

# Horno microondas

---

Manual del usuario

MC35R8058\*\*

---



**SAMSUNG**

## Tabla de contenidos

<b>Instrucciones de seguridad</b>	<b>3</b>
Instrucciones importantes de seguridad	3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8
<b>Instalación</b>	<b>9</b>
Qué incluye	9
Accesorios	9
Lugar de instalación	10
Plato giratorio	10
<b>Mantenimiento</b>	<b>11</b>
Limpieza	11
Sustitución (reparación)	11
Cuidados para períodos largos de no utilización	11
<b>Antes de empezar</b>	<b>12</b>
Reloj	12
Sonido encendido/apagado	12
Sobre la energía microondas	13
Utensilios de cocina para microondas	13
<b>Operaciones</b>	<b>14</b>
Panel de control	14
Modo manual	16
Modo automático	20
Funciones especiales	22

<b>Cocción inteligente</b>	<b>23</b>
Cocción automática	23
Cocción manual	28
Rápido y fácil	36
<b>Solución de problemas</b>	<b>37</b>
Puntos de control	37
Códigos de información	40
<b>Especificaciones técnicas</b>	<b>41</b>

## Instrucciones de seguridad

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

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

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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

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

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

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

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

## Instrucciones de seguridad

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

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

El horno microondas solo debe utilizarse sobre una encimera (libre instalación) y no se puede instalar en el interior de un armario.

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Este electrodoméstico 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 electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia.

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

El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles. Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.

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

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

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

El electrodoméstico 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 producir la rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

No debe instalarse el electrodoméstico detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.

**ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante su 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 electrodoméstico está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico 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 electrodoméstico 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 electrodoméstico. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.

Mantenga el electrodoméstico 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](http://www.samsung.com).

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

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

### Definición del grupo del producto

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

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

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



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

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

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

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

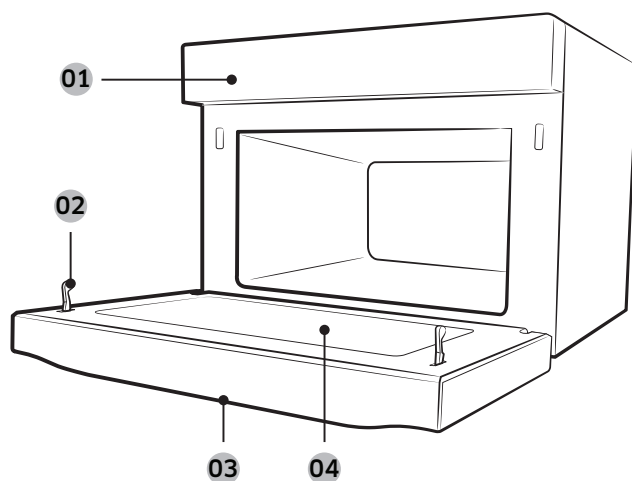
Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE, Baterías visite: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

# Instalación

## Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto incluye todas las piezas y accesorios. Si tiene algún problema con el horno o con los accesorios, póngase en contacto con el centro de atención al cliente o con el distribuidor.

## El horno de un vistazo



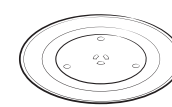
- 01 Panel de control      02 Bloqueo de seguridad de la puerta      03 Tirador de la puerta
- 04 Puerta

## Accesorios

El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de comida.



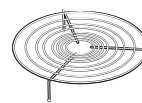
Anillo giratorio



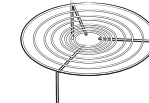
Plato giratorio



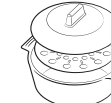
Placa tostadora



Parrilla inferior



Parrilla superior



Vaporera \*

### NOTA

La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (\*) depende del modelo del horno.

Anillo giratorio	Colóquelo en el centro de la base. Sobre él se apoya el plato giratorio.
Plato giratorio	Ponga el anillo giratorio con el centro encajado en el acoplador. Sirve como base para cocinar.
Rejillas	Utilice una de estas rejillas según convenga para cocinar dos platos al mismo tiempo. Un plato más pequeño en el plato giratorio, y el otro en la rejilla seleccionada. Puede usar estas rejillas cuando use la Convección del gratinador o con el modo de Cocina combinada.
	<b>NOTA</b> No use rejillas de metal en el modo Microondas.

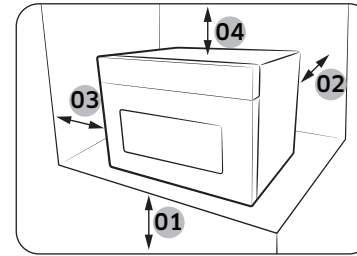
## Instalación

Placa tostadora	Ponga la placa sobre el plato giratorio. Úsela para tostar comida o dejar pasteles o pizzas crujientes.
Vaporera	(Solo modelo MC35R8058K*) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use la olla a vapor con cocción al vapor.</li> <li>• La olla a vapor solo está disponible con cocción con microondas. No la utilice con otros modos de cocción.</li> <li>• Consulte la <b>Guía de cocción a vapor</b> en la página 34.</li> </ul>

**NOTA**

No ponga el horno en funcionamiento sin el plato giratorio sobre el aro giratorio.

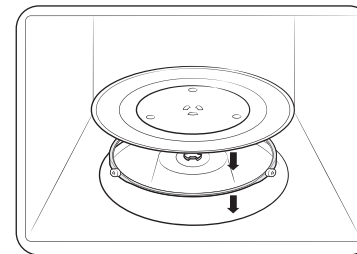
### Lugar de instalación



- 01** A 85 cm por encima del suelo
- 02** A 10 cm de la pared trasera
- 03** A 10 cm de los laterales
- 04** A 20 cm de la superficie superior

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

### Plato giratorio



Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro y el plato giratorios. 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).

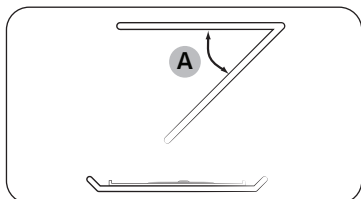
Si la puerta no se abre o cierra suavemente, revise si los cierres han acumulado impurezas.

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.

## Antes de empezar

Hay un par de componentes que debe conocer antes de ir directamente a una receta. Antes o durante cualquier modo de cocción, puede ajustar/cambiar el reloj o el temporizador de cocina según sus necesidades.

### Reloj

Es importante ajustar la hora correcta para un funcionamiento automático correcto.



1. Encienda el horno y espere varios segundos para entrar en el modo de Espera. La parte de las horas empieza a parpadear.



2. Utilice los botones de flechas para ajustar la hora y pulse **OK (Aceptar)**. La parte de los minutos empieza a parpadear.



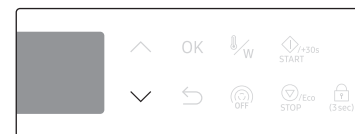
3. Utilice los botones de flechas para ajustar los minutos y pulse **OK (Aceptar)**.

#### NOTA

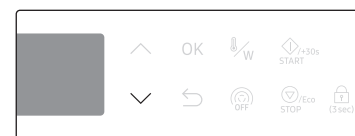
- Para cambiar la hora actual más tarde, mantenga pulsada la flecha hacia arriba (↗) durante 3 segundos y siga los pasos indicados anteriormente.
- El reloj no se puede cambiar durante el funcionamiento.

### Sonido encendido/apagado

Puede activar o desactivar el tono de las teclas, el pitido o la alarma. Este ajuste solo está disponible en el modo de Espera (cuando se muestra la hora actual).



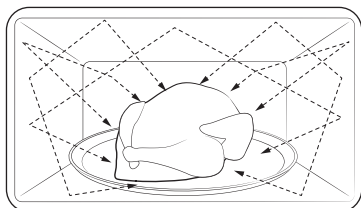
1. Para silenciar el sonido, mantenga pulsado **V** durante 3 segundos. Aparece «OFF» (Apagado) en la pantalla.



2. Para activar el sonido, mantenga pulsado de nuevo **V** durante 3 segundos. «ON» (Encendido) aparece en la pantalla.

## Sobre la energía microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. El horno utiliza el magnetrón preconstruido para generar microondas que se utilizan para cocinar o recalentar los alimentos sin deformarlos ni decolorarlos.



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente por medio de un sistema de distribución en remolino. Por eso la comida se cocina de manera uniforme.
2. Las microondas se absorben a una profundidad de aprox. 2,5 cm. Después, las microondas se disipan dentro de la comida mientras continúa la cocción.
3. El tiempo de cocción se ve afectado por las siguientes condiciones de los alimentos.
  - Cantidad y densidad
  - Contenido de humedad
  - Temperatura inicial (especialmente, cuando están congelados)

### NOTA

La comida cocinada mantiene el calor en su núcleo después de terminar la cocción. Por eso debe respetar el tiempo de reposo especificado en este manual, que asegura una cocción uniforme hasta el centro.

## Utensilios de cocina para microondas

Los utensilios que se usen en el modo de microondas deben permitir que las microondas los atraviesen para que puedan penetrar en los alimentos. Los utensilios metálicos, como los de acero inoxidable, aluminio y cobre, reflejan las microondas. Por consiguiente, no debe utilizar utensilios metálicos. Utilice siempre utensilios marcados como aptos para microondas. Para obtener información adicional sobre los utensilios apropiados consulte la guía siguiente; coloque un vaso de agua o algún alimento en el plato giratorio.

### Requisitos:

- Fondo plano y lados rectos
- Tapa ajustada
- Cazuelas equilibradas con asas que pesen menos que el resto de la cazuela

Material	Seguro para microondas	Descripción
Papel de aluminio	△	Se usa para evitar que las porciones pequeñas se cuezan demasiado. Se puede producir un arco eléctrico si se utiliza una cantidad excesiva de papel de aluminio o si se deja cerca de la pared del horno.
Placa tostadora	○	No la use para precalentar durante más de 8 minutos.
Porcelana fina o loza de barro	○	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina normalmente son seguras, a menos que estén decoradas con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	○	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.



## Antes de empezar

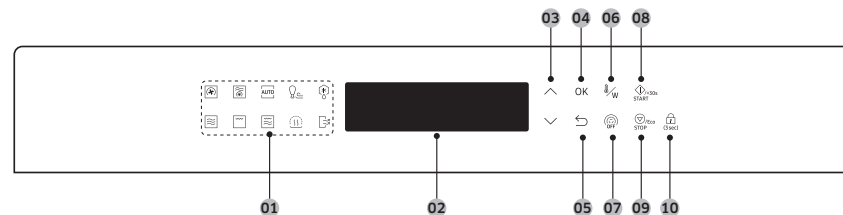
Material	Seguro para microondas	Descripción
Envoltorios de comida rápida	Recipientes o vasos de poliestireno	○ Una cocción excesiva puede hacer que se fundan.
	Bolsas de papel o periódicos	✗ Pueden arder.
	Papel reciclado o adornos metálicos	✗ Pueden provocar arcos eléctricos
Cristal	Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	○ Seguras para microondas a menos que tenga adornos de metal.
	Cristalería fina	○ La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta rápidamente.
	Tarros de cristal	○ Adecuados solo para calentar. Retire la tapa antes de cocinar.
Metal	Platos	✗ Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
	Bolsa para congelar con cierre de alambre.	✗
Papel	Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	○ Usar para cocinar durante poco tiempo. Absorben el exceso de humedad.
	Papel reciclado	✗ Provoca arcos eléctricos.
Plástico	Recipientes	○ Use solo recipientes termoplásticos. Algunos plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas.
	Film transparente	○ Usar para mantener la humedad después de la cocción.
	Bolsas para congelados	△ Use bolsas aptas para hervir u hornear.
Papel encerado o resistente a la grasa	○	Úselo para mantener la humedad y evitar salpicaduras.

○ : Apto para microondas    △ : Usar con precaución    ✗ : No apto para microondas

## Operaciones

### Panel de control

El panel delantero se ofrece en una amplia gama de materiales y colores. Para una calidad mejorada, el aspecto real del horno está sujeto a cambios sin previo aviso.








01	Panel de funciones	Pulse para seleccionar un modo de cocción o una función.
02	Pantalla	Muestra la información necesaria de las funciones o ajustes seleccionados.
03	Arriba / Abajo	Úselo para ajustar el valor de la selección.
04	OK (Aceptar)	Pulse para confirmar sus ajustes.
05	Atrás	Púselo para volver al ajuste predeterminado.
06	Temperatura / Nivel de potencia	Úselo para cambiar la temperatura o el nivel de potencia.
07	Plato giratorio	Púselo para activar y desactivar el plato giratorio.
08	Start (Inicio)	Púselo para iniciar la cocción. Este botón también se usa para precalentar el horno a la máxima potencia.
09	Stop (Parada)	Púselo para parar el funcionamiento. Este botón también se usa para cancelar el modo actual.
10	Bloqueo para niños	Manténgalo pulsado durante 3 segundos para activar o desactivar. El bloqueo para niños solo está disponible en el modo de Espera.








**NOTA**

- **Modo de Espera:** Tras 5 minutos de inactividad en el panel de control, el horno entra en el modo de Espera donde solo se muestra la hora actual. Tras 25 minutos más de inactividad, el horno entra en modo Parada.
- **Modo Parada:** Cuando el horno se reinicia tras apagarlo, solo se encienden los botones relevantes para la última acción del usuario.

**Resumen de las funciones**

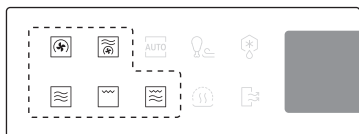
Función		Rango de temperatura	Temperatura predeterminada	Tiempo máximo
Modo manual	 Convección	40-230 °C	180 °C	60 min
	Los elementos calefactores generan calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente dentro del horno. Usar este modo para comida congelada o para hornear.			
	 Combinado de convección	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min
Los elementos calefactores generan calor y el ventilador de convección distribuye el calor dentro del horno, que se refuerza con la energía de las microondas.				
Modo manual	 Microondas	100-900 W	900 W	90 min
	La energía de las microondas permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.			
Modo manual	 Gratinador	180 °C	180 °C	60 min
	Úselo para gratinar carne.			
Modo manual	 Combinación del gratinador	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min
	Los elementos calefactores generan calor, que se refuerza con la energía de las microondas.			

