

Horno microondas

Manual del usuario

MG22M8074C*



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3	Uso de las funciones Mantener caliente	21
Seguridad general	6	Gratinar	22
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7	Combinación de microondas y gratinador	23
Garantía limitada	8	Uso de la placa tostadora	23
Definición del grupo del producto	8	Uso de las funciones de Gratinador+30 s	25
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8	Uso de las funciones Bloqueo para niños	26
		Desconexión de la alarma	26
Instalación	9	Guía de utensilios de cocina	27
Accesorios	9		
Plato giratorio	9	Guía de cocción	28
Mantenimiento	10	Microondas	28
Limpieza	10	Cocción	28
Sustitución (reparación)	10	Recalentamiento	30
Cuidados para períodos largos de no utilización	10	Recalentamiento de líquidos	31
		Recalentamiento de comida para bebés	31
		Observación:	31
Funciones del horno	11	Descongelación manual	33
Horno	11	Gratinador	34
Panel de control	11	Microondas + Gratinador	34
		Consejos y trucos	37
Uso del horno	12	Solución de problemas	38
Cómo funciona un horno microondas	12	Solución de problemas	38
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	12	Advertencias de instalación	40
Cocer/Recalentar	13	Código de información	40
Configuración de la hora	13		
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	14	Especificaciones técnicas	41
Inicio rápido	14		
Ajuste del tiempo de cocción	14		
Cómo detener la cocción	15		
Configuración del modo de ahorro de energía	15		
Uso de las funciones de Cocción por sensor	15		
Instrucciones para la cocción automática por sensor	17		
Uso de las funciones de Cocción automática	17		
Uso de las funciones de Descongelación rápida	20		

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

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

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

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

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

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

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

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

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

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

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

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

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

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

No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores 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 recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

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

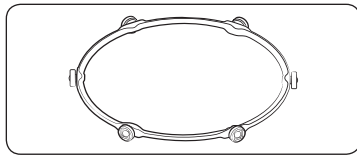
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

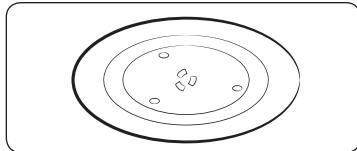
Instalación

Accesorios

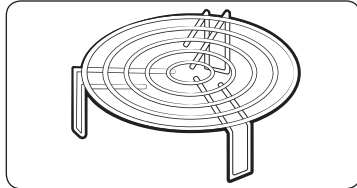
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



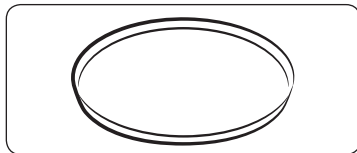
- 01 Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.
El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



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



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

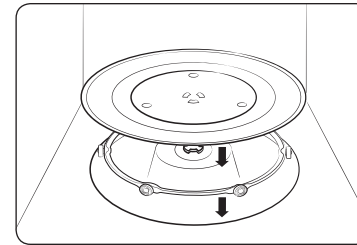


- 04 Placa tostadora**, consulte la página 23.
La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de microondas o gratinador. Ayuda a que la masa de la repostería y la pizza queden crujientes.

PRECAUCIÓN

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

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

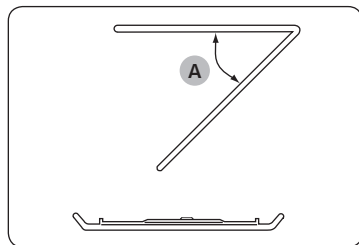
Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

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 la resistencia superior unos 45° (A) 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.

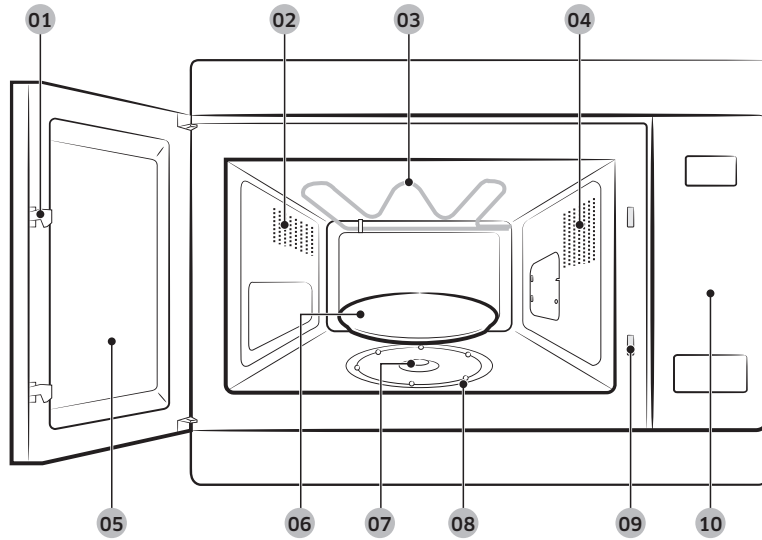
Cuidados para períodos largos de no utilización

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.



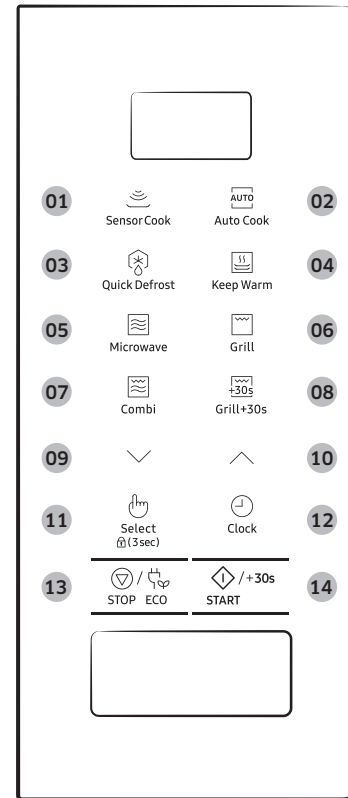
Funciones del horno

Horno



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

Panel de control



- 01 Sensor Cook (Cocción por sensor)
- 02 Auto Cook (Cocción automática)
- 03 Quick Defrost (Descongelación rápida)
- 04 Keep Warm (Mantener caliente)
- 05 Microwave (Microondas)
- 06 Grill (Gratinador)
- 07 Combi
- 08 Grill+30s (Gratinador+30 s)
- 09 Abajo
- 10 Arriba
- 11 Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)
- 12 Clock (Reloj)
- 13 STOP/ECO (PARADA/ECO)
- 14 START/+30s (INICIO/+30 s)

Funciones del horno

Uso del horno

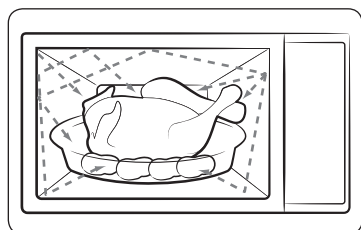
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



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

PRECAUCIÓN

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.

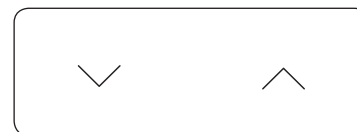
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado «Solución de problemas» en la página 38.

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 eléctrica (100 % - 850 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Establezca el tiempo en 4 o 5 minutos pulsando el botón **Arriba** o **Abajo** el número adecuado de veces.

El horno calienta el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empieza a hervir.

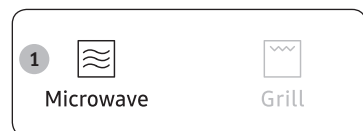
Cocer/Recalentar


El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

⚠ PRECAUCIÓN

- Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.
- El tiempo máximo de **Microwave (Microondas)** es de 99 minutos.

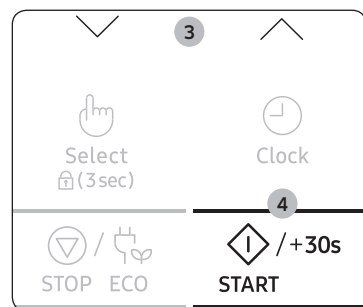
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca ponga en marcha el microondas cuando esté vacío.



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**. Aparecen las indicaciones de 850 W (máximo poder de cocción):
 (Modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.



