

Horno microondas

Manual del usuario

MG23J5133**



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 11

Horno	11
Panel de control	11

Uso del horno 12

Cómo funciona un horno microondas	12
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	12
Configuración de la hora	13
Cocción/recalentamiento	13
Niveles de potencia	14
Ajuste del tiempo de cocción	14
Cómo detener la cocción	14

Configuración del modo de ahorro de energía	14
Uso de las funciones de cocina sana	15
Uso de las funciones de mi plato	18
Uso de las funciones de descongelación	19
Uso de las funciones para mantener caliente	20
Uso de la función de desodorización	20
Grill	21
Combinación de microondas y grill	21
Configuración del tiempo de reposo	22
Desconexión de la alarma	22
Bloqueo de seguridad del horno microondas	22

Guía de utensilios de cocina 23

Guía de cocción 24

Solución de problemas 33

Solución de problemas	33
Código de información	36

Especificaciones técnicas 37

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión a menos que hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de manera segura y comprendan el peligro que entraña un uso incorrecto.

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como:

- zonas de descanso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- granjas
- para uso de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- casas de huéspedes y similares

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

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

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

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

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

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

Instrucciones de seguridad

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.

Seguridad general

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

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

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

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

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

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

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

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

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

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

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

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

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

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

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

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

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

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

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

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

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

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

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

Precauciones para el horno microondas

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

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

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

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor. No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

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

Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato.

Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.

No ponga en marcha el horno si está vacío. El horno se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior del horno para absorber la energía microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

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

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

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
 - No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
 - No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.
- Importante:** la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.
- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

Instrucciones de seguridad

Garantía limitada

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

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

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

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

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

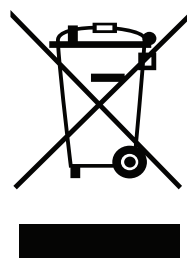
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

Definición del grupo del producto

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



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

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

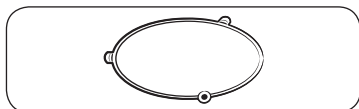
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

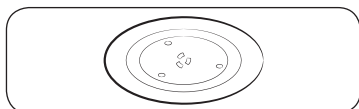
Instalación

Accesorios

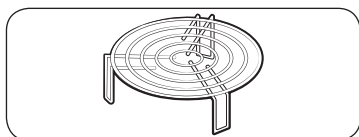
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



- 01 Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.
Objetivo: 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.
Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

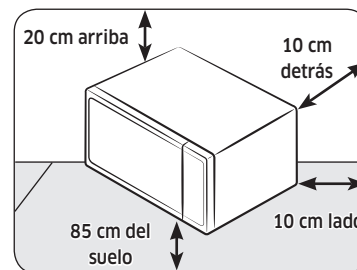


- 03 Rejilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.
Objetivo: La rejilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.

⚠ PRECAUCIÓN

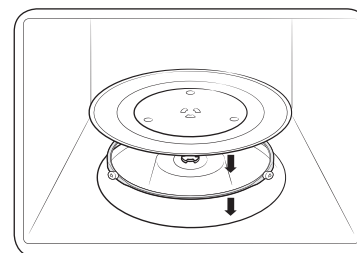
NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

Lugar de instalación



- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno.
- Deje espacio suficiente para la ventilación, por lo menos 10 cm en la parte posterior y a ambos lados y 20 cm encima.
- No instale el horno 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. 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 por primera vez.

Plato giratorio



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

Mantenimiento

Limpieza

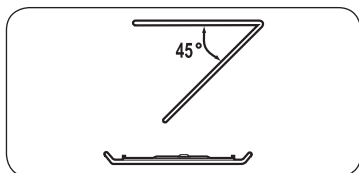
Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas. Limpie la parte interior y exterior del horno con un paño suave humedecido y agua jabonosa. Aclare y seque bien.

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

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

Limpieza del interior de los modelos con calentador giratorio



Para limpiar la parte superior de la cámara de cocción, baje el elemento calefactor superior unos 45° como se muestra en la ilustración. Esto facilitará la limpieza de la parte superior. Después de limpiar, vuelva a colocar el elemento calefactor en su lugar.

⚠ 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, puede acortarse la vida útil del horno.
- Tenga cuidado de no derramar líquidos en las aberturas de ventilación del horno.
- No limpie con sustancias químicas o abrasivas.
- Después de cada uso del horno, deje que se enfríe y limpie la cámara de cocción con un detergente suave.

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

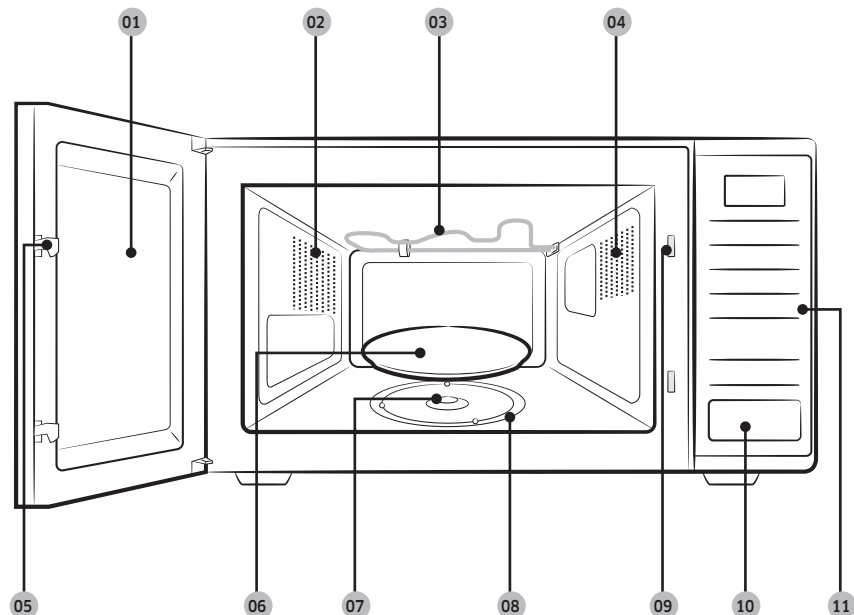
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted mismo.
- Si se produce algún problema con la caja exterior del horno, 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 durante largo tiempo, desenchufe el cable de alimentación y guarde el horno en un lugar seco y sin polvo. El polvo y la humedad en el interior del horno puede afectar a su rendimiento.