Función		Rango de temperatura	Temperatura predeterminada	Tiempo máximo
Modo automático	 Freidora de aire	Puede usar menos aceite que friendo en una freidora de aceite y aún así obtener resultados deliciosos.		
	 Automático	Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 20 recetas de cocción automática.		
	 Descongelación rápida	El horno ofrece 5 útiles programas de descongelación		
Funciones especiales	 Mantener caliente	50-80 °C	60 °C	3 horas.
	Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.			
	 Desodorización	-	-	15 min
Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.				

# Operaciones

## Modo manual

### Paso 1. Seleccionar modo



En el panel de funciones, pulse un **modo manual**; por ejemplo, **Convección**. La temperatura (o nivel de potencia) predeterminada(o) empieza a parpadear.

### Paso 2. Ajuste la temperatura o nivel de potencia.



Use los botones  $\wedge$  /  $\vee$  para ajustar la temperatura predeterminada (o el nivel de potencia). Cuando haya terminado, pulse **OK (Aceptar)** para pasar a los elementos del reloj.

#### NOTA

El nivel de potencia, a menos que se diga lo contrario, se ajusta en función de la temperatura establecida. Si la temperatura o el nivel de potencia no se especifica en 5 segundos, el horno pasa al tiempo de la sesión de cocción.

### Paso 3. Establecer el tiempo de cocción



Use los botones  $\wedge$  /  $\vee$  para especificar el tiempo de cocción. Cuando haya terminado, pulse **Start (Inicio)** ( $\rightarrow$ START $\rightarrow$ ).

#### NOTA

Puede ajustar el tiempo de cocción después del precalentamiento.

### Paso 4. Precalentamiento



El horno comienza a precalentarse hasta que alcanza la temperatura determinada. Cuando termina, el horno emite un pitido y el indicador  $\rightarrow$  desaparece.

## PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.
- El horno microondas puede tardar 5 minutos en enfriarse cuando la temperatura de la cavidad está caliente después de la cocción. Se mostrará  $\star$ .

### Puede cambiar el tiempo de cocción durante la cocción.



Use los botones  $\wedge$  /  $\vee$  para ajustar el tiempo de cocción. Los cambios se aplican inmediatamente, y el horno continúa la cocción con los nuevos ajustes.

### Cambiar la temperatura o el nivel de potencia durante la cocción

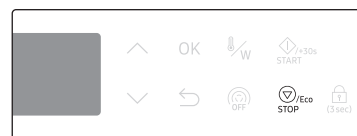


Pulse  $\rightarrow$ W. El elemento temperatura (o nivel de potencia) parpadea.



Use los botones  $\wedge$  /  $\vee$  para ajustar la temperatura (o nivel de potencia), y después pulse **OK (Aceptar)** o  $\rightarrow$ W para confirmar los cambios.

### Parar el funcionamiento

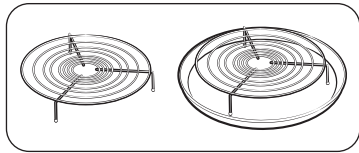


Pulse **Stop (Parada)** ( $\rightarrow$ STOP) una vez para parar el funcionamiento, y dos veces para cancelar el modo actual y entrar en modo de Espera.

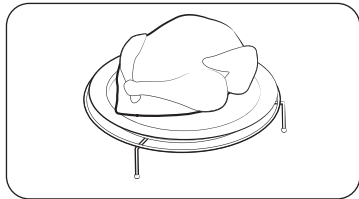
## Convección

Los elementos calefactores generan calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente dentro del horno. Puede usar la rejilla inferior o la combinación de la rejilla inferior con la placa tostadora sobre el plato giratorio. Use este modo para galletas, magdalenas, pasteles y panecillos, así como para pasteles de fruta, profiteroles y soufflés.

Paso 1 > Paso 2 > Paso 3 > Paso 4  
Convección > Temperatura > Tiempo de cocción > Precalentamiento



1. Coloque la rejilla inferior o la combinación de la rejilla inferior y la placa tostadora en el plato giratorio.

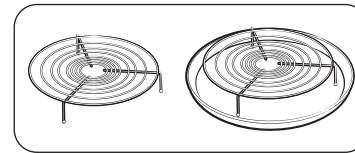


2. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre la rejilla, y cierre la puerta.
3. Siga los pasos del 1 al 4 del **Modo manual** en la página 16.
4. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

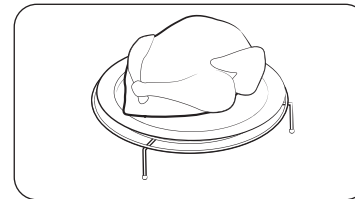
## Combinado de convección

Esta combinación usa la energía de las microondas con aire caliente, lo que resulta en un tiempo de cocción menor y alimentos con una superficie dorada y crujiente. Puede usarlo en todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

Paso 1 > Paso 2 > Paso 3 > Paso 4  
Combinado de convección > Temperatura y nivel de potencia > Tiempo de cocción > Precalentamiento



1. Coloque la rejilla inferior o la combinación de la rejilla inferior y la placa tostadora en el plato giratorio.



2. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre la rejilla, y cierre la puerta.
3. Siga los pasos del 1 al 4 del **Modo manual** en la página 16.
4. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

## PRECAUCIÓN

Utilice solo vajilla adecuada para microondas, como vidrio, barro o porcelana sin adornos metálicos.

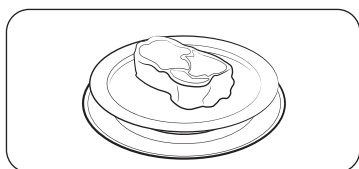
# Operaciones

## Microondas

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

- Use solo vajilla apta para microondas.

Paso 1 > Paso 2 > Paso 3 > Paso 4  
 Microondas > Nivel de potencia > Tiempo de cocción > -



1. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.
2. Siga los pasos del 1 al 3 del **Modo manual** en la página 16.
3. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

### Inicio simple

Para calentar los alimentos durante un periodo corto a la máxima potencia (900 W), seleccione **Microondas**, y después pulse **Start (Inicio)** (START).

## Nivel de potencia

Nivel	Porcentaje (%)	Potencia de salida (W)	Descripción
ALTO	100	900	Para calentar líquidos.
ALTO BAJO	83	750	Para precalentar y cocinar.
MEDIO ALTO	67	600	
MEDIO	50	450	Para cocinar carne y calentar verduras.
MEDIO BAJO	33	300	
DESCONGELAR	20	180	Para descongelar antes de cocinar.
BAJO	11	100	Para descongelar verduras.

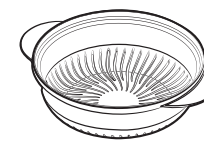
## Uso de la vaporera

La vaporera se basa en el principio de la cocción a vapor, y se ha diseñado para una cocción rápida y sana en su horno microondas Samsung. Es un accesorio ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc., en un tiempo récord, al tiempo que se mantienen las cualidades nutritivas de los alimentos.

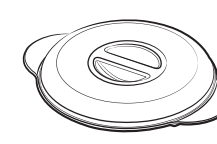
La vaporera para microondas se compone de 3 partes:



Olla



Rejilla interior



Tapa

Cada una de las partes soporta temperaturas desde -20 °C hasta 140 °C.

Adecuado para el almacenamiento en el congelador. También se pueden usar por separado o conjuntamente.

#### Condiciones de uso:

- No lo use:
  - para cocinar alimentos con un alto contenido en azúcares o grasas
  - con el grill, la función de calentamiento giratorio o sobre los fogones.
- Lave bien todas las partes con agua y jabón antes del primer uso.
- Si desea conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página 34.

#### Mantenimiento:

- Puede lavar la vaporera en el lavavajillas.
- Si la lava a mano, utilice agua caliente y detergente líquido. No utilice estropajos abrasivos.
- Algunos alimentos (como el tomate) pueden decolorar el plástico. No se trata de un defecto de fabricación, sino que es normal.

#### Descongelación:

Coloque la comida congelada en la olla a vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo del recipiente y no estropeará la comida.

#### Ensamblaje de las partes de la olla

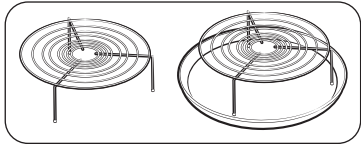
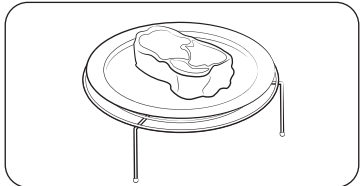


#### Precauciones

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa de la olla, ya que el vapor que sale puede estar muy caliente.
- Utilice manoplas de horno para asir la olla después de la cocción.

#### Gratinador

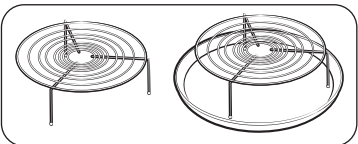
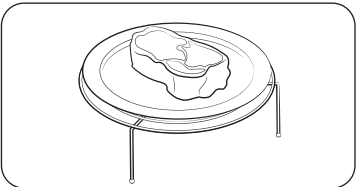
Los elementos calefactores generan calor. Asegúrese de que están en posición horizontal.

Paso 1	>	Paso 2	>	Paso 3	>	Paso 4
Gratinador		-		Tiempo de cocción		-
				<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque la rejilla superior o la combinación de la rejilla superior y la placa tostadora en el plato giratorio.</li></ol>		
				<ol style="list-style-type: none"><li>2. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre la rejilla, y cierre la puerta.</li><li>3. Siga los pasos del 1 al 3 del <b>Modo manual</b> en la página 16.</li><li>4. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.</li></ol>		

# Operaciones

## Combinación del gratinador

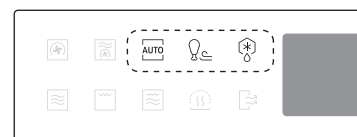
Los elementos calefactores generan calor, que se refuerza con la energía de las microondas. Use solo vajilla apta para microondas, como vidrio o cerámica.

- | Paso 1  | Paso 2              | Paso 3              | Paso 4 |
|---|---------------------|---------------------|--------|
| Combinación del gratinador  | > Nivel de potencia | > Tiempo de cocción | > -    |
|  |                     |                     |        |
|   |                     |                     |        |
|  |                     |                     |        |
1. Coloque la rejilla superior o la combinación de la rejilla superior y la placa tostadora en el plato giratorio.
  2. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre la rejilla, y cierre la puerta.
  3. Siga los pasos del 1 al 3 del **Modo manual** en la página 16.
  4. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

## Modo automático

El horno ofrece 3 modos automáticos diferentes muy útiles: **Freidora de aire**, **Cocción automática** y **Descongelación rápida**. Seleccione la que más se ajusta a sus necesidades.

### Paso 1. Seleccionar modo



En el panel de funciones, pulse **Modo automático**; por ejemplo, **Freidora de aire**. El número del programa predeterminado empieza a parpadear.

### Paso 2. Seleccione el programa



Use los botones **▲ / ▼** para seleccionar un programa favorito y pulse **OK (Aceptar)**. El peso predeterminado para el programa empieza a parpadear.

### Paso 3. Ajuste la porción o el peso



Utilice los botones **▲ / ▼** para determinar el tamaño de la porción (o el peso). Cuando haya terminado, pulse **Start (Inicio)** (**START**).

### ⚠ PRECAUCIÓN

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

### 📖 NOTA

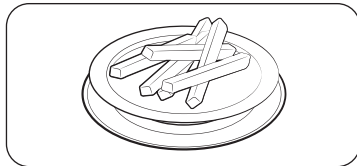
El tiempo de cocción está preprogramado de acuerdo con el modo automático, que no puede cambiarse.

### Freidora de aire.

El horno ofrece 12 modos automáticos diferentes muy útiles. Puede usar menos aceite que friendo en una freidora de aceite y aún así obtener resultados deliciosos. La freidora de aire funciona con una combinación de convección, elementos calefactores superiores o energía microondas.

Paso 1

Freidora de aire



Paso 2

1 a 12

1. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre el plato giratorio, y cierre la puerta.
2. Siga los pasos de 1 al 3 del **Modo automático** en la página 20.
3. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

Paso 3

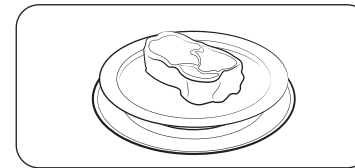
Tamaño ración

### Cocción automática

Para cocineros sin experiencia, el horno ofrece un total de 20 recetas de cocción automática. Aprovechese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción y la temperatura se ajustarán conforme a la receta seleccionada.

Paso 1

Automático



Paso 2

1 a 20

1. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre el plato giratorio, y cierre la puerta.
2. Siga los pasos del 1 al 3 del **Modo automático** en la página 20.
3. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

Paso 3

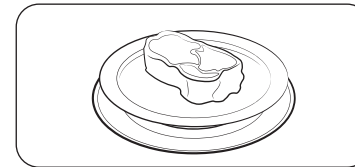
Tamaño ración

### Descongelación rápida

El horno ofrece 5 útiles programas de descongelación. La hora y el nivel de potencia se ajustan automáticamente en función del programa seleccionado.

Paso 1

Descongelación rápida



Paso 2

1 a 5

1. Ponga los alimentos en una vajilla adecuada, sobre el plato giratorio, y cierre la puerta.
2. Siga los pasos del 1 al 3 del **Modo automático** en la página 20.
3. Cuando la cocción ha finalizado, «0:00» comienza a parpadear. Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

Paso 3

peso

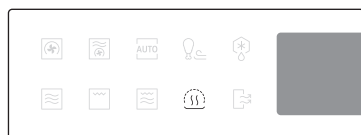
# Operaciones

## Funciones especiales

### Mantener caliente

Con esta función, solo funciona el elemento calefactor de convección, y se enciende y apaga para mantener la comida caliente.

