

Horno microondas

Manual del usuario

MC32K7055**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	3	Configuración del modo de ahorro de energía	15
Instrucciones importantes de seguridad	3	Uso de las funciones de aire caliente automático	15
Solo función microondas	3	Uso de las funciones de freír	19
Solo función horno - opcional	5	Uso de las funciones de cocina sana	21
Seguridad general	6	Uso de las funciones de masa/yogur	23
Precauciones para el uso del microondas	7	Uso de las funciones de descongelación	24
Garantía limitada	7	Uso de las funciones de recalentado automático y cocción automática	25
Definición del grupo de productos	8	Uso de la placa tostadora	26
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8	Aire caliente	27
		Grill	28
Instalación	8	Selección de los accesorios	28
Accesorios	8	Combinación de microondas y grill	29
Lugar de instalación	9	Combinación de microondas y aire caliente	30
Plato giratorio	9	Desconexión de la alarma	31
		Uso de las funciones del bloqueo para niños	31
		Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio	32
Mantenimiento	10	Guía de utensilios de cocina	32
Limpieza	10		
Sustitución (reparación)	10	Guía de cocción	33
Cuidados para períodos largos de no utilización	10		
Funciones del horno	11	Solución de problemas	44
Horno	11	Solución de problemas	44
Panel de control	11	Código de información	48
Uso del horno	12	Especificaciones técnicas	48
Cómo funciona un horno microondas	12		
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	12		
Configuración de la hora	13		
Cocción/Recalentamiento	13		
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	14		
Ajuste del tiempo de cocción	14		
Cómo detener la cocción	15		

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

SOLO FUNCIÓN MICROONDAS

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.

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

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

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

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

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

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

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

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

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

SOLO FUNCIÓN HORNO - OPCIONAL

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

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

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

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

Seguridad general

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

No caliente alimentos ni líquidos en recipientes cerrados para la función microondas. No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiadores con vaporizador o a alta presión para limpiar el horno.

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

Este horno debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales. Use regularmente un paño seco para eliminar cualquier sustancia extraña de los terminales y contactos del enchufe.

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

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

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

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

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

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

No coloque el horno encima de objetos frágiles.

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

Enchufe firmemente el cable de alimentación en la toma de pared. No utilice adaptadores de enchufes múltiples, cables alargadores ni transformadores eléctricos. No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico. Asegúrese de que el cable está entre objetos o detrás del horno.

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

No vierta ni rocíe agua directamente en el horno.

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

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

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

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

Advertencia para el 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 uso del 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 uso 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.

Garantía limitada

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

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

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

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

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

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

Definición del grupo de productos

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

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

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



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

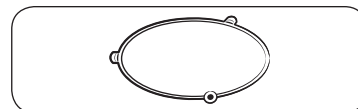
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y reciclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro. Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

Instalación

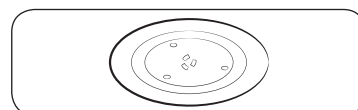
Accesorios

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



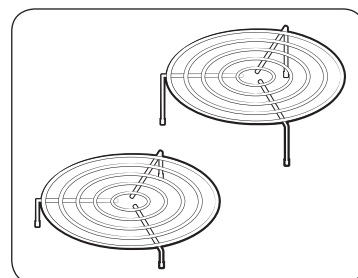
01 Aro giratorio, que se debe colocar en el centro del horno.

Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



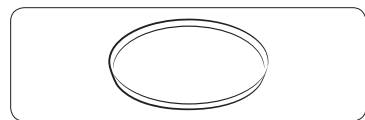
02 Plato giratorio, que se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



03 Parrilla superior, Parrilla inferior, que se deben colocar en el plato giratorio.

Objetivo: Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla. Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por grill, aire caliente y combinada.



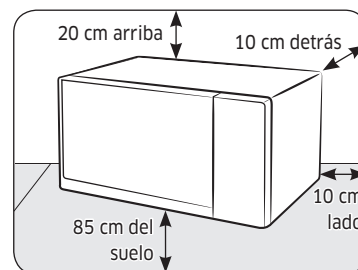
04 Placa tostadora, consulte la página 26.

Objetivo: La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de microondas o grill. Ayuda a que la masa de la repostería y la pizza quede crujiente.