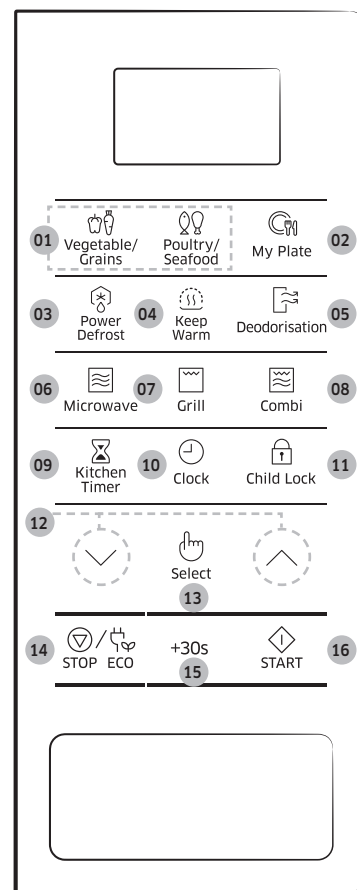
Funciones del horno

Horno



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

Panel de control



- 01 Selección Cocina sana
- 02 My Plate (Mi plato)
- 03 Power Defrost (Descongelación)
- 04 Keep Warm (Mantener caliente)
- 05 Deodorisation (Desodorización)
- 06 Microwave (Microondas)
- 07 Grill
- 08 Combi
- 09 Kitchen Timer (Temporizador de cocina)
- 10 Clock (Reloj)
- 11 Child Lock (Bloqueo para niños)
- 12 Arriba/Abajo
(Tiempo de cocción, peso y tamaño de ración)
- 13 Select (Seleccionar)
- 14 STOP/ECO (PARADA/ECO)
- 15 +30s
- 16 START (INICIO)



Uso del horno

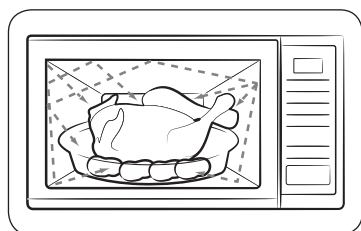
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar (modo manual y automático)
- Cocinar
- Recalentar

Bases de la cocción.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento gira 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 del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

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

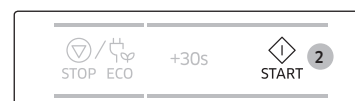
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

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

Abra la puerta del horno y ponga un vaso de agua en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.



1. Pulse el botón **+30s** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos pulsando el botón **+30s** el número adecuado de veces.



2. Pulse el botón **START (INICIO)**.
Resultado: El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

NOTA

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



Configuración de la hora

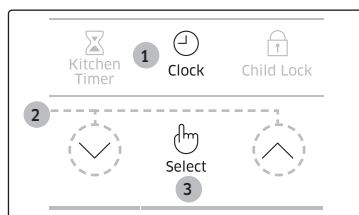
Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente "88:88" y, a continuación, "12:00".

Establezca la hora actual. La hora puede verse en formato de 24 horas o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

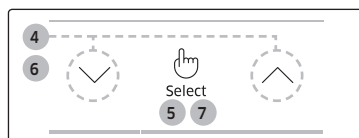
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Pulse el botón **Clock (Reloj)**.
2. Pulse el botón **Arriba/Abajo** para ajustar el tipo de formato de la hora. (12 h o 24 h)
3. Pulse el botón **Select (Seleccionar)** para finalizar la configuración.



4. Pulse el botón **Arriba/Abajo** para ajustar la hora.
5. Pulse el botón **Select (Seleccionar)**.
6. Pulse el botón **Arriba/Abajo** para ajustar los minutos.
7. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Select (Seleccionar)** para activar el reloj.

Resultado: La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

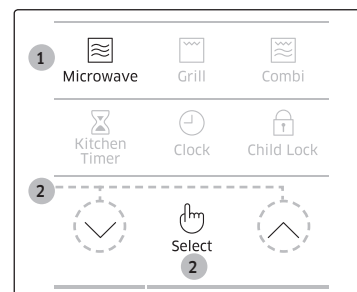
Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

PRECAUCIÓN

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

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca ponga en marcha el microondas cuando esté vacío.

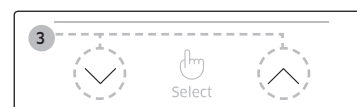


1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

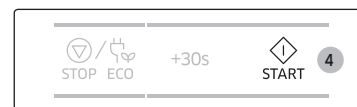
 (modo microondas)

2. Pulse el botón **Arriba/Abajo** hasta que aparezca el nivel de potencia correcto. Pulse el botón **Select (Seleccionar)** para ajustar el nivel de potencia.
 - Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción.



3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba/Abajo**.

Resultado: Se visualiza el tiempo de cocción.



4. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Resultado: La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:

 - El horno emite un pitido y parpadea "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Uso del horno

Niveles de potencia

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

Nivel de potencia	Salida
ALTO	800 W
MEDIO ALTO	600 W
MEDIO	450 W
MEDIO BAJO	300 W
DESCONGELAR	180 W
BAJO	100 W

NOTA

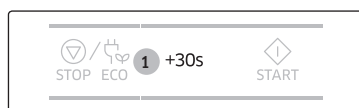
Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

NOTA

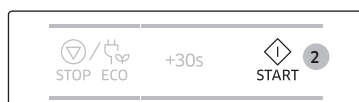
Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.



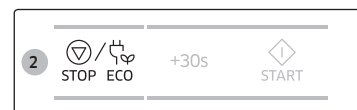
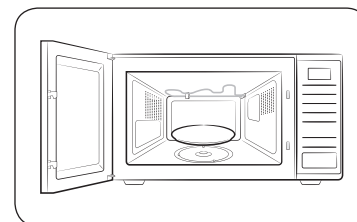
1. Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que desee añadir.



2. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Cómo detener la cocción

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



1. Para detenerla temporalmente: Abra la puerta.

Resultado: La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y vuelva a pulsar el botón **START (INICIO)**.

2. Para detenerla completamente: Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

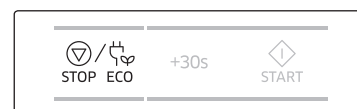
Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

NOTA

Puede cancelar un ajuste antes de comenzar la cocción pulsando el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



- Pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.
- Resultado:** Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

NOTA

Función de ahorro automático de energía

Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj.

La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

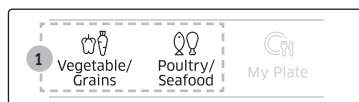
Uso de las funciones de cocina sana

Las 20 funciones de **Cocina sana** tienen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

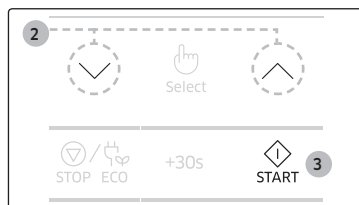
NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Cocina sana**.



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba/Abajo**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.

3. Pulse el botón **START (INICIO)**.

- Resultado:** La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Guía para cocina sana

1. Vegetable/Grains (Verduras/Cereales)

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
1 Brócoli en cabezuelas	250	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2 Zanahorias en rodajas	250	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) 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.
3 Judías verdes	250	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 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.
4 Espinacas	150	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque 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.
5 Mazorca de maíz	250	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.



Uso del horno

Código/Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
6	Patatas peladas	250	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal 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.
7	Arroz integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
8	Macarrones de harina integral	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 500 ml de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
9	Quinoa	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
10	Bulgur	125	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.

Código/Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
11	Gratinado de verduras	500	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.
12	Tomates al grill	400	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 1-2 minutos.



2. Poultry/Seafood (Aves/Marisco)

Código/Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
1	Pechugas de pollo	300	Lave los trozos y ponga en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2	Pechugas de pavo	300	Lave los trozos y ponga 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.
3	Filetes de pescado fresco	300	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.
4	Filetes de salmón fresco	300	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.
5	Langostinos frescos	250	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.

Código/Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
6	Trucha fresca	200	Ponga 2 pescados entero en una bandeja resistente al horno. 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.
7	Pescado asado	200	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 rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
8	Rodajas de salmón al grill	300	Distribuya los filetes en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.