Cuando la cocción ha finalizado,



1. en el panel de funciones, pulse . La temperatura predeterminada (60 °C) empieza a parpadear.



2. Utilice los botones ▲ / ▼ para ajustar la temperatura, y luego pulse **OK (Aceptar)** para pasar al elemento tiempo.



3. Utilice los botones ▲ / ▼ para ajustar el tiempo y pulse botón **Start (Inicio)** (). El horno empieza a calentarse.

### PRECAUCIÓN

- Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.
- No use esta función para recalentar alimentos fríos. Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar.
- No use esta función durante más de 3 horas. De lo contrario, la calidad de los alimentos puede verse afectada.
- Para mantener la comida crujiente, no la cubra con Mantener caliente

### NOTA

Para cambiar la temperatura durante el programa, pulse y repita el paso 2 anterior.

## Guía Mantener caliente

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo reposo (min)	Indicaciones
Comidas	80	30	Para mantener calientes carne, pollo, gratinados, pizzas, patatas y comidas preparadas.
Bebidas	80	30	Para mantener calientes agua, leche y café.
Pan/pasteles	60	30	Para mantener caliente pan, tostadas, panecillos, magdalenas y pasteles.
Platos/vajilla	70	30	Para mantener caliente los platos y la vajilla. Coloque los platos sobre el plato giratorio. No sobrecargue el plato. (carga máxima: 7 kg)

## Desodorización

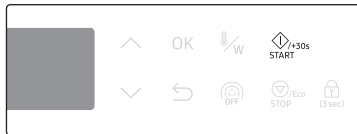
Utilícelo para retirar regularmente malos olores del horno.



1. En el panel de funciones pulse . El tiempo predeterminado (05:00) empieza a parpadear.



2. Pulse **OK (Aceptar)** para aceptar el tiempo predeterminado, o utilice los botones  $\wedge$  /  $\vee$  para cambiar el tiempo hasta 15 minutos.



3. Cuando haya terminado, pulse **Start (Inicio)** ().



4. El horno empieza a desodorizarse con el icono () que aparece debajo el tiempo restante en la pantalla.



## Cocción inteligente

### Cocción automática

#### Guía de freidora de aire

	Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
F1	Verduras asadas	200-250 300-350	Corte verduras frescas (p. ej., trozos de pimiento, cebolla, calabacín y setas), pincele con aceite y salpimiente. Colóquelos en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F2	Croquetas de patata congeladas	300-350 400-450	Distribuya las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F3	Patatas fritas caseras	300-350 400-450	Pele las patatas y córtelas en trozos de 10 x 10 mm de grosor. Sumerja en agua fría (durante 30 minutos). Séquelas con una toalla, péselas y úntelas con 5 gramos de aceite y pimienta. Distribuya las patatas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F4	Rodajas de patata	300-350 400-450	Lave patatas de tamaño normal y córtelas en rodajas. Unte con aceite de oliva y especias. Ponga con el lado cortado sobre la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F5	Aros de cebolla congelados	200-250 300-350	Distribuya los aros de cebolla empanados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F6	Patatas panadera congeladas	300-350 400-450	Distribuya las patatas congeladas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

## Cocción inteligente

Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
F7	Langostinos congelados 200-250 300-350	Distribuya los langostinos congelados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F8	Filetes de pescado empanados 300-350 400-450	Distribuya los filetes de pescado empanados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
F9	Calamares a la romana congelados 200-250 300-350	Distribuya los calamares en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F10	Nuggets de pollo congelados 300-350 400-450	Distribuya los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
F11	Muslitos de pollo 300-350 400-450 500-550	Pese los muslitos y úntelos con aceite y especias. Distribuya uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido, el horno detendrá el proceso. Pulse el botón <b>Start (Inicio)</b>  para continuar. Deje reposar 1-3 minutos.
F12	Alitas de pollo congeladas 400-450 500-550	Pese las alitas de pollo y úntelas con aceite y especias. Distribuya uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido, el horno detendrá el proceso. Pulse el botón <b>Start (Inicio)</b>  para continuar. Deje reposar 1-2 minutos.

### Guía de cocción automática


Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
A1	Lasaña congelada 400-450	Coloque la lasaña congelada en una bandeja apropiada resistente al horno. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 3-4 min.

Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
A2	Pizza fina congelada 300-350 400-450	Coloque la pizza congelada en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 1-2 min.
A3	Plato combinado (3 componentes) 300-350 400-450	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
A4	Comida preparada (1 componente) 300-350 400-450	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
A5	Lasaña casera 1000-1100	<p><b>Ingredientes</b> 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada de ternera, 100 g de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de pasta para lasaña seca, 1 cebolla picada, 1 cucharada de hojas secas de perejil, orégano, albahaca, 200 g de queso mozzarella rallado</p> <p><b>Preparación</b> Salsa: Caliente el aceite en una sartén, deje cocer la carne picada y la cebolla durante unos 10 minutos hasta que se doren bien. Añada la salsa de tomate, el caldo y las hierbas secas. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 10 minutos. Use pasta para lasaña seca y precocida. Alterne capas de pasta, salsa de carne y queso. Espolvoree la mozzarella restante por encima de la pasta y ponga en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.</p>

Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
A6	Gratinado hecho en casa	600-650 1200-1250	<p><b>Ingredientes (1200-1250 g)</b> 800 g de patatas, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, pimienta y nuez moscada, 150 g de queso mozzarella rallado, mantequilla y tomillo * Para 600-650 g, use media cantidad.</p> <p><b>Preparación</b> Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Frote la mantequilla por toda la superficie de una bandeja para gratinar de unos 18 x 28 cm. Extienda las rodajas sobre un trapo de cocina limpio y déjelas cubiertas con el trapo mientras prepara el resto de ingredientes. Mezcle los demás ingredientes, excepto el queso rallado, en un cuenco grande y remueva bien. Ponga las rodajas de patata en capas superponiéndolas un poco y vierta la mezcla encima. Espolvoree el queso rallado por encima y gratine. Ponga en la parrilla inferior. Una vez gratinado, decore con unas hojas de tomillo fresco. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.</p>

Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
A7	Miniquiche casera	400-500	<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Masa</b> 200 g de harina, 80 g de mantequilla, 1 huevo</li> <li>• <b>Mezcla</b> 30 g de beicon en dados, 60 g de nata, 60 g de crema de leche, 2 huevos, 40 g de queso rallado, sal y pimienta</li> </ul> <p><b>Preparación</b> Para la masa, ponga la harina, la mantequilla y los huevos en un cuenco, mezcle hasta obtener una masa suave y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos. Extienda la masa y vierta en moldes de metal engrasados con mantequilla (como moldes para magdalenas para 6 miniquiches). Mezcle la nata, los dados de beicon, la crema de leche, los huevos, el queso, la sal y la pimienta y vierta la mezcla en los moldes. Ponga en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 5 minutos.</p>
A8	Pescado asado	300-400 500-600	<p>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. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.</p>
A9	Rosbif	800-1000 1200-1400	<p>Unte con aceite la ternera y sazone con sal y pimienta. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y déjela reposar 10-15 minutos.</p>

## Cocción inteligente

	Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
A10	Cerdo asado	800-1000 1200-1400	Unte el cerdo con aceite y sazone con sal y pimienta. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y déjela reposar 10-15 minutos.
A11	Pechuga de pollo asada	300-400 500-600	Lave las pechugas de pollo, marínelas y póngalas en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
A12	Filetes de salmón asados	300-400 500-600	Unte los filetes de salmón con aceite y especias. Distribuya los filetes en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
A13	Pollo asado	1200-1300	Unte bien el pollo con aceite y especias. Ponga el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la parrilla inferior. Cuando oiga un pitido, dé la vuelta al pollo con unas pinzas y pulse <b>Start (Inicio)</b>  para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
A14	Panecillos congelados	400-500	Coloque los panecillos congelados sobre la rejilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 1-2 minutos.
A15	Bizcochos de chocolate	700-750	Coloque la mezcla, el huevo, el agua y el aceite de girasol en un cuenco y mezcle bien. Vierta la mezcla en una bandeja de vidrio en la rejilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 10 minutos. Si lo desea, puede añadir frutos secos en los bizcochos.
A16	Masa de pizza	300-500	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.

	Alimento	Tamaño ración (g)	Indicaciones
A17	Masa de pastel	500-800	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.
A18	Masa de pan	600-900	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.
A19	Yogur - Vaso pequeño de cerámica	500	Distribuya 150 g de yogur natural en 5 vasitos de cerámica o de cristal (30 g en cada uno). Añada 100 ml de leche en cada recipiente. Utilice leche de larga conservación (a temperatura ambiente; 3,5 % de grasa). Cubra cada recipiente con film transparente y distribuya en círculo en el plato giratorio. Al finalizar, deje reposar 6 horas en el frigorífico. Cuando se prepara yogur por primera vez, es recomendable utilizar fermento seco de bacterias para yogur.
A20	Yogur - Taza grande de vidrio	500	Mezcle 150 g de yogur natural con 500 ml de leche de larga conservación (a temperatura ambiente; 3,5 % de grasa). Vierta en un cuenco de cristal grande. Cubra con film transparente y coloque el plato giratorio. Al finalizar, deje reposar 6 horas en el frigorífico. Cuando se prepara yogur por primera vez, es recomendable utilizar fermento seco de bacterias para yogur.

### NOTA

El plato giratorio no rueda mientras fermenta el yogur.

### Guía de descongelación rápida

Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
d1	Carne	200-1500	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
d2	Aves	200-1500	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
d3	Pescado	200-1500	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 20-50 minutos.

Alimento		Tamaño ración (g)	Indicaciones
d4	Pan/Pasteles	100-1000	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. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es adecuado para todo tipo de pasteles, galletas, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.
d5	Fruta	100-600	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal plana. Este programa es adecuado para todo tipo de fruta. Deje reposar 5-20 minutos.

# Cocción inteligente

## Cocción manual

### Guía de cocción con el modo de microondas

- No utilice utensilios de metal con el modo de microondas. Coloque siempre recipientes en el plato giratorio.
- Se recomienda cubrir los alimentos para obtener mejores resultados.
- Cuando la cocción haya finalizado, deje la comida reposar en su propio vapor.

### Verduras congeladas

- Utilice un recipiente de cristal de Pyrex con tapa.
- Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada los condimentos después de la cocción.

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo cocción (min)	Tiempo reposo (min)
Espinacas	150	600	5-7	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Brócoli	300	600	8-10	2-3
	Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.			
Guisantes	300	600	7-9	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Judías verdes	300	600	7½-9½	2-3
	Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.			
Mezcla de verduras (zanahorias, guisantes, maíz)	300	600	7-9	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			
Mezcla de verduras (estilo chino)	300	600	7½-9½	2-3
	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.			

### Verduras frescas

- Utilice un recipiente de cristal de Pyrex con tapa.
- Añada 30-45 ml de agua fría por cada 250 g.
- Remueva una vez durante la cocción y una vez después de terminar.
- Añada los condimentos después de la cocción.
- Para una cocción más rápida, se recomienda cortar en trozos más pequeños y regulares.
- Cocine todas las verduras frescas usando la potencia máxima del microondas (900 W).

Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo cocción (min)	Tiempo reposo (min)
Brócoli	250	3-4	3
	500	6-7	
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro			
Coles de Bruselas	250	5-6	3
	Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua.		
Zanahorias	250	4-5	3
	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.		
Coliflor	250	4-5	3
	500	7-8	
Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.			
Calabacines	250	3-4	3
	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.		
Berenjenas	250	3-4	3
	Corte las berenjenas en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.		
Puerros	250	3-4	3
	Corte los puerros en trozos gruesos.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo cocción (mín)	Tiempo reposo (mín)
Setas	125	1-2	3
	250	2-3	
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.			
Cebollas	250	4-5	3
	Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua.		
Pimientos	250	4-5	3
	Corte el pimiento en rodajas pequeñas.		
Patatas	250	4-5	3
	500	7-8	
	Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.		
Nabos	250	5-6	3
	Corte los nabos en dados pequeños.		

## Arroz y pasta

Mueva de vez en cuando durante y después de la cocción.

Cueza destapado y coloque la tapa mientras reposa. Después, escurra bien el agua.

- **Arroz:** Utilice un recipiente grande de Pyrex con tapa, teniendo en cuenta que el arroz dobla su volumen después de cocido.
- **Pasta:** Utilice un recipiente grande de Pyrex.

Alimento	Tamaño ración (g)	Potencia (W)	Tiempo cocción (mín)	Tiempo reposo (mín)	Indicaciones
Arroz blanco (precocido)	250	900	16-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		18-20		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250	900	22-23	5	Añada 500 ml de agua fría.
	375		24-25		Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250	900	17-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250	900	19-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	900	11-13	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

# Cocción inteligente

## Recalentamiento

- No recaliente alimentos grandes como articulaciones de carne, que se cocinan demasiado fácilmente.
- Es más seguro recalentarlas con niveles de potencia inferiores.
- Mueva bien o gire el alimento durante y después de la cocción.
- Tenga cuidado con la comida o líquidos para bebés. Mueva bien durante y después de la cocción con una cuchara de plástico o una varilla agitadora para evitar ebulliciones fuertes y quemaduras. Manténgalos en el horno durante el tiempo de reposo. Permita tiempos de recalentamiento más largos que para otros tipos de alimentos.
- El tiempo de reposo recomendado es de 2 a 4 minutos. Consulte la tabla a continuación como referencia.

## Líquidos

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo cocción (min)	Tiempo reposo (min)
Bebidas (café, té, agua)	250 ml (1 tazón) 500 ml (2 tazas)	900	1½- 2 3-3½	1-2
	Vierta el líquido en tazones y recaliente sin cubrir: 1 taza en el centro, 2 tazas lado a lado. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.			
Sopa (refrigerada)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.			
Guiso (refrigerado)	450 g	600	5½-6½	2-3
	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.			
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600	4½-5½	3
	Ponga la pasta (p. ej., espaguetis o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.			

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo cocción (min)	Tiempo reposo (min)
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600	5½ -6½	3
	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.			
Plato combinado (refrigerado)	450 g	600	6-7	3
	Coloque una comida de 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.			