3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
 - 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.

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 aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe configurar el reloj:

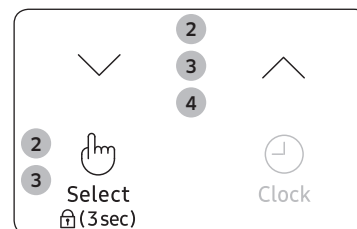
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

📖 NOTA

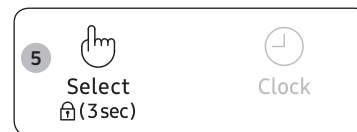
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



1. Pulse el botón **Clock (Reloj)**.



2. Establezca el formato de 24 o 12 horas pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
3. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar la hora. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
4. Pulse el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar los minutos.



5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)** para activar el reloj. La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

Uso del horno

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

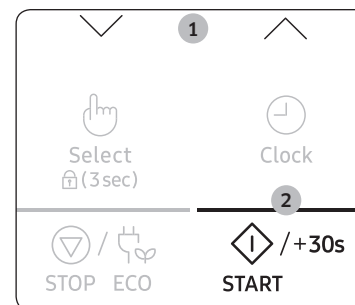
La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	850 W
MEDIO ALTO	71 %	600 W
MEDIO	53 %	450 W
MEDIO BAJO	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAJO	12 %	100 W

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

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Inicio rápido



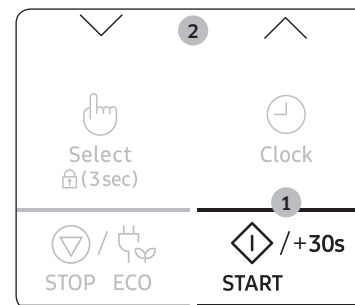
1. Coloque la comida en el horno. A continuación, seleccione el tiempo de cocción con el botón **Arriba** y **Abajo**. Se visualiza el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se inicia el modo **Microwave (Microondas)** (850 W). Cuando finaliza.
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Ajuste del tiempo de cocción

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

En el modo Microondas, Gratinador o Combi, al pulsar el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** se aumenta el tiempo de cocción.

- Compruebe en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumente el tiempo restante de cocción



Método 1

Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

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

Método 2

Pulse simplemente el botón **Arriba** o **Abajo** para ajustar el tiempo de cocción.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

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

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	<ul style="list-style-type: none">• Abra la puerta o pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) una vez. La cocción se detiene.• Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s).
Completamente	<ul style="list-style-type: none">• Pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) una vez. La cocción se detiene.• Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar 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)**.
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.

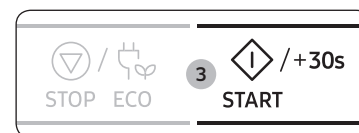
Si la puerta está abierta, la lámpara del horno se apaga después de 5 minutos.

Uso de las funciones de Cocción por sensor

Las funciones de **Sensor Cook (Cocción por sensor)** tienen 7 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría **Sensor Cook (Cocción por sensor)** pulsando el botón **Arriba** y **Abajo**.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



1. Pulse el botón **Sensor Cook (Cocción por sensor)**.

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

3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
Se inicia la cocción.

- 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.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.



Uso del horno

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1	Bebidas	150-250 g	Vierta el líquido (a temperatura ambiente) en una taza o un tazón de cerámica. Caliente sin tapa. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje reposar en el horno. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar la taza (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). Deje reposar 1-2 minutos.
2	Brócoli	200-500 g	Lave y limpie las verduras frescas, como el brócoli, y córtelas en cabezuelas. Colóquelas uniformemente en un bol de cristal apto para microondas y añada 30-45 ml de agua (2-3 cucharadas). Cúbralas con una envoltura de plástico (2-3 cm) ventilada. Deje reposar 1-2 minutos.
3	Zanahorias	200-500 g	Lave y limpie las verduras frescas, como las zanahorias, y córtelas en rodajas regulares. Colóquelas uniformemente en un bol de cristal apto para microondas y añada 30-45 ml de agua (2-3 cucharadas). Cúbralas con una envoltura de plástico (2-3 cm) ventilada. Deje reposar 1-2 minutos.
4	Patatas asadas con piel	200-1000 g	Lave y limpie las patatas, 200 g/unidad. Perfore cada patata varias veces con un tenedor. Disponga en círculo sobre el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
5	Sopa refrigerada	250-500 g	Ponga la sopa refrigerada en un bol de cristal apto para microondas. Cúbralo con una envoltura de plástico (2-3 cm) ventilada. Deje reposar 2-3 minutos. Remueva la comida una vez antes de servirla.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
6	Pasta hervida	100-300 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 4 veces la cantidad de pasta 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 1-3 minutos.
7	Comida preparada congelada	200-600 g	Ponga la comida preparada congelada en el plato giratorio. Perfore el envoltorio de la comida preparada congelada. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos. Este programa es adecuado para comidas congeladas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.



Instrucciones para la cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta la cantidad de vapores generados por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen los alimentos, se generan diferentes tipos de vapores. El sensor automático determina el tiempo de cocción y el nivel de potencia adecuados al detectar los vapores del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará los gases generados después de que el recipiente se haya saturado de vapor. Si utiliza una envoltura de plástico o un film transparente, deje un pequeño orificio en el borde del plato para la ventilación o pínchelo varias veces.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Si desea obtener unos buenos resultados con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en las tablas de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que salga el vapor adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si debe dar la vuelta o remover los alimentos, hágalo hacia el final del ciclo de cocción por sensor, una vez iniciada la cuenta atrás del tiempo en la pantalla.

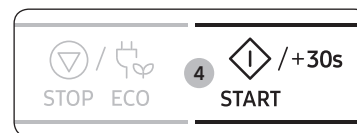
Uso de las funciones de Cocción automática

Las funciones de **Auto Cook (Cocción automática)** tienen 29 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tipo de ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Pulse el botón **Auto Cook (Cocción automática)**.
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
 - 1) Plato combinado
 - 2) Verduras y cereales
 - 3) Aves y pescados
 - 4) Ablandar/Derretir
3. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua.)
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
 - 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.

Uso del horno

1. Plato combinado

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-1	Comida preparada refrigerada	300-350 g	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 un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
1-2	Comida preparada refrigerada	400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un 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.
1-3	Comida vegetariana refrigerada	300-350 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un 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.
1-4	Comida vegetariana refrigerada	400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un 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.

2. Verduras y cereales

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-1	Judías verdes	250 g	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.
2-2	Espinacas	150 g	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.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-3	Mazorca de maíz	250 g	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-4	Arroz integral	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
2-5	Macarrones de harina integral	250 g	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.
2-6	Quinoa	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada el doble de cantidad de agua fría (250 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
2-8	Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.
2-9	Tomates gratinados	400 g	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.

3. Aves y pescados

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
3-1	Pechugas de pollo	300 g	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-2	Pechugas de pavo	300 g	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-3	Filetes de pescado fresco	300 g	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.
3-4	Filetes de salmón fresco	300 g	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.
3-5	Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
3-6	Trucha fresca	200 g	Ponga 1 pescado entero fresco 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.
3-7	Pescado asado	200 g	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
3-8	Rodajas de salmón al grill	300 g	Distribuya los filetes en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

4. Ablandar/Derretir

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
4-1	Fundir mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y póngalos en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin la tapa. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
4-2	Fundir mantequilla	100 g	
4-3	Fundir chocolate negro	50 g	Ralle el chocolate negro y póngalo en un bol pequeño de cristal. Deje derretir sin la tapa. Remueva después de fundir. Deje reposar 1-2 minutos.
4-4	Fundir chocolate negro	100 g	
4-5	Derretir azúcar	25 g	Ponga el azúcar en un bol pequeño de cristal. Añada 10 ml de agua para 25 g y 20 ml de agua para 50 g. Deje derretir sin la tapa. Retire con cuidado, use guantes para horno. Con una cuchara o un tenedor, forme elementos decorativos de caramelo sobre papel de hornear. Deje reposar 10 minutos hasta que se seque y separe del papel.
4-6	Derretir azúcar	50 g	
4-7	Ablandar mantequilla	50 g	Corte la mantequilla en 3 o 4 trozos y póngalos en un bol pequeño de cristal. Deje ablandar sin la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.
4-8	Ablandar mantequilla	100 g	

Uso del horno

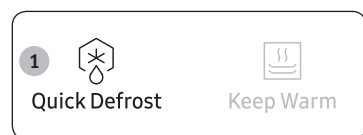
Uso de las funciones de Descongelación rápida

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

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

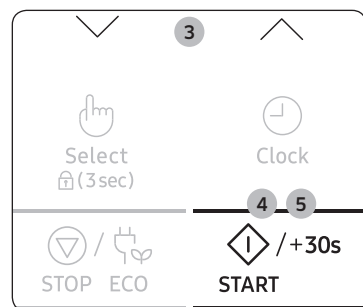
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Quick Defrost (Descongelación rápida)**.