Uso del horno

Uso de las funciones de mi plato

La función **My Plate (Mi plato)** tiene dos tiempos de cocción preprogramados.

No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón **Arriba/Abajo**.

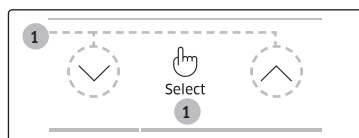
En primer lugar, ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



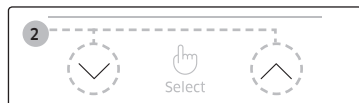
1. Pulse el botón **My Plate (Mi plato)**.
Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba/Abajo**.

Pulse el botón **Select (Seleccionar)**.

1. Comida preparada (refrigerada)
2. Comida vegetariana (refrigerada)



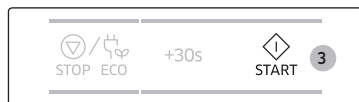
2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba/Abajo**.
(Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Resultado: Se inicia la cocción. Cuando finaliza:

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.



NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Guía para mi plato

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático de mi plato, cantidades e instrucciones adecuadas. Estos programas se ejecutan solo con energía microondas.

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
1 Comida preparada refrigerada	300-350 400-450	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y acompañamientos como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
2 Comida vegetariana refrigerada	300-350 400-450	Coloque en un plato de cerámica y cubra 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.



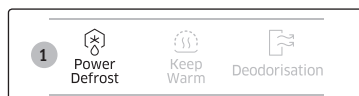
Uso de las funciones de descongelación

Las funciones de **Power Defrost (Descongelación)** permiten descongelar carne, aves, pescados, pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

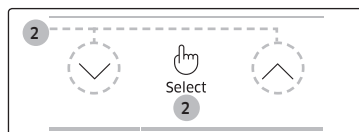
NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

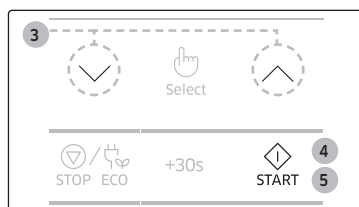
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación)**.



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba/Abajo**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el botón **Select (Seleccionar)** para seleccionar el tipo de comida.



3. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba/Abajo**.
4. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Resultado:

- Se inicia la descongelación.
- El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.

5. Pulse de nuevo el botón **START (INICIO)** para continuar la descongelación.

Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Guía para la descongelación

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave, pescado y pan/pastel en un plato de cerámica.

Código/Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
1 Carne	200-1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500	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 ideal tanto para un pollo entero como para porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes. Deje reposar 20-50 minutos.
4 Pan/Pasteles	125-625	Coloque el pan sobre 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, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 5-20 minutos.



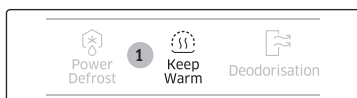
Uso del horno

Uso de las funciones para mantener caliente

La función **Keep Warm (Mantener caliente)** conserva la temperatura de la comida hasta el momento de servirla.

Use esta función para mantener caliente la comida hasta servirla.

Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado pulsando el botón **Arriba/Abajo**.



1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.
2. Seleccione la temperatura de calentamiento pulsando el botón **Arriba/Abajo**.

1. Caliente

2. Templado

3. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Resultado: La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Menú recomendado para el modo de mantener caliente

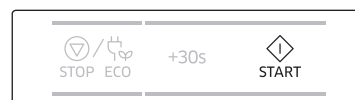
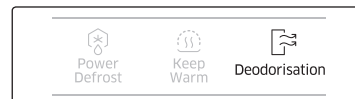
1. Caliente	Lasaña, sopa, gratinados, guisos, pizza, bistec (muy hecho), tocino, platos de pescado, tortas
2. Templado	Pastel, pan, platos de huevos, bistec (poco hecho o al punto)

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas están diseñados para mantener calientes los alimentos recién cocinados.
- No es recomendable mantener en caliente los alimentos durante demasiado tiempo (más de 1 hora), ya que la cocción continúa. Los alimentos calientes se deterioran más rápidamente.
- No cubra con tapa ni envuelva en plástico.
- Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Uso de la función de desodorización

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno. Limpie primero el interior del horno.



Pulse el botón **Deodorisation (Desodorización)** después de limpiar el horno y pulse el botón **START (INICIO)**. Cuando finalice se oirán cuatro pitidos.

📖 NOTA

El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Cuando se pulsa el botón **+30s** aumenta 30 segundos.

📖 NOTA

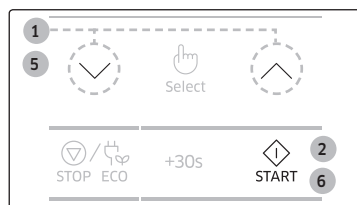
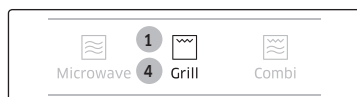
El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.



Grill

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

Con este fin, se suministra con el microondas una rejilla para grill.



1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** y ajuste el tiempo de precalentamiento pulsando el botón **Arriba/Abajo**.
2. Pulse el botón **START (INICIO)**.
3. Después del precalentamiento, abra la puerta y coloque la comida sobre la rejilla. Cierre la puerta.
4. Pulse el botón **Grill**.
5. Ajuste el tiempo de grill pulsando el botón **Arriba/Abajo**. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.
6. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Resultado: La cocción al grill da comienzo.

Cuando finaliza:

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

NOTA

No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

PRECAUCIÓN

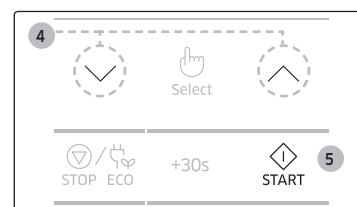
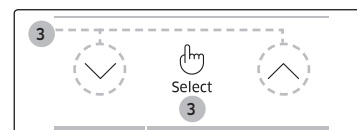
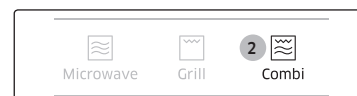
Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están en el interior, ya que estarán muy calientes.

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 para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la rejilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Pulse el botón **Combi**.
3. Pulse el botón **Arriba/Abajo** hasta que aparezca el nivel de potencia correcto. Pulse el botón **Select (Seleccionar)** para ajustar el nivel de potencia.
4. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba/Abajo**. El tiempo de combinación máximo es de 60 minutos.
5. Pulse el botón **START (INICIO)**.

Resultado: Se inicia la cocción por combinación.

- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

NOTA

La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

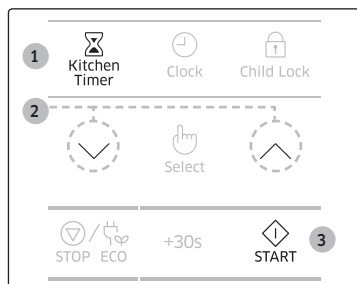


Uso del horno

Configuración del tiempo de reposo

El temporizador de cocina se puede usar para ajustar automáticamente el tiempo de reposo (sin cocción en el microondas).