## Comida y leche para bebés

Alimento	Tamaño ración	Potencia (W)	Tiempo cocción (s)	Tiempo reposo (min)
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.			
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20	2-3
	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.			
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	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.			

## Descongelar

Coloque el alimento congelado en un recipiente apto para microondas sin tapa. Gírelo durante la descongelación, escurra el líquido en exceso y retire los grumos que quedan después de descongelar. Para una descongelación más rápida, corte el alimento en pequeños trozos y envuélvalos con papel de aluminio antes de descongelarlos. Cuando la superficie exterior de los alimentos congelados comience a derretirse, deje de descongelarlos y déjelos reposar como se indica en la siguiente tabla.

No cambie el nivel de potencia predeterminado (180 W) para la descongelación.

Alimento		Tamaño ración (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo reposo (min)
Carne	Carne picada	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Filetes de cerdo	250	7-8	
Coloque la comida en la bandeja de cerámica. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Aves	Pollo troceado	500 (2 piezas)	12-14	15-60
	Pollo entero	1200	28-32	
Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse primero 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.				
Pescado	Filetes de pescado	200	6-7	10-25
	Pescado entero	400	11-13	
Coloque el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.				
Fruta	Frutas del bosque	300	6-7	5-10
	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).			

Alimento		Tamaño ración (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo reposo (min)
Pan	Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 piezas 4 piezas	1-1½ 2½-3	5-20
	Tostadas/sandwiches	250	4-4½	
	Pan alemán	500	7-9	
	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el plato de cerámica. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.			

## Guía de gratinados

La resistencia del gratinador se encuentra en el techo de la cámara de cocción. Estos elementos solo funcionan mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento.

Cuando gratine, ponga la comida en la rejilla superior, a menos que se indique lo contrario. Precaliente durante 2-3 minutos con el modo gratinador, y, a menos que se indique lo contrario abajo, gratine la comida en la rejilla superior. Cuando el gratinado haya finalizado, use guantes para sacar la comida.

## Utensilios de cocina

Gratinador: Use recipientes ignífugos, que pueden incluir piezas de metal. No use vajilla de plástico de ningún tipo.

Microondas + Gratinador: No use vajilla de metal o que contenga sustancias de plástico.

## Tipo de alimento

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

# Cocción inteligente

## Gratinador

Alimento	Tamaño ración	Modo	Tiempo de cocción (Tiempo primer lado) (min)	Tiempo de cocción (Tiempo segundo lado) (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Gratinador	3½-4½	2-2½
	Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la rejilla superior.			
Tomates asados	2 piezas (400 g)	300 W + Gratinador	6-7	-
	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Colóquelos en la rejilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	180 W + Gratinador	5-6	-
	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos			
Tostadas Hawaii	4 piezas (500 g)	300 W + Gratinador	5-6	-
	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Patatas asadas	500 g	450 W + Gratinador	14-16	-
	Corte las patatas en mitades. Unte las patatas con aceite y perejil. Dispóngalas en círculo sobre la rejilla superior con la parte cortada hacia el grill.			
Manzanas al horno	2 manzanas	300 W + Gratinador	6-7	-
	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.			

Alimento	Tamaño ración	Modo	Tiempo de cocción (Tiempo primer lado) (min)	Tiempo de cocción (Tiempo segundo lado) (min)
Pollo asado	1200-1300 g	450 W + Gratinador	19-23	20-24
	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar durante 5 minutos.			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	300 W + Gratinador	9-11	8-10
	Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Disponga las piezas en círculo sobre la rejilla superior. Después de gratinar, deje reposar 2-3 minutos.			
Filetes de ternera (medio)	400 g (2 piezas)	Solo Gratinador	8-12	6-10
	Unte los filetes con aceite. Disponga en círculo sobre la parrilla superior. Después de gratinar, deje reposar 2-3 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Gratinador	6-8	5½-6½
	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque dos pescados uno junto a otro (cabeza con cola) sobre la parrilla superior. Después de gratinar, deje reposar 2-3 minutos.			

## Placa tostadora

Recomendamos que precaliente la placa tostadora mientras está en el plato giratorio durante 3-4 minutos.

Alimento	Tamaño ración (g)	Precalentamiento		Cocción	
		Modo	Tiempo (mín)	Modo	Tiempo (mín)
Beicon	80 (4-6 lonchas)	600 W + Gratinador	3	600 W + Gratinador	3-4
	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa en la parrilla superior.				
Tomates asados	200	600 W + Gratinador	3	300 W + Gratinador	3½-4½
	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Póngalos en círculo en la placa y coloque ésta en la rejilla superior.				
Rodajas de patata	250	600 W + Gratinador	4	450 W + Gratinador	8-10
	Enjuague y limpie las patatas. Corte las patatas en porciones o tacos. Untelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribuya los tacos uniformemente en la placa. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta después de 5-7 minutos.				
Nuggets de pollo	300	600 W + Gratinador	4	600 W + Gratinador	6-8
	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta después de 4-5 minutos.				

## Guía del modo de convección

### Convección

En el modo convección, tanto el elemento calefactor como el ventilador lateral funcionan juntos para hacer circular el calor dentro de la cámara de cocción. Use este modo para galletas, magdalenas, pasteles y panecillos, así como para pasteles de fruta, profiteroles y soufflés. Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

### Microondas + Convección

Esta combinación usa la energía de las microondas con aire caliente, lo que resulta en un tiempo de cocción menor y alimentos con una superficie dorada y crujiente. El horno ofrece 5 combinaciones diferentes muy útiles. Puede usarlo en todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes. Utilice solo vajilla adecuada para microondas, como vidrio, barro o porcelana sin adornos metálicos.

Precaliente el gratinador con el Precalentamiento Rápido y espere a que el programa esté completo. Ajuste el nivel de potencia y el tiempo tal como se muestra a continuación. Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo	Tiempo cocción (min)
Pizza congelada (cocida)	300-400	Solo 200 °C	14½-16½
	Coloque la pizza en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar 2-3 minutos		
Lasaña congelada	400	450 W + 200 °C	16-18
	Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que este debe ser adecuado para microondas y horno). Coloque la lasaña congelada en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.		

## Cocción inteligente

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo	Tiempo cocción (min)
Roast Beef/Cordero (medio)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (primera cara) 15-17 (segunda cara)
	Unte con aceite la ternera o el cordero y sazone con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar 10-15 minutos.		
Panecillos congelados	350 (6 piezas)	100 W + 160 °C	9-11
	Disponga los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Bizcocho mármol	700	Solo 180 °C	70-75
	Coloque la masa fresca en una bandeja de horno de metal negro, rectangular y pequeña (25 cm de largo). Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar 5-10 minutos.		
Pasteles pequeños	30 piezas	Solo 165°C	25-30
	Ponga hasta 12-15 pasteles pequeños/muffins en moldes de papel sobre la placa tostadora. Ponga la bandeja en la rejilla inferior. Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.		
Cruasanes/Panecillos congelados (masa fresca)	200-250	Solo 200 °C	12½-17½
	Coloque los croissants y panecillos sobre papel de horno en la parrilla inferior.		
Pastel congelado	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Coloque directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar de 15 a 20 minutos.		
Gratinado de patata casero	500	600 W 180 °C	5-7 (primera cara) 10-14 (segunda cara)
	Ponga el gratinado en una bandeja resistente al horno. Ponga la placa en la parrilla inferior.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo	Tiempo cocción (min)
Quiche casera (tamaño mediano)	500-600	170 °C	45-50
	Precaliente el horno a 170 °C usando el modo convección. Prepare la quiche con un molde metálico de tamaño mediano y ponga en la parrilla inferior. Consulte la receta en la guía de cocción automática.		
Quiche casera (tamaño grande)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Precaliente el horno a 170 °C usando el modo convección sin la placa tostadora. Prepare la quiche usando la placa tostadora y colóquela en la rejilla inferior. Consulte la receta en la guía de cocción automática.		

### Guía de cocción a vapor

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo	Tiempo cocción (min)
Alcachofas	300 (1-2 piezas)	900 W	5-6
	Lave y limpie las alcachofas. Ponga en la olla. Agregue una cucharada de zumo de limón. Cubra con la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.		
Verduras frescas	300	900 W	4-5
	Pese las verduras (por ejemplo, cabezuelas de brócoli o coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Ponga la rejilla en la olla. Distribuya las verduras en la rejilla. Añada 2 cucharadas de agua. Cubra con la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.		
Verduras congeladas	300	600 W	7-8
	Ponga las verduras congeladas en la rejilla de la olla. Añada 1 cucharada de agua. Cubra con tapa. Remueva bien después de la cocción y del tiempo de reposo. Deje reposar 2-3 minutos.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo	Tiempo cocción (min)
Filetes de pescado fresco	300	1ª etapa: 900 W	1-2
		2ª etapa: 450 W	5-6
Lave y prepare los filetes de abadejo, rosada o salmón. Rocíe con zumo de limón. Ponga la rejilla en la olla. Disponga los filetes uno junto a otro. Añada 100 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.			
Pechugas de pollo	300	1ª etapa: 900 W	1-2
		2ª etapa: 600 W	7-8
Lave las pechugas de pollo. Practique 2-3 cortes en la superficie. Ponga la rejilla en la olla. Disponga las pechugas una junto a otra. Añada 100 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Deje reposar 1-2 minutos.			
Arroz	250	900 W	15-18
			Ponga el arroz precocido en la olla. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Después de la cocción, deje reposar 5 minutos el arroz blanco y 10 minutos el arroz integral. Deje reposar 5-10 minutos.
Patatas asadas con piel	500	900 W	7-8
			Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharadas de agua. Cubra con la tapa. Deje reposar 2-3 minutos.
Guiso (refrigerado)	400	600 W	5-6
			Ponga el guiso en la olla a vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 1-2 minutos.

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo	Tiempo cocción (min)
Panecillos congelados relleno de mermelada	150	600 W	1-2
			Humedezca con agua fría la parte superior de los panecillos rellenos. Ponga 1-2 dumplings uno al lado de otro en la rejilla. Introduzca la rejilla en la olla. Cubra con la tapa. Deje reposar 2-3 minutos.
Compota de frutas	250	900 W	3-4
			Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Ponga en la olla. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa. Deje reposar 2-3 minutos.

# Cocción inteligente

## Rápido y fácil

### 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 900 W, hasta que 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 manoplas de horno al sacarlas.

### Fundir miel cristalizada

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

### Fundir gelatina

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

### Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 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 900 W.

Remueva varias veces durante la cocción. Coloque la mermelada directamente en pequeños botes con tapas de rosca. Deje reposar 5 minutos.

### Pudín

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 900 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

### Almendras troceadas tostadas


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

## Solución de problemas

Es posible que se encuentre con algún problema cuando use el horno. En ese caso, primero compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones. Si el problema persiste, o si algún código de información continúa apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el servicio técnico local de Samsung.

### Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y pruebe las recomendaciones.

Problema	Causa	Acción
<b>General</b>		
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 al alimento, pulse el botón <b>Start (Inicio)</b>  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.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno no funciona.	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne una toma exclusiva para el horno.
	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.

## Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
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.
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 <b>Stop (Parada)</b>  .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno y vuelva a intentarlo.
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de dar la vuelta al alimento, vuelva a pulsar el botón <b>Start (Inicio)</b>  para reanudar el funcionamiento.

Problema	Causa	Acción
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.
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"> <li>Gotea agua.</li> <li>Sale vapor por una rendija de la puerta.</li> <li>Queda agua en el horno.</li> </ol>	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Problema	Causa	Acción
<b>Plato giratorio</b>		
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.
<b>Gratinador</b>		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de los elementos calefactores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.


Problema	Causa	Acción
<b>Horno</b>		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calefactores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay restos de comida en los elementos calefactores.	Deje enfriar el horno y limpie los restos de los elementos calefactores.
El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

## Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
El horno no cocina correctamente.	Durante la cocción la puerta se abre con frecuencia.	Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior desciende y puede afectar al resultado de la cocción.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Ajuste correctamente los mandos del horno y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

## Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones.

Código	Descripción	Acción
C-20	El sensor de temperatura está abierto.	Desenchufe el horno de la electricidad y póngase en contacto con el servicio técnico local de Samsung.
	El sensor de temperatura está bajo.	
C-A1	Este código aparece cuando el horno no detecta durante 1 minuto que la puerta se abre o se cierra.	Desenchufe el cable de alimentación para enfriar el horno microondas el tiempo suficiente y reinicielo.
C-F0	Si no hay comunicación entre el MICOM principal y secundario.	
C-21	Este código aparece cuando la temperatura del horno es elevada. En caso de que la temperatura supere el límite establecido para cada modo de funcionamiento. (Fuego detectado).	Pulse <b>Stop (Parada)</b>  para volver a intentarlo.
C-F2	El teclado táctil no funciona correctamente.	
C-d0		Desenchufe el cable de alimentación para enfriar el horno microondas el tiempo suficiente y limpie el botón. (Polvo, agua) Si vuelve a suceder el mismo problema, póngase en contacto con un centro de servicio técnico 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.

Fuente de alimentación		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	Potencia máxima	2850 W
	Microondas	1450 W
	Gratinador	2250 W
	Convección	2600 W
Potencia de salida		100 W / 900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Magnetrón		OM75P (20)
Método de refrigeración		Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Unidad principal (incluido el mango)	528 x 404 x 481 mm
	Cámara de cocción	400 x 219 x 396,5 mm
Volumen		35 litros
Peso	Neto	Aprox. 27,5 kg

## Notas

# Notas

---

# Notas

---

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.

## ¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

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



DE68-04602B-00

# Forno micro-ondas

---

Manual do utilizador

MC35R8058\*\*

---



**SAMSUNG**

# Índice

<b>Instruções de segurança</b>	<b>3</b>	<b>Cozinha inteligente</b>	<b>23</b>
Instruções de segurança importantes	3	Cozedura automática	23
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	8	Cozinha manual	28
<b>Instalação</b>	<b>9</b>	Rápido e simples	36
Conteúdo	9	<b>Resolução de problemas</b>	<b>37</b>
Acessórios	9	Pontos de verificação	37
Local de instalação	10	Códigos de informação	40
Prato giratório	10	<b>Características técnicas</b>	<b>41</b>
<b>Manutenção</b>	<b>11</b>		
Limpeza	11		
Substituição (reparação)	11		
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	11		
<b>Antes de começar</b>	<b>12</b>		
Relógio	12		
Ligar/desligar som	12		
Acerca da energia das micro-ondas	13		
Utensílios para micro-ondas	13		
<b>Operações</b>	<b>14</b>		
Painel de controlo	14		
Modo manual	16		
Modo automático	20		
Funções especiais	22		

## 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 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.

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

## Instruções de segurança

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo. O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

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

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

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

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

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

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

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

O forno micro-ondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

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

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

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

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

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

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

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

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 tem de fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.
- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

## Instruções de segurança

### Garantia limitada

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

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

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

Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno 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](http://www.samsung.com).

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

### Definição do grupo do produto

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

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

### Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

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

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

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

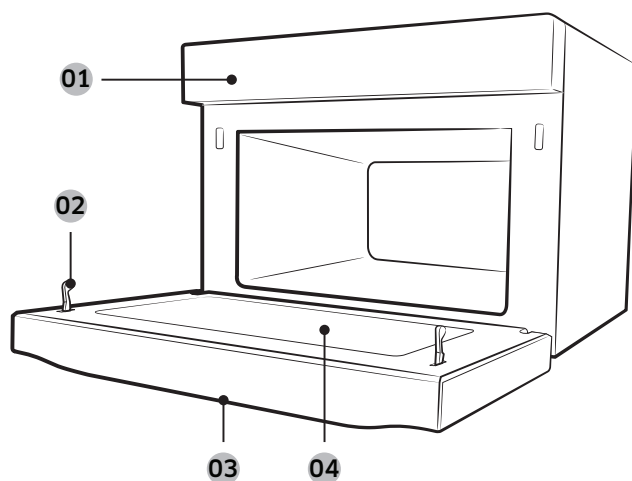
Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, baterias, visite: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

# Instalação

## Conteúdo

Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão incluídos na embalagem do produto. Caso surja algum problema com o forno ou respetivos acessórios, contacte o revendedor ou um centro de assistência ao cliente local da Samsung.

## Forno em resumo



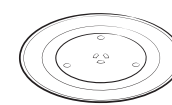
- 01 Painel de controlo    02 Bloqueio de segurança da porta    03 Pega da porta
- 04 Porta

## Acessórios

O forno é fornecido com diversos acessórios que o ajudam a preparar diferentes tipos de alimentos.



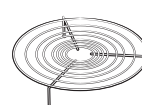
Anel de roletes



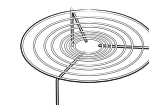
Prato giratório



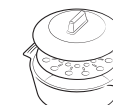
Prato de tostar



Grelha inferior



Grelha superior



Recipiente de cozedura a vapor \*

### NOTA

A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (\*) depende do modelo do forno.

Anel de roletes	Coloque no centro da base. Suporta o prato giratório.
Prato giratório	Coloque em cima do anel de roletes com o centro encaixado no acoplador. Serve como base de confeção.
Suportes	Utilize um destes suportes, conforme apropriado, para cozinhar dois pratos em simultâneo. Um prato mais pequeno no prato giratório e o outro no suporte selecionado. Pode utilizar estes suportes com grelhador, convecção ou cozedura combinada.

**NOTA**  
Não utilize grelhas de arame no modo Micro-ondas.

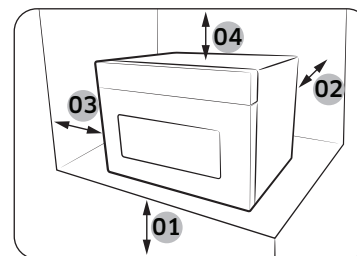
## Instalação

Prato de tostar	Coloque o prato giratório. Utilize para alourar os alimentos ou manter piza ou doces estaladiços.
Recipiente de cozedura a vapor	(apenas para o modelo MC35R8058K*) <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilize o recipiente de cozedura a vapor com a função de cozedura a vapor potente.</li> <li>O recipiente de cozedura a vapor só está disponível com a cozedura no micro-ondas. Não utilize com outros modos de cozedura.</li> <li>Consulte o <b>Guia de cozedura a vapor</b> na página 34.</li> </ul>

**NOTA**

Não utilize o forno sem o prato giratório colocado no anel de roletes.

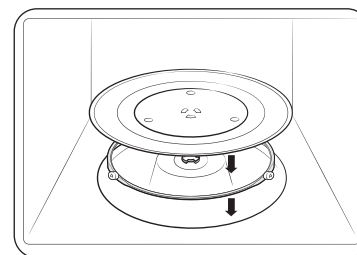
### Local de instalação



- 01 85 cm do chão
- 02 10 cm da parede posterior
- 03 10 cm da parte lateral
- 04 20 cm da parte superior

- Escolha uma superfície plana e nivelada, a uma distância de cerca de 85 cm do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno.
- Assegure a existência de espaço para ventilação, no mínimo 10 cm para a parte traseira e para as laterais e 20 cm para a parte superior.
- Não instale o forno num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

### Prato giratório



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

# Manutenção

## Limpeza

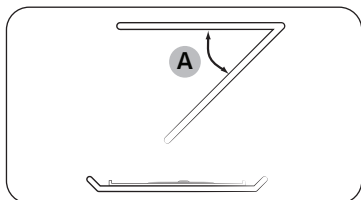
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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

### Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

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

### Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



Para limpar a área superior da câmara de cozedura, baixe a resistência de aquecimento superior a 45° (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.

## Antes de começar

Existem alguns componentes que deve conhecer antes de começar uma receita. Antes ou durante qualquer modo de confeitura, pode programar/ajustar o relógio ou o temporizador de cozinha de acordo com as suas necessidades.

### Relógio

É importante programar o relógio com a hora correta, para garantir operações automáticas corretas.



1. Ligue o forno e aguarde vários segundos até entrar no modo de espera. O elemento das horas fica intermitente.



2. Utilize os botões de seta para ajustar as horas e carregue em **OK**. O elemento dos minutos fica intermitente.



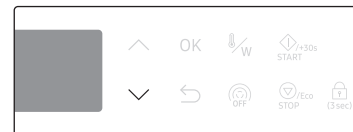
3. Utilize os botões de seta para ajustar os minutos e carregue em **OK**.

#### NOTA

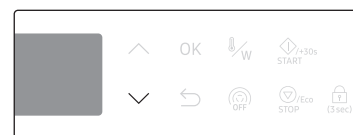
- Para alterar a hora atual mais tarde, carregue na seta para cima (↖) durante 3 segundos e siga os passos acima.
- A hora não pode ser alterada durante o funcionamento.

### Ligar/desligar som

Pode ligar ou desligar o som das teclas, do apito ou do alarme. Esta programação apenas está disponível no modo de espera (quando a hora atual é apresentada).



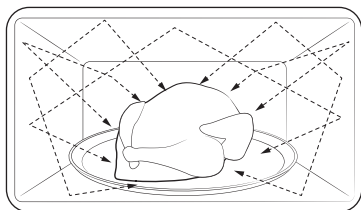
1. Para desativar o som, carregue em **V** durante 3 segundos. "OFF" (Desligado) aparece no visor.



2. Para ativar o som, carregue novamente em **V** durante 3 segundos. "ON" (Ligado) aparece no visor.

## Acerca da energia das micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. O forno utiliza o magnetrão para gerar micro-ondas, que são utilizadas para cozinhar ou reaquecer alimentos sem alterar a forma ou a cor dos mesmos.



1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente, através do sistema de distribuição rotativo. Desta forma, os alimentos são cozinhados uniformemente.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de aproximadamente 2,5 cm. Em seguida, as micro-ondas são dissipadas no interior dos alimentos à medida que a cozedura avança.
3. O tempo de cozedura é afetado pelo estado dos alimentos.
  - Quantidade e densidade
  - Teor de humidade
  - Temperatura inicial (especialmente quando congelados)

### NOTA

Os alimentos cozinhados mantêm o calor no centro após terminar a cozedura. Por este motivo, é necessário respeitar o tempo de espera especificado neste manual, que assegura uma cozedura uniforme até ao centro.

## Utensílios para micro-ondas

Os utensílios de cozinha utilizados no modo Micro-ondas têm de permitir que as micro-ondas penetrem nos alimentos. Os metais como aço inoxidável, alumínio e cobre refletem as micro-ondas. Como tal, não utilize utensílios de cozinha metálicos. Os utensílios de cozinha identificados como próprios para micro-ondas são sempre seguros de utilizar. Para obter mais informações sobre os utensílios de cozinha adequados consulte o guia seguinte e coloque um copo de água ou alimentos no prato giratório.

### Requisitos:

- Fundo plano e laterais direitas
- Tampa hermética
- Panela bem-equilibrada, com pernas que pesem menos que própria panela

Material	Próprio para micro-ondas	Descrição	
Folha de alumínio	△	Utilize para doses pequenas para evitar que os alimentos fiquem demasiado cozinhados. Podem ocorrer faíscas se a folha de alumínio estiver muito perto da parede ou se estiver a utilizar uma folha de alumínio demasiado grande.	
Prato de tostar	○	Não utilize a função de pré-aquecimento durante mais de 8 minutos.	
Porcelana e loiça de barro	○	A porcelana, a cerâmica 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 ou chávenas de poliestireno	○	O sobreaquecimento pode fazer com que derretam.
	Sacos de papel ou jornal	×	Podem incendiar-se.
	Papel reciclado ou decorações em metal	×	Podem provocar faíscas.



## Antes de começar

	Material	Próprio para micro-ondas	Descrição
Utensílios de vidro	Utensílios próprios para forno	○	Podem ser utilizados, a menos que tenham decorações em metal.
	Utensílios de vidro frágeis	○	O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido rapidamente.
	Frascos de vidro	○	Adequados apenas para aquecer. Remova a tampa antes da cozedura.
Metal	Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
	Sacos de congelação com atilhos de metal	✗	
Papel	Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	○	Utilize para cozinhar em curtos períodos de tempo. Absorvem o excesso de humidade.
	Papel reciclado	✗	Provoca faíscas.
Plástico	Recipientes	○	Utilize apenas recipientes termoplásticos. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas.
	Película aderente	○	Utilize para reter o vapor após cozinhar.
	Sacos para congelador	△	Utilize apenas sacos resistentes a fervura ou próprios para forno.
Papel de cera ou para embalagem		○	Utilize para reter o vapor e evitar salpicos.

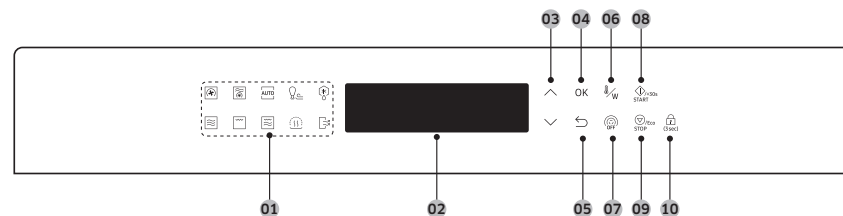
○ : Próprio para micro-ondas    △ : Com cuidado    ✗ : Impróprio para micro-ondas



## Operações

### Painel de controlo

O painel frontal está disponível numa grande variedade de materiais e cores. Para uma melhor qualidade, o aspeto real do forno está sujeito a alteração sem aviso prévio.













01	Painel de funcionalidades	Carregue para seleccionar o modo ou função de cozedura pretendida.
02	Visor	Mostra as informações necessárias sobre as funções ou programações selecionadas.
03	Para cima / Para baixo	Utilize para ajustar o valor da programação da sua seleção.
04	OK	Carregue para confirmar a programação.
05	Voltar	Carregue para voltar à programação predefinida.
06	Temperatura / Nível de potência	Utilize para mudar a temperatura ou o nível de potência.
07	Prato giratório	Carregue para ligar e desligar o prato giratório.
08	Start (Iniciar)	Carregue para iniciar a cozedura. Este botão também é utilizado para pré-aquecer rapidamente o forno ao nível de potência máximo.
09	Stop (Parar)	Carregue para interromper o funcionamento. Este botão também é utilizado para cancelar o modo atual.
10	Bloqueio para crianças	Carregue sem soltar durante 3 segundos para ativar ou desativar. A função Bloqueio para crianças só está disponível no modo de espera.

**NOTA**

- **Modo de espera:** após 5 minutos de inatividade no painel de controlo, o forno entra no modo de espera, em que apenas a hora atual é apresentada. Após mais 25 minutos de inatividade, o forno entra no modo de paragem.
- **Modo de paragem:** quando o forno reinicia depois de desligado, apenas se acendem os botões relevantes para a última ação do utilizador.

**Perspetiva geral de funções**

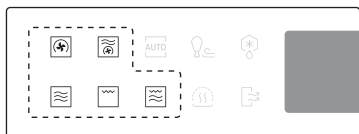
Função		Intervalo de temperatura	Temperatura predefinida	Tempo máximo
Modo manual	 Convecção	40-230 °C	180 °C	60 min
	As resistências de aquecimento geram calor, que é distribuído uniformemente dentro do forno pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para a comida congelada ou para cozer no forno.			
	 Combinação de convecção	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min
As resistências de aquecimento geram calor e a ventoinha de convecção distribui o calor dentro do forno, que é reforçado pela energia das micro-ondas.				
Modo manual	 Micro-ondas	100-900 W	900 W	90 min
	A energia das micro-ondas permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.			
Modo manual	 Grelhador	180 °C	180 °C	60 min
	Utilize esta função para grelhar alimentos, como carne.			
Modo manual	 Combinação de grelhador	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min
	As resistências de aquecimento geram calor, que é reforçado pela energia das micro-ondas.			