PRECAUCIÓN

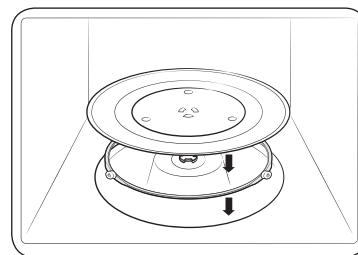
NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

Lugar de instalación



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

Plato giratorio



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



Mantenimiento

Limpieza

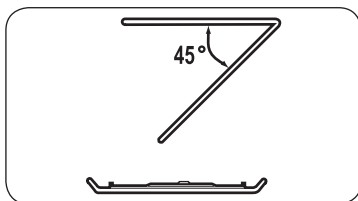
Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

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

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

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

Limpieza del interior de los modelos con calentador giratorio



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

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

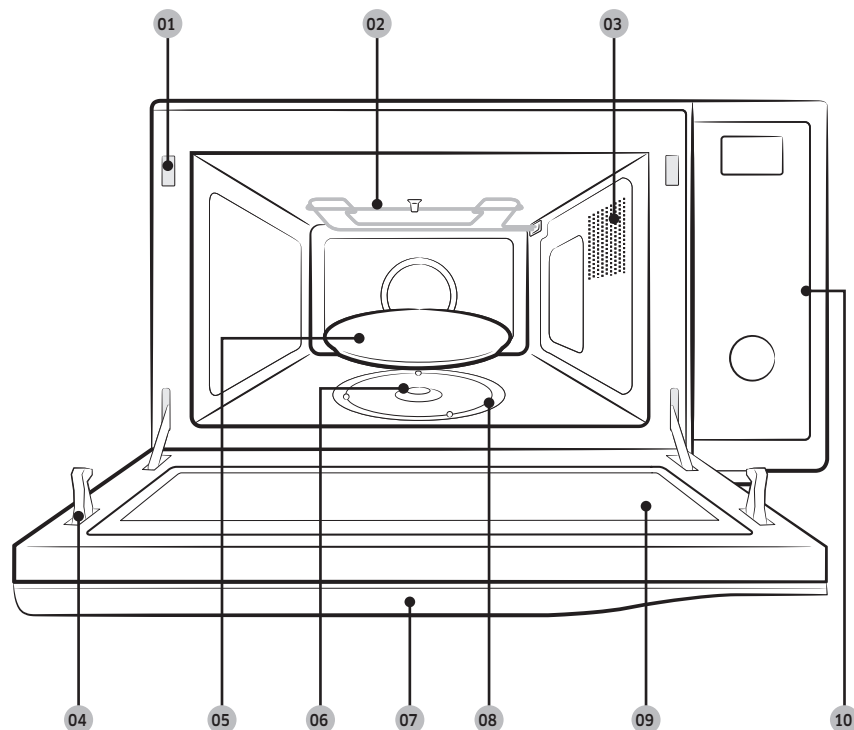
Cuidados para períodos largos de no utilización

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



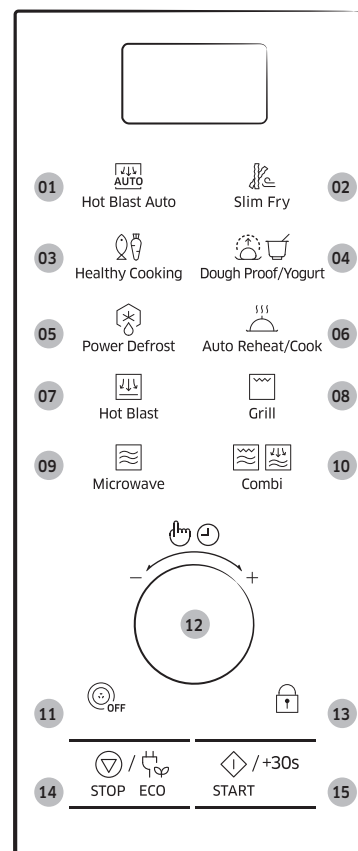
Funciones del horno

Horno



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

Panel de control



- | | |
|--|--|
| 01 Botón Hot Blast Auto (Aire caliente automático) | 02 Botón Slim Fry (Freír) |
| 03 Botón Healthy Cooking (Cocina sana) | 04 Botón Dough Proof/Yogurt (Masa/Yogur) |
| 05 Botón Power Defrost (Descongelación) | 06 Botón Auto Reheat/Cook (Auto Recalentado/Cocción) |
| 07 Botón Hot Blast (Aire caliente) | 08 Botón Grill |
| 09 Botón Microwave (Microondas) | 10 Botón Combi |
| 11 Botón Activar/desactivar plato giratorio | 12 Selector multifuncional |
| 13 Botón Bloqueo para niños | 14 Botón Stop/Eco (Parada/Eco) |
| 15 Botón Start/+30s (Inicio/+30s) | |



Uso del horno

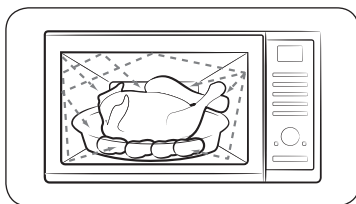
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.



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

IMPORTANTE

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

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

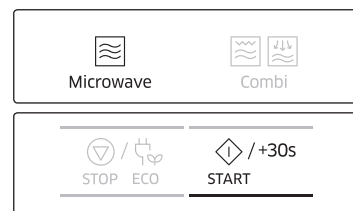
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado “Solución de problemas” en la página 44-48.

