	350 g	Coloque os nuggets de frango congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-4	Croquetes de batata congelados	350 g	Coloque os croquetes de batata congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-5	Salsichas panadas	500 g	Coloque as salsichas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-6	Postas de peixe panadas congeladas	300 g	Coloque as postas de peixe panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-7	Asas de frango congeladas	500 g	Coloque as asas de frango congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-8	Pastéis de queijo panados congelados	400 g	Coloque os pastéis de queijo panados congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-9	Palitos de queijo congelados	300 g	Coloque os palitos de queijo congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-10	Crepes chineses congelados	300 g	Pincele a superfície dos crepes chineses congelados com uma fina camada de óleo. Coloque os crepes chineses congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-11	Gambas panadas congeladas	300 g	Pincele a superfície das gambas panadas congeladas com uma fina camada de óleo. Coloque as gambas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Após o sinal sonoro, vire os alimentos e carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-12	Anéis de cebola congelados	300 g	Coloque os anéis de cebola congelados no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-13	Batatas em gomos congeladas	350 g	Coloque as batatas em gomos congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-14	Perninhas de frango	500 g	Pincele a superfície das perninhas de frango com uma fina camada de óleo. Tempere-as a gosto. Coloque as perninhas de frango no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-15	Asas de frango	500 g	Pincele a superfície das asas de frango com uma fina camada de óleo. Tempere-as a gosto. Coloque as asas de frango no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

2. Cozinha saudável

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1	Refeição pré-cozinhada (fria)	350 g 450 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-2	Refeição vegetariana (fria)	350 g 450 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-3	Brócolos	250 g	Lave e limpe os floretes de brócolos. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água. (2 a 3 colheres de sopa) Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para brócolos, curgetes laminadas, beringelas, abóboras ou pimentos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-4	Cenouras às rodelas	250 g	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água. (2 a 3 colheres de sopa) Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Este programa é adequado para cenouras em rodelas, couve-flor ou nabos. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-5	Feijão-verde	250 g	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (1 colher de sopa) de água ao cozinhar 250 g. Coloque a taça no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-6	Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-7	Maçaroca de milho	250 g	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para micro-ondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-8	Batatas descascadas	250 g	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-9	Arroz integral (pré-cozido)	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
2-10	Macarrão integral	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione 1 l de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.
2-11	Quinoa	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
2-12	Bulgur	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
2-13	Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respetivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-14	Tomates grelhados	400 g	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para micro-ondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato no suporte da grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-15	Peitos de frango	300 g (2 peças)	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-16	Peitos de peru	300 g (2 peças)	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-17	Filetes de peixe frescos	300 g (2 peças)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-18	Filetes de salmão frescos	300 g (2 peças)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-19	Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-20	Truta fresca	200 g (1 peixe)	Coloque o peixe fresco inteiro num recipiente adequado para forno micro-ondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-21	Peixe grelhado	300 g (1-2 peixes)	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em direções alternadas), no suporte da grelha. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
2-22	Bifes de salmão grelhados	400 g (2 bifes)	Coloque os bifes de salmão uniformemente no suporte da grelha. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.