Função		Intervalo de temperatura	Temperatura predefinida	Tempo máximo
Modo automático	 Fritura através de ar quente	Pode utilizar menos óleo quando comparado com a fritura numa fritadeira e, ainda assim, obter resultados saborosos.		
	 Automático	Para cozinheiros inexperientes, o forno fornece um total de 20 programas de cozedura automática.		
	 Potência máxima de descongelação	O forno fornece 5 programas de descongelação para uma utilização mais fácil.		
Funções especiais	 Manter quente	50-80 °C	60 °C	3 horas.
	Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.			
Funções especiais	 Eliminação de cheiros	-	-	15 min
	Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.			

# Operações

## Modo manual

### Passo 1. Selecionar o modo



No painel de funções, carregue num **modo manual**, por exemplo, **Convecção**. A temperatura predefinida (ou nível de potência) fica intermitente.

### Passo 2. Programar a temperatura ou o nível de potência



Utilize os botões  $\wedge/\vee$  para ajustar a temperatura predefinida (ou o nível de potência). Quando terminar, carregue em **OK** para avançar para os elementos das horas.

#### NOTA

O nível de potência, salvo indicação em contrário, é ajustado de acordo com a temperatura definida. Se o nível de potência ou a temperatura não for especificada dentro de 5 segundos, o forno avança para a sessão de tempo de cozedura.

### Passo 3. Programar o tempo de cozedura



Utilize os botões  $\wedge/\vee$  para programar o tempo de cozedura. Quando terminar, carregue em **Start (Iniciar)** ( $\downarrow$ START).

#### NOTA

Pode programar o tempo de cozedura após o pré-aquecimento.

### Passo 4. Pré-aquecimento

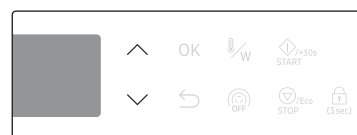


O forno inicia o pré-aquecimento até que atinja a temperatura programada. Quando terminar, o forno apita e o indicador  $\text{W}$  desaparece.

## ATENÇÃO

- Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.
- O forno micro-ondas pode funcionar durante 5 minutos para arrefecer quando a temperatura da cavidade do forno está quente depois da cozedura. O símbolo  $\star$  será apresentado.

### Alterar o tempo de cozedura durante a cozedura



Utilize os botões  $\wedge/\vee$  para ajustar o tempo de cozedura. As suas alterações serão aplicadas imediatamente e o forno retoma a cozedura com as novas programações.

### Alterar a temperatura ou o nível de potência durante a cozedura

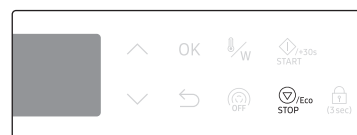


Carregue em  $\text{W}$ . O elemento de temperatura (ou nível de potência) fica intermitente.



Utilize os botões  $\wedge/\vee$  para ajustar a temperatura (ou o nível de potência) e, em seguida, carregue em **OK** ou em  $\text{W}$  para confirmar as alterações.

### Interromper o funcionamento

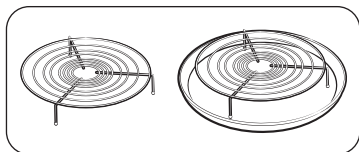


Carregue em **Stop (Parar)** ( $\text{STOP}$ ) uma vez para interromper o funcionamento ou duas vezes para cancelar o modo atual e entrar no modo de espera.

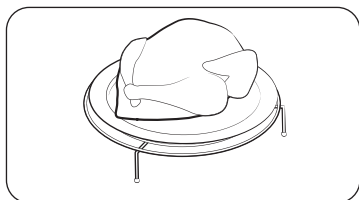
## Convecção

As resistências de aquecimento geram calor, que é distribuído uniformemente dentro do forno pela ventoinha de convecção. Pode utilizar o suporte inferior ou a combinação de suporte inferior e prato de tostar no prato giratório. Utilize este modo para bolachas, scones, pãezinhos e bolos, bem como para bolos com frutas, massa choux e soufflés.

Passo 1 > Passo 2 > Passo 3 > Passo 4  
Convecção > Temperatura > Tempo de cozedura > Pré-aquecimento



1. Coloque o suporte inferior ou a combinação de suporte inferior e prato de tostar no prato giratório.

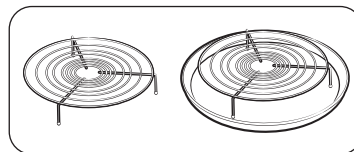


2. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no suporte. No fim, feche a porta.
3. Siga os passos de 1 a 4 no **Modo manual** na página 16.
4. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

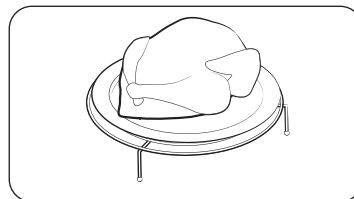
## Combinação de convecção

Este modo combinado combina a energia das micro-ondas com ar quente, o que reduz o tempo de cozedura e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada. Utilize esta função para todos os tipos de carnes e aves, bem como guisados e pratos gratinados, pão-de-ló e bolos de frutas, tartes, legumes assados, scones e pães.

Passo 1 > Passo 2 > Passo 3 > Passo 4  
Combinação de convecção > Temperatura e nível de potência > Tempo de cozedura > Pré-aquecimento



1. Coloque o suporte inferior ou a combinação de suporte inferior e prato de tostar no prato giratório.



2. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no suporte. No fim, feche a porta.
3. Siga os passos de 1 a 4 no **Modo manual** na página 16.
4. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

## ATENÇÃO

Utilize apenas utensílios de cozinha próprios para o forno, como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal.

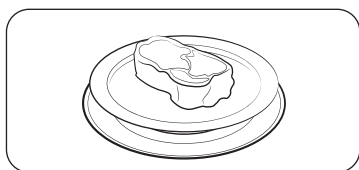
# Operações

## Micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. A energia das micro-ondas permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

- Utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas.

Passo 1 > Passo 2 > Passo 3 > Passo 4  
Micro-ondas      Nível de potência      Tempo de cozedura      -



1. Coloque os alimentos num recipiente próprio para micro-ondas, no centro do prato giratório. Feche a porta.
2. Siga os passos de 1 a 3 no **Modo manual** na página 16.
3. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

### Início simples

Para aquecer os alimentos durante um curto espaço de tempo à potência máxima (900 W), selecione **Micro-ondas** e, em seguida, carregue em **Start (Iniciar)** (START).

## Nível de potência

Nível	Porcentagem (%)	Potência de saída (W)	Descrição
ALTA	100	900	Utilize para aquecer líquidos.
ALTA BAIXA	83	750	Utilize para aquecer e cozinhar.
MÉDIA ALTA	67	600	
MÉDIA	50	450	Utilize para cozinhar carne e aquecer vegetais.
MÉDIA BAIXA	33	300	
DESCONGELAR	20	180	Utilize para descongelar antes de cozinhar.
BAIXA	11	100	Utilize para descongelar vegetais.

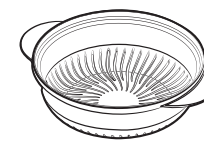
### Utilizar o recipiente de cozedura a vapor

O recipiente de cozedura a vapor baseia-se nos princípios da cozinha a vapor e foi desenhado para cozinhar de forma rápida e saudável no forno micro-ondas Samsung. É o acessório ideal para cozinhar arroz, massa, vegetais, etc. num ápice, sem retirar qualquer valor nutritivo aos alimentos.

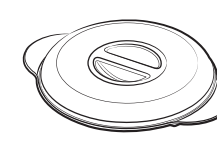
O conjunto do recipiente de cozedura a vapor é composto por 3 elementos:



Recipiente



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas desde os -20 °C aos 140 °C. Podem ser guardadas no congelador. Podem ser usadas em separado ou em conjunto.

#### Condições de utilização:

- **Não utilizar:**
  - para preparar refeições com elevado teor de açúcares ou gorduras
  - com a função de grelhador e aquecimento rotativo ou no fogão.
- Antes de utilizar, lave bem os componentes em água com detergente.
- Para saber os tempos de cozedura, consulte as instruções na tabela da página 34.

#### Manutenção:

- O cozedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Se lavar à mão, faça-o com água quente e detergente. Não utilize esfregões abrasivos.
- Alguns alimentos (como o tomate) podem descolorar o plástico, o que é normal e não representa qualquer defeito de fabrico.

#### Descongelação:

Coloque a comida congelada no recipiente de cozedura a vapor, sem a tampa. O líquido fica retido no fundo do recipiente e não retira qualidade aos alimentos.

#### Utilização do recipiente de cozedura a vapor

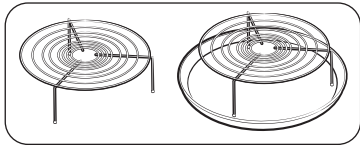
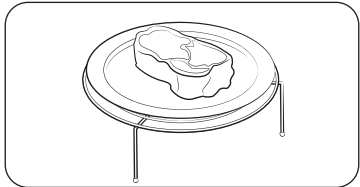


#### Precauções

- Tenha muito cuidado ao abrir a tampa do cozedor, porque o vapor libertado pode estar muito quente.
- Utilize luvas quando retirar o recipiente do micro-ondas depois da cozedura.

#### Grelhador

As resistências de aquecimento geram calor. Certifique-se de que estão na posição horizontal.

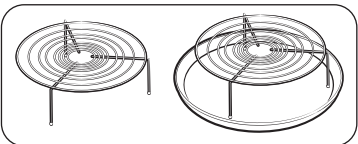
Passo 1	>	Passo 2	>	Passo 3	>	Passo 4
Grelhador		-		Tempo de cozedura		-
				<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque o suporte superior ou a combinação de suporte superior e prato de tostar no prato giratório.</li></ol>		
				<ol style="list-style-type: none"><li>2. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no suporte. No fim, feche a porta.</li><li>3. Siga os passos de 1 a 3 no <b>Modo manual</b> na página 16.</li><li>4. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.</li></ol>		

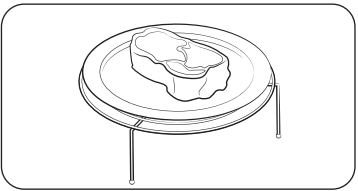


# Operações

## Combinção de grelhador

As resistências de aquecimento geram calor, que é reforçado pela energia das micro-ondas. Utilize apenas utensílios de cozinha próprios para micro-ondas, como vidro ou cerâmica.

- |                        |   |                   |   |                   |   |         |
|------------------------|---|-------------------|---|-------------------|---|---------|
| Passo 1                | > | Passo 2           | > | Passo 3           | > | Passo 4 |
| Combinção de grelhador |   | Nível de potência |   | Tempo de cozedura |   | -       |
- 

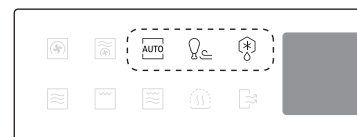
1. Coloque o suporte superior ou a combinação de suporte superior e prato de tostar no prato giratório.
  - 

2. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no suporte. No fim, feche a porta.
  3. Siga os passos de 1 a 3 no **Modo manual** na página 16.
  4. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

## Modo automático

O forno fornece 3 modos automáticos diferentes para uma utilização mais fácil: **Fritura através de ar quente**, **Cozedura automática** e **Potência máxima de descongelação**. Selecione o que melhor atende às suas necessidades.

### Passo 1. Selecionar o modo



No painel de funções, carregue num **modo automático**, por exemplo, **Fritura através de ar quente**. O número do programa predefinido fica intermitente.

### Passo 2. Selecionar programa



Utilize os botões **▲/▼** para selecionar o programa pretendido e, em seguida, carregue em **OK**. O peso predefinido para o programa fica intermitente.

### Passo 3. Programar o tamanho das doses ou o peso



Utilize os botões **▲/▼** para programar o tamanho das doses (ou o peso). Quando terminar, carregue em **Start (Iniciar)** (START).

### ⚠ ATENÇÃO

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

### 📖 NOTA

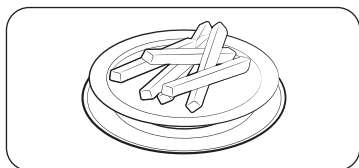
O tempo de cozedura é pré-programado de acordo com o modo automático, que não pode ser alterado.



### Fritura através de ar quente

O forno fornece 12 programas para uma utilização mais fácil. Pode utilizar menos óleo quando comparado com a fritura numa fritadeira e, ainda assim, obter resultados saborosos. Os programas Fritura através de ar quente funcionam com uma combinação de convecção, resistências de aquecimento superiores e/ou energia das micro-ondas.

Passo 1	>	Passo 2	>	Passo 3
Fritura através de ar quente		1 a 12		Tamanho das doses

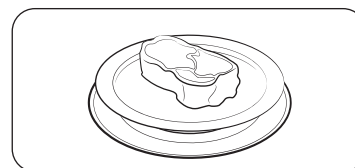


1. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no prato giratório. No fim, feche a porta.
2. Siga os passos de 1 a 3 no **Modo automático** na página 20.
3. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

### Cozedura automática

Para cozinheiros inexperientes, o forno fornece um total de 20 programas de cozedura automática. Tire partido desta funcionalidade para poupar tempo ou para encurtar o tempo de aprendizagem. O tempo de cozedura e a temperatura serão ajustados de acordo com a receita selecionada.

Passo 1	>	Passo 2	>	Passo 3
Automático		1 a 20		Tamanho das doses

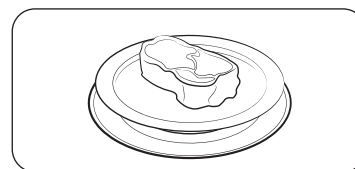


1. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no prato giratório. No fim, feche a porta.
2. Siga os passos de 1 a 3 no **Modo automático** na página 20.
3. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

### Potência máxima de descongelação

O forno fornece 5 programas de descongelação para uma utilização mais fácil. O tempo e o nível de potência são ajustados automaticamente consoante o programa selecionado.