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. A continuación pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.



3. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (Consulte la tabla contigua).
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**.
- 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 **START/+30s (INICIO/+30 s)** para finalizar la descongelación.
- 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.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Quick Defrost (Descongelación rápida)**, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, aves, pescado, verdura congelada o pan congelado en un plato plano de cristal o de cerámica.

Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1	Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3	Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 20-60 minutos.
4	Verduras	200-1500 g	Extienda uniformemente la verdura congelada en una bandeja de cristal plana. Gire o remueva la verdura congelada cuando el horno emita un pitido. A continuación, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) . Este programa es adecuado para todo tipo de verduras congeladas. Deje reposar 5-20 minutos.

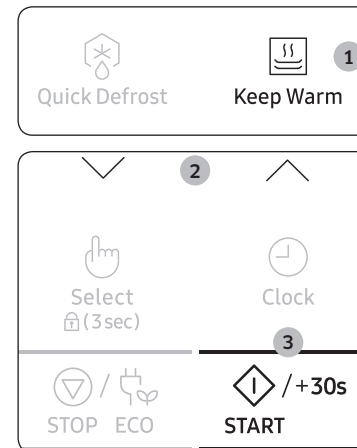
Código	Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
5	Pan	200-1500 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. A continuación,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

Uso de las funciones 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** o **Abajo**.

NOTA

- El tiempo de **Keep Warm (Mantener caliente)** se ha establecido en 60 minutos.
- El tiempo máximo de **Keep Warm (Mantener caliente)** es de 60 minutos.



1. Pulse el botón **Keep Warm (Mantener caliente)**.

2. Seleccione caliente y templado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.

3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se visualizan 60 minutos.

- Para dejar de calentar la comida, abra la puerta o pulse el botón **STOP/ECO (PARADA/ECO)**.

Uso del horno

Menú recomendado para Mantener caliente

Código	Modo	Menú
1	Caliente	Lasaña, Sopa, Gratinados, Guisos, Pizza, Bistec (muy hecho), Beicon, Platos de pescado, Tortas secas
2	Templado	Pastel, Pan, Platos de huevos, Bistec (poco hecho o al punto)

⚠ PRECAUCIÓN

- No use 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.

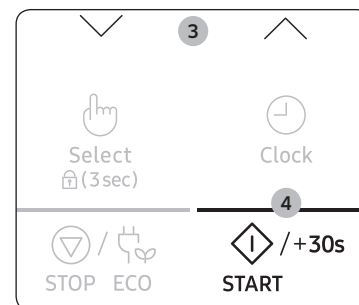
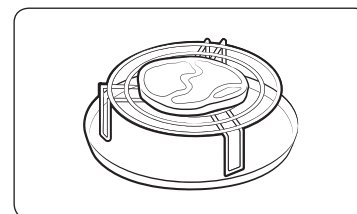
Gratinar


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

- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

⚠ ADVERTENCIA

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



1. Abra la puerta, coloque la comida sobre la parrilla y cierre la puerta.
2. Pulse el botón **Grill (Gratinador)**. Se muestran las siguientes indicaciones:
 (Modo gratinador)
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.
3. Ajuste el tiempo del gratinador pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
 - El tiempo de grill máximo es 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se inicia el proceso de gratinado.
 - 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.

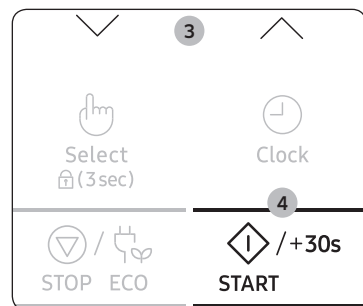
Combinación de microondas y gratinador

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

⚠ ADVERTENCIA

- 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. Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

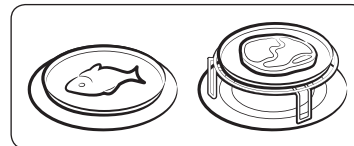
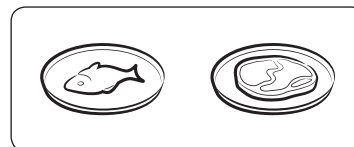
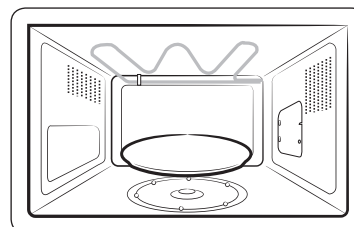
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Combi**.
Se muestran las siguientes indicaciones:
 (Modo combinado de microondas y gratinador)
600 W (Potencia de salida)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación, pulse el botón **Select/Child Lock (Seleccionar/Bloqueo para niños)**.
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.
3. Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón **Arriba** o **Abajo**.
 - El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. 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.

Uso de la placa tostadora

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



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.
4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados. (Consulte la tabla contigua.)

Uso del horno

PRECAUCIÓN

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

NOTA

- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tales como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente, y aclare con agua limpia.
- No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

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

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3½-4
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 uds.)	450 W + Gratinador	4½-5
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (Congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	7-7½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque las hamburguesas congeladas en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 4-5 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguetes (Congeladas)	200-250 g (2 unidades)	450 W + Gratinador	8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Ponga 1 baguete en el centro, 2 baguetes lado a lado en la bandeja. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 4 minutos.		
Pizza (Congelada)	300-350 g	450 W + Gratinador	7½-8½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.		

Alimentos	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Patatas asadas	250 g	600 W + Gratinador	5-6
	500 g		8-9
Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.			
Palitos de pescado (Congelados)	150 g (5 uds.)	600 W + Gratinador	7-8
	300 g (10 uds.)		9-10
Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire después de 4 minutos (5 piezas) o de 6 minutos (10 piezas). Deje reposar 4 minutos.			
Nuggets de pollo (Congelados)	125 g	600 W + Gratinador	5-5½
	250 g		7½-8
Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada soper de Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 3 minutos (125 g) o de 5 minutos (250 g). Deje reposar 4 minutos.			
Pizza (Fría)	300-350 g	450 W + Gratinador	6½-7½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 4 minutos.		

Uso de las funciones de Gratinador+30 s

La función **Grill+30s (Gratinador+30 s)** también permite aumentar el tiempo de funcionamiento del modo Gratinador 30 segundos con cada pulsación, lo que permite dorar perfectamente las superficies sin cocer demasiado.

Para aumentar el tiempo de cocción del modo Gratinador, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir. Por ejemplo, para añadir tres minutos del modo Gratinador, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)** seis veces.

- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

⚠ ADVERTENCIA

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



1. Coloque la comida en el horno. A continuación, pulse el botón **Grill+30s (Gratinador+30 s)**.

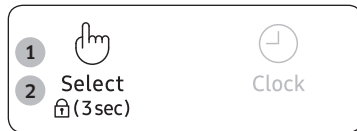


2. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30 s)**. Se inicia el proceso de gratinado.
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso del horno

Uso de las funciones Bloqueo para niños

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

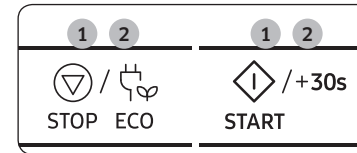


1. Pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra «L».
2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Child Lock (Bloqueo para niños)** durante 3 segundos.
Puede utilizar el horno normalmente.



Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo. El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **START/+30s (INICIO/+30 s)** al mismo tiempo. El horno funciona normalmente.