NOTA

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte superior de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



Pulse el modo **Microwave (Microondas)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

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



Configuración de la hora

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

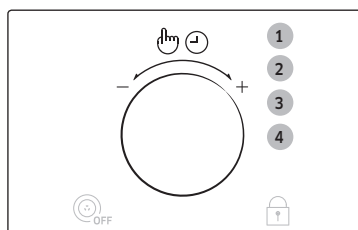
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 horas o de 12 horas.

Debe establecer el reloj:

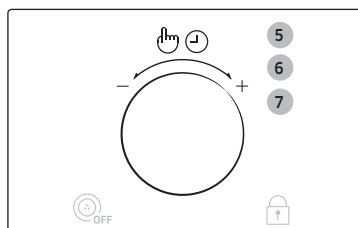
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

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



1. Pulse el **selector multifuncional**.
2. Gire el **selector multifuncional** para ajustar el tipo de formato de la hora. (12 h o 24 h)
3. Pulse el **selector multifuncional** para completar la configuración.
4. Gire el **selector multifuncional** para ajustar la hora.



5. Pulse el **selector multifuncional**.
6. Gire el **selector multifuncional** para ajustar los minutos.
7. Cuando aparezca la hora correcta, pulse de nuevo el **selector multifuncional** para iniciar el reloj.

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

Cocción/Recalentamiento

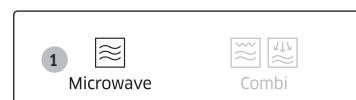
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

IMPORTANTE

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

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

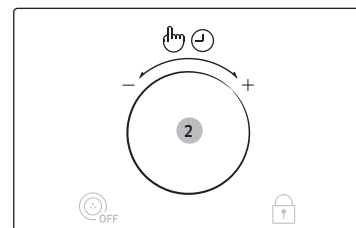
Nunca ponga en marcha el microondas cuando esté vacío.



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

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

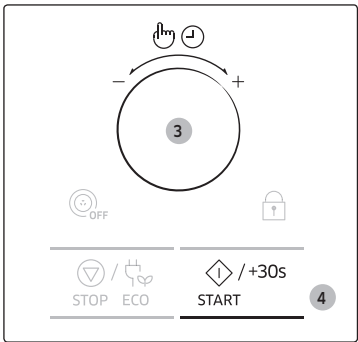
 (Modo microondas)
900 W (Potencia de salida)



2. Gire el **selector multifuncional** hasta que se muestre el nivel de potencia adecuado. Pulse el **selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia.

- Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción.

Uso del horno



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
Resultado: Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Resultado: La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. Se inicia la cocción. Cuando finaliza:
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

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

Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BAJO	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

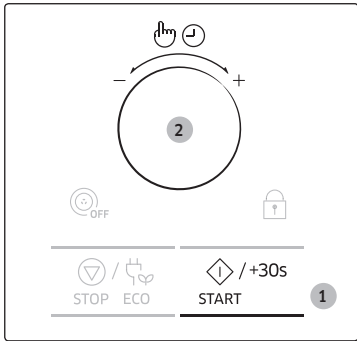
Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

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

Ajuste del tiempo de cocción

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

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



Método 1

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

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

Método 2

Gire el **selector multifuncional** para ajustar el tiempo de cocción.

- Para aumentar el tiempo de cocción gire el selector hacia la derecha y hacia la izquierda para acortarlo.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

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

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abra la puerta o pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) .
Completamente	Pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) .

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



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

NOTA

Función de ahorro automático de energía

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

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

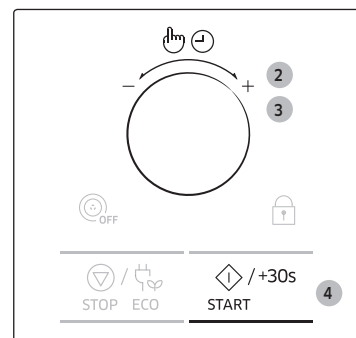
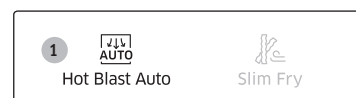
Uso de las funciones de aire caliente automático

Las 10 funciones de **Aire caliente automático** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.

IMPORTANTE

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Pulse el botón **Hot Blast Auto (Aire caliente automático)**.

2. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**.

Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.

3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

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

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



Uso del horno

Guía de Aire caliente

La siguiente tabla presenta los 10 programas de **Aire caliente automático**, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones adecuadas. Estos programas se ejecutan con una combinación de microondas, grill y calentador por convección.