3. Sobremesa caseira

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1	Bolo de nozes	1 dose	Ingredientes 120 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar mascavado, 2 ovos, 50 g de nozes (picadas), 4 g de fermento
			<ol style="list-style-type: none"> Misture a manteiga e o açúcar mascavado numa tigela. Adicione um ovo e misture bem. Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. Adicione as nozes e misture bem. Coloque a mistura num recipiente untado ou numa tigela de plástico. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-1]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3-2	Pão de banana	1 dose (6 peças)	Ingredientes 3 bananas, 120 g de preparado para panquecas, 120 g de leite, 1 ovo, 2 colheres de sopa de xarope de ácer
			<ol style="list-style-type: none"> Corte as bananas. Misture o preparado para panquecas, o leite, o ovo e o xarope de ácer numa tigela. Adicione as bananas cortadas e misture bem. Coloque a mistura em 6 formas individuais. Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-2]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-3	Pão-de-ló	1 dose	Ingredientes 170 g de farinha, 50 g de manteiga, 150 g de açúcar, 3 ovos, 10 g de fermento
			<ol style="list-style-type: none"> Misture a manteiga e o açúcar numa tigela. Adicione um ovo e misture bem. Adicione a farinha e o fermento, mexendo sempre. Coloque a mistura num recipiente untado ou numa tigela de plástico. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-3]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3-4	Brownie	1 dose	Ingredientes 90 g de farinha, ½ chávena de manteiga (derretida), 230 g de açúcar, 2 ovos, 40 g de cacau em pó
			<ol style="list-style-type: none"> Misture a manteiga, os ovos batidos e o açúcar numa tigela. Adicione a farinha e o cacau em pó, mexendo sempre. Coloque a mistura num recipiente untado ou numa tigela de plástico. Coloque o recipiente no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-4]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 20 a 30 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-5	Pudim de ovos	1 dose (3 peças)	Ingredientes 250 g de leite, 40 g de açúcar, 2 ovos
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Abra os dois ovos para uma tigela. Bata ligeiramente os ovos com um batedor de varas. Mantenha a ponta do batedor junto ao fundo da tigela, para evitar criar demasiada espuma. 2. Numa outra tigela, misture o leite e o açúcar. 3. Junte o leite aos ovos batidos, mexendo sempre. 4. Passe a mistura de ovos por um coador de malha fina. Raspe o fundo do coador com uma espátula. Remova qualquer espuma da superfície com uma colher. 5. Coloque a mistura em formas individuais. 6. Coloque as formas no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-5]. 7. Depois de cozinhar, refrigere e sirva. 	
3-6	Bolo de chocolate na caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 40 g de natas para bater, 25 g de farinha, 15 g de cacau em pó, 1,5 g de extrato de baunilha, 50 g de pepitas de chocolate semi-amargo
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Misture a manteiga, o ovo e as natas numa caneca, até obter uma mistura homogénea. 2. Junte a farinha e o açúcar, mexendo sempre. 3. Junte o cacau e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. 4. Envolve as pepitas de chocolate. 5. Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-6]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. 	

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-7	Bolo de caneca	1 dose	Ingredientes 30 g de manteiga, 60 g de açúcar, 1 ovo, 50 g de farinha, 30 g de leite, 6 g de baunilha, 3 g de farinha de amêndoa, 1,5 g de fermento
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Misture a manteiga e o ovo numa caneca, até obter uma mistura homogénea. 2. Adicione a farinha, o açúcar e o fermento, mexendo sempre. 3. Junte a farinha de amêndoa e a baunilha e misture até obter uma mistura homogénea. 4. Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [3-7]. 5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. 	

4. Descongelamento de pão

Esta função permite descongelar e reaquecer pão congelado. O pão congelado terá uma cõdea estaladiça, tal como pão fresco. Este programa é adequado para baguetes, croissants e bagels, entre outros.

⚠ ATENÇÃO

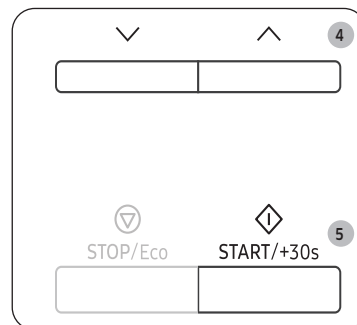
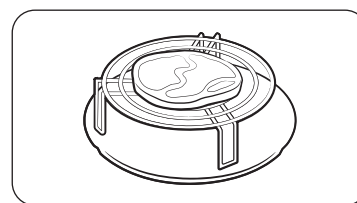
- Este programa é adequado para pão congelado depois de cozido. Não é adequado para massa de pão congelada.
- É necessário pré-aquecer o prato de tostar. Siga as instruções.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
4	Descongelamento de pão	100-600 g	Coloque o prato de tostar no prato giratório. Selecione o programa Cozedura automática e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . O visor apresenta "HEAt (AQUECER)" para pré-aquecer o prato de tostar. Após o sinal sonoro, o pré-aquecimento está concluído. Coloque o pão congelado no prato de tostar e coloque o prato no forno micro-ondas. Carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Grelhar

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das micro-ondas.

- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno micro-ondas, uma vez que estes se encontram a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados, se utilizar o suporte da grelha.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no suporte da grelha e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
 - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente (☞).
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.
4. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir o tempo de grelhar.
 - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para começar a grelhar.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Combinação de micro-ondas e grelhador

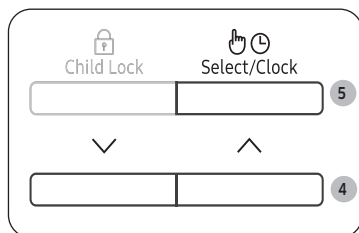
Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

⚠️ ATENÇÃO

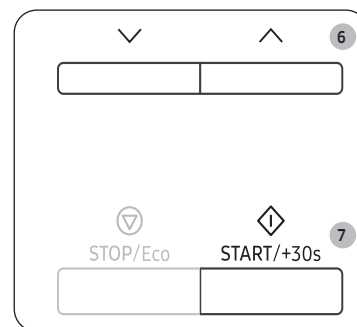
- Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno micro-ondas, uma vez que estes se encontram a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando o suporte da grelha.