Guía de utensilios de cocina

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

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

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

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• 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 pírex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.

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

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pírax con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (consulte 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.

NOTA

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Brócoli	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
Instrucciones			
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.			
Coles de Bruselas	250 g	850 W	5½-6½
	Instrucciones		
Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.			
Zanahorias	250 g	850 W	4-4½
	Instrucciones		
Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.			
Coliflor	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
Instrucciones			
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.			
Calabacines	250 g	850 W	3-3½
	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.			

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	850 W	3½-4
	Instrucciones		
Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.			
Puerros	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones		
Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.			
Setas	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instrucciones			
Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.			
Cebollas	250 g	850 W	5½-6
	Instrucciones		
Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.			
Pimiento	250 g	850 W	4½-5
	Instrucciones		
Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.			
Patatas	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instrucciones			
Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.			
Nabos	250 g	850 W	5-5½
	Instrucciones		
Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.			

Guía de cocción

Guía de cocción para arroces y pastas

- Arroz:** Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.
- Pasta:** Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Arroz blanco (Precocido)	250 g	850 W	14-16
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (Precocido)	250 g	850 W	18-20
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (Arroz normal y Arroz salvaje)	250 g	850 W	15-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (Arroz y Cereales)	250 g	850 W	16-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	850 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Recalentamiento

Su horno microondas recalientará 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 850 W, mientras que otros se deben recalentar 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 de reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

Recalentamiento de líquidos

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

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Se recomienda servir a una temperatura de: entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés:

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

Observación:

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

Recalentamiento de líquidos y comida

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (Café, Té y Agua)	150 ml (1 taza)	850 W	1-1½
	250 ml (1 tazón)		1½-2
Instrucciones Vierta el líquido en una taza y recaliente sin cubrir. Ponga la taza o el tazón en el centro del plato giratorio. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos.			
Sopa (Refrigerada)	250 g	850 W	3-3½
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisos (Refrigerados)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (Refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Pasta rellena con salsa (Refrigerada)	350 g	600 W	5-6
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (Refrigerado)	350 g	600 W	5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Comida para bebés (Verduras + Carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (Cereales + Leche + Fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 50 segundos a 1 minuto
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Agítelo bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		

Descongelación manual

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa. Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra. Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio. Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar. Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

NOTA

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

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Carne	250 g 500 g	180 W	6½-7½
			10-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7½-8½
			Instrucciones Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-25 minutos.

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

Guía de cocción

Gratinador

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

Utensilios de cocina para la cocción con el gratinador:

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 gratinador:

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

Observación importante:

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

Microondas + Gratinador

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + Gratinador, 450 W + Gratinador y 300 W + Gratinador.

Utensilios para cocinar con microondas + gratinador

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

Alimentos adecuados para cocina por microondas + gratinador:

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

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + gratinador), 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 cocción con el gratinador para alimentos congelados

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

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 uds.	300 W + Gratinador 1-1½	Solo Gratinador 1-2
	4 uds.	2-2½	1-2
Instrucciones Coloque los panecillos en círculo sobre la rejilla. Gratine la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar 2-5 minutos.			
Baguetes + Cobertura (Tomates, queso, Jamón, Champiñones)	250-300 g (2 unidades)	450 W + Gratinador 8-9	-
	Instrucciones Coloque 2 baguetes congeladas una junto a la otra en la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.		
Gratén (Verduras o Patatas)	400 g	450 W + Gratinador 13-14	-
	Instrucciones Coloque el gratén congelado en un plato pequeño redondo de pírex. Coloque el plato en la rejilla. A continuación, gratínelo. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta (Canelones, Macarrones, Lasaña)	400 g	300 W + Gratinador 18-19	Solo Gratinador 1-2
	Instrucciones Coloque la pasta en un pequeña bandeja rectangular y llana de pírex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. A continuación, gratínela. Deje reposar 2-3 minutos.		

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Nuggets de pollo	250 g	450 W + Gratinador 5-5½	450 W + Gratinador 3-3½
	Instrucciones Coloque los nuggets de pollo en la parrilla. Deles la vuelta por primera vez.		
Patatas panadera	250 g	450 W + Gratinador 9-11	450 W + Gratinador 4-5
	Instrucciones Coloque las patatas uniformemente en papel de horno sobre la rejilla.		

Guía de cocción con el gratinador para alimentos frescos

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

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 uds. (25 g cada una)	Solo Gratinador 4½-5	Solo Gratinador 4-5½
	Instrucciones Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la rejilla.		
Panecillos (Cocidos)	2-4 uds.	Solo Gratinador 2-3	Solo Gratinador 2-3
	Instrucciones Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.		
Tomates gratinados	200 g (2 uds.) 400 g (4 uds.)	300 W + Gratinador 4½-5½ 7-8	Solo Gratinador 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.		

Guía de cocción

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas Hawái (Jamón, Piña, Lonchas de queso)	2 uds. (300 g)	450 W + Gratinador 3½-4	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con la cobertura en la rejilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.		
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador 4½-5½ 8-9	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la rejilla, con la zona cortada hacia el grill.		
Pollo troceado	450-500 g (2 uds.)	300 W + Gratinador 10-12	300 W + Gratinador 12-13
	Instrucciones Prepare los trozos de pollo con aceite y especias. Colóquelos en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.		
Chuletas de cordero/Filetes de ternera (al punto)	400 g (4 uds.)	Solo Gratinador 12-15	Solo Gratinador 9-12
	Instrucciones Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la rejilla. A continuación, gratínelas. Deje reposar 2-3 minutos.		
Filetes de cerdo	250 g (2 uds.)	300 W + Gratinador 7-8	Solo Gratinador 6-7
	Instrucciones Unte los filetes con aceite y añada especias. Colóquelos en círculo sobre la rejilla. A continuación, gratínelos. Deje reposar 2-3 minutos.		

Alimentos frescos	Tamaño ración	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	1 manzana (aprox. 200 g) 2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Gratinador 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 el plato giratorio.		
Pollo asado	1200 g	450 W + Gratinador 24-25	300 W + Gratinador 22-23
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Colóquelos con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en un plato de pìrex. Después del gratinado, deje reposar 5 minutos.		

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliéntela durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

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. Caliéntela durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que la miel 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 pírex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 850 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 850 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 pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 850 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 tostan, 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 darle la vuelta, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	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.

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 darle la vuelta, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30 s) otra vez 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.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.

Problema	Causa	Acción
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.
<ol style="list-style-type: none"> 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.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.
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.

Solución de problemas

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.
Gratinador		
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.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno.	Respete el espacio de ventilación especificado en la guía de instalación del producto.

Advertencias de instalación

Durante la instalación del horno microondas, es necesaria una apertura de ventilación de 50 mm como mínimo entre la parte posterior y el suelo del armario donde se va a instalar. Además, los cuatro lados del microondas deben ubicarse a una distancia de al menos 3 mm del armario. Es importante garantizar que la instalación de este producto se realiza de conformidad con las instrucciones de este manual y con las instrucciones de instalación del fabricante del horno. (Consulte el manual de instalación)

⚠ PRECAUCIÓN

Si no se siguen las indicaciones de este manual, puede generarse vapor dentro del horno microondas, lo que impide que se pueda comprobar el estado de los alimentos mientras cocinan. Además, puede provocar un funcionamiento incorrecto del horno microondas.

Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-10	El sensor de cocción necesita revisión.	Pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) y vuelva a ponerlo en marcha. 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.
C-F2	El teclado táctil no funciona correctamente.	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.
C-d0		

📖 NOTA

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

Especificaciones técnicas

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

Modelo		MG22M8074C*
Fuente de alimentación		230 V - 50 Hz CA
Consumo de energía	Potencia máxima	2400 W
	Microondas	1300 W
	Gratinador (resistencia)	1100 W
Potencia de salida		100 W / 850 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior	595 x 380 x 320 mm
	Cavidad del horno	330 x 224 x 292 mm
Volumen		22 litros
Peso	Neto	15,5 kg aproximadamente

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DE68-04552B-00

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MG22M8074C*



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança	3	Utilização das funcionalidades de Manter quente	21
Segurança geral	6	Grelhar	22
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	7	Combinação de micro-ondas e grelhador	23
Garantia limitada	8	Utilização do prato de tostar	23
Definição do grupo do produto	8	Utilização das funcionalidades de Grelhador+30s	25
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	8	Utilização das funcionalidades de Bloqueio para crianças	26
		Desligamento do sinal sonoro	26
Instalação	9	Guia de utensílios de cozinha	27
Acessórios	9		
Prato giratório	9	Guia de confeção de alimentos	28
Manutenção	10	Micro-ondas	28
Limpeza	10	Cozedura	28
Substituição (reparação)	10	Reaquecer	30
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	10	Reaquecimento de líquidos	31
		Reaquecimento de alimentos para bebés	31
		Observação:	31
Funções do forno	11	Descongelação manual	33
Forno	11	Grelhador	34
Painel de controlo	11	Micro-ondas + Grelhador	34
		Sugestões e truques	37
Utilização do forno	12	Resolução de problemas	38
Como funciona um forno micro-ondas	12	Resolução de problemas	38
Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas	12	Precauções para instalação	40
Cozinhar/Reaquecer	13	Código de informação	40
Programação da hora	13		
Níveis de potência e variações de tempo	14	Características técnicas	41
Início rápido	14		
Regulação do tempo de cozedura	14		
Interrupção da cozedura	15		
Definição do modo de poupança de energia	15		
Utilizar as funcionalidades de Cozedura com sensor	15		
Instruções da função de cozedura com sensor automático	17		
Utilização das funções de Cozedura automática	17		
Utilização das funcionalidades de Descongelação rápida	20		

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.

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.

Instruções de segurança

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

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

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

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, 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.

A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica de acordo com as regras de instalação elétrica.

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

Este forno deve ser colocado numa 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.

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

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

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

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

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado.

Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

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

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

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

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

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

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

Instruções de segurança

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados. Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de 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 acidental.

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 incontrollada 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.

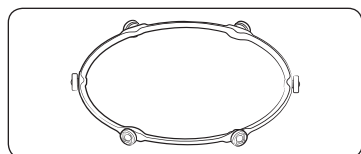
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

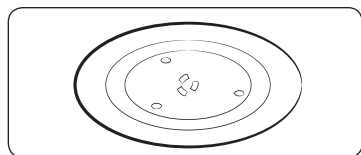
Instalação

Acessórios

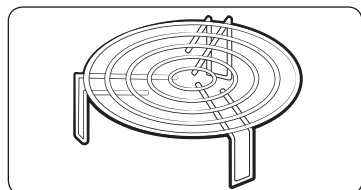
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



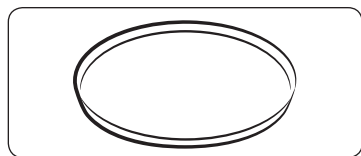
- 01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.
O anel de roletes suporta o prato giratório.



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



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

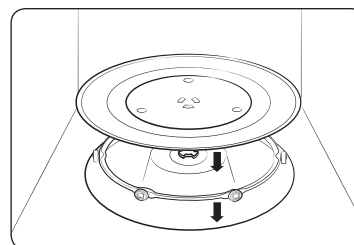


- 04 Prato de tostar**, consulte a página 23.
O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no micro-ondas, para grelhar ou quando cozinhar nos modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de piza estaladiça.

⚠ ATENÇÃO

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

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

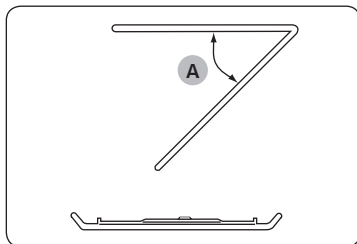
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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. Enxágüe 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 para 45° (A) 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.

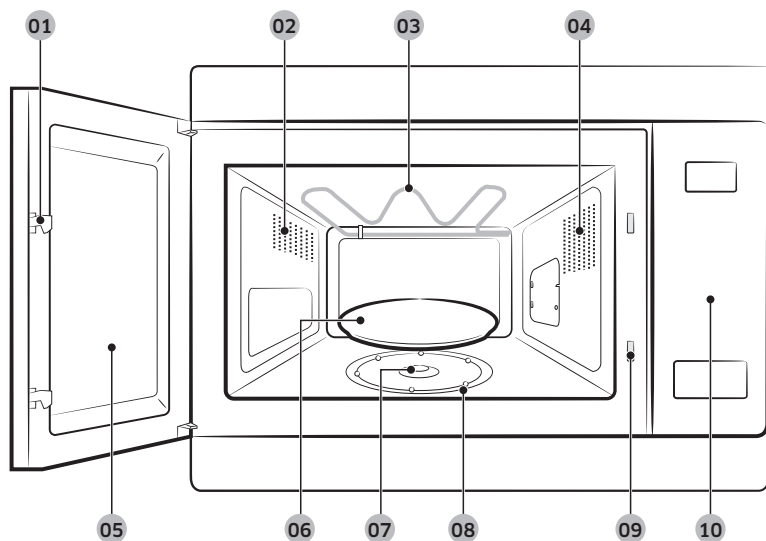
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com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

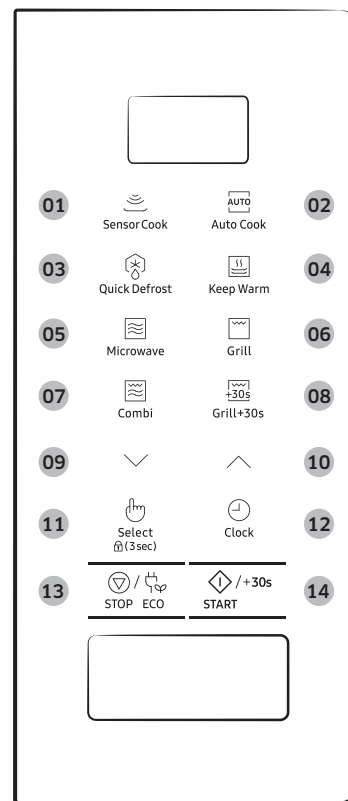
Funções do forno

Forno



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

Painel de controlo



- 01 Sensor Cook (Cozedura com sensor)
- 02 Auto Cook (Cozedura automática)
- 03 Quick Defrost (Descongelação rápida)
- 04 Keep Warm (Manter quente)
- 05 Microwave (Micro-ondas)
- 06 Grill (Grelhador)
- 07 Combi (Combinado)
- 08 Grill+30s (Grelhador+30s)
- 09 Para baixo
- 10 Para cima
- 11 Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)
- 12 Clock (Relógio)
- 13 STOP/ECO (PARAR/ECO)
- 14 START/+30s (INICIAR/+30s)

Funções do forno



Utilização do forno

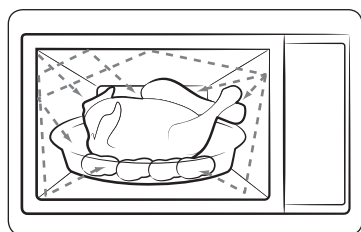
Como funciona um forno micro-ondas

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
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



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

ATENÇÃO

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.

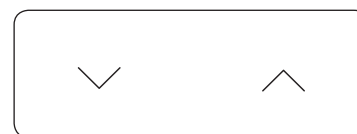
Verificação do funcionamento correto do forno micro-ondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar corretamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção “Resolução de problemas” na página 38.

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 (100 % - 850 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.



Programa o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo** o número de vezes adequado.

O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.



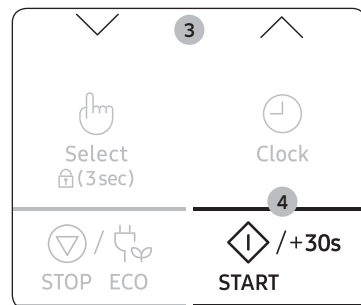
Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

⚠ ATENÇÃO

- Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
- O tempo limite do **Microwave (Micro-ondas)** é de 99 minutos.

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)**. Aparece a indicação 850 W (Potência máxima de cozedura):
 (modo micro-ondas)
2. Selecione o nível de potência apropriado carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela de níveis de potência.) Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
3. Programe o tempo de cozedura carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. O tempo de cozedura é visualizado.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e 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.