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
H1	Pizza gruesa congelada	400-450 g	Quite el envoltorio y ponga la pizza en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
H2	Pizza casera	500-550 g	- Ingredientes Masa de pizza (200-250 g) 150 g de harina blanca de fuerza, 3 g de levadura seca, 1/2 cucharada de aceite de oliva, 100 ml de agua tibia, 1/2 cucharada de azúcar y sal - Cobertura 100 g verduras cortadas, 100 g puré de tomate, 80-100 g queso Mozzarella rallado - Preparación Ponga la harina, la levadura, el aceite, la sal y el agua tibia en un cuenco y mezcle hasta obtener una masa húmeda. Amase con una batidora o a mano durante 5-10 minutos. Tape y deje reposar durante 30 minutos. Extienda la masa sobre la placa tostadora. Distribuya el puré de tomate sobre la masa y añada las verduras. Espolvoree el queso uniformemente por encima. Ponga en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
H3	Lasaña casera	500-600 g 1000-1100 g	- Ingredientes (1000-1100 g) 2 cucharadas de aceite de oliva, 300 g de carne picada de ternera, 200 g de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g (8 láminas) de pasta para lasaña seca, 1 cebolla (picada), 1 cucharadita de hojas secas de perejil, 1 de orégano, 1 de albahaca, 200 g de queso mozzarella rallado - Para 500-600 g, use media cantidad. - Preparación 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 30 minutos. Siga las instrucciones del paquete para cocer la lasaña. Alterne capas de pasta, salsa de carne y queso. Espolvoree uniformemente la mozzarella restante por encima de la pasta y ponga en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.



Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
H4	Gratinado hecho en casa	500-600 g 900-1000 g	Ingredientes (900-1000 g) 640 g de patatas, 80 ml de leche, 80 ml de nata, 40 g de huevo entero batido, 1 cucharadita de sal, 1 de pimienta y 1 de nuez moscada, 120 g de queso mozzarella rallado, mantequilla y tomillo - Para 500-600 g, use media cantidad. Preparación Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Unte con mantequilla la superficie de un plato para gratinar. Distribuya las rebanadas sobre una toalla limpia, déjelas cubiertas con la toalla mientras prepara los otros 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 póngalas en la parrilla inferior. Una vez gratinado, decore con unas hojas de tomillo fresco. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
H5	Patatas fritas congeladas	200-250 g 300-350 g	Distribuya las patatas congeladas en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
H6	Buffalo Wings congeladas	400-450 g 500-550 g	Ponga las alitas de pollo (precocidas y condimentadas) en un lado de la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
H7	Pollo troceado asado	500-600 g 900-1000 g	Pese los pedazos de pollo y úntelos con aceite y especias. Distribuya uniformemente en la parrilla superior. Cuando oiga un pitido, dé la vuelta al pollo y pulse Inicio para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
H8	Pollo asado	1100-1200 g 1200-1300 g	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 Inicio para continuar. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Uso del horno

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
H9	Pastel de carne	500-600 g	- Ingredientes 200 g de ternera en dados, 1 cucharada de aceite de oliva, 1/2 cebolla (en láminas), 80 g de champiñones (en láminas), 1 cucharada de hojas de perejil y 1 de tomillo picadas, 1 cucharada de salsa Worcestershire, sal y pimienta, 2 cucharadas de harina, 100 ml de caldo de carne caliente, 120 g de masa preparada, 1 yema de huevo batida - Preparación Espolvoree los dados de carne con harina, sal y pimienta. Fríalos con aceite en una sartén removiendo a menudo hasta que se doren. Añada la cebolla, los champiñones, el perejil, el tomillo, la salsa Worcestershire y el caldo y hágalo dorar. Una vez dorado, deje cocer a fuego lento durante una hora. Vierta la mezcla en una bandeja para horno, cubra con la lámina de masa y presione los bordes para sellarlos. Decore los bordes con adornos de masa con la ayuda de un cuchillo y un tenedor. Practique unos cortes por encima y unte con la yema de huevo batida. Ponga en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
H10	Miniquiche casera	400-500 g	- Ingredientes Masa 200 g de harina, 80 g de mantequilla, 1 huevo, 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 - Preparación 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.

Uso de las funciones de freír

Las 11 funciones de **Freír** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar la categoría de freír girando el **selector multifuncional**.

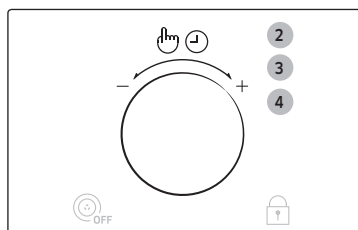
🔑 IMPORTANTE

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Pulse el botón **Slim Fry (Freír)**.



2. Gire el **selector multifuncional** para seleccionar la categoría de cocción. En este momento, pulse el **selector multifuncional** para seleccionar la categoría de cocción.
 1. Patatas/verduras
 2. Marisco
 3. Pollo
3. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. En este momento, pulse el **selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.



5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

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

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

Guía para freír

La siguiente tabla presenta 11 programas automáticos de **Freír** para freír. Se incluyen las cantidades y las instrucciones adecuadas. Utilizará menos aceite que para freír en una freidora y el resultado será delicioso. Los programas se ejecutan con una combinación de convección, calentador superior y energía de microondas.