1. Carregue no botão para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no suporte da grelha e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Microwave+Grill (Micro-ondas+Grelhador)**.
 - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente (☀️, 🔥) e o nível de potência predefinido (600 W).



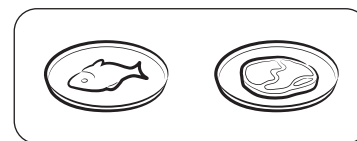
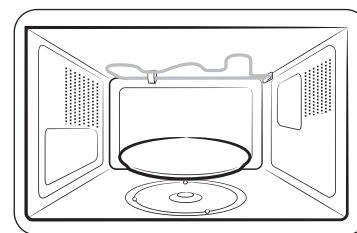
4. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para selecionar o nível de intensidade pretendido.
 - Pode selecionar o nível de potência entre 600 W, 450 W ou 300 W.
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.
5. Em seguida, carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.



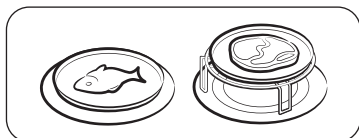
6. Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para definir o tempo de cozedura pretendido.
 - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
7. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 vezes e o visor do painel de controlo apresenta a hora atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

Utilização do prato de tostar

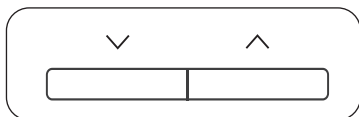
Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte). O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque o prato de tostar diretamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação Micro-ondas-Grelhador-Combinado [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.



4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.



5. Selecione o tempo de cozedura e o nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

⚠ ATENÇÃO

- Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
- Não coloque qualquer objeto no prato de tostar que não seja resistente ao calor.
- Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.
- Tenha em atenção que o prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

📄 NOTA

- Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objetos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.
- Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.
- Não utilize uma escova ou esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar diretamente no prato giratório. Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador durante 3 a 4 minutos. Siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador	3-3½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates grelhados	200 g (2 peças)	450 W + Grelhador	2-3½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Hambúrguer (congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador	6-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque o hambúrguer congelado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire a comida após 3 a 4 minutos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cacetes (congelados)	200-250 g (2 peças)	450 W + Grelhador	6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque os cacetes com a cobertura (p. ex., tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Utilização do forno micro-ondas

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W+Grelhador	11-12
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Mini-pizza (congelada)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grelhador	9-10
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Distribua as mini-pizzas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (fria)	300-350 g	450 W + Grelhador	5½-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 5 minutos. Coloque a pizza fria no prato. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Douradinhos (congelados)	150 g (5 peças) 300 g (10 peças)	600 W + Grelhador	6-7 8-9
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os "douradinhos" em círculo no prato. Vire-os passados 3 min (5 peças) ou 5 min (10 peças). Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min)
Nuggets de frango (congelados)	125 g 250 g	600 W + Grelhador	4-5 6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 2 min (125 g) ou 4 min (250 g). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas assadas	200 g 500 g	600 W + Grelhador	5-6 7-8
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Utilizar a função Keep Warm (Manter quente)

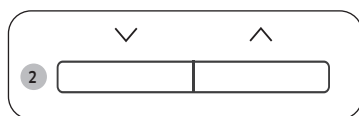
A função Keep Warm (Manter quente) mantém a comida quente até a servir. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até os servir.

NOTA

- O tempo da função **Keep Warm (Manter quente)** foi especificado para 60 minutos.



- Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.



- Carregue no botão **Down (Baixo)** ou **Up (Cima)** para selecionar a definição pretendida.
 - 1. Quente
 - 2. Morno



- Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
 - Para interromper esta função de aquecimento, abra a porta ou carregue no botão **STOP/Eco (PARAR/Eco)**.

ATENÇÃO

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenham sido cozinhados na hora.
- Não cubra com tampas ou película aderente.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.
- Não é possível alterar o tempo definido após o início da função de aquecimento.