Passo 1	>	Passo 2	>	Passo 3
Potência máxima de descongelação		1 a 5		peso



1. Coloque os alimentos em utensílios de cozinha adequados e, em seguida, no prato giratório. No fim, feche a porta.
2. Siga os passos de 1 a 3 no **Modo automático** na página 20.
3. Quando terminar a cozedura, "0:00" fica intermitente. Use luvas para retirar os alimentos.

# Operações

## Funções especiais

### Manter quente

Com esta função, apenas funciona a resistência de aquecimento por convecção, que liga e desliga para manter os alimentos quentes.

Quando terminar a cozedura,



1. No painel de funções, carregue em . A temperatura predefinida (60 °C) fica intermitente.



2. Utilize os botões  $\wedge/\vee$  para ajustar a temperatura e, em seguida, carregue em **OK** para avançar para o elemento das horas.



3. Utilize os botões  $\wedge/\vee$  para programar o tempo e carregue em **Start (Iniciar)** (). O forno começa a aquecer.

### ATENÇÃO

- Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.
- Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar.
- Não utilize esta função por mais de 3 horas. Caso contrário, pode afetar a qualidade dos alimentos.
- Para manter os alimentos estaladiços, não cubra os alimentos quando utilizar a função Manter quente.

### NOTA

Para alterar a temperatura durante o ciclo, carregue em  $\wedge/\vee$  e repita o passo 2 acima.

## Guia da função Manter quente

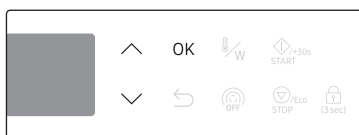
Alimento	Temperatura (°C)	Tempo de espera (min)	Instruções
Refeições	80	30	Para manter carne, frango, gratinados, pizza, batatas e refeições no prato quentes.
Bebidas	80	30	Para manter água, leite e café quentes.
Pães/doces	60	30	Para manter pão, torradas, pãezinhos, queques e bolo quentes.
Pratos/louça	70	30	Para pré-aquecer pratos e louça. Disponha os pratos sobre o prato giratório. Não sobrecarregue. (carga máxima: 7 kg, cada)

## Eliminação de cheiros

Utilize esta função para eliminar os maus odores do forno regularmente.



1. No painel de funções, carregue em . O tempo predefinido (05:00) fica intermitente.



2. Carregue em **OK** para aceitar o tempo predefinido ou utilize os botões  $\wedge/\vee$  para alterar o tempo até 15 minutos.



3. Quando terminar, carregue em **Start (Iniciar)** ().



4. O forno começa a eliminar os maus odores com o ícone (), que se situa por baixo do tempo restante no visor.



## Cozinha inteligente

### Cozedura automática

#### Guia de Fritura através de ar quente

	Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
F1	Vegetais assados	200-250 300-350	Corte legumes frescos em rodelas (por exemplo, pedaços de pimento, cebolas, tiras de curgete e cogumelos) e tempere com óleo e condimentos. Coloque-os no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F2	Croquetes de batata congelados	300-350 400-450	Distribua os croquetes de batata congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F3	Batatas fritas caseiras	300-350 400-450	Descasque as batatas e corte-as em palitos com uma espessura de 10 x 10 mm. Mergulhe-as em água fria (durante 30 min.). Seque-as com um pano, pese-as e tempere-as com 5 g de óleo e condimentos. Distribua as batatas fritas caseiras uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F4	Fatias de batata	300-350 400-450	Lave batatas de tamanho normal e corte-as aos gomos. Tempere com azeite e condimentos. Coloque-as com a parte cortada virada para o prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F5	Anéis de cebola congelados	200-250 300-350	Distribua os anéis de cebola congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F6	Batatas congeladas para fazer no forno	300-350 400-450	Distribua as batatas congeladas para fazer no forno uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

## Cozinha inteligente

Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
F7	Camarões congelados	200-250 300-350	Distribua os camarões congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F8	Almondegas de peixe	300-350 400-450	Distribua as almondegas de peixe panadas uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
F9	Lulas fritas congeladas	200-250 300-350	Distribua as lulas fritas congeladas uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F10	Nuggets de frango congelados	300-350 400-450	Distribua os nuggets de frango congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
F11	Coxas de frango	300-350 400-450 500-550	Pese as coxas e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em <b>Start (Iniciar)</b>  para continuar. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
F12	Asas de frango congeladas	400-450 500-550	Pese as asas de frango e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em <b>Start (Iniciar)</b>  para continuar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

### Guia de cozedura automática


Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
A1	Lasanha congelada	400-450	Coloque a lasanha congelada num prato próprio para o forno, de tamanho adequado. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 3 a 4 minutos.

Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
A2	Piza fina congelada	300-350 400-450	Coloque a piza congelada no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
A3	Refeição no prato (3 componentes)	300-350 400-450	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições compostas por três componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
A4	Refeições prontas a comer (1 componente)	300-350 400-450	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
A5	Lasanha caseira	1000-1100	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>2 colheres de sopa de azeite, 500 g de carne de vaca picada, 100 g de molho de tomate, 100 ml de caldo de carne de vaca, 150 g de placas de lasanha seca, 1 cebola (picada), 1 colher de sopa de salsa seca, 1 de orégãos, 1 de manjeriço, 200 g de queijo mozarella ralado</p> <p><b>Método</b></p> <p>Molho: Aqueça o azeite numa frigideira e cozinhe a carne picada e a cebola picada durante aprox. 10 min até ganharem um tom tostado uniforme. Deite o molho de tomate e o caldo de carne e adicione os condimentos. Deixe atingir o ponto de fervura e depois cozinhe em lume brando durante 10 minutos.</p> <p>Utilize massa para lasanha seca pré-cozida. Coloque por camadas a lasanha, a carne e o queijo e depois repita. Polvilhe as placas uniformemente com o resto do queijo e coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.</p>

Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
A6	Gratinado caseiro 600-650 1200-1250	<p><b>Ingredientes (1200-1250 g)</b> 800 g de batatas, 100 ml de leite, 100 ml de natas, 50 g de ovo batido, 1 colher de sopa de sal, pimenta, noz-moscada, 150 g de queijo mozarela ralado, manteiga, tomilho</p> <p>* No caso de 600-650 g, utilize metade da quantidade.</p> <p><b>Método</b> Descasque as batatas e corte-as em rodelas com cerca de 3 mm de espessura. Unte o prato para gratinar com a manteiga, cerca de 18 x 28 cm. Coloque as rodelas num pano de cozinha limpo e deixe-as tapadas com o pano enquanto prepara o resto dos ingredientes. Misture o resto dos ingredientes (exceto o queijo ralado) num recipiente grande e misture bem. Coloque as rodelas de batata no prato ligeiramente sobrepostas e deite a mistura por cima. Polvilhe com o queijo ralado e coloque a assar. Coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, sirva com algumas folhas de tomilho fresco. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.</p>

Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
A7	Mini-quiche caseira 400-500	<p><b>Ingredientes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Massa</b> 200 g de farinha, 80 g de manteiga, 1 ovo</li> <li><b>Mistura</b> 30 g de bacon cortado em cubos, 60 g de natas, 60 g de crème fraîche, 2 ovos, 40 g de queijo ralado, sal e pimenta</li> </ul> <p><b>Método</b> Para fazer a massa, coloque a farinha, a manteiga e os ovos num recipiente e misture até obter uma massa mole. Deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos. Estenda a massa e coloque em formas metálicas (pode usar formas para queques para 6 mini-quiches) untadas com manteiga. Misture as natas, o bacon em cubos, o crème fraîche, os ovos, o queijo, o sal e a pimenta e deite a mistura nas formas. Coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.</p>
A8	Peixe assado 300-400 500-600	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. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
A9	Rosbife 800-1000 1200-1400	Tempere o rosbife com óleo e condimentos e adicione sal e pimenta. Coloque no suporte inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estar cozinhado, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10 a 15 minutos.

## Cozinha inteligente

	Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
A10	Carne de porco assada	800-1000 1200-1400	Tempere a carne de porco com óleo e condimentos e adicione sal e pimenta. Coloque no suporte inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estar cozinhado, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10 a 15 minutos.
A11	Peito de frango no forno	300-400 500-600	Passo o peito de frango por água, deixe marinar e coloque-o na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
A12	Filetes de salmão no forno	300-400 500-600	Tempere os filetes de salmão com óleo e condimentos. Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
A13	Frango assado	1200-1300	Tempere o frango todo com óleo e condimentos. Coloque primeiro o lado do peito virado para baixo, no centro do suporte inferior. Quando o forno apitar, vire o frango com as pinças e carregue em <b>Start (Iniciar)</b>  para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
A14	Pãezinhos congelados	400-500	Coloque os pãezinhos congelados no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
A15	Brownies	700-750	Coloque a pré-mistura, o ovo, a água e óleo de girassol num recipiente e misture bem. Deite a mistura num tabuleiro de vidro e coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 10 minutos. Se preferir, pode colocar frutos secos no brownie.
A16	Massa para pizzas	300-500	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Tape com papel de alumínio.

	Alimento	Tamanho da dose (g)	Instruções
A17	Massa para bolos	500-800	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Tape com papel de alumínio.
A18	Massa para pão	600-900	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Tape com papel de alumínio.
A19	Iogurte - taça de cerâmica pequena	500	Distribua 150 g de iogurte natural uniformemente por 5 taças de cerâmica ou pequenos frascos de vidro (30 g cada). Adicione 100 ml de leite a cada taça. Utilize leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5 % de gordura). Cubra cada taça com película aderente e coloque-as em círculo no prato giratório. Após a conclusão, coloque no frigorífico durante 6 horas. Para a primeira vez, recomendamos que utilize fermento seco de bactérias de iogurte.
A20	Iogurte - tigela de vidro grande	500	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5 % de gordura). Despeje uniformemente numa tigela de vidro grande. Cubra com película aderente e coloque no prato giratório. Após a conclusão, coloque no frigorífico durante 6 horas. Para a primeira vez, recomendamos que utilize fermento seco de bactérias de iogurte.

### NOTA

O prato giratório não roda durante a fermentação do iogurte.

### Guia de Potência máxima de descongelação

Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
d1	Carne	200-1500	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
d2	Aves	200-1500	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
d3	Peixe	200-1500	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.

Alimento		Tamanho da dose (g)	Instruções
d4	Pão/Bolo	100-1000	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. (O forno continua a funcionar e para quando se abre a porta.) 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 assim como para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.
d5	Fruta	100-600	Espalhe as frutas uniformemente num prato de vidro raso. Este programa é ideal para todos os tipos de fruta. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

# Cozinha inteligente

## Cozinha manual

### Guia para cozinhar no forno micro-ondas

- Não utilize recipientes de metal no modo Micro-ondas. Coloque sempre os alimentos em recipientes no prato giratório.
- Recomenda-se tapar os alimentos para obter melhores resultados.
- Após terminar a cozedura, deixe os alimentos repousarem no seu próprio vapor.

### Legumes congelados

- Utilize um pirex com tampa.
- Mexa os legumes duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos.
- Tempere após a cozedura.

Alimento	Tamanho da dose (g)	Potência (W)	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)
Espinafres	150	600	5-7	2-3
	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.			
Brócolos	300	600	8-10	2-3
	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.			
Ervilhas	300	600	7-9	2-3
	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.			
Feijão-verde	300	600	7½-9½	2-3
	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.			
Miscelânea de vegetais (cenouras, ervilhas, milho)	300	600	7-9	2-3
	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.			
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300	600	7½-9½	2-3
	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.			

### Legumes frescos

- Utilize um pirex com tampa.
- Adicione 30 a 45 ml de água fria para cada 250 g.
- Mexa uma vez durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos.
- Tempere após a cozedura.
- Para cozinhar mais rapidamente, recomenda-se cortar em pedaços iguais mais pequenos.
- Cozinhe todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do micro-ondas (900 W).

Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)
Brócolos	250	3-4	3
	500	6-7	
Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.			
Couves-de-bruxelas	250	5-6	3
	Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água.		
Cenouras	250	4-5	3
	Corte as cenouras às rodelas uniformes.		
Couve-flor	250	4-5	3
	500	7-8	
Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.			
Curgetes	250	3-4	3
	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.		
Beringelas	250	3-4	3
	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.		
Alho francês	250	3-4	3
	Corte o alho francês às rodelas grossas.		

Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)
Cogumelos	125	1-2	3
	250	2-3	
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.			
Cebolas	250	4-5	3
	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.		
Pimentos	250	4-5	3
	Corte os pimentos às rodelas pequenas.		
Batatas	250	4-5	3
	500	7-8	
Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.			
Nabos	250	5-6	3
	Corte os nabos aos cubos pequenos.		

### Arroz e massa

Mexa de vez em quando durante e após a cozedura.

Cozinhe sem tampa e feche a tampa enquanto estiver a repousar. Em seguida, escorra bem a água.

- **Arroz:** Utilize um pirex grande com tampa para o arroz, que aumenta para o dobro.
- **Massa:** Utilize um pirex grande.

Alimento	Tamanho da dose (g)	Potência (W)	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250	900	16-18	5	Adicione 500 ml de água fria.
	375		18-20		Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250	900	22-23	5	Adicione 500 ml de água fria.
	375		24-25		Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250	900	17-19	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250	900	19-20	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250	900	11-13	5	Adicione 1000 ml de água quente.

# Cozinha inteligente

## Reaquecer

- Não reaqueça alimentos grandes, como uma peça de carne, que facilmente cozinham em demasia.
- É mais seguro reaquecer alimentos a níveis de potência mais baixos.
- Mexa bem ou vire durante e após a cozedura.
- Tenha cuidado com líquidos ou alimentos para bebés. Mexa bem antes, durante e após a cozedura com uma colher de plástico ou vara de mistura de vidro, de modo a evitar que fervam, causando queimaduras. Mantenha-os dentro do forno durante o tempo de espera. Deixe-os reaquecer durante mais tempo do que outros tipos de alimentos.
- O tempo de espera recomendado após o reaquecimento é de 2 a 4 minutos. Consulte a tabela abaixo para efeitos de referência.