1. Patatas/verduras

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
1-1	Croquetas de patata congeladas	200-250 g 300-350 g	Distribuya las croquetas de patata congeladas en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
1-2	Patatas fritas caseras	300-350 g 400-450 g	Utilice patatas medianas con piel y lávelas. 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 de oliva. Distribuya las patatas en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Deje reposar 1-2 minutos.

Uso del horno

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
1-3	Rodajas de patata	200-250 g 300-350 g 400-450 g	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. Deje reposar 1-3 minutos.
1-4	Aros de cebolla congelados	100-150 g 200-250 g	Distribuya los aros de cebolla empanados congelados o los aros de calamares empanados congelados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
1-5	Calabacines en rodajas	100-150 g 200-250 g	Lave y corte a rodajas los calabacines. Unte con 5 g de aceite de oliva y añada especias. Distribuya las láminas en la placa tostadora y coloque ésta en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar. (El horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento.) Deje reposar 1-2 minutos.

2. Marisco

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
2-1	Langostinos congelados	200-250 g 300-350 g	Distribuya los langostinos empanados congelados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2	Filetes de pescado congelados empanados	200-250 g 300-350 g	Distribuya los filetes de pescado empanados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3	Calamares a la romana congelados	100-150 g 200-250 g	Distribuya los aros de calamares empanados en la placa tostadora. Ponga la placa en la parrilla inferior. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Pollo

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
3-1	Nuggets de pollo congelados	200-250 g 300-350 g	Distribuya los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Deje reposar 1-2 minutos.
3-2	Muslitos de pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	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 de inicio para continuar. Deje reposar 1-3 minutos.
3-3	Alitas de pollo	200-250 g 300-350 g	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 de inicio para continuar. Deje reposar 1-2 minutos.

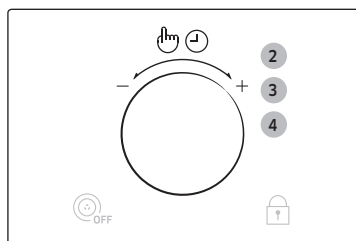
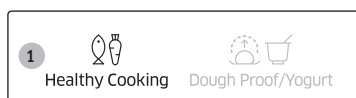
Uso de las funciones de cocina sana

Las 13 funciones de **Cocina sana** tienen tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.

IMPORTANTE

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Pulse el botón **Healthy Cooking (Cocina sana)**.
2. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional** y pulse el **selector multifuncional**.
 1. Cereales/pasta
 2. Verduras
 3. Aves/pescados
3. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.



5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

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

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

Guía de cocina sana

La tabla siguiente presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para los 13 programas de **Cocina sana**.

1. Cereales/pasta

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
1-1	Arroz integral	150-200 g 200-250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría. Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría. Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
1-3	Macarrones	100-150 g 200-250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 4 veces de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1-3 minutos.

Uso del horno

2. Verduras

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
2-1	Judías verdes	200-250 g 300-350 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 200-250 g y añada 45 ml (3 cucharadas) para 300-450 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2-2	Espinacas	100-150 g 200-250 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3	Patatas peladas	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lave y pele las patatas, córtelas en mitades y póngalas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 15-30 ml de agua (1-2 cucharadas). Remueva una vez terminada la cocción. Cuando cocine cantidades más grandes, remueva una vez durante la cocción. Deje reposar 3-5 minutos.
2-4	Berenjenas asadas	100-150 g 200-250 g	Lave y corte a rodajas las berenjenas. Unte con aceite y añada especias. Distribuya las rodajas en la parrilla superior. Dé la vuelta cuando suene el pitido. Pulse START (INICIO) para continuar (el horno sigue funcionando aunque no dé la vuelta al alimento). Deje reposar 1-2 minutos.
2-5	Tomates al grill	400-450 g 600-650 g	Enjuague y limpie los tomates. Córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar 1-2 minutos.

3. Aves/pescados

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
3-1	Pechugas de pollo	300-350 g 400-450 g	Lave las pechugas de pollo y póngalas en una bandeja honda adecuada para microondas. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-2	Pechugas de pavo	300-350 g 400-450 g	Lave las pechugas de pavo y póngalas en una bandeja honda adecuada para microondas. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3-3	Filetes de pescado asados	200-300 g 400-500 g	Distribuya los filetes en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 1-2 minutos.
3-4	Rodajas de salmón al grill	200-250 g 300-350 g	Ponga las rodajas uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.
3-5	Pescado asado	300-350 g 400-450 g	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.