Programação da hora

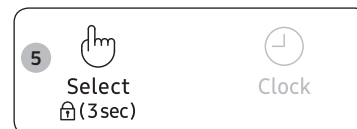
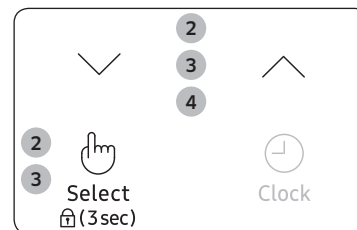
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor.

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. Programe o sistema de 12 horas ou de 24 horas carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
3. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para acertar as horas. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
4. Carregue no botão **Para cima** ou **Para baixo** para acertar os minutos.
5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)** para iniciar o relógio. A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.



Utilização do forno

Níveis de potência e variações de tempo

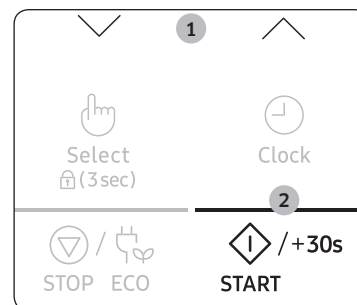
A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Porcentagem	Potência
ALTA	100 %	850 W
MÉDIA ALTA	71 %	600 W
MÉDIA	53 %	450 W
MÉDIA BAIXA	35 %	300 W
DESCONGELAR	21 %	180 W
BAIXA	12 %	100 W

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

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Início rápido



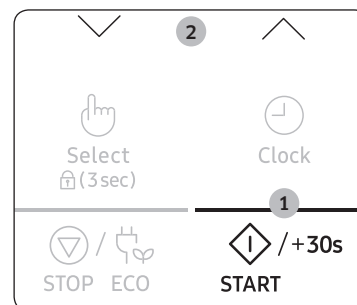
1. Coloque os alimentos no forno. Em seguida, seleccione o tempo de cozedura através do botão **Para cima** e **Para baixo**. O tempo de cozedura é visualizado.
2. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. O modo **Microwave (Micro-ondas)** (850 W) é iniciado. Quando terminar.
 - 1) O forno apita 4 vezes.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora atual é apresentada novamente.

Regulação do tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura ao carregar uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

No modo Micro-ondas, Grelhador ou Combinado, se carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** aumenta o tempo de cozedura.

- Verifique, em qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta
- Aumente o tempo de cozedura restante



Método 1

Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender acrescentar.

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

Método 2

Basta carregar no botão **Para cima** ou **Para baixo** para regular o tempo de cozedura.



Interrupção da cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

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

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	<ul style="list-style-type: none">• Abra a porta ou carregue uma vez no botão STOP/ECO (PARAR/ECO). A cozedura é interrompida.• Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s).
Completamente	<ul style="list-style-type: none">• Carregue uma vez no botão STOP/ECO (PARAR/ECO). A cozedura é interrompida.• Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão STOP/ECO (PARAR/ECO).

Definição do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



- Carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**. 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 aparece após 25 minutos.

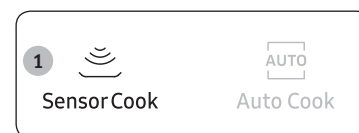
A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

Utilizar as funcionalidades de Cozedura com sensor

As funcionalidades de **Sensor Cook (Cozedura com sensor)** têm 7 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria **Sensor Cook (Cozedura com sensor)** ao carregar no botão **Para cima** e **Para baixo**.

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



1. Carregue no botão **Sensor Cook (Cozedura com sensor)**.



2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.)



3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Inicia-se a cozedura.

- 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.

ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.



Utilização do forno

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Bebida	150-250 g	Deite o líquido (temperatura ambiente) para uma chávena ou caneca de cerâmica. Reaqueça sem a tampa. Coloque no centro do prato giratório. Deixe-as em repouso dentro do forno. Mexa as bebidas, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar a chávena, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2	Brócolos	200-500 g	Lave os legumes frescos, como os brócolos, e corte em pés. Distribua-os uniformemente numa taça de vidro adequada para micro-ondas e adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Tape com um invólucro de plástico ventilado (2 a 3 cm). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3	Cenouras	200-500 g	Lave os legumes frescos, como as cenouras e corte-as em rodela uniformes. Distribua-os uniformemente numa taça de vidro adequada para micro-ondas e adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Tape com um invólucro de plástico ventilado (2 a 3 cm). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4	Batatas com casca	200-1000 g	Lave e limpe as batatas, cada uma com 200 g. Faça vários furos em cada batata com um garfo. Coloque em círculo no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
5	Sopa fria	250-500 g	Coloque sopa fria numa taça de vidro adequada para micro-ondas. Tape com um invólucro de plástico ventilado (2 a 3 cm). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Mexa uma vez antes de servir.
6	Massa cozida	100-300 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Adicione o quádruplo da quantidade em 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 a 3 minutos.
7	Refeição pronta congelada	200-600 g	Coloque a refeição congelada pré-cozinhada no prato giratório. Fure a película da refeição pronta congelada. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Este programa é ideal para refeições pré-cozinhadas congeladas compostas por 3 componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).

ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.



Instruções da função de cozedura com sensor automático

O sensor automático permite-lhe cozinhar os alimentos automaticamente através da deteção da quantidade de gases gerados pelos alimentos durante a cozedura.

- Ao cozinhar alimentos, geram-se muitos tipos de gases. O sensor automático determina o tempo e o nível de potência adequados através da deteção desses gases dos alimentos, eliminando a necessidade de definir o tempo de cozedura e o nível de potência.
- Quando tampa um recipiente com a respetiva tampa ou com um invólucro de plástico durante a Cozedura com sensor, o sensor automático irá detetar os gases gerados depois de o recipiente ficar saturado com o vapor. Se estiver a utilizar película aderente ou um invólucro de plástico, certifique-se de que deixa uma pequena abertura junto à beira do prato para ventilação ou faça vários furos.
- Pouco antes de a cozedura acabar, será iniciada a contagem decrescente do tempo restante de cozedura. Se for necessário, esta será a melhor altura para virar ou mexer os alimentos para uma cozedura uniforme.
- Antes da cozedura com sensor automático, os alimentos podem ser temperados com ervas aromáticas, condimentos ou molhos para alourar. Mas atenção, o sal e o açúcar podem deixar marcas de queimadura nos alimentos e, por isso, esses ingredientes devem ser adicionados depois da cozedura.
- Para obter bons resultados de cozedura com esta função, siga as orientações para a seleção dos recipientes e tampas adequados presentes nas tabelas deste manual.
- Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas e utilize as respetivas tampas ou tape-os com um invólucro de plástico. Quando utilizar um invólucro de plástico, deixe um dos lados dobrado para trás para deixar que o vapor saia na proporção correta.
- Utilize sempre a respetiva tampa do utensílio utilizado. Se o utensílio não tiver uma tampa própria, utilize um invólucro de plástico.
- Encha os recipientes pelo menos até meio.
- Os alimentos que precisam de ser mexidos ou virados devem ser mexidos ou virados mais no final do ciclo da cozedura com sensor, depois de começar a contagem decrescente no visor.

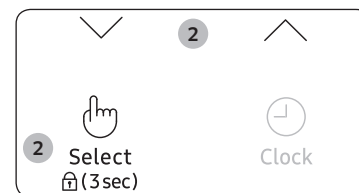
Utilização das funções de Cozedura automática

As funcionalidades de **Auto Cook (Cozedura automática)** têm 29 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

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



1. Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.
2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
 - 1) Refeição no prato
 - 2) Legumes e cereais
 - 3) Aves e peixe
 - 4) Amolecer/derreter
3. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

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

 - 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.



Utilização do forno

1. Refeição no prato

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1	Refeição fria pré-cozinhada	300-350 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-2	Refeição fria pré-cozinhada	400-450 g	
1-3	Refeição fria vegetariana	300-350 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-4	Refeição fria vegetariana	400-450 g	

2. Legumes e cereais

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1	Feijão-verde	250 g	Lave o feijão-verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres 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.
2-2	Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3	Maçaroca de milho	250 g	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para micro-ondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-4	Arroz integral	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
2-5	Macarrão integral	250 g	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.
2-6	Quinoa	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
2-7	Bulgur	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para micro-ondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
2-8	Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respetivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-9	Tomates no forno	400 g	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para micro-ondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o recipiente sobre a grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.



3. Aves e peixe

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1	Peitos de frango	300 g	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-2	Peitos de peru	300 g	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-3	Filetes de peixe fresco	300 g	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.
3-4	Filetes de salmão fresco	300 g	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.
3-5	Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-6	Truta fresca	200 g	Coloque 1 peixe inteiro 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.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-7	Peixe assado	200 g	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.
3-8	Bifes de salmão grelhados	300 g	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

4. Amolecer/Derreter

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
4-1	Derreter manteiga	50 g	Corte a manteiga em 3 ou 4 pedaços e coloque-os numa pequena taça de vidro. Derreta sem tapan.
4-2	Derreter manteiga	100 g	Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-3	Derreter chocolate preto	50 g	Rale o chocolate preto e coloque-o numa pequena taça de vidro. Derreta sem tapan. Mexa depois de estar dissolvido. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-4	Derreter chocolate preto	100 g	
4-5	Derreter açúcar	25 g	Coloque açúcar numa pequena taça de vidro. Adicione 10 ml de água por 25 g e adicione 20 ml de água por 50 g. Derreta sem tapan. Retire com cuidado utilizando luvas! Utilize uma colher ou garfo e faça decorações de caramelo no papel vegetal. Deixe repousar durante 10 minutos até secar e retire do papel.
4-6	Derreter açúcar	50 g	
4-7	Amolecer manteiga	50 g	Corte a manteiga em 3 ou 4 pedaços e coloque-os numa pequena taça de vidro. Amoleça sem tapan. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4-8	Amolecer manteiga	100 g	

Utilização do forno

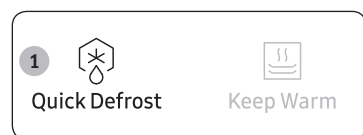
Utilização das funcionalidades de Descongelação rápida

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

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

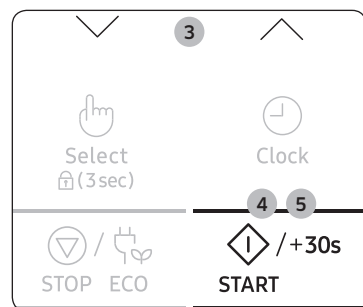
Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.



2. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.



3. Selecione o tamanho da dose, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
- 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/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar a descongelação.
- 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.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Quick Defrost (Descongelação rápida)**, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe, os legumes e o pão congelados num prato raso de vidro ou cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2	Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. E, depois, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3	Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. E, em seguida, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
4	Legumes	200-1500 g	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. E, em seguida, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

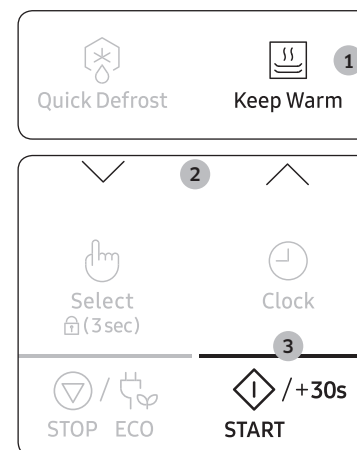
Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
5	Pão	200-1500 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. E, em seguida, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.

Utilização 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 selecionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, com o botão **Para cima** ou **Para baixo**.

NOTA

- O tempo da funcionalidade **Keep Warm (Manter quente)** foi especificado como 60 minutos.
- O tempo máximo da funcionalidade **Keep Warm (Manter quente)** é de 60 minutos.



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

2. Selecione Quente e morno, carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.

3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Os 60 minutos são apresentados.

- Para parar de aquecer os alimentos, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

Utilização do forno

Menu recomendado da opção Manter quente

Código	Modo	Menu
1	Quente	Lasanha, Sopa, Gratinado, Guisado, Piza, Bifes (bem passados), Bacon, Pratos de peixe, Bolos secos
2	Morno	Tarte, Pão, Pratos de ovos, Bifes (mal passados ou médio mal)

⚠️ ATENÇÃO

- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenha acabado de cozinhar.
- 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.

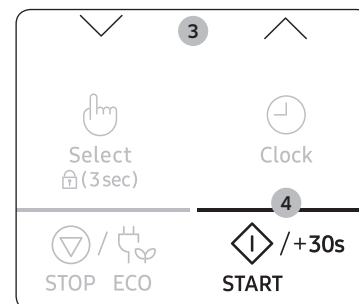
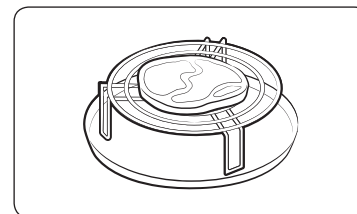
Grelhar

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

- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

⚠️ AVISO

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



1. Abra a porta, coloque os alimentos no suporte e feche a porta.

2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**. São visualizadas as seguintes indicações:
 - ☐ (Modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo do grelhador carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.

- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

O grelhador é iniciado.

- 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.

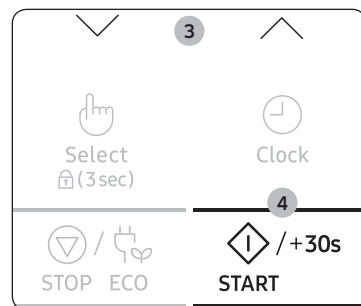
Combinação de micro-ondas e grelhador


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

⚠ AVISO

- 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. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

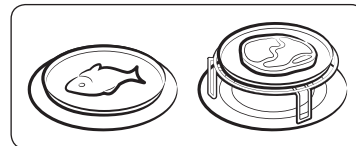
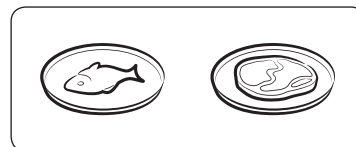
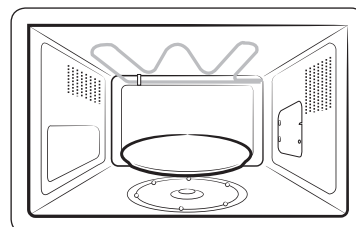
Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**. São visualizadas as seguintes indicações:
 (modo combinado micro-ondas e grelhador)
600 W (potência de saída)
2. Selecione o nível de potência apropriado carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**. (600 W, 450 W, 300 W.) Em seguida, carregue no botão **Select/Child Lock (Selecionar/Bloqueio para crianças)**.
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.
3. Programe o tempo de cozedura carregando no botão **Para cima** ou **Para baixo**.
 - O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. 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.

Utilização do prato de tostar

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



1. Coloque o prato de tostar diretamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação Micro-ondas-Grelhador-Combinado [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.
5. Selecione o tempo de cozedura e o nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

Utilização do forno

⚠ ATENÇÃO

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

📄 NOTA

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador	3½-4
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates no forno	200 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	4½-5
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Hambúrguer (Congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador	7-7½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque o hambúrguer congelado em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire a comida após 4 a 5 minutos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cacetes (Congelados)	200-250 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	8-9
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque 1 cacete no centro do prato de tostar, 2 cacetes, lado a lado, no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 4 minutos.		
Piza (Congelada)	300-350 g	450 W + Grelhador	7½-8½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Batatas assadas	250 g	600 W + Grelhador	5-6
	500 g		8-9
Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Douradinhos (Congelados)	150 g (5 pçs)	600 W + Grelhador	7-8
	300 g (10 pçs)		9-10
Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato com uma colher de sopa de óleo. Coloque os "douradinhos" em círculo no prato. Vire-os passados 4 minutos (5 pçs) ou passados 6 minutos (10 pçs). Deixe repousar durante 4 minutos.			
Nuggets de frango (Congelados)	125 g	600 W + Grelhador	5-5½
	250 g		7½-8
Instruções Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato de tostar com 1 colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 3 minutos (125 g) ou 5 minutos (250 g). Deixe repousar durante 4 minutos.			
Piza (Fria)	300-350 g	450 W + Grelhador	6½-7½

Utilização das funcionalidades de Grelhador+30s

A função **Grill+30s (Grelhador+30s)** também permite aumentar o tempo de funcionamento do modo Grelhador durante 30 segundos carregando uma vez, pelo que pode gratinar minuciosamente a superfície sem ficar demasiado cozinhado.

Para aumentar o tempo de cozedura do modo Grelhador, prima o botão **Grill+30s (Grelhador+30s)** uma vez para cada 30 segundos que pretenda adicionar. Por exemplo, para adicionar três minutos do modo Grelhador, prima o botão **Grill+30s (Grelhador+30s)** seis vezes.

- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

⚠ AVISO

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

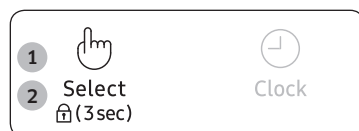


1. Coloque os alimentos no forno. E, em seguida, carregue no botão **Grill+30s (Grelhador+30s)**.
2. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
O grelhador é iniciado.
 - 1) O forno apita 4 vezes.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora atual é apresentada novamente.

Utilização do forno

Utilização das funcionalidades de Bloqueio para crianças

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



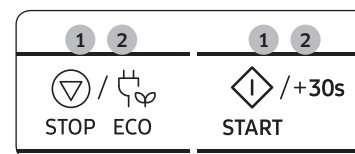
1. Carregue no botão de **Child Lock (Bloqueio para crianças)** durante 3 segundos.
 - O forno micro-ondas é bloqueado (não é possível selecionar nenhuma função).
 - Aparece a indicação “L” no visor.
2. Para desbloquear o forno, carregue no botão **Child Lock (Bloqueio para crianças)** durante 3 segundos.

Pode utilizar o forno normalmente.



Desligamento do sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START/+30s (INICIAR/+30s)** em simultâneo. O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **START/+30s (INICIAR/+30s)** em simultâneo. O forno funciona normalmente.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos sem serem refletidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter atenção quando escolhe os utensílios. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios de cozinha, indica se podem ou não ser utilizados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios de cozinha	Próprio para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓X	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de refeições rápidas		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	X	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	X	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.

Utensílios de cozinha	Próprio para micro-ondas	Comentários
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	X	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	X	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	X	Podem provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓X	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado ✓X : Com cuidado X : Não seguro

Guia de confeção de alimentos

Micro-ondas

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respetivo teor em água, gordura e açúcar. As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

Cozedura

Utensílios para cozedura no micro-ondas:

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

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

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

Tapar os alimentos durante a cozedura

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

Tempos de espera

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

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.

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

Guia de confeção de legumes frescos

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

NOTA

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Brócolos	250 g	850 W	4-4½
	500 g		5-5½
Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Couves de Bruxelas	250 g	850 W	5½-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	850 W	4-4½
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g	850 W	5-5½
	500 g		8-8½
Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Curgetes	250 g	850 W	3-3½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Beringelas	250 g	850 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	850 W	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 g	850 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Cebolas	250 g	850 W	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	850 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 g	850 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Nabos	250 g	850 W	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de arroz e massa

- Arroz:** utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.
- Massa:** utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozida. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Arroz branco (Pré-cozido)	250 g	850 W	14-16
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (Pré-cozido)	250 g	850 W	18-20
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (Arroz + Arroz selvagem)	250 g	850 W	15-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (Arroz + Cereais)	250 g	850 W	16-18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	850 W	10-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

Reaquecer

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

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

Preparar e tapar os alimentos

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

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 850 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.

Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo. Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento - para consultar posteriormente. Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente. Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

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

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

Leite para bebés:

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

Observação:

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

Reaquecer líquidos e alimentos

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Bebidas (Café, Chá e Água)	150 ml (1 chávena)	850 W	1-1½
	250 ml (1 caneca)		1½-2
	Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (Fria)	250 g	850 W	3-3½
			Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Guisado (Frio)	350 g	600 W	5½-6½
			Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa com molho (Fria)	350 g	600 W	4½-5½
			Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.

Guia de confeção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Massa recheada com molho (Fria)	350 g	600 W	5-6
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (Fria)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

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

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

Descongelamento manual

Os micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem 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 esorra. Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelamento, esorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes. Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação. Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar. Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

NOTA

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

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

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

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

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

Observação importante:

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

Micro-ondas + Grelhador

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador:

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

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

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

Observação importante:

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

Manual do grelhador para alimentos congelados

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

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs	300 W + Grelhador 1-1½	Apenas grelhador 1-2
	4 pçs	2-2½	1-2
Instruções Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.			
Cacetes + Cobertura (Tomates, Queijo, Presunto, cogumelos)	250-300 g (2 pçs)	450 W + Grelhador 8-9	-
	Instruções Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Gratinar (Legumes ou Batatas)	400 g	450 W + Grelhador 13-14	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa (Canelones, Macarrão, Lasanha)	400 g	300 W + Grelhador 18-19	Apenas grelhador 1-2
	Instruções Coloque a massa congelada num pirex pequeno, retangular e raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador 5-5½	450 W + Grelhador 3-3½
	Instruções Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.		
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador 9-11	450 W + Grelhador 4-5
	Instruções Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.		

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 a 4 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador 4½-5	Apenas grelhador 4-5½
	Instruções Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.		
Pãezinhos (Cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador 2-3	Apenas grelhador 2-3
	Instruções Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.		

Guia de confeção de alimentos

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tomates no forno	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	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 pirex na grelha.		
Tosta havaiana (Fiambre, Ananás, Fatias de queijo)	2 pçs (300 g)	450 W + Grelhador 3½-4	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, diretamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador 4½-5½ 8-9	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.		
Pedacos de frango	450-500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador 10-12	300 W + Grelhador 12-13
	Instruções Tempere os pedacos de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaco de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Costeletas de borrego/Bifes (Médio)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador 12-15	Apenas grelhador 9-12
	Instruções Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Alimentos frescos	Tamanho das doses	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Costeletas de porco	250 g (2 pçs)	300 W + Grelhador 7-8	Apenas grelhador 6-7
	Instruções Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Maças assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador 4-4½ 6-7	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o pirex diretamente no prato giratório.		
Frango assado	1200 g	450 W + Grelhador 24-25	300 W + Grelhador 22-23
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.		

Sugestões e truques

Derreter 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 850 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 850 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 850 W.

Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampas de enroscar. 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 850 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto estão a tostar durante 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deixe repousar durante 2 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 táctil: 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 novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) 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.	Ouçá 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.

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/+30s (INICIAR/+30s) 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.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotas de água. 2. O vapor é expelido por uma fenda na porta. 3. A água fica no forno. 	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.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Mantenha o espaço de ventilação especificado no manual de instalação do produto.
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.

Resolução de problemas

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.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Mantenha o espaço de ventilação especificado no manual de instalação do produto.

Precauções para instalação

Ao instalar um forno micro-ondas, é requerida uma abertura para ventilação de 50 mm, no mínimo, entre a parede traseira e o piso do armário de instalação. Além disso, os 4 lados do micro-ondas devem estar localizados, pelo menos, a 3 mm de um armário. É importante assegurar que a instalação deste produto esteja em conformidade com as instruções neste manual e as instruções de instalação do fabricante do forno. (Consulte o manual de instalação)

⚠ ATENÇÃO

Se este manual não for respeitado, pode criar vapor no interior do forno micro-ondas, o que impede a verificação dos alimentos durante a cozedura. Além disso, pode provocar uma avaria no forno micro-ondas.

Código de informação

Código de informação	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. Se voltar a ser apresentado, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-F2	O botão está avariado.	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.
C-d0		

📖 NOTA

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

Características técnicas

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

Modelo		MG22M8074C*
Fonte de alimentação		CA 230 V - 50 Hz
Consumo de energia	Potência máxima	2400 W
	Micro-ondas	1300 W
	Grelhador (resistência de aquecimento)	1100 W
Potência		100 W / 850 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento		2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	Exterior	595 x 380 x 320 mm
	Cavidade do forno	330 x 224 x 292 mm
Volume		22 litros
Peso	Líquido	15,5 kg aprox.

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 [Only for E-Store] 0800 100 232	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	21629099	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



DE68-04552B-00