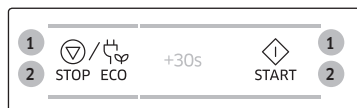
En primer lugar, ponga el alimento en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Kitchen Timer (Temporizador de cocina)**.
2. Seleccione el tiempo de reposo pulsando el botón **Arriba/Abajo**.
3. Pulse el botón **START (INICIO)**.
Resultado: Se inicia el tiempo de reposo.
Cuando finaliza:
 - El horno emite cuatro pitidos.
 - La hora actual se muestra de nuevo.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START (INICIO)** al mismo tiempo.
Resultado: El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.
 - El horno emite cuatro pitidos.
2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START (INICIO)** al mismo tiempo.
Resultado: El horno pita cada vez que se pulsa un botón.
 - El horno emite cuatro pitidos.

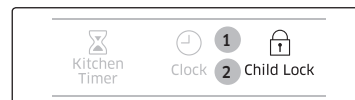
OFF

ON

Bloqueo de seguridad del horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o alguien que no esté familiarizado con el horno lo haga funcionar de manera accidental.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
Resultado:
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra “L”.
2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** al mismo tiempo.
Resultado: Puede utilizar el horno normalmente.

L



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	Descripción
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, 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.

Utensilios de cocina		Seguro para microondas	Descripción
Cristal	Utensilios horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
	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, pínchelas 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 (véase 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.

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



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 (véase 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.

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Brócoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Coles de Bruselas	250	800	5½-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Zanahorias	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Coliflor	250	800	5-5½
	500		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 y sirva.		
Calabacines	250	800	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 y sirva.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Berenjenas	250	800	3½-4
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Puerros	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Setas	125	800	1½-2
	250		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 y sirva.		
Cebollas	250	800	5½-6
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Pimientos	250	800	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Patatas	250	800	4-5
	500		7½-8½
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos y sirva.		



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.

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

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 elementos 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

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

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

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

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

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.

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Bebidas (café, té, agua)	150 ml (1 taza)	800	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 (refrigerada)	250 g	800	3-3½
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Guiso (refrigerado)	350 g	600	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 y sirva.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600	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 y sirva.		

Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (min)
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600	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 y sirva.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600	5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo (seg)
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30
	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 y sirva.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20
	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 y sirva.		
Leche para bebés	100 ml	300	30-40
	200 ml		50-60
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		

Descongelación

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 cortados finos se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades pequeñas necesitan menos tiempo que las grandes. 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.

	Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Carne	Carne picada	250	180	6½-7½
		500		10-12
	Filetes de cerdo	250	180	7½-8½
	Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-30 minutos y sirva.			

	Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)
Aves	Pollo troceado	500 (2 unid.)	180	14½-15½
	Pollo entero	800	180	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 15-60 minutos y sirva.			
Pescado	Filetes de pescado	200	180	6-7
	Pescado entero	400	180	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. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10-25 minutos y sirva.			
Fruta	Frutas del bosque	250	180	6-7
	Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos y sirva.			
Pan	Panecillos	2 unid.	180	½-1
	(unos 50 g cada uno)	4 unid.		2-2½
	Tostadas/sandwiches	250	180	4½-5
	Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500	180	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 y sirva.			



Guía de cocción

Grill

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 grill durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

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

Comida adecuada para el grill:

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

Observación importante:

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

Microondas + Grill

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 + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

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 cocinar con microondas + grill:

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 grill para alimentos frescos y congelados

Precalente el grill con la función de grill durante 3 minutos.

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

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimento	Tamaño ración	Modo	Tiempo de cocción (primer lado) (min)	Tiempo de cocción (segundo lado) (min)
Tostadas	4 unidades (25 g cada una)	Solo grill	6-8	4-5½
	Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la rejilla superior.			
Tomates asados	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	Microondas + Grill	(300 W + Grill) 4½-5½ 7-8	(Solo grill) 2-3
	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 superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	600 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la rejilla superior con la parte cortada hacia el grill.			

Alimento	Tamaño ración	Modo	Tiempo de cocción (primer lado) (min)	Tiempo de cocción (segundo lado) (min)
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 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 la rejilla inferior.			
Pollo troceado	450-500 g (2 unid.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Disponga las piezas en círculo sobre la rejilla superior. Después de la cocción al grill, deje reposar 2-3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	Microondas + Grill	(450 W + Grill) 22-24	(300 W + Grill) 23-25
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Ponga en un plato resistente al horno y este en el plato giratorio. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 5 minutos.			



Guía de cocción

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico.

Caliente durante 30-40 segundos a 800 W, hasta que la mantequilla se derrita.

Fundir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.

Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.

Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

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.

Deje cocer tapado durante 10-12 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.

Pudin

Mezcle el pudin 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.

Deje cocer 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 para sacar el plato.



Solución de problemas

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 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 se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de dar la vuelta a la comida, vuelva a pulsar el botón START (INICIO) para iniciar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	Ha estado funcionando durante un tiempo demasiado largo.	Después de cocinar durante un tiempo largo, deje enfriar el horno.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intenta funcionar sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno 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.
El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.



Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice 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 y vuelva a intentarlo.
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 dar la vuelta a la comida, vuelva a pulsar el botón START (INICIO) para reanudar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.

Problema	Causa	Acción
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/ descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	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.
1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno 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.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.



Problema	Causa	Acción
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.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno 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.

Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se 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, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de los elementos calefactores.
El horno despidе 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.	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 para eliminar el olor más rápidamente.

Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El horno 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 mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El grill o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño del utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Código de información

Código de revisión	Causa	Acción
C-10	El sensor de cocción necesita revisión.	Pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) y vuelva a poner en marcha. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo.
C-20	El sensor de temperatura necesita revisión.	Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
C-21	El sensor de temperatura detecta una temperatura superior a la configurada.	Apague el horno microondas, deje enfriar y vuelva a poner en marcha. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
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 las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro de servicio al cliente 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	MG23J5133**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	
Microondas	1200 W
Grill	1100 W
Potencia máxima	2300 W
Potencia de salida	100 W / 800 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	489 x 275 x 354 mm
Cavidad del horno	330 x 211 x 324 mm
Volumen	23 litros
Peso	
Neto	13,5 kg aprox.

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-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	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	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04328T-00

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MG23J5133**



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança 3

Instruções de segurança importantes	3
Segurança geral	6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	7
Garantia limitada	8
Definição do grupo do produto	8
Eliminação 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 11

Forno	11
Painel de controlo	11

Utilização do forno 12

Como funciona um forno micro-ondas	12
Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas	12
Acertar a hora	13
Cozinhar/Reaquecer	13
Níveis de potência	14
Regulação do tempo de cozedura	14
Interrupção da cozedura	14

Programação do modo de poupança de energia	14
Utilização das funcionalidades de cozinha saudável	15
Utilização das funcionalidades de o meu prato	18
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação	19
Utilização das funcionalidades de manter quente	20
Utilização da funcionalidade de eliminação de cheiros	20
Grelhar	21
Combinar micro-ondas e grelhador	21
Programação de um tempo de espera	22
Desligar o sinal sonoro	22
Bloquear o forno micro-ondas para maior segurança	22

Guia de utensílios de cozinha 23

Guia de confeção de alimentos 24

Resolução de problemas 33

Resolução de problemas	33
Código de informação	36

Características técnicas 37

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

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

AVISO: apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, 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 micro-ondas.

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

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

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

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

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

Instruções de segurança

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

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

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

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

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, 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 micro-ondas 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 micro-ondas com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

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

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

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

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

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

Instruções de segurança

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.

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados. Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas. Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.

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

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

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

Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação.

Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque na cabo de alimentação com as mãos húmidas.

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

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

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

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

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

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

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

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

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

Não vaporize materiais voláteis, tais como 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 micro-ondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

Para evitar danificar o prato ou o suporte, não os coloque dentro de água pouco depois da confeção.

Não utilize o forno para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do óleo quente.

Precauções com o forno micro-ondas

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

Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

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

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

Para evitar o risco de explosão, não aqueça ovos com a casca nem ovos cozidos inteiros.

Não aqueça recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, frutos secos, tomates, etc.

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

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva. Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.

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

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

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

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

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

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

Instruções de segurança

Garantia limitada

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

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

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

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

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno.

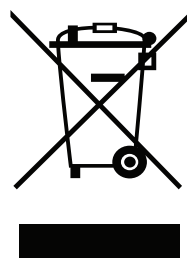
Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

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

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

Eliminação 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.

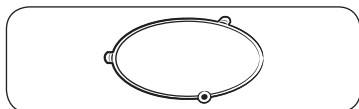
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, visite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalação

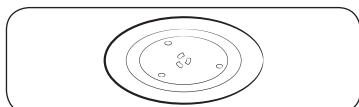
Acessórios

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



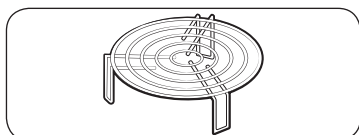
01 Anel de roletes, deve ser colocado no centro do forno.

Objetivo: 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.

Objetivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



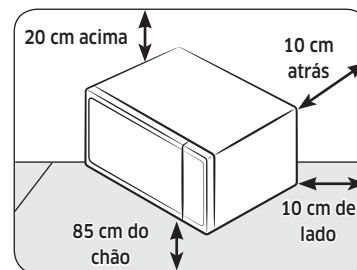
03 Grelha, deve ser colocada sobre o prato giratório.

Objetivo: Pode utilizar a grelha de metal para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

⚠ ATENÇÃO

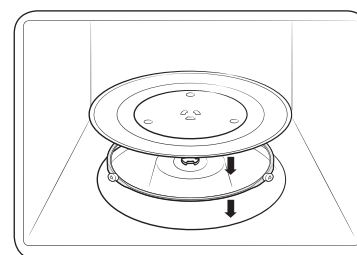
NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

Local de instalação



- 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.
- Assegure a existência de espaço para ventilação, no mínimo 10 cm para a parte traseira e para as laterais e 20 cm para a parte superior.
- Não instale o forno num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno. 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 pela primeira vez.

Prato giratório



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

Manutenção

Limpeza

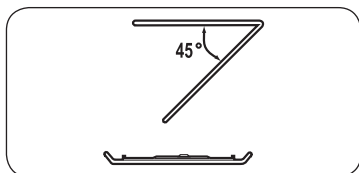
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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. Enxágue e seque bem.

Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

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

Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



Para limpar a área superior da câmara de cozedura, baixe a resistência de aquecimento superior a 45°, conforme ilustrado. Isto ajudará a limpar a área superior. Após a limpeza, reposicione a resistência de aquecimento superior.

⚠ 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 pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno ter arrefecido.

Substituição (reparação)

⚠ AVISO

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

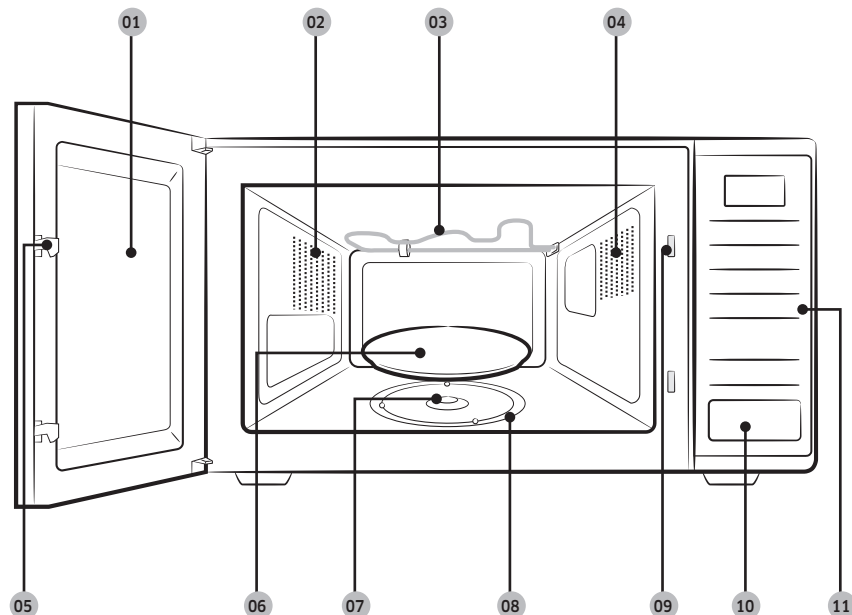
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com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

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não utilizar o forno 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 podem afetar o desempenho do forno.

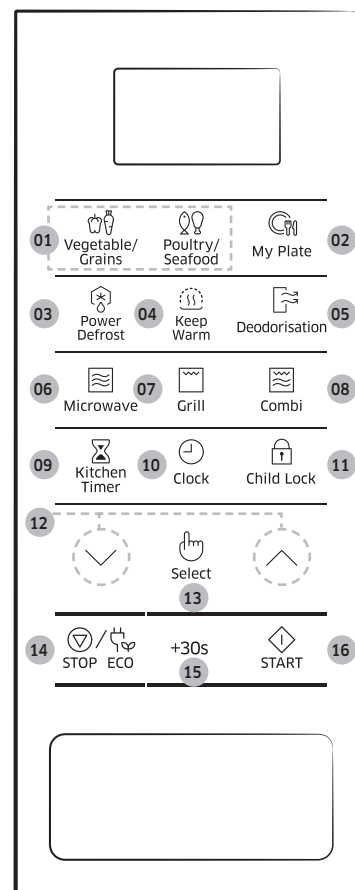
Funções do forno

Forno



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

Painel de controlo



- | | |
|---|---|
| 01 Seleção de cozinha saudável | 02 My Plate (O meu prato) |
| 03 Power Defrost (Potência máxima de descongelação) | 04 Keep Warm (Manter quente) |
| 05 Deodorisation (Eliminação de cheiros) | 06 Microwave (Micro-ondas) |
| 07 Grill (Grelhador) | 08 Combi (Combinado) |
| 09 Kitchen Timer (Temporizador de cozinha) | 10 Clock (Relógio) |
| 11 Child Lock (Bloqueio para crianças) | 12 Para cima/Para baixo (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses) |
| 13 Select (Selecionar) | 14 STOP/ECO (PARAR/ECO) |
| 15 +30s | 16 START (INICIAR) |

Utilização do forno

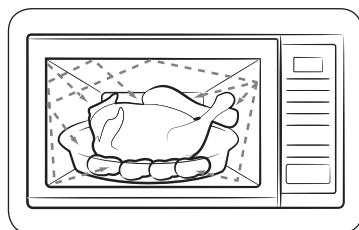
Como funciona um forno micro-ondas

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 (de forma manual e automática)
- Cozinhar
- Reaquecer

Princípios de cozinha.