Uso de las funciones de masa/yogur

Las 5 funciones de **Dough Proof/Yogurt (Masa/Yogur)** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar la categoría de masa/yogur girando el **selector multifuncional** después de pulsar el botón **Dough Proof/Yogurt (Masa/Yogur)**.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Dough Proof/Yogurt (Masa/Yogur)**.
2. Seleccione la Masa o el Yogur casero y pulse el **selector multifuncional**.
 1. Masa
 2. Yogur casero
3. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

👉 IMPORTANTE

El plato giratorio no funciona durante la elaboración del yogur.

Guía para masa/yogur

La siguiente tabla presenta cómo utilizar los programas automáticos para hacer subir la masa de levadura o preparar yogur casero.

1. Masa

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
1-1	Masa de pizza	300-500 g	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.
1-2	Masa de pastel	500-800 g	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.
1-3	Masa de pan	600-900 g	Ponga la masa en un cuenco del tamaño adecuado y coloque este en la parrilla inferior. Cubra con papel de aluminio.

2. Yogur casero

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
2-1	Vasos pequeños pequeños	500 g	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.
2-2	Cuenco grande	500 g	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.

Uso del horno

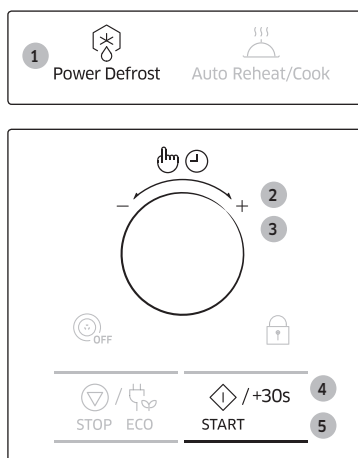
Uso de las funciones de descongelación

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

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación)**.
2. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Resultado:
 - Se inicia la descongelación.
 - El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.
5. Pulse de nuevo **START/+30s (INICIO/+30s)** para finalizar la descongelación.
Resultado: Cuando finaliza:
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Guía para la descongelación

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Descongelación**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato llano de cristal o cerámica; coloque pan, pasteles y fruta en papel de cocina.

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

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
4	Pan/Pasteles	125-1000 g	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (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, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 10-30 minutos.
5	Fruta	100-600 g	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal plana. Este programa es adecuado para todo tipo de fruta. Deje reposar 5-20 minutos.

Uso de las funciones de recalentado automático y cocción automática

Las 5 funciones de **Recalentado/Cocción Auto** incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados.

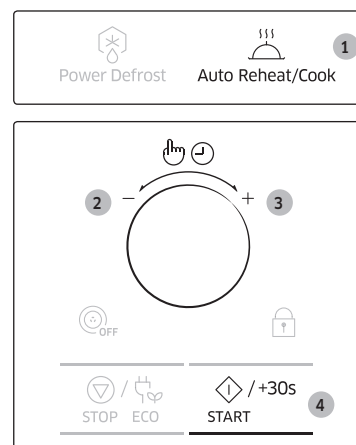
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.

🔑 IMPORTANTE

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Pulse el botón **Auto Reheat/Cook (Recalentado/Cocción Auto)**.
2. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados. Pulse el **selector multifuncional** para seleccionar el tipo de alimento.
3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

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

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



Uso del horno

Guía para recalentado/cocción automáticos

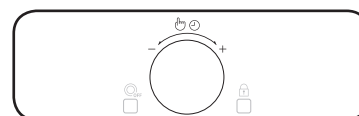
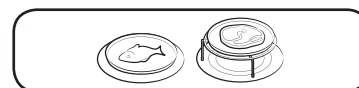
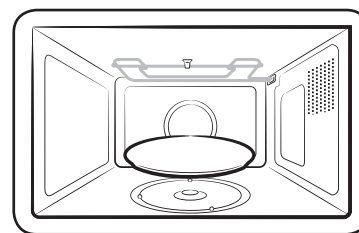
La tabla siguiente presenta las cantidades y las instrucciones adecuadas para el recalentado y la cocción automáticos.

Código	Alimento	Tamaño ración	Recomendaciones
1	Plato combinado (refrigerado)	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
2	Pizza congelada	300-350 g 400-450 g	Coloque la pizza congelada en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
3	Lasaña congelada	400-450 g 600-650 g	Coloque la lasaña congelada en una bandeja apropiada resistente al horno. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar 3-4 minutos.
4	Quiche (refrigerado)	600-650 g	Este programa es adecuado para quiches refrigeradas. Quite el envoltorio y ponga en el plato. Coloque en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 1-2 minutos.
5	Pollo asado	1100-1200 g 1200-1300 g	Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la parrilla inferior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón Start (Inicio) para continuar el proceso. Deje reposar 5 minutos.

Uso de la placa tostadora

Esta placa tostadora permite que se dore no solo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente).

La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



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

⚠ PRECAUCIÓN

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



NOTA

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

Aire caliente

El modo Aire caliente es similar al horno tradicional. No se utiliza el modo microondas. Puede ajustar la temperatura como desee entre 40 °C y 200 °C. El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.

- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

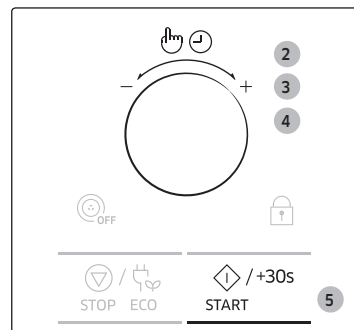
Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.



1. Pulse el botón **Hot Blast (Aire caliente)**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo de Aire caliente)
180 °C (Temperatura)



2. Ajuste la temperatura girando el **selector multifuncional**.
(Temperatura: 40-200 °C, intervalo 10 °C)
 - Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción.
3. Pulse el **selector multifuncional**.
4. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
(Si desea precalentar el horno, seleccione " : 0")
5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

Resultado: Se inicia la cocción. Cuando finaliza:

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

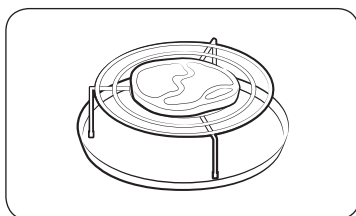


Uso del horno

Grill

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

- Utilice siempre guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.



1. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.



2. Pulse el botón **Grill**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del grill.

3. Ajuste el tiempo de grill girando el **selector multifuncional**.

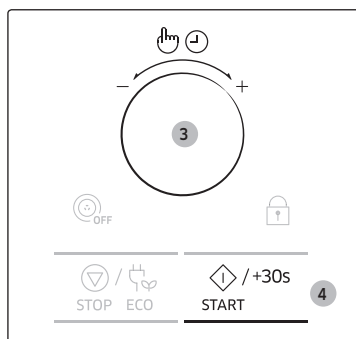
- El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

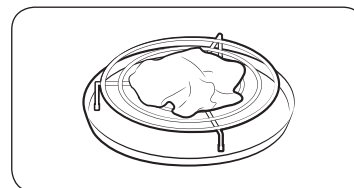
Resultado: Se inicia el proceso de grill.

Cuando finaliza:

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



Selección de los accesorios



La cocción por horno tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar solo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal. Los recipientes seguros para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc. Si desea seleccionar un modo de cocción combinada (microondas y grill o aire caliente), utilice solo recipientes aptos para microondas y resistentes al horno.

IMPORTANTE

Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 32.



Combinación de microondas y grill

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

👉 IMPORTANTE

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

👉 IMPORTANTE

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

Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

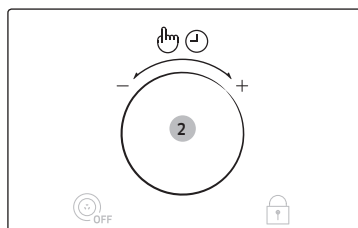
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Combi**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

Cb-1 (Microondas + grill)

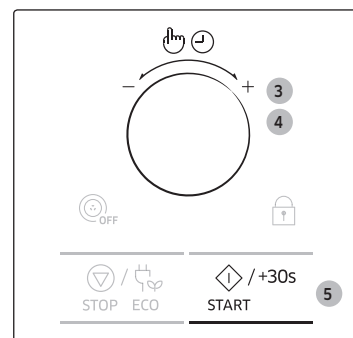


2. Muestre la pantalla Cb-1 y pulse el **selector multifuncional**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

(Modo combinado de microondas y grill)

600 W (Potencia de salida)



3. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **selector multifuncional** hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300 W). Pulse el **selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia.

- No puede ajustar la temperatura del grill.
- Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción.

4. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.

- El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

Resultado: Se inicia la cocción por combinación. Cuando finaliza:

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



Uso del horno

Combinación de microondas y aire caliente

La cocción por combinación utiliza la energía microondas y el calor por aire caliente. No es necesario realizar ningún precalentamiento porque dispondrá inmediatamente de la energía microondas.

Muchos alimentos se pueden cocinar en el modo de combinación, en particular:

- Carnes y aves asadas
- Pasteles y tartas
- Platos de queso y huevos

IMPORTANTE

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

IMPORTANTE

Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes. Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

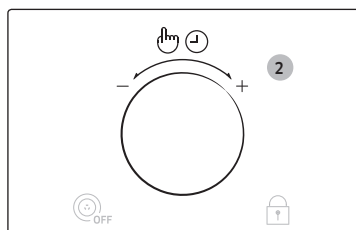
Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior, que a su vez debe colocarse en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en la posición horizontal.



1. Pulse el botón **Combi**.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

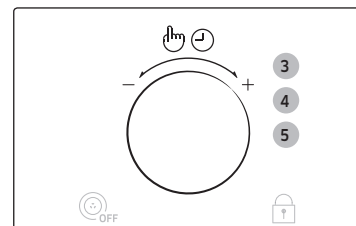
Cb-1 (Microondas + grill)



2. Muestre la pantalla Cb-2 (Microondas + Aire caliente) girando el **selector multifuncional** y, a continuación, pulse el selector multifuncional.