## Líquidos

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)
Bebidas (café, chá, água)	250 ml (1 caneca)	900	1½-2	1-2
	500 ml (2 canecas)		3-3½	
	Coloque nas canecas e reaqueça sem tampa: 1 chávena no centro, 2 chávenas lado a lado. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno micro-ondas e mexa bem.			
Sopa (fria)	250 g	900	3-4	2-3
	450 g		4-5	
	Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.			
Guisado (frio)	450 g	600	5½-6½	2-3
			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.	

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)
Massa com molho (fria)	350 g	600	4½-5½	3
	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.			
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600	5½-6½	3
	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.			
Refeição no prato (fria)	450 g	600	6-7	3
	Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas.			

## Alimentos para bebés e leite

Alimento	Tamanho das doses	Potência (W)	Tempo de cozedura (seg)	Tempo de espera (min)
Alimentos para bebés (vegetais + carne)	190 g	600	30	2-3
	Coloque num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.			
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600	20	2-3
	Coloque num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.			
Leite para bebés	100 ml	300	30-40	2-3
	200 ml		60-70	
	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.			

## Descongelar

Coloque os alimentos congelados num recipiente próprio para micro-ondas, sem tampa. Vire durante a descongelação, escorra o líquido e retire os miúdos após a descongelação. Para descongelar mais rapidamente, corte os alimentos em pedaços pequenos e envolva-os em folha de alumínio antes de descongelar. Quando a superfície exterior dos alimentos congelados começar a derreter, pare a descongelação e deixe repousar da forma indicada na tabela abaixo. Não altere o nível de potência predefinido (180 W) para a descongelação.

Alimento		Tamanho da dose (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de espera (min)
Carne	Carne picada	250	4-6	15-30
		500	9-11	
	Bifes de porco	250	7-8	
Coloque a carne no prato de cerâmica. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação.				
Aves	Pedaços de frango	500 (2 peças)	12-14	15-60
	Frango inteiro	1200	28-32	
Primeiro, coloque as peças de frango com a pele virada para baixo, e coloque o frango inteiro primeiro com o peito virado para baixo no prato de cerâmica. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação.				
Peixe	Filetes de peixe	200	6-7	10-25
	Peixe inteiro	400	11-13	
Coloque o peixe congelado no centro do prato de cerâmica. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação.				
Fruta	Bagas	300	6-7	5-10
	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).			

Alimento		Tamanho da dose (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de espera (min)
Pão	Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 peças	1-1½	5-20
		4 peças	2½-3	
	Tosta/sanduíche	250	4-4½	
	Pão alemão	500	7-9	
Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal, em papel de cozinha, no prato de cerâmica. Vire passado metade do tempo de descongelação.				

## Guia do grelhador

As resistências de aquecimento do grelhador encontram-se no teto da câmara de cozedura. Estas resistências só funcionam quando a porta está fechada e o prato giratório está a rodar. Quando grelhar os alimentos, coloque-os no suporte superior, salvo indicação em contrário. Pré-aqueça o grelhador durante 2 a 3 minutos no modo de grelhador e, salvo indicação em contrário abaixo, grelhe os alimentos no suporte superior. Quando terminar de grelhar, use luvas para retirar os alimentos.

## Utensílios de cozinha

Grelhador: utilize recipientes não inflamáveis, que podem incluir parte de metal. Não utilize utensílios de plástico.

Micro-ondas + Grelhador: não utilize utensílios feitos de substâncias de metal ou plástico.

## Tipo de alimento

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

# Cozinha inteligente

## Grelhar

Alimento	Tamanho das doses	Modo	Tempo de cozedura (Primeiro lado) (min)	Tempo de cozedura (Segundo lado) (min)
Tostas	4 peças (25 g cada)	Apenas grelhador	3½-4½	2-2½
Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.				
Tomates no forno	2 peças (400 g)	300 W + Grelhador	6-7	-
Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Tosta de tomate + queijo	4 peças (300 g)	180 W + Grelhador	5-6	-
Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos				
Tosta Havai	4 peças (500 g)	300 W + Grelhador	5-6	-
Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Batatas assadas	500 g	450 W + Grelhador	14-16	-
Corte ao meio as batatas. Tempere as batatas com óleo e salsa. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.				

Alimento	Tamanho das doses	Modo	Tempo de cozedura (Primeiro lado) (min)	Tempo de cozedura (Segundo lado) (min)
Maças assadas	2 maçãs	300 W + Grelhador	6-7	-
Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato diretamente no suporte inferior.				
Frango assado	1200-1300 g	450 W + Grelhador	19-23	20-24
Tempere o frango com óleo e condimentos. Primeiro, coloque o frango com o peito virado para baixo na grelha inferior e depois vire-o ao contrário. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.				
Pedaços de frango	500 g (2 peças)	300 W + Grelhador	9-11	8-10
Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Bifes de vaca (médios)	400 g (2 peças)	Apenas grelhador	8-12	6-10
Tempere os bifes de vaca com óleo. Coloque-os em círculo na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	6-8	5½-6½
Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				

## Prato de tostar

Recomendamos que pré-aqueça o prato de tostar enquanto estiver no prato giratório durante 3 a 4 minutos.

Alimento	Tamanho da dose (g)	Pré-aquecimento		Cozedura	
		Modo	Tempo (min)	Modo	Tempo (min)
Bacon	80 (4-6 fatias)	600 W + Grelhador	3	600 W + Grelhador	3-4
Tomates no forno	200	600 W + Grelhador	3	300 W + Grelhador	3½-4½
Fatias de batata	250	600 W + Grelhador	4	450 W + Grelhador	8-10
Peitos de frango	300	600 W + Grelhador	4	600 W + Grelhador	6-8

## Guia de convecção

### Convecção

No modo de convecção, tanto a resistência de aquecimento como a ventoinha da parede lateral funcionam em conjunto para fazer circular o calor dentro da câmara de cozedura. Utilize este modo para bolachas, scones, pãezinhos e bolos, bem como para bolos com frutas, massa choux e soufflés. Podem utilizar-se todos os utensílios, tabuleiros e formas próprios para um forno convencional - qualquer utensílio que normalmente utiliza num forno de convecção tradicional.

### Micro-ondas + Convecção

Este modo combinado combina a energia das micro-ondas com ar quente, o que reduz o tempo de cozedura e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada. O forno fornece 5 modos combinados diferentes para uma utilização mais fácil. Utilize esta função para todos os tipos de carnes e aves, bem como guisados e pratos gratinados, pão-de-ló e bolos de frutas, tartes, legumes assados, scones e pães. Utilize apenas utensílios de cozinha próprios para o forno, como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal.

Pré-aqueça o grelhador com o pré-aquecimento rápido e aguarde até o ciclo terminar. Programe o nível de potência e o tempo de cozedura da forma indicada abaixo. Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo	Tempo de cozedura (min)
Piza congelada (já cozinhada)	300-400	Apenas 200 °C	14½-16½
Lasanha congelada	400	450 W + 200 °C	16-18

## Cozinha inteligente

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo	Tempo de cozedura (min)
Rosbife/borrego (médios)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (primeiro lado) 15-17 (segundo lado)
	Tempere o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprica. Coloque no suporte inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estarem cozinhados, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10 a 15 minutos.		
Pãezinhos congelados	350 (6 peças)	100 W + 160 °C	9-11
	Coloque os pãezinhos em círculo no suporte inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.		
Bolo mármore	700	Apenas 180 °C	70-75
	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, retangular e pequena (25 cm de comprimento). Coloque o prato na grelha inferior. Depois de cozer no forno, deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Bolos pequenos	30 cada	Apenas 165 °C	25-30
	Coloque 12 a 15 bolinhos pequenos/queques em formas de papel no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.		
Croissants/pãezinhos (massa fresca)	200-250	Apenas 200 °C	12½-17½
	Coloque os croissants ou pãezinhos gelados no papel vegetal na grelha inferior.		
Bolo congelado	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Coloque o bolo congelado diretamente no suporte inferior. Após o descongelamento e o aquecimento, deixe repousar por 15 a 20 minutos.		

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo	Tempo de cozedura (min)
Gratinado de batata caseiro	500	600 W 180 °C	5-7 (primeiro lado) 10-14 (segundo lado)
	Coloque o gratinado no prato próprio para ir ao forno. Coloque no suporte inferior.		
Quiche caseira (tamanho médio)	500-600	170 °C	45-50
	Pré-aqueça o forno a 170 °C no modo de convecção. Prepare a quiche utilizando o recipiente de metal de tamanho médio e coloque no suporte inferior. Utilize uma receita do guia de cozedura automática.		
Quiche caseira (tamanho grande)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Pré-aqueça o forno a 170 °C no modo de convecção sem o prato de tostar. Prepare a quiche utilizando o prato de tostar e coloque no suporte inferior. Utilize uma receita do guia de cozedura automática.		

### Guia de cozedura a vapor

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo	Tempo de cozedura (min)
Alcachofras	300 (1-2 peças)	900 W	5-6
	Lave as alcachofras. Coloque-as no recipiente. Adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Legumes frescos	300	900 W	4-5
	Pese os legumes (por exemplo, pés de brócolos, pés de couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o cesto no recipiente. Distribua os vegetais no cesto. Adicione 2 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo	Tempo de cozedura (min)
Legumes congelados	300	600 W	7-8
	Coloque o cesto com os legumes congelados no recipiente de cozedura a vapor. Adicione uma colher de sopa de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Filetes de peixe fresco	300	1.ª fase: 900 W 2.ª fase: 450 W	1-2 5-6
	Passe por água e prepare os filetes de peixe, como pescada, redfish ou salmão. Adicione umas gotas de sumo de limão. Coloque o cesto no recipiente. Adicione os filetes, lado a lado. Adicione 100 ml de água fria. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Peito de frango	300	1.ª fase: 900 W 2.ª fase: 600 W	1-2 7-8
	Passe por água e prepare o peito de frango. Com a faca, dê 2 ou 3 golpes no frango. Coloque o cesto no recipiente. Adicione os peitos de frango, lado a lado. Adicione 100 ml de água fria. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Arroz	250	900 W	15-18
	Coloque arroz vaporizado no recipiente. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Após cozer, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos, ou o arroz integral, durante 10 minutos. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Batatas com casca	500	900 W	7-8
	Pese e lave as batatas e coloque-as no recipiente de cozedura a vapor. Adicione 3 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo	Tempo de cozedura (min)
Guisado (frio)	400	600 W	5-6
	Coloque o guisado no recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Bolinhos levedados com recheio de geleia	150	600 W	1-2
	Humedeça a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Coloque 1 ou 2 bolinhos congelados ao lado um do outro no cesto. Insira o cesto no recipiente. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Compota	250	900 W	3-4
	Pese a fruta fresca (por exemplo, maçã, pera, ameixa, alperce, manga ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque no recipiente. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água e 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

# Cozinha inteligente

## Rápido e simples

### 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 900 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 900 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 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com tampas de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

### Fazer pudim

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 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

Pode ter problemas com a utilização do forno. Nesse caso, consulte primeiro a tabela abaixo e experimente as soluções sugeridas. Se o problema persistir ou se qualquer código de informação continuar a aparecer no visor, contacte um centro de assistência Samsung local.



### Pontos de verificação

Se tiver algum problema com o forno, consulte primeiro a tabela abaixo e experimente as soluções sugeridas.

Problema	Motivo	Ação
<b>Geral</b>		
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 <b>Start (Iniciar)</b>  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.	Ouçã o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
	O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno. Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno.	Remova todos os objetos da parte superior do forno.

## Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta ou carregue no botão <b>Stop (Parar)</b>  .
	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 novamente no botão <b>Start (Iniciar)</b>  para reiniciar o funcionamento.

Problema	Motivo	Ação
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.
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"> <li>1. Gotas de água.</li> <li>2. O vapor é expelido por uma fenda na porta.</li> <li>3. A água fica no forno.</li> </ol>	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.

Problema	Motivo	Ação
<b>Prato giratório</b>		
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.
<b>Grelhador</b>		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.


Problema	Motivo	Ação
<b>Forno</b>		
O forno não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno tem um cheiro desagradável no interior.	Existem resíduos de alimentos ou de plástico derretido no interior.	Utilize a função de vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma rodela de limão no interior e ligar o forno para remover o odor mais rapidamente.

## Resolução de problemas

Problema	Motivo	Ação
O forno não confeciona os alimentos corretamente.	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura.
	Os controlos do forno não estão definidos corretamente.	Defina corretamente os controlos do forno e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos corretamente.	Insira corretamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão corretos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.

## Códigos de informação

Se o forno não funcionar, poderá ver um código de informação no visor. Consulte a tabela abaixo e experimente as sugestões.

Código	Descrição	Ação
C-20	O sensor de temperatura está aberto.	
	O sensor de temperatura é pequeno.	
C-A1	Este código aparece quando o forno não consegue detetar a abertura ou o fecho da válvula durante 1 minuto.	Desligue o cabo de alimentação do forno e contacte um centro de assistência Samsung local.
C-F0	Se não houver comunicação entre o MICOM principal e secundário.	
C-21	Este código aparece quando a temperatura do forno é elevada. No caso de a temperatura subir acima do limite durante o funcionamento de cada modo. (Fogo detetado.)	Desligue o cabo de alimentação para ter tempo para arrefecer e reinicie o forno micro-ondas.
C-F2	O botão está avariado.	Carregue em <b>Stop (Parar)</b>  para tentar novamente.
C-d0		Desligue o cabo de alimentação para ter tempo para arrefecer e limpe o botão. (pó, água) Se surgir o mesmo problema, contacte um centro de assistência Samsung local.

## 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.

Fonte de alimentação		230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	Potência máxima	2850 W
	Micro-ondas	1450 W
	Grelhador	2250 W
	Convecção	2600 W
Potência de saída		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frequência de funcionamento		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Método de arrefecimento		Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	Unidade principal (incluindo pega)	528 x 404 x 481 mm
	Câmara de cozedura	400 x 219 x 396,5 mm
Volume		35 litros
Peso	Líquido	Aprox. 27,5 kg

## Notas

# Notas

---

# Notas

---

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

## DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

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



DE68-04602B-00