Utilização da funcionalidade Bloqueio para crianças

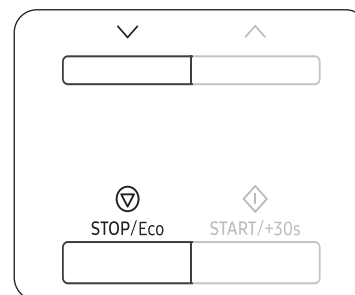
O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno micro-ondas seja "bloqueado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possa ligar acidentalmente.



- Para ativar a função **Child Lock (Bloqueio para crianças)**, carregue no botão Child Lock por 3 segundos.
 - O painel de controlo fica bloqueado e o visor do painel de controlo apresenta "L".
- Para desativar a função **Child Lock (Bloqueio para crianças)**, carregue novamente no botão Child Lock 3 segundos novamente..

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



- Para desligar o sinal sonoro, carregue no botão **Stop/ECO (PARAR/Eco)** e no botão **Down (Baixo)** simultaneamente.
 - O painel de controlo apresenta a indicação "Off" (Desligado).
- Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente no botão **Stop/ECO (PARAR/Eco)** e no botão **Down (Baixo)** simultaneamente.
 - O painel de controlo apresenta a indicação "On" (Ligado).



Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓X	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno micro-ondas ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes de poliestireno 	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
<ul style="list-style-type: none"> Sacos de papel ou jornal 	X	Podem incendiar-se.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado ou decorações em metal 	X	Pode provocar faíscas.

Utensílios de cozinha	Próprios para micro-ondas	Comentários
Utensílios de vidro		
<ul style="list-style-type: none"> Louça para forno e mesa 	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
<ul style="list-style-type: none"> Utensílios de vidro frágeis 	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
<ul style="list-style-type: none"> Frascos de vidro 	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
<ul style="list-style-type: none"> Pratos 	X	Podem provocar faíscas ou incêndio.
<ul style="list-style-type: none"> Atilhos de arame dos sacos para congelador 	X	
Papel		
<ul style="list-style-type: none"> Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha 	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado 	X	Pode provocar faíscas.
Plástico		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes 	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
<ul style="list-style-type: none"> Película aderente 	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
<ul style="list-style-type: none"> Sacos para congelador 	✓X	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado

✓X : Com cuidado

X : não seguro



Guia de confeção de alimentos

Micro-ondas

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respetivo teor em água, gordura e açúcar.

As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

Cozedura

Utensílios para cozedura no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são refletidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera

Quando a confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Espinafres	150 g	600 W	4½-5½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300 g	600 W	9-10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/ milho)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Brócolos	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Couves de Bruxelas	250 g	800 W	5½-6½
	Instruções Adicione 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	800 W	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Curgetes	250 g	800 W	3½-4
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Beringelas	250 g	800 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	800 W	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Cebolas	250 g	800 W	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	800 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Nabos	250 g	800 W	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	800 W	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	800 W	21-22
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	800 W	17-18
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	800 W	18-19
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	800 W	11-12
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

Reaquecer

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne - têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.

Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.

É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura.

Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.

Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer - para permitir que a temperatura estabilize.

O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Guia de confeitão de alimentos

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebês. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecimento de alimentos para bebês

Alimentos para bebês:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento!

Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura.

Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

Leite para bebês:

deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

Observação:

para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebês antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena)	800 W	1-1½
	250 ml (1 caneca)		1½-2
Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (fria)	250 g	800 W	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papais de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml	300 W	30 a 40 seg
	200 ml		50 seg a 1 min
Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Descongelamento manual

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidadas, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado esorra. Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, esorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Carne	Carne de vaca picada	250 g 500 g	180 W
			6½-7½ 10-12
Costeletas de porco	250 g	180 W	7½-8½
			Instruções Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 25 minutos.

Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 peças)	180 W	14½-15½
Frango inteiro	900 g	180 W	28-30
	Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 15 a 40 minutos.		
Peixe			
Filetes de peixe	250 g (2 peças) 400 g (4 peças)	180 W	6-7 12-13
	Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 15 minutos.		
Frutas			
Bagas	250 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Pão			
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 peças 4 peças	180 W	½-1 2-2½
Tosta/sanduíche	250 g	180 W	4½-5
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	180 W	8-10
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		

Grelhador

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do teto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifés, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

Micro-ondas + grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:

600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos congelados	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 peças	MO + Grelhador	300 W + Grelhador	Apenas grelhador
	4 peças		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Instruções Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.				
Cacetes + cobertura (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250-300 g (2 peças)	450 W + Grelhador	8-9	-
	Instruções Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-14	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 18-19	Apenas grelhador 1-2
	Instruções Coloque a massa congelada num pirex pequeno, retangular e raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador	5-5½	3-3½
	Instruções Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.			
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9-11	4-5
	Instruções Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.			