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo combinado de microondas y aire caliente)
600 W (Potencia de salida)



3. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **selector multifuncional** hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W). Pulse el **selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia.

- Si no ajusta el nivel de potencia antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción. (Predeterminado: 600 W)

Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (Modo combinado de microondas y aire caliente)
180 °C (Temperatura)

4. Seleccione la temperatura girando el **selector multifuncional**. (Temperatura: 200-40 °C). Pulse el **selector multifuncional** para configurar el nivel de potencia.
 - Si no ajusta la temperatura antes de 5 segundos, automáticamente se cambia a la configuración del tiempo de cocción. (Predeterminado: 180 °C)
5. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
 - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

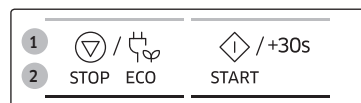




6. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Resultado: Se inicia la cocción por combinación. El horno se calentará a la temperatura necesaria y la cocción por microondas continuará hasta que el tiempo de cocción haya finalizado. Cuando finaliza:
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



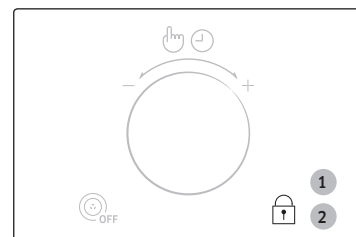
1. Pulse los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo.
Resultado: El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
 - Se muestran las siguientes indicaciones:
2. Para volver a activar la alarma, pulse de nuevo los botones **START/+30s (INICIO/+30s)**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

OFF

On

Uso de las funciones del bloqueo para niños

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



1. Pulse el botón **Bloqueo para niños** y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
Resultado:
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra “L”.
2. Para desbloquear el horno, pulse el botón **Bloqueo para niños** durante 3 segundos.
Resultado: Puede utilizar el horno normalmente.

L



Guía de utensilios de cocina

Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio

El botón **Activar/desactivar plato giratorio** permite usar platos grandes que ocupan todo el horno ya que impide la rotación del plato giratorio (solo modo de cocción manual).

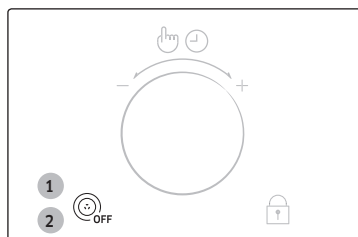
👉 IMPORTANTE

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano media vuelta durante el proceso de cocción.

⚠️ ADVERTENCIA

Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.

Motivo: Puede provocar un incendio o dañar el aparato.



1. Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** durante el ajuste de la función Microondas, Grill, Aire caliente, Precalentamiento y Combi.
 - Si no está disponible con la función preprogramada o antes pulse el botón **Microwave (Microondas)**, **Grill**, **Hot Blast (Aire caliente)**, **Preheat (Precalentamiento)** y **Combi**.

Resultado: El símbolo de **Activar/desactivar plato giratorio** se muestra en la pantalla, el plato giratorio no girará durante la cocción.

🌀 OFF (Modo plato giratorio desactivado)
2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio**.

Resultado: El símbolo de **Activar/desactivar plato giratorio** no se muestra en la pantalla, el plato giratorio girará.

📖 NOTA

El botón **Activar/desactivar plato giratorio** solo está disponible durante el proceso de cocción.

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

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

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

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



Guía de cocción

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal - Platos - Cierres metálicos de las bolsas para congelados	X X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
Papel - Platos, tazas, servilletas y papel de cocina - Papel reciclado	✓ X	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico - Recipientes - Film transparente - Bolsas para congelados	✓ ✓ ✓X	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓X : Usar con precaución X : Inseguro

Microondas

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

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

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

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

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. Los alimentos se pueden cubrir de diferentes maneras: con un plato de cerámica, una tapa de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Espinacas	150 g	600 W	5-6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Guisantes	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (Zanahorias/guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para verduras frescas

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

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Brócoli	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
Coles de Bruselas	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
	250 g	900 W	5½-6
Zanahorias	Instrucciones Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
	250 g	900 W	4-4½
Coliflor	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Calabacines	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Berenjenas	250 g	900 W	3-3½
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Puerros	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Setas	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Cebollas	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Pimiento	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Patatas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instrucciones Pese las patatas una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos y sirva.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla. Observación: el arroz puede que no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Arroz blanco (Precocido)	250 g 375 g	450 W	15-16 17½-18½
	Instrucciones Añada doble cantidad de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Arroz integral (Precocido)	250 g 375 g	450 W	18-19 20-21
	Instrucciones Añada doble cantidad de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Arroz mezclado (Arroz + arroz salvaje)	250 g	450 W	18-19
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		



Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Grano mezclado (Arroz + