

Horno microondas

Manual del usuario

MG23T5018C*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad **3**

| | |
|--|---|
| Instrucciones importantes de seguridad | 3 |
| Seguridad general | 6 |
| Precauciones para el funcionamiento del microondas | 7 |
| Garantía limitada | 8 |
| Definición del grupo del producto | 8 |
| Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) | 8 |

Instalación **9**

| | |
|----------------------|---|
| Accesorios | 9 |
| Lugar de instalación | 9 |
| Plato giratorio | 9 |

Mantenimiento **10**

| | |
|---|----|
| Limpieza | 10 |
| Sustitución (reparación) | 10 |
| Cuidados para períodos largos de no utilización | 10 |

Funciones del horno microondas **11**

| | |
|------------------|----|
| Horno microondas | 11 |
| Panel de control | 11 |

Uso del horno microondas **12**

| | |
|---|----|
| Cómo funciona un horno microondas | 12 |
| Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente | 12 |
| Cocción/recalentamiento | 13 |
| Configuración de la hora | 14 |
| Niveles de potencia y variaciones de tiempo | 14 |
| Ajuste del tiempo de cocción | 15 |
| Cómo detener la cocción | 15 |
| Configuración del modo de ahorro de energía | 16 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| Uso de Descongelación rápida | 16 |
| Uso de Freír gratinar | 18 |
| Uso de la función Cocción automática | 20 |
| Gratinador | 27 |
| Combinación de microondas y grill | 27 |
| Uso de la placa tostadora | 28 |
| Uso de Bloqueo para niños | 30 |
| Desconexión de la alarma | 30 |

Guía de utensilios de cocina **31**

Guía de cocción **32**

Resolución de problemas y códigos de información **40**

| | |
|-----------------------|----|
| Solución de problemas | 40 |
| Código de información | 44 |

Especificaciones técnicas **44**

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 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.

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

Instrucciones de seguridad

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

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

El horno microondas solo debe utilizarse sobre una encimera (libre instalación) y no se puede instalar 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. 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 provoca humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

ADVERTENCIA: Cuando el horno funcione en el modo combinado, los niños solo deben utilizarlo bajo vigilancia de adultos ya que se generan altas temperaturas.

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 fuertes ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir la 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.

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.

Instrucciones de seguridad

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 a vapor o a alta presión para limpiar el horno.

No instale el horno: cerca de una fuente de calor ni de materiales inflamables; en lugares húmedos, grasientos o con polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas, ni 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 esté en funcionamiento, 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 queda 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 pulverice agua directamente en el horno.

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

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

No almacene materiales inflamables dentro del horno. Los vapores del alcohol podrían 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 uso del 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 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 podría sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecer 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 del horno, manténgase a una distancia de medio metro para evitar quemarse con aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso de agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pusiera 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 previstas 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 usar el sentido común y la precaución y aplicar 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 intencionalmente 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 recícelos 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.

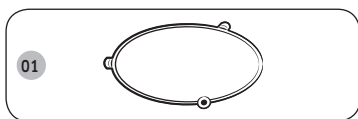
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, baterías visite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

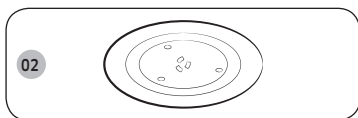
Instalación

Accesorios

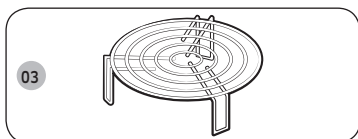
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



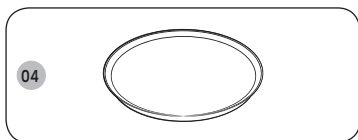
- 01 Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno microondas. El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



- 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.

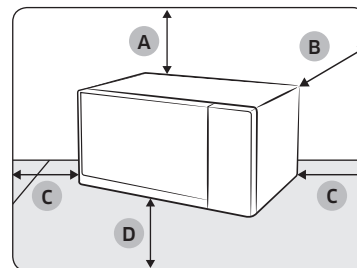


- 04 Placa tostadora**, consulte las páginas 28 a 30. La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de gratinador o microondas. Ayuda a que la masa de la repostería y de la pizza queden crujientes.

PRECAUCIÓN

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

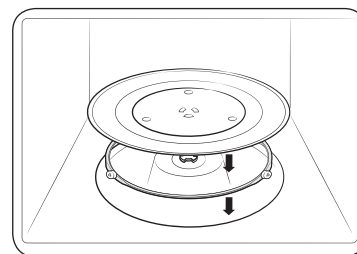
Lugar de instalación



- A. 20 cm arriba
- B. 10 cm detrás
- C. 10 cm por los lados
- D. 85 cm por encima del suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Para que haya ventilación, asegúrese de dejar un espacio de 20 cm por encima y de 10 cm a la izquierda/derecha/parte posterior del horno microondas.
- No instale el horno microondas en entornos húmedos o con temperatura elevada, como las inmediaciones de otro horno microondas o de radiadores.
- Cumpla las especificaciones de suministro eléctrico de este horno microondas. Utilice solo cables de extensión aprobados en caso de necesitarlos.
- Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Plato giratorio



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

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.

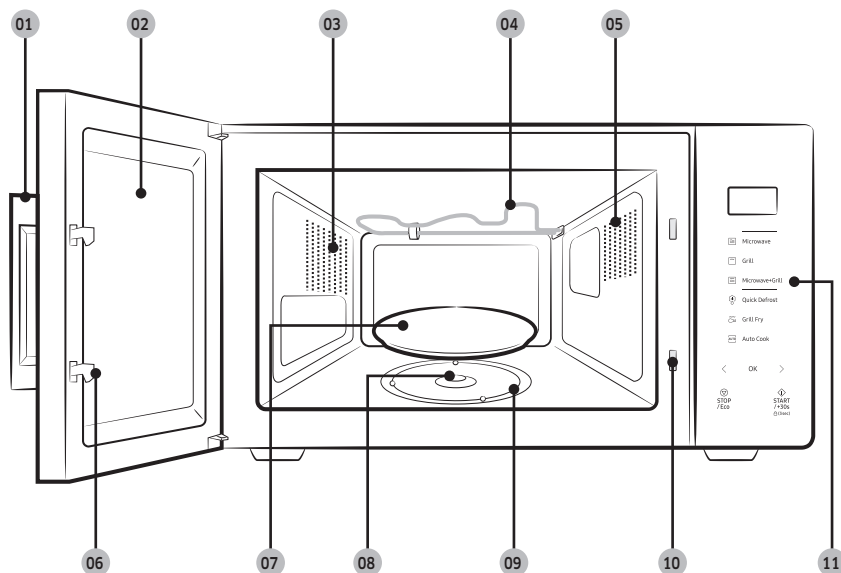
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted 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.

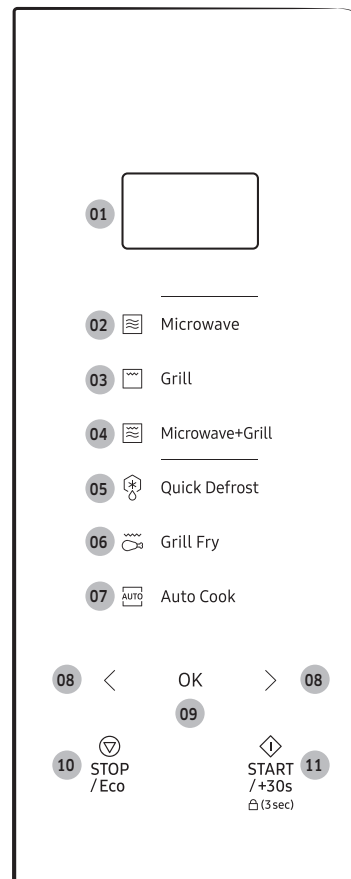
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---|---------------------|-----------------------------|
| 01 Tirador de la puerta | 02 Puerta | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Elemento calefactor | 05 Luz | 06 Pestillos de la puerta |
| 07 Plato giratorio | 08 Acoplador | 09 Anillo giratorio |
| 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 Grill Fry (Freír gratinar)
- 07 Auto Cook (Cocción automática)
- 08 Disminuir/Aumentar (peso/ración/tiempo)
- 09 OK (Aceptar) (Reloj)
- 10 STOP/Eco (PARADA/Eco)
- 11 START/+30s (INICIO/+30 s) (Bloqueo para niños)

Uso del horno microondas

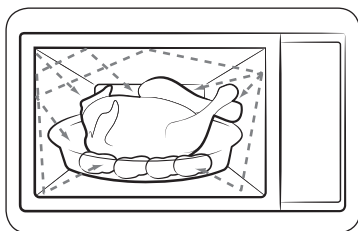
Cómo funciona un horno microondas

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 microondas funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno microondas funciona correctamente en todo momento.

Si tiene algún problema, consulte la sección “Solución de problemas” en las páginas 40 a 44.

NOTA

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



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Microwave (Microondas)**.
4. Pulse **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.

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.

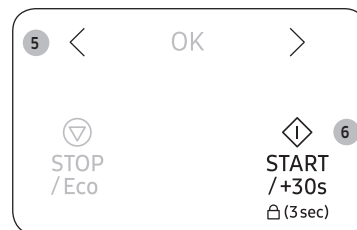


1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

PRECAUCIÓN

No ponga en marcha el microondas si está vacío.

3. Pulse **Microwave (Microondas)**.
 - La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente () y el nivel de potencia máximo (800 W).
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Consulte la sección "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 14 para conocer el nivel de potencia adecuado.



5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de cocción deseado.
 - La pantalla del panel de control muestra el tiempo de cocción.
6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar 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.

Uso del horno microondas

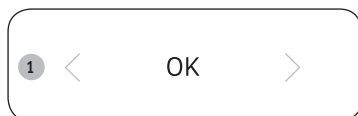
Configuración de la hora

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:

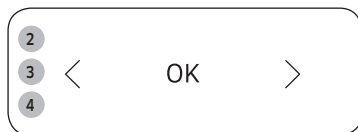
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

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



1. Pulse **OK (Aceptar)**.



2. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el reloj de 24 horas o de 12 horas y luego pulse **OK (Aceptar)**.
3. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer la hora y luego pulse **OK (Aceptar)**.
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer los minutos y luego pulse **OK (Aceptar)**.

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.

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 **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 < o > (**Disminuir/Aumentar**) para ajustar el 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)**.

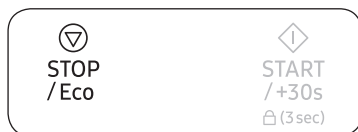
Para detener la cocción completamente

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.

Uso del horno microondas

Configuración del modo de ahorro de energía

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



- Pulse **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 solo debe seleccionar el programa y el peso.

NOTA

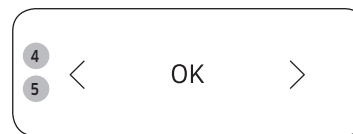
Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio.

Cierre la puerta.



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



4. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.

- Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Descongelación rápida" en la página 17.

5. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para establecer el tamaño de la ración y luego pulse **OK (Aceptar)**.

6. Pulse **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.

7. 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.



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 adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, 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. |

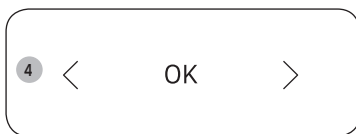
Uso del horno microondas

Uso de Freír gratinar

Freír gratinar tiene 15 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. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Grill Fry (Freír gratinar)**
4. Pulse **< o >** (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Para obtener más información, consulte la sección “Descripción del programa Freír gratinar” en las páginas 18 a 20.
5. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar Freír gratinar.
 - 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.

Descripción del programa Freír gratinar

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|--------------------------------|---------------|---|
| 1 | Patatas fritas congeladas | 400 g | Coloque las patatas fritas congeladas en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [1] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 2 | Chuleta de cerdo congelada | 500 g | Coloque la chuleta de cerdo congelada en la placa tostadora con la rejilla. Póngala en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [2] 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 2-3 minutos. |
| 3 | Nuggets de pollo congelados | 350 g | Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [3] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 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 Freír gratinar [4] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|---|---------------|---|
| 5 | Perritos empanados congelados | 450-500 g | Coloque los perritos empanados congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [5] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 6 | Filetes de pescado congelados empanados | 300 g | Coloque los filetes de pescado congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [6] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 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 Freír gratinar [7] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 8 | Filetes de queso congelados | 400 g | Coloque los filetes de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [8] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|----------------------------------|---------------|--|
| 9 | Palitos de queso congelados | 300 g | Coloque los palitos de queso congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [9] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 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. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [10] 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 2-3 minutos. |
| 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 Freír gratinar [11] 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 2-3 minutos. |

Uso del horno microondas

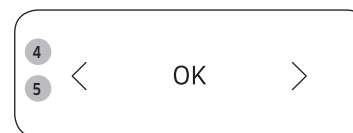
| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|----------------------------|---------------|---|
| 12 | Aros de cebolla congelados | 300 g | Coloque los aros de cebolla congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [12] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 13 | Gajos de patata congelados | 350 g | Coloque los gajos de patata congelados en la placa tostadora con la rejilla. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [13] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 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. Póngalos en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [14] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 15 | Alitas de pollo | 500 g | Ponga un poco de aceite sobre las alitas de pollo. Sazónelas a su gusto. Coloque las alitas de pollo en la placa tostadora con la rejilla. Póngalas en el horno microondas. Seleccione el programa Freír gratinar [15] y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |

Uso de la función Cocción automática

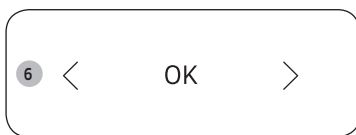
Cocción automática tiene 33 ajustes de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
3. Pulse **Auto Cook (Cocción automática)**.
4. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar la categoría deseada y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - 1. Cocina sana
 - 2. Postre casero
 - 3. Descongelación de pan
5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el tipo de alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Para obtener más información, consulte la sección "Descripción del programa Cocción automática" en las páginas 21 a 26.



6. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para seleccionar el peso del alimento y luego pulse **OK (Aceptar)**.

- Para obtener más información, consulte la sección “**Descripción del programa Cocción automática**” en las páginas 21 a 26.
- 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. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar 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.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 33 opciones de cocción preprogramadas. Los programas previamente establecidos se agrupan en Cocina sana y Postre casero.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Descripción del programa Cocción automática

1. Cocina sana

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|----------------------------------|----------------|--|
| 1-1 | 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 2-3 minutos. |
| 1-2 | 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 2-3 minutos. |

Uso del horno microondas

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|-----------------------|---------------|--|
| 1-3 | 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. |
| 1-4 | 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. |
| 1-5 | Judías verdes | 250 g | Enjuague y limpie las judías verdes. Colóquelas 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. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|-------------------------------|---------------|---|
| 1-6 | 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. |
| 1-7 | 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 perfora el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos. |
| 1-8 | 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 2-3 minutos. |
| 1-9 | 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 (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos. |
| 1-10 | 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. Deje cocer sin tapa. Remueva antes de dejar en reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|-----------------------|---------------------|--|
| 1-11 | Quinoa | 125 g | Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos. |
| 1-12 | Bulgur | 125 g | Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos. |
| 1-13 | 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 2-3 minutos. |
| 1-14 | 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. |
| 1-15 | 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. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|---------------------------|---------------------|--|
| 1-16 | 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. |
| 1-17 | 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. |
| 1-18 | 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 1-2 minutos. |
| 1-19 | 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. |
| 1-20 | Trucha fresca | 200 g | Ponga 1-2 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. |

Uso del horno microondas

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|------------------------------|----------------------|---|
| 1-21 | Pescado asado | 300 g | 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. |
| 1-22 | 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. |

2. Postre casero

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|----------------------------|---------------|---|
| 2-1 | 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 [2-1]. 7. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|----------------|------------------------|--|
| 2-2 | 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 [2-2]. 6. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 2-3 | 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 [2-3]. 6. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. |
| 2-4 | 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 [2-4]. 5. Después de la cocción, deje reposar 20-30 minutos. |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|-----------------------|--|--|
| 2-5 | Pudín 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 [2-5]. Cuando finalice la cocción, deje enfriar y sírvalo. | |
| 2-6 | 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 [2-6]. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. | |

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|------------|---|--|
| 2-7 | 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 [2-7]. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. | |
| 2-8 | Café Latte | 1 ración | Ingredientes 2 g de café instantáneo, 50 g de agua, 125 g de leche |
| | | <ol style="list-style-type: none"> Mezcle el café y el agua en una taza. Vierta la leche en otra taza. Ponga la leche en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-8]. Cuando emita un pitido, saque la taza. Ponga la mezcla de café en el horno microondas y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo. | |

Uso del horno microondas

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|-------------------|--|---|
| 2-9 | Latte de té verde | 1 ración | Ingredientes 6 g de té verde, 15 g de azúcar, 250 g de leche |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle todos los ingredientes en una taza. 2. Ponga la taza en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-9]. 3. Una vez cocinado, mezcle bien y sírvalo. | |
| 2-10 | Té con leche | 1 ración | Ingredientes 2 bolsitas de té negro, 60 g de agua, 125 g de leche |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mezcle la bolsita de té negro y el agua en una taza. 2. Vierta la leche en otra taza. 3. Ponga la mezcla de té en el horno microondas y seleccione Cocción automática [2-10]. 4. Cuando emita un pitido, saque la taza. 5. Ponga la leche en el horno microondas y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s). 6. Una vez cocinado, mezcle todo bien y sírvalo. | |

3. 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

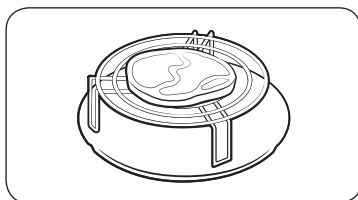
- Este programa es adecuado para el pan congelado que ha sido horneado. No es apropiado para la masa congelada.
- Se debe precalentar la placa tostadora. Siga las instrucciones.

| Código | Alimentos | Tamaño ración | Instrucciones |
|--------|-----------------------|---------------|---|
| 3 | 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 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. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.



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



4. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para establecer el tiempo de gratinado deseado.
 - El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.
5. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar a gratinar.
 - 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.

Combinación de microondas y grill

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

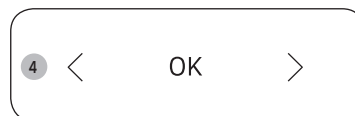
⚠ PRECAUCIÓN

- 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.



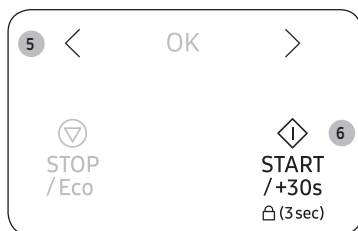
1. Abra la puerta del horno microondas mediante el tirador.
2. Ponga el alimento en la parrilla para gratinar y cierre la puerta.
3. Pulse **Microwave+Grill (Microondas + Gratinador)**.

- La pantalla del panel de control muestra el nivel de potencia por defecto (600 W).
- La pantalla del panel de control muestra el icono correspondiente (☞, ☞).



4. Pulse **< o > (Disminuir/Aumentar)** para seleccionar el nivel de potencia deseado y luego pulse **OK (Aceptar)**.
 - Puede seleccionar el nivel de potencia entre 600 W, 450 W o 300 W.
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.

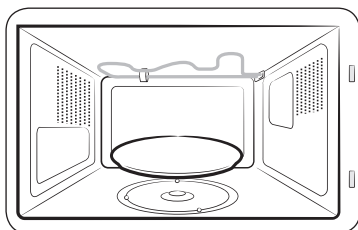
Uso del horno microondas



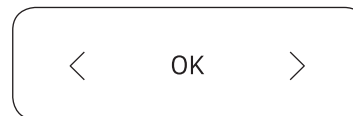
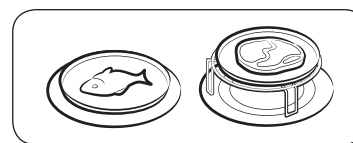
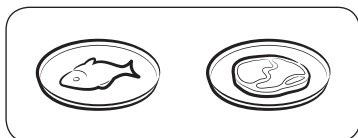
5. Pulse < o > (**Disminuir/Aumentar**) para establecer el tiempo de cocción deseado.
 - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.
6. Pulse **START/+30s (INICIO/+30 s)** para empezar la cocción.
 - Cuando finaliza la cocción, el horno microondas emite 4 pitidos y la pantalla del panel de control 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, tales como cuchillos, para cortar sobre la placa tostadora.
- Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice cepillos de fregar ni esponjas duras, ya que podrían dañar la capa superior.

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente sobre 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 (mín) |
|-------------------------|---|--------------------|----------------------|
| 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 | 2½-3 |
| | Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Dispóngalos 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. | | |

| Alimentos | Tamaño ración | Potencia | Tiempo cocción (min) |
|----------------------------------|--|--------------------|----------------------|
| 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. | | |


Uso del horno microondas

| Alimentos | Tamaño ración | Potencia | Tiempo cocción (mín) |
|-------------------------------|--|--------------------|----------------------|
| Nuggets de pollo (congelados) | 125 g | 600 W + Gratinador | 4-5 |
| | 250 g | | 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 | 250 g | 600 W + Gratinador | 4-5 |
| | 500 g | | 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. Dispóngalas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos. | | |

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, mantenga pulsado **START/+30s (INICIO/+30 s)** durante 3 segundos.
 - El panel de control se bloquea y la pantalla del panel de control muestra "L".

- Para desactivar Bloqueo para niños, mantenga pulsado de nuevo **START/+30s (INICIO/+30 s)** durante 3 segundos.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



- Para desactivar el sonido del pitido, pulse < y > (**Disminuir/Aumentar**) a la vez.
- Para volver a activar el sonido del pitido, pulse < y > (**Disminuir/Aumentar**) a la vez de nuevo.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

| Utensilios de cocina | 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. |
| Platos de cartón de poliéster desechables | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas. |
| Envoltorios de comida rápida | | |
| • Recipientes y vasos de poliestireno | ✓ | Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. |
| • Bolsas de papel o periódicos | X | Pueden arder. |
| • Papel reciclado o adornos metálicos | X | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| Cristal | | |
| • Utensilios horno | ✓ | Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal. |

| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|------------------------|---|
| • Cristalería fina | ✓ | Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente. |
| • Tarros de cristal | ✓ | Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar. |
| Metal | | |
| • Platos | X | Pueden producir arcos eléctricos o un incendio. |
| • Cierres metálicos de las bolsas para congelados | X | |
| Papel | | |
| • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina | ✓ | Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. |
| • Papel reciclado | X | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| Plástico | | |
| • Recipientes | ✓ | Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. |
| • Film transparente | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. |
| • Bolsas para congelados | ✓X | Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pinchelas con un tenedor. |
| Papel encerado o resistente a la 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 muy adecuada para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir 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. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco 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 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 2-3 minutos. | | |
| Brócoli | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos. | | |
| Guisantes | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos. | | |
| Judías verdes | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 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 2-3 minutos. | | |
| Verduras mezcladas (estilo chino) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos. | | |

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco 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 la cocción y otra después. 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 cabezuelas 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

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 haya absorbido 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. Deje cocer sin tapa.

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 utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.

Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (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 dé la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o 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 reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar 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.

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 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de: 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 dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Se recomienda servir a una temperatura de: aprox. 37° C.

Observación:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de 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 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. | | |

Guía de cocción

| 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 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 2-3 minutos. | | |
| Leche para bebés | 100 ml | 300 W | 30-40 s |
| | 200 ml | | De 50 segundos 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. Deje cocer sin tapa. 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. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, 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 reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

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 | 180 W | 6½-7½ |
| | | | 10-12 |
| 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. |

| Alimentos | Tamaño ración | Potencia | Tiempo (min) |
|--|--------------------------------------|----------|--------------|
| Aves | | | |
| Pollo troceado | 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.

Guía de cocción

Microondas + gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + 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 gratinada 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 1-1½ | Solo Gratinador 1-2 |
| | 4 piezas | | 2-2½ | 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 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 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 pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelo. Deje reposar 2-3 minutos. | | | |
| Pasta (canelones, macarrones, lasaña) | 400 g | Microondas + Gratinador | 300 W + Gratinador 18-19 | Solo Gratinador 1-2 |
| | 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, gratínela. 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. Deles 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 cocina gratinada para alimentos frescos

Precaliente 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 | | Microondas + Gratinador | 300 W + Gratinador | Solo Gratinador |
| | 200 g (2 piezas) | | 4½-5½ | 2-3 |
| | 400 g (4 piezas) | | 7-8 | |
| Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la rejilla. | | | | |
| Tostadas Hawái (jamón, piña, lonchas de queso) | 2 piezas (300 g) | 450 W + Gratinador | 3½-4 | - |
| | Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con la cobertura en la rejilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos. | | | |
| Patatas asadas | 250 g | 600 W + Gratinador | 4½-5½ | - |
| | 500 g | | 8-9 | |
| Instrucciones Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la rejilla, con la zona cortada hacia el gratinador. | | | | |

| Alimentos frescos | Tamaño ración | Potencia | Paso 1 (min) | Paso 2 (min) |
|--|--|-------------------------|--------------------|--------------------|
| Pollo troceado | 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. Colóquelas en círculo sobre la rejilla. A continuación, grátinelas. Deje reposar 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. Colóquelos en círculo sobre la rejilla. A continuación, grátinelos. Deje reposar 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 pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. | | | | |
| Pollo asado | | Microondas + Gratinador | 450 W + Gratinador | 300 W + Gratinador |
| | 1200 g | | 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 pírex. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos. | | | | |

Guía de cocción

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 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 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. |

| 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. |

Resolución de problemas y códigos de información

| 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"> 1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. 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. |

| 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. |

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|--|
| El horno microondas despiden 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. |
| 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. |

Resolución de problemas y códigos de información

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 | MG23T5018C* |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Fuente de alimentación | 230 V ~ 50 Hz CA |
| Consumo de energía | |
| Potencia máxima | 2300 W |
| Microondas | 1250 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 (incluido tirador) | 489 x 275 x 381 mm |
| Cavidad del horno | 330 x 211 x 324 mm |
| Volumen | 23 litros |
| Peso | |
| Neto | 12,7 kg aproximadamente |

Notas

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 |



Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MG23T5018C*



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança 3

| | |
|--|---|
| Instruções de segurança importantes | 3 |
| Segurança geral | 6 |
| Precauções com o funcionamento do microondas | 7 |
| Garantia limitada | 8 |
| Definição do grupo do produto | 8 |
| Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) | 8 |

Instalação 9

| | |
|---------------------|---|
| Acessórios | 9 |
| Local de instalação | 9 |
| Prato giratório | 9 |

Manutenção 10

| | |
|--|----|
| Limpeza | 10 |
| Substituição (reparação) | 10 |
| Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização | 10 |

Funções do forno micro-ondas 11

| | |
|--------------------|----|
| Forno micro-ondas | 11 |
| Painel de controlo | 11 |

Utilização do forno micro-ondas 12

| | |
|---|----|
| Como funciona um forno micro-ondas | 12 |
| Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas | 12 |
| Cozinhar/Reaquecer | 13 |
| Acertar a hora | 14 |
| Níveis de potência e variações de tempo | 14 |
| Regulação do tempo de cozedura | 15 |
| Interrupção da cozedura | 15 |
| Programação do modo de poupança de energia | 16 |

| | |
|---|----|
| Utilização das funcionalidades Descongelação rápida | 16 |
| Utilização da funcionalidade Grelhar/Fritar | 18 |
| Utilização da funcionalidade Cozedura automática | 20 |
| Grelhar | 27 |
| Combinação de micro-ondas e grelhador | 27 |
| Utilização do prato de tostar | 28 |
| Utilização da funcionalidade Bloqueio para crianças | 30 |
| Desligar o sinal sonoro | 30 |

Guia de utensílios de cozinha 31

Guia de confeção de alimentos 32

Resolução de problemas e código de informação 40

| | |
|------------------------|----|
| Resolução de problemas | 40 |
| Código de informação | 44 |

Características técnicas 44

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

AVISO: se a porta ou os vedantes da porta 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 microondas.

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, de forma a 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 microondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno, dada a possibilidade de ignição.

O forno microondas 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 microondas, 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.

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

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

Instruções de segurança

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

O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno microondas não deve ser colocado num armário.

Durante o modo de cozedura de microondas, 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, exceto 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.

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 direção 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.

O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno 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 confeitura deve ser supervisionado. Um processo de confeitura 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.

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, exceto 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.

Instruções de segurança

Segurança geral

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

Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de microondas.

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 ou 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 tem de 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, no interior ou sobre a porta do forno.

Não vaporize materiais voláteis, tais como inseticidas, 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 microondas

Quando se aquece uma bebida no microondas, 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 microondas

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

Retire os aitchos 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 motivos de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno ligar de forma acidental.

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

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

Precauções com o funcionamento do microondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas:

- 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 tem de 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 microondas 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 Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(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 electrónicos (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 efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

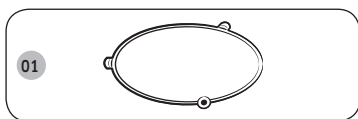
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

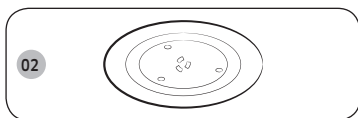
Instalação

Acessórios

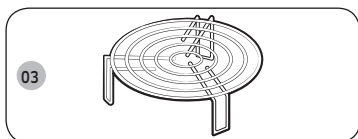
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



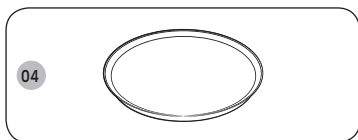
- 01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno micro-ondas.
O anel de roletes suporta o prato giratório.



- 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.

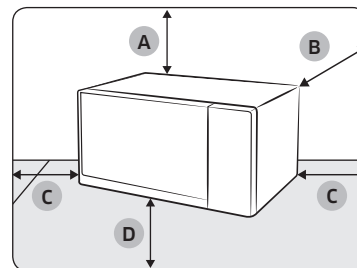


- 04 Prato de tostar**, consulte as páginas 28 a 30.
O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no micro-ondas, para grelhar ou para cozinhar em modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de pizza estaladiça.

⚠ ATENÇÃO

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

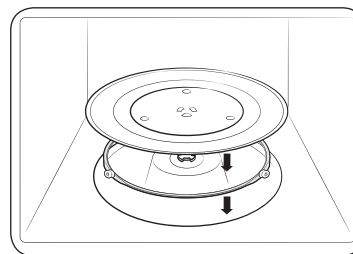
Local de instalação



- A. 20 cm acima
- B. 10 cm atrás
- C. 10 cm de lado
- D. 85 cm do chão

- Escolha uma superfície plana e nivelada, a uma distância de cerca de 85 cm do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno micro-ondas.
- Para permitir a ventilação, deixe 20 cm acima e 10 cm dos lados esquerdo/direito/traseiro do forno micro-ondas.
- Não instale o forno micro-ondas num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno micro-ondas. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno micro-ondas. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.

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. Enxagúe 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.

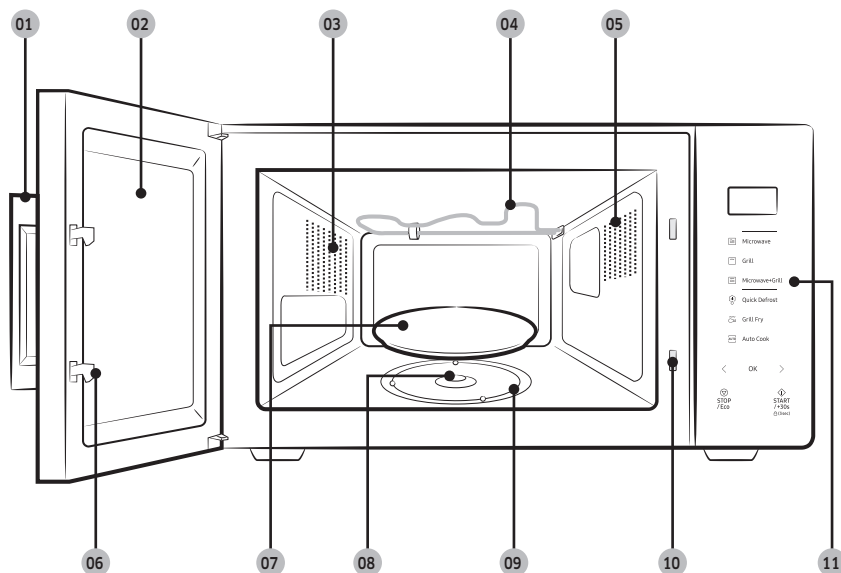
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com 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.

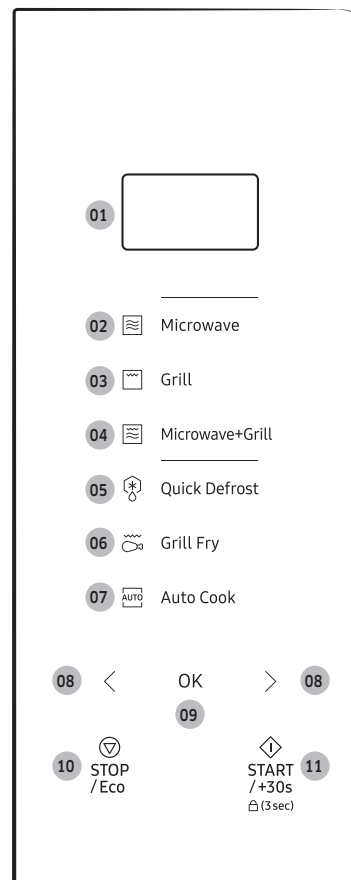
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



- | | | |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 01 Pega da porta | 02 Porta | 03 Orifícios de ventilação |
| 04 Resistência de aquecimento | 05 Luz | 06 Trincos da porta |
| 07 Prato giratório | 08 Acoplador | 09 Anel de roletes |
| 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 Grill Fry (Grelhar/Fritar)
- 07 Auto Cook (Cozedura automática)
- 08 Diminuir/Aumentar (Peso/Dose/Tempo)
- 09 OK (Relógio)
- 10 STOP/Eco (PARAR/Eco)
- 11 START/+30s (INICIAR/+30s) (Bloqueio para crianças)

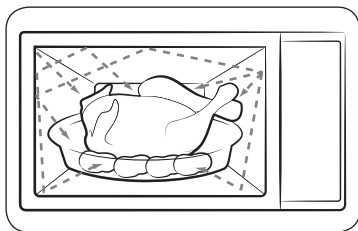
Utilização do forno micro-ondas

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 micro-ondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno micro-ondas está a funcionar corretamente em todos os momentos.

Se ocorrerem problemas, consulte a secção “Resolução de problemas” nas páginas 40 a 44.

NOTA

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



1. Puxe a pega 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 (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.

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

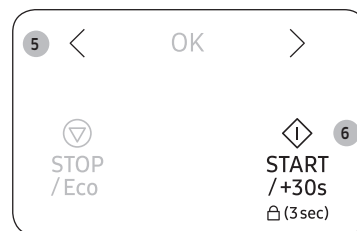
⚠ ATENÇÃO

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

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



4. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para seleccionar o nível de potência pretendido e, em seguida, carregue em **OK**.
 - Consulte a secção "Níveis de potência e variações de tempo" na página 14 para obter informações sobre o nível de potência adequado.



5. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para programar o tempo de cozedura pretendido.
 - O visor do painel de controlo apresenta o tempo de cozedura.
6. 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.

Utilização do forno micro-ondas

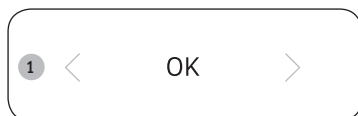
Acertar a hora

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:

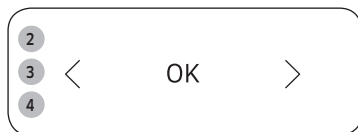
- Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

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



1. Carregue em **OK**.



2. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o formato de 24 ou 12 horas e, em seguida, carregue em **OK**.
3. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para programar a hora e, em seguida, carregue em **OK**.
4. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para programar os minutos e, em seguida, carregue em **OK**.

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.

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 **< ou > (Diminuir/Aumentar)** para ajustar o tempo de cozedura.



Interrupção da 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)**.

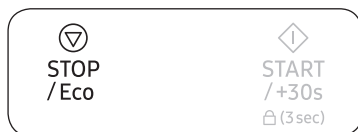
Para parar a cozedura completamente

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)**.

Utilização do forno micro-ondas

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 selecionar o programa e o peso.

NOTA

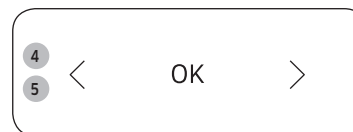
Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório.

Feche a porta.



1. Puxe a pega 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 **< ou > (Diminuir/Aumentar)** para selecionar o tipo de alimento e, em seguida, carregue em **OK**.

- Para obter mais informações, consulte a secção “**Descrição do programa Descongelação rápida**” na página 17.

5. Carregue no botão **< ou > (Diminuir/Aumentar)** para definir o tamanho da dose e, em seguida, carregue em **OK**.

6. 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.

7. 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.



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. |

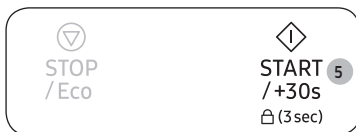
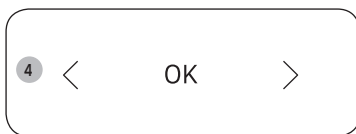
Utilização do forno micro-ondas

Utilização da funcionalidade Grelhar/Fritar

A funcionalidade Grelhar/Fritar tem 15 programações de cozedura predefinidas. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Puxe a pega 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 **Grill Fry (Grelhar/Fritar)**.
4. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para seleccionar o tipo de alimento e, em seguida, carregue em **OK**.
 - Para obter mais informações, consulte a secção "Descrição do programa Grelhar/Fritar" nas páginas 18 a 20.
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a funcionalidade Grelhar/Fritar.
 - 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 atual. Em seguida, é emitido o sinal sonoro de lembrete do final da cozedura uma vez a cada 3 minutos.

Descrição do programa Grelhar/Fritar

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|--------------------------------|-------------------|--|
| 1 | Batatas fritas congeladas | 400 g | Coloque batatas fritas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Grelhar/Fritar [1] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [2] 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. |
| 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 Grelhar/Fritar [3] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [4] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|--------------------------------------|-------------------|--|
| 5 | Salsichas panadas | 450-500 g | Coloque as salsichas panadas congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Grelhar/Fritar [5] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [6] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [7] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [8] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [9] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|----------------------------|-------------------|--|
| 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 Grelhar/Fritar [10] 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. |
| 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 Grelhar/Fritar [11] 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. |
| 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 Grelhar/Fritar [12] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |

Utilização do forno micro-ondas

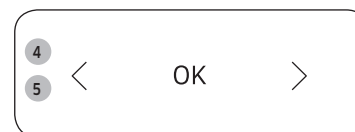
| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|-----------------------------|-------------------|--|
| 13 | Batatas em gomos congeladas | 350 g | Coloque as batatas em gomos congeladas no prato de tostar com o suporte. Coloque o prato no forno micro-ondas. Selecione o programa Grelhar/Fritar [13] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [14] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 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 Grelhar/Fritar [15] e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |

Utilização da funcionalidade Cozedura automática

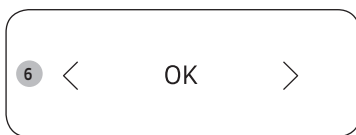
A funcionalidade Cozedura automática tem 33 programações de cozedura predefinidas. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

⚠ ATENÇÃO

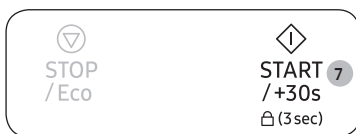
Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Puxe a pega 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 **< ou > (Diminuir/Aumentar)** para selecionar a categoria pretendida e, em seguida, carregue em **OK**.
 - 1. Cozinha saudável
 - 2. Sobremesa caseira
 - 3. Descongelação de pão
5. Carregue no botão **< ou > (Diminuir/Aumentar)** para selecionar o tipo de alimento e, em seguida, carregue em **OK**.
 - Para obter mais informações, consulte a secção "Descrição do programa Cozedura automática" nas páginas 21 a 26.



6. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o peso do alimento e, em seguida, carregue em **OK**.
- Para obter mais informações, consulte a secção "Descrição do programa Cozedura automática" nas páginas 21 a 26.
 - Dependendo do menu selecionado, poderá ter apenas uma opção de peso disponível para selecionar.
 - Não é necessário selecionar um peso para o modo Sobremesa caseira.



7. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a funcionalidade Cozedura automática.
- O forno micro-ondas irá confeccionar os alimentos de acordo com a programação predefinida selecionada.
 - 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.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 33 opções de cozedura pré-programadas. Os programas predefinidos são categorizados em Cozinha saudável e Sobremesa caseira.

ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Descrição do programa Cozedura automática

1. Cozinha saudável

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|-------------------------------|-------------------|--|
| 1-1 | 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 três componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 1-2 | 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. |

Utilização do forno micro-ondas

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|---------------------|-------------------|---|
| 1-3 | 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. |
| 1-4 | 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. |
| 1-5 | 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 quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|-----------------------------|-------------------|---|
| 1-6 | 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. |
| 1-7 | 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. |
| 1-8 | 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. |
| 1-9 | 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 (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos. |
| 1-10 | 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. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|----------------------|--------------------|--|
| 1-11 | Quinoa | 125 g | Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos. |
| 1-12 | Bulgur | 125 g | Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos. |
| 1-13 | 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. |
| 1-14 | Tomates no forno | 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. |
| 1-15 | Peitos de frango | 300 g (2 peças) | Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|---------------------------|--------------------|--|
| 1-16 | Peitos de peru | 300 g (2 peças) | Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos. |
| 1-17 | 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. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos. |
| 1-18 | 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. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos. |
| 1-19 | Gambas frescas | 250 g | Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos. |
| 1-20 | Truta fresca | 200 g | Coloque 1 a 2 peixes inteiros num recipiente próprio para forno micro-ondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos. |

Utilização do forno micro-ondas

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|---------------------------|-------------------|--|
| 1-21 | Peixe grelhado | 300 g | 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. |
| 1-22 | 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. |

2. Sobremesa caseira

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|---------------|-------------------|---|
| 2-1 | Bolo de nozes | 1 dose | <p>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</p> <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 [2-1]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|---------------|-------------------|--|
| 2-2 | Pão de banana | 1 dose (6 peças) | <p>Ingredientes 3 bananas, 120 g de preparado para panquecas, 120 g de leite, 1 ovo, 2 colheres de sopa de xarope de açúcar</p> <ol style="list-style-type: none"> Corte as bananas. Misture o preparado para panquecas, o leite, o ovo e o xarope de açúcar 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 [2-2]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 2-3 | Pão-de-ló | 1 dose | <p>Ingredientes 170 g de farinha, 50 g de manteiga, 150 g de açúcar, 3 ovos, 10 g de fermento</p> <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 [2-3]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. |
| 2-4 | Brownie | 1 dose | <p>Ingredientes 90 g de farinha, ½ chávena de manteiga (derretida), 230 g de açúcar, 2 ovos, 40 g de cacau em pó</p> <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 [2-4]. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 20 a 30 minutos. |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|-----------------------------|--|--|
| 2-5 | 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 [2-5]. 7. Depois de cozinhar, refrigere e sirva. | |
| 2-6 | 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 [2-6]. 6. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. | |

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|----------------|---|---|
| 2-7 | 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 [2-7]. 5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. | |
| 2-8 | Café com leite | 1 dose | Ingredientes 2 g de café solúvel instantâneo, 50 g de água, 125 g de leite |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture o café solúvel e a água numa caneca. 2. Coloque o leite noutra caneca. 3. Coloque o leite no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [2-8]. 4. Após o sinal sonoro, retire a caneca com o leite. 5. Coloque a mistura de café no forno micro-ondas e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s). 6. Depois de cozinhar, misture bem e sirva. | |

Utilização do forno micro-ondas

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|---------------------|-------------------|---|
| 2-9 | Chá verde com leite | 1 dose | Ingredientes 6 g de chá verde solúvel, 15 g de água, 250 g de leite |
| | | | <ol style="list-style-type: none">1. Misture bem todos os ingredientes numa caneca.2. Coloque a caneca no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [2-9].3. Depois de cozinhar, misture bem e sirva. |
| 2-10 | Chá com leite | 1 dose | Ingredientes 2 saquetas de chá preto, 60 g de água, 125 g de leite |
| | | | <ol style="list-style-type: none">1. Misture o chá preto e a água numa caneca.2. Coloque o leite noutra caneca.3. Coloque a mistura de chá no forno micro-ondas e selecione a funcionalidade Cozedura automática [2-10].4. Após o sinal sonoro, retire a caneca com o leite.5. Coloque o leite no forno micro-ondas e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s).6. Depois de cozinhar, misture bem e sirva. |

3. Descongelação 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

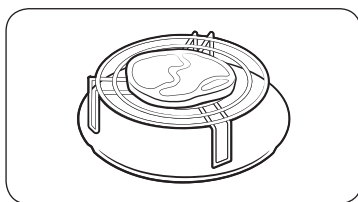
- Este programa é adequado para pão congelado depois de cozido. Não é adequado para massa de pão congelada.
- É necessário pré-aquecer o prato de tostar. Siga as instruções.

| Código | Alimento | Tamanho das doses | Instruções |
|--------|----------------------|-------------------|---|
| 3 | Descongelação 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.

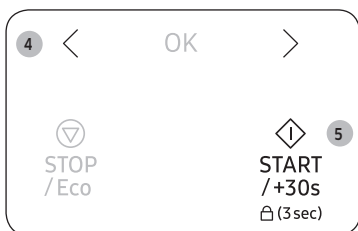
- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno micro-ondas, uma vez que estes se encontram a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados, se utilizar o suporte da grelha.



1. Puxe a pega para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no suporte da grelha e, em seguida, feche a porta.



3. Carregue em **Grill (Grelhador)**.
 - O visor do painel de controlo apresenta o ícone correspondente (☰).
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.



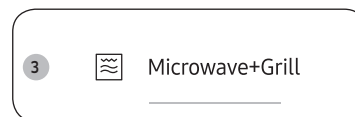
4. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para programar o tempo de cozedura pretendido.
 - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 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.

Combinação de micro-ondas e grelhador

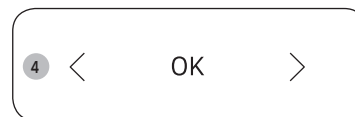
Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

⚠ 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.

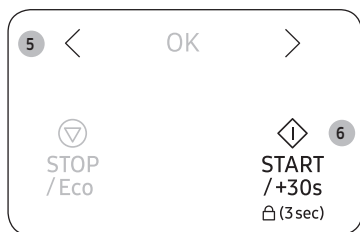


1. Puxe a pega para abrir a porta do forno micro-ondas.
2. Coloque os alimentos no suporte da grelha e, em seguida, feche a porta.
3. Carregue no botão **Microwave+Grill (Micro-ondas+grelhador)**.
 - O visor do painel de controlo apresenta o nível de potência predefinido (600 W).
 - O visor do painel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



4. Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para selecionar o nível de potência pretendido e, em seguida, carregue em **OK**.
 - Pode selecionar o nível de potência entre 600 W, 450 W ou 300 W.
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.

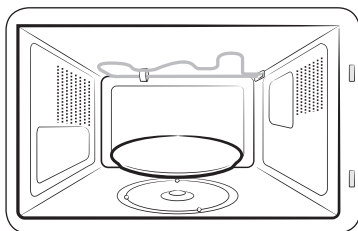
Utilização do forno micro-ondas



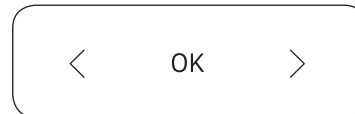
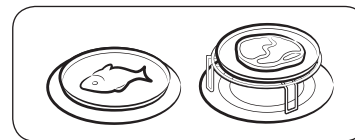
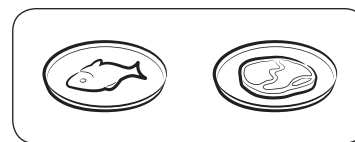
- Carregue no botão < ou > (**Diminuir/Aumentar**) para programar o tempo de cozedura pretendido.
 - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
- Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar a cozedura.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno micro-ondas emite um sinal sonoro 4 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.



- 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.
- Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.



- Coloque os alimentos no prato de tostar.
- Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.
- 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 de esfrega nem 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 no forno | 200 g (2 peças) | 450 W + Grelhador | 2½-3 |
| | 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. | | |

| 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. | | |


Utilização do forno micro-ondas

| Alimento | Tamanho das doses | Potência | Tempo de cozedura (min) |
|--------------------------------|--|-------------------|-------------------------|
| Nuggets de frango (congelados) | 125 g | 600 W + Grelhador | 4-5 |
| | 250 g | | 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 | 250 g | 600 W + Grelhador | 4-5 |
| | 500 g | | 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. | | |

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 possa ligar acidentalmente.



- Para ativar a funcionalidade Bloqueio para crianças, carregue sem soltar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** durante 3 segundos.
 - O painel de controlo fica bloqueado e o visor do painel de controlo apresenta "L".

- Para desativar a funcionalidade Bloqueio para crianças, carregue sem soltar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** durante 3 segundos.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



- Para desligar o sinal sonoro, carregue nos botões **< e > (Diminuir/Aumentar)** em simultâneo.
- Para ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **< e > (Diminuir/Aumentar)** em simultâneo.

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 | Próprio 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 refeições rápidas | | |
| • Recipientes de poliestireno | ✓ | Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta. |
| • Sacos de papel ou jornal | X | Podem incendiar-se. |
| • Papel reciclado ou decorações em metal | X | Podem provocar faíscas. |
| Utensílios de vidro | | |
| • Louça para forno e mesa | ✓ | Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal. |

| Utensílios de cozinha | Próprio para micro-ondas | Comentários |
|---|--------------------------|---|
| • Utensílios de vidro frágeis | ✓ | Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente. |
| • Frascos de vidro | ✓ | Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer. |
| Metal | | |
| • Pratos | X | Podem provocar faíscas ou um incêndio. |
| • Atilhos de arame dos sacos para congelador | X | |
| Papel | | |
| • Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha | ✓ | Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso. |
| • Papel reciclado | X | Podem provocar faíscas. |
| Plástico | | |
| • 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. |
| • 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. |
| • 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 em repouso.

| 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 confecção 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. Tape com uma 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 umas gotas 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 confeção de alimentos

Guia de confeção 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 depois de a massa estar cozida. 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.

Preparar 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 consultar posteriormente.

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

Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, 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.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés.

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 durante o aquecimento 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 bebés

Alimentos para bebés:

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 bebés:

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: aprox. 37 °C.

Observação:

para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés 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) 250 ml (1 caneca) | 800 W | 1-1½ 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. Tape 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. | | |

Guia de confeitão de alimentos

| 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. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos. | | |

Reaquecer leite e alimentos para bebês

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

| Alimento | Tamanho das doses | Potência | Relógio |
|--|--|----------|----------------|
| Alimentos para bebês (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 bebês (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 bebês | 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. | | |

Descongelção 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 descongelção, 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 descongelção.

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

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelção. O tempo de espera da descongelção 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 | 6½-7½ |
| | | 500 g | 10-12 |
| | Costeletas de porco | 250 g | 180 W |
| Instruções Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelção. Deixe repousar durante 5 a 25 minutos. | | | |

| 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 de forma mais uniforme. 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, bifes, 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.

Guia de confeção de alimentos

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 que ficam melhor 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 os alimentos.

| 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 | 1-2 |
| | | | 2-2½ | 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 | Apenas grelhador |
| | | | 18-19 | 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 do grelhador para alimentos frescos

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

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

| 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 a 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 no forno | | MO + Grelhador | 300 W + Grelhador | Apenas grelhador |
| | 200 g (2 peças) 400 g (4 peças) | | 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 pirex 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 500 g | 600 W + Grelhador | 4½-5½ 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) |
|-------------------------------------|--|-------------------|----------------------------|----------------------------|
| Pedacos de frango | 450-500 g (2 peças) | 300 W + Grelhador | 10-12 | 12-13 |
| | Instruções Tempere os pedacos de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaco 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 7-8 | Apenas grelhador 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. | | | |
| Maças assadas | 1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g) | 300 W + Grelhador | 4-4½ 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 pirex de vidro raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. | | | |
| Frango assado | 1200 g | MO + Grelhador | 450 W + Grelhador 22-24 | 300 W + Grelhador 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. | | | |

Guia de confeção de alimentos

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. |

| 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. |

Resolução de problemas e código de informação

| 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. |

| 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. |

| Problema | Motivo | Ação |
|---|---|---|
| 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. |
| 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. |

Resolução de problemas e código de informação

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 | MG23T5018C* |
|--|------------------------------------|
| Fonte de alimentação | CA 230 V ~ 50 Hz |
| Consumo de energia | |
| Potência máxima | 2300 W |
| Micro-ondas | 1250 W |
| Grelhador (resistência de aquecimento) | 1100 W |
| Potência | 100 W / 800 W - 6 níveis (IEC-705) |
| Frequência de funcionamento | 2450 MHz |
| Dimensões (L x A x P) | |
| Exterior (incluindo pega) | 489 x 275 x 381 mm |
| Cavidade do forno | 330 x 211 x 324 mm |
| Volume | 23 litros |
| Peso | |
| Líquido | 12,7 kg aprox. |

Notas

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 |