Guia de confeção de alimentos

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função Grelhador durante 3-4 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Tostas	4 peças (cada 25 g)	Apenas grelhador	6-8	4-5½
	Instruções Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.			
Pãezinhos (cozidos)	2-4 peças	Apenas grelhador	2-3	2-3
	Instruções Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.			
Tomates grelhados	200 g (2 peças) 400 g (4 peças)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador	Apenas grelhador
			4½-5½ 7-8	2-3
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o prato na grelha.			
Tosta havaiana (fiambre, ananás, fatias de queijo)	2 peças (300 g)	450 W + Grelhador	3½-4	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, diretamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	250 g	600 W + Grelhador	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.			

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min)	2.ª fase (min)
Pedaços de frango	450-500 g (2 peças)	300 W + Grelhador	10-12	12-13
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de borrego/bifes (médio)	400 g (4 peças)	Apenas grelhador	12-15	9-12
	Instruções Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de porco	250 g (2 peças)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador	Apenas grelhador
			7-8	6-7
	Instruções Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g)	300 W + Grelhador	4-4½	-
	2 maçãs (aprox. 400 g)		6-7	
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato diretamente no prato giratório.			
Frango assado	1200 g	MO + Grelhador	450 W + Grelhador	300 W + Grelhador
			22-24	23-25
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina seca (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa após derreter.

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 800 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 800 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Cozinhar pudim/cremes

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 800 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto estão a tostar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Problema	Motivo	Ação
Geral		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel tátil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está ativa.	Desligue a função Eco.
O forno micro-ondas não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno micro-ondas para durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para iniciar o funcionamento.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno micro-ondas esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno micro-ondas arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouçã o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno micro-ondas está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno micro-ondas.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno micro-ondas para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno micro-ondas.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno micro-ondas não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.

Problema	Motivo	Ação
O exterior do forno micro-ondas está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno micro-ondas para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno micro-ondas.	Remova todos os objetos da parte superior do forno micro-ondas.
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno micro-ondas.	Limpe o forno micro-ondas e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno micro-ondas pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta ou carregue no botão STOP/Eco (PARAR/Eco) .
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno micro-ondas e verifique novamente.

Problema	Motivo	Ação
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para reiniciar o funcionamento.
O forno micro-ondas não está nivelado.	O forno micro-ondas está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno micro-ondas é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno micro-ondas/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno micro-ondas começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno micro-ondas está a emitir eletricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotas de água. 2. O vapor é expelido por uma fenda na porta. 3. A água fica no forno micro-ondas. 	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno micro-ondas.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.

Problema	Motivo	Ação
A luminosidade no interior do forno micro-ondas varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno micro-ondas.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno micro-ondas, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno micro-ondas.
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou para de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do micro-ondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno micro-ondas.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno micro-ondas.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno micro-ondas 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.
Forno micro-ondas		
O forno micro-ondas não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno micro-ondas 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno micro-ondas.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.

Problema	Motivo	Ação
O forno micro-ondas tem um cheiro desagradável no interior.	Existem resíduos de alimentos ou de plástico derretido no interior.	Utilize a função de vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma rodela de limão no interior e ligar o forno micro-ondas para remover o odor mais rapidamente.
O forno micro-ondas não confeciona os alimentos corretamente.	A porta do forno micro-ondas é aberta frequentemente durante a cozedura.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
	Os controlos do forno micro-ondas não estão definidos corretamente.	Defina corretamente os controlos do forno micro-ondas e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos corretamente.	Insira corretamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão corretos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.

Código de informação

Código de informação	Motivo	Ação
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

Se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG23A7013C*
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência máxima Micro-ondas Grelhador (resistência de aquecimento)	2400 W 1300 W 1100 W
Potência de saída	100 W / 800 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior Cavidade do forno	489 x 275 x 362 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	14,5 kg aprox.

Notas

MARCA CENTRAL



ASSINALAR AQUI



ASSINALAR AQUI

LADO DIREITO

Modelo para instalação

LADO ESQUERDO



ASSINALAR AQUI



ASSINALAR AQUI

MARCA CENTRAL

Notas

Notas

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efetuar uma manutenção ou limpeza normal. DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04670A-00