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão 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

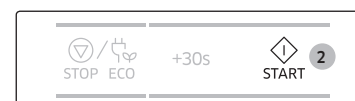
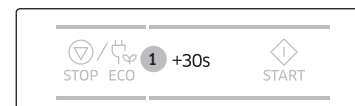
Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- 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 está a funcionar corretamente em todos os momentos.

Abra a porta do forno e coloque um copo com água no prato giratório. Depois, feche a porta.



1. Carregue no botão **+30s** e programe o tempo para 4-5 minutos carregando no botão **+30s** o número de vezes adequado.

2. Carregue no botão **START (INICIAR)**.
Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

NOTA

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

Acertar a hora

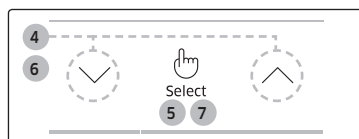
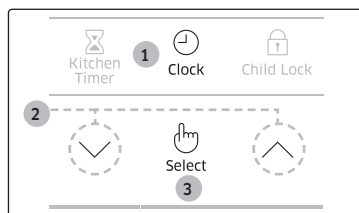
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" é apresentada automaticamente no visor.

Programa a hora atual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

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

NOTA

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.



1. Carregue no botão **Clock (Relógio)**.
2. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** para programar o tipo de formato da hora. (12H ou 24H)
3. Carregue no botão **Select (Selecionar)** para concluir a configuração.

4. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** para acertar as horas.
5. Carregue no botão **Select (Selecionar)**.
6. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** para acertar os minutos.
7. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Select (Selecionar)** para iniciar o relógio.

Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

Cozinhar/Reaquecer

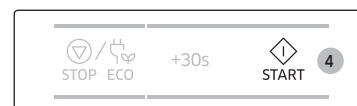
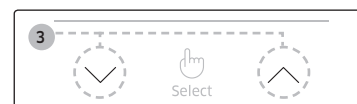
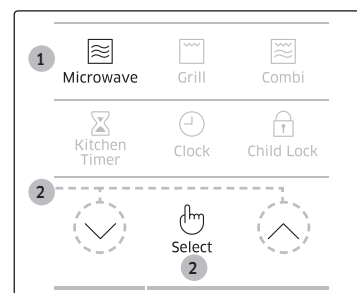
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

ATENÇÃO

Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

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



1. Carregue no botão **Microwave (Micro-ondas)**.
Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:

 (modo micro-ondas)

2. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** até ser apresentado o nível de potência adequado. Nesse momento, carregue no botão **Select (Selecionar)** para programar o nível de potência.
 - Se não programar o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura.

3. Programe o tempo do cozedura carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
Resultado: O tempo de cozedura é visualizado.

4. Carregue no botão **START (INICIAR)**.
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.
 - O forno emite um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) é apresentada a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.



Utilização do forno

Níveis de potência

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Potência
ALTA	800 W
MÉDIA ALTA	600 W
MÉDIA	450 W
MÉDIA BAIXA	300 W
DESCONGELAR	180 W
BAIXA	100 W

NOTA

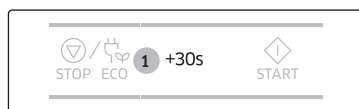
Se selecionar o nível de potência mais elevado, tem de diminuir o tempo de cozedura.

NOTA

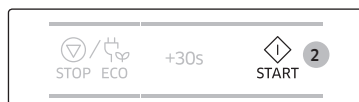
Se selecionar o nível de potência mais baixo, tem de aumentar o tempo de cozedura.

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão **+30s** por cada 30 segundos que quiser acrescentar.



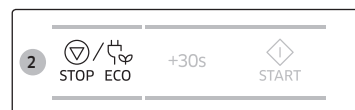
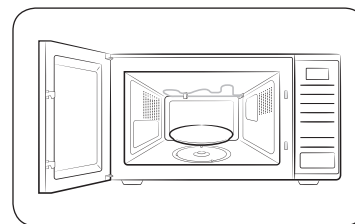
1. Carregue uma vez no botão **+30s** por cada 30 segundos que quiser acrescentar.



2. Carregue no botão **START (INICIAR)**.

Interrupção da cozedura

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.



1. Para interromper temporariamente: abra a porta.

Resultado: A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão **START (INICIAR)**.

2. Para parar completamente: Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

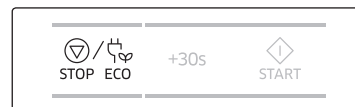
Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

NOTA

Para cancelar qualquer programação antes de começar a cozedura, basta carregar no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.
Resultado: Visor apagado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e a hora atual é apresentada no visor. O forno está pronto para ser utilizado.

NOTA

Função de poupança automática de energia

Se não selecionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária ativada, a função é cancelada e o relógio é apresentado após 25 minutos.

A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.



Utilização das funcionalidades de cozinha saudável

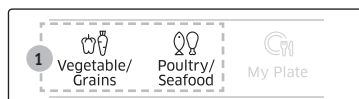
As 20 funcionalidades de **Cozinha saudável** incluem tempos de cozedura pré-programados.

Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

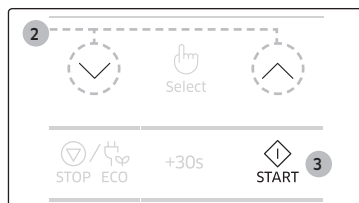
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Cozinha saudável**.



2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Para cima/Para baixo**.

Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Carregue no botão **START (INICIAR)**.

Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

- Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Guia de cozinha saudável

1. Vegetable/Grains (Legumes/Cereais)

Código/Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
1 Brócolos	250	Lave e prepare os brócolos. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando 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.
2 Cenouras às rodela	250	Lave as cenouras e corte-as em rodela uniformes. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando 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.
3 Feijão-verde	250	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água quando cozinhar 250 g de feijão verde. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4 Espinafres	150	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.



Utilização do forno

Código/Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
5	Maçaroca de milho	250	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.
6	Batatas descascadas	250	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.
7	Arroz integral	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
8	Macarrão integral	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione 500 ml 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 minuto.
9	Quinoa	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.

Código/Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
10	Bulgur	125	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
11	Gratinado de legumes	500	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 pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
12	Tomates no forno	400	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para micro-ondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o recipiente sobre a grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.



2. Poultry/Seafood (Carne de aves/Peixe e marisco)

Código/Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
1	Peitos de frango	300	Lave as peças de frango e coloque-as 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.
2	Peitos de peru	300	Lave as peças de frango e coloque-as 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.
3	Filetes de peixe fresco	300	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.
4	Filetes de salmão fresco	300	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.
5	Gambas frescas	250	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.

Código/Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
6	Truta fresca	200	Coloque 2 peixes inteiros num recipiente próprio para 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.
7	Peixe assado	200	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
8	Bifes de salmão grelhados	300	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

Utilização do forno

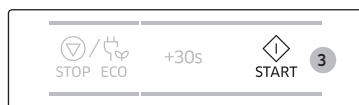
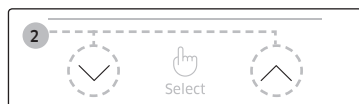
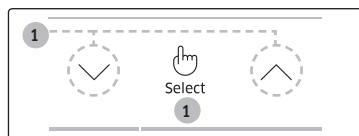
Utilização das funcionalidades de o meu prato

As funcionalidades de **My Plate (O meu prato)** têm dois tempos de cozedura pré-programados.

Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode regular o número de doses carregando no botão **Para cima/Para baixo**.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **My Plate (O meu prato)**.
Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Para cima/Para baixo**.

Carregue no botão **Select (Selecionar)**.

1. Refeição pré-cozinhada (fria)
2. Refeição vegetariana (fria)

2. Selecione o tamanho da dose carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
(Consulte a tabela ao lado.)

3. Carregue no botão **START (INICIAR)**.

Resultado: Inicia-se a cozedura. Quando terminar.

- 1) O forno apita 4 vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora atual é apresentada novamente.

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Guia o meu prato

A tabela seguinte apresenta os programas de reaquecimento automático, bem como as quantidades e as instruções adequadas de o meu prato. Esses programas só funcionam com energia de micro-ondas.

Código/Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
1	Refeição fria pré-cozinhada	300-350 400-450	Coloque 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.
2	Refeição fria vegetariana	300-350 400-450	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.

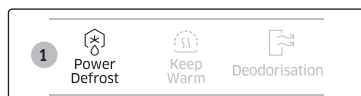
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação

As funcionalidades de **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)** permitem descongelar carne, aves, peixe, pão/bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

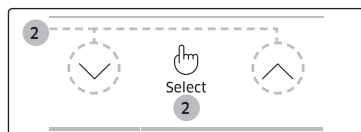
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

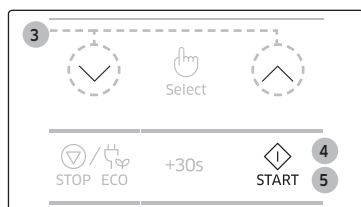
Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)**.



2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Para cima/Para baixo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no botão **Select (Selecionar)** para seleccionar o tipo de alimento.



3. Selecione o tamanho da dose carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
4. Carregue no botão **START (INICIAR)**.
Resultado:
 - inicia-se a descongelação
 - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
5. Carregue novamente no botão **START (INICIAR)** para terminar a descongelação.
Resultado: Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Guia de potência máxima de descongelação

A tabela seguinte apresenta os vários programas de potência máxima de descongelação, bem como as respetivas quantidades e instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, aves, peixe e pão/bolos num prato de cerâmica.

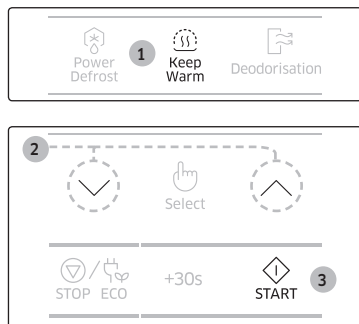
	Código/ Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
1	Carne	200-1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2	Aves	200-1500	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para frangos inteiros e também para frango aos pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3	Peixe	200-1500	Cubra o rabo do peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é adequado para peixes inteiros e também para peixe aos pedaços. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.
4	Pão/bolo	125-625	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno emitir um sinal sonoro. 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 5 a 20 minutos.

Utilização do forno

Utilização das funcionalidades de manter quente

A funcionalidade **Keep Warm (Manter quente)** mantém os alimentos quentes até serem servidos. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até estarem prontos a servir.

Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, com o botão **Para cima/Para baixo**.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.
2. Selecione a temperatura adequada carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
1. Quente
2. Morno
3. Carregue no botão **START (INICIAR)**.

Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.

- Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Menu recomendado da opção manter quente

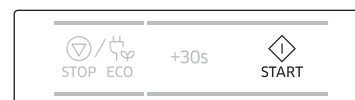
1. Quente	Lasanha, sopa, gratinado, guisado, piza, bife (bem passado), bacon, pratos de peixe, bolos secos
2. Morno	Tarte, pão, pratos de ovos, bife (mal passado ou médio)

⚠ ATENÇÃO

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Este programa destina-se a manter quentes os alimentos que acabaram de ser cozinhados.
- Não é recomendado que mantenha os alimentos quentes durante demasiado tempo (mais de 1 hora), uma vez que estes continuarão a ser cozinhados. Os alimentos quentes deterioram-se mais rapidamente.
- Não cubra com tampas nem invólucros de plástico.
- Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Utilização da funcionalidade de eliminação de cheiros

Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno. Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



Depois de limpar, carregue no botão **Deodorisation (Eliminação de cheiros)** e depois no botão **START (INICIAR)**. O forno apita quatro vezes quando tiver terminado.

📖 NOTA

O tempo de eliminação de cheiros foi especificado para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **+30s**, o tempo aumenta 30 segundos.

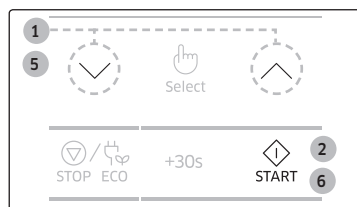
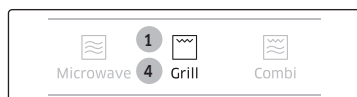
📖 NOTA

O tempo limite de eliminação de cheiros é 15 minutos.

Grelhar

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

Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.



1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura pretendida, carregando no botão **Grill (Grelhador)**, e programe o tempo de pré-aquecimento, carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
2. Carregue no botão **START (INICIAR)**.
3. Depois do pré-aquecimento, abra a porta e coloque os alimentos na grelha. Feche a porta.
4. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
5. Programe o tempo do grelhado carregando no botão **Para cima/Para baixo**. O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
6. Carregue no botão **START (INICIAR)**.

Resultado: Inicia-se o grelhado. Quando terminar.

- 1) O forno apita 4 vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora atual é apresentada novamente.

NOTA

Não se preocupe se o aquecedor se desligar e voltar a ligar enquanto estiver a grelhar. Este sistema foi concebido de forma a impedir o sobreaquecimento do forno.

ATENÇÃO

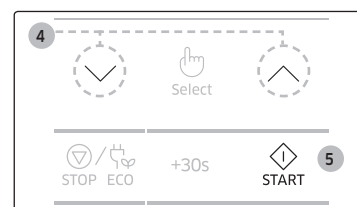
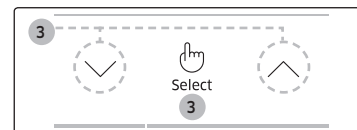
Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, pois estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

Combinar 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 e utensílios 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, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.



1. Abra a porta do forno. Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório. Feche a porta.
2. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.
3. Carregue no botão **Para cima/Para baixo** até ser apresentado o nível de potência adequado. Nesse momento, carregue no botão **Select (Selecionar)** para programar o nível de potência.
4. Programe o tempo do cozedura carregando no botão **Para cima/Para baixo**. O tempo limite combinado é 60 minutos.
5. Carregue no botão **START (INICIAR)**.

Resultado: Inicia-se a cozedura combinada.

- 1) O forno apita 4 vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora atual é apresentada novamente.

NOTA

A potência máxima de micro-ondas para o modo combinado de micro-ondas e grelhador é 600 W.



Utilização do forno

Programação de um tempo de espera

Pode utilizar a função do temporizador de cozinha para programar um tempo de espera automático (sem cozedura no micro-ondas).

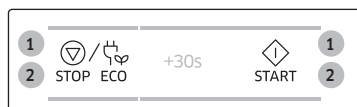
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Kitchen Timer (Temporizador de cozinha)**.
2. Selecione o tempo de espera carregando no botão **Para cima/Para baixo**.
3. Carregue no botão **START (INICIAR)**.
Resultado: Começa a decorrer o tempo de espera. Quando terminar.
 - O forno apita quatro vezes.
 - A hora atual é apresentada novamente.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START (INICIAR)** simultaneamente.
Resultado: O forno não apita sempre que carregar num botão.
 - O forno apita quatro vezes.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START (INICIAR)** em simultâneo.
Resultado: O forno apita sempre que carregar num botão.
 - O forno apita quatro vezes.

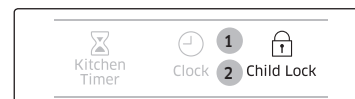
OFF

ON

Bloquear o forno micro-ondas para maior segurança

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de segurança para crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.



1. Carregue no botão **Child Lock (Bloqueio para crianças)** durante três segundos.
Resultado:
 - O forno micro-ondas é bloqueado (não é possível selecionar nenhuma função).
 - É apresentada a indicação “L” no visor.
2. Para desbloquear o forno, volte a carregar no botão **Child Lock (Bloqueio para crianças)** simultaneamente.
Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

L



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	Descrição
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 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 cozinha		Próprio para micro-ondas	Descrição
Utensílios de vidro	Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
	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 da dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Espinafres	150	600	4½-5½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Brócolos	300	600	9-10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Ervilhas	300	600	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Feijão-verde	300	600	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Miscelânea de vegetais (cenouras, ervilhas, milho)	300	600	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300	600	8-9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		



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. Cubra 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 da dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Brócolos	250	800	4-4½
	500		7-7½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Couves-de-bruxelas	250	800	5½-6½
			Instruções Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.
Cenouras	250	800	4½-5
			Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Sirva após 3 minutos em repouso.
Couve-flor	250	800	5-5½
	500		8½-9
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Curgetes	250	800	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. Sirva após 3 minutos em repouso.

Alimento	Tamanho da dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Beringelas	250	800	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Alho francês	250	800	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cogumelos	125 250	800	1½-2 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. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cebolas	250	800	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Pimentos	250	800	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Batatas	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Nabos	250	800	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Sirva após 3 minutos em repouso.		



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 da dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Arroz branco (pré-cozido)	250	800	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva ao fim de 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250	800	21-22
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva ao fim de 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250	800	17-18
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva ao fim de 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + grão)	250	800	18-19
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Sirva ao fim de 5 minutos.		
Massa	250	800	11-12
	Instruções Adicione 1000 ml de água fria. Sirva ao fim de 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 (W)	Tempo (min)
Bebidas (café, chá, água)	150 ml (1 chávena)	800	1-1½
	250 ml (1 caneca)		1½-2
	Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/ caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g	800	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Guisado (frio)	350 g	600	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. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo (min)
Massa com molho (fria)	350 g	600	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. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600	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. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Sirva após 3 minutos em repouso.		

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 (W)	Tempo (seg.)
Alimentos para bebês (legumes + carne)	190 g	600	30
	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. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Papais de aveia para bebês (aveia + leite + fruta)	190 g	600	20
	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. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Leite para bebês	100 ml	300	30-40
	200 ml		50-60
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Descongelação

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 convidados, 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 escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

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

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

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

Conselho: Os 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 da dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Carne	Carne picada	250	180	6½-7½
		500		10-12
	Costeletas de porco	250	180	7½-8½
	Instruções Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 15 a 30 minutos em repouso.			

	Alimento	Tamanho da dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)
Aves	Pedaços de frango	500 (2 pçs)	180	14½-15½
	Frango inteiro	800	180	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. Sirva após 15 a 60 minutos em repouso.			
Peixe	Filetes de peixe	200	180	6-7
	Peixe inteiro	400	180	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. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 10 a 25 minutos em repouso.			
Fruta	Bagas	250	180	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Sirva após 5 a 10 minutos em repouso.			
Pão	Pãezinhos	2 pçs	180	½-1
	(aprox. 50 g cada)	4 pçs		2-2½
	Tosta/sanduíche	250	180	4½-5
	Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500	180	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. Sirva após aguardar entre 5 a 20 minutos.			



Guia de confeitão de alimentos

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.

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.



Guia do grelhador para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

⚠ ATENÇÃO

Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimento	Tamanho das doses	Modo	Tempo de cozedura (1.º lado) (min)	Tempo de cozedura (2.º lado) (min)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	6-8	4-5½
	Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.			
Tomates no forno	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	Micro-ondas + Grelhador	(300 W + Grelhador) 4½-5½ 7-8	(Apenas grelhador) 2-3
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	600 g 500 g	600 W + Grelhador	4½-5½ 8-9	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.			

Alimento	Tamanho das doses	Modo	Tempo de cozedura (1.º lado) (min)	Tempo de cozedura (2.º lado) (min)
Maças assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçã (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 prato diretamente no suporte inferior.			
Pedaços de frango	450-500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	10-12	12-13
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	Micro-ondas + Grelhador	(450 W + Grelhador) 22-24	(300 W + Grelhador) 23-25
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque num recipiente próprio para micro-ondas e no prato giratório. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			



Guia de confeção de alimentos

Sugestões e truques

Derreter manteiga

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.

Aqueça durante 30 a 40 segundos a 800 W até que a manteiga esteja derretida.

Derreter chocolate

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.

Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate esteja derretido.

Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

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.

Fazer pudim

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 enquanto está a cozinhar.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.

Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.

Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!



Resolução de problemas

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 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 para durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão START (INICIAR) para iniciar o funcionamento.

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno 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.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno 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.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno.	Remova todos os objetos da parte superior do forno.



Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno 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 e verifique novamente.
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 (INICIAR) para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.

Problema	Motivo	Ação
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno 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.
1. Gotas de água. 2. O vapor é expelido por uma fenda na porta. 3. A água fica no forno.	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno 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.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.



Problema	Motivo	Ação
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.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno 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.

Problema	Motivo	Ação
Forno		
O forno 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 pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno 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 para remover o odor mais rapidamente.

Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
O forno não confeciona os alimentos corretamente.	A porta do forno 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 não estão definidos corretamente.	Defina corretamente os controlos do forno e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos corretamente.	Insira corretamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão corretos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.

Código de informação

Código de verificação	Motivo	Ação
C-10	É necessário verificar o sensor de cozedura.	Carregue no botão STOP/ECO (PARAR/ECO) e coloque novamente em funcionamento. Se voltar a ocorrer, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente.
C-20	É necessário verificar o sensor de temperatura.	Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-21	O sensor de temperatura detetou uma temperatura superior à temperatura programada.	Desligue o forno micro-ondas para arrefecer o produto e, em seguida, tente programar novamente. Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
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 as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local 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	MG23J5133**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Micro-ondas	1200 W
Grelhador	1100 W
Potência máxima	2300 W
Potência	100 W / 800 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	489 x 275 x 354 mm
Cavidade do forno	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso	
Líquido	13,5 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-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for KNOX customers] 0800 400848 [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	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	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DE68-04328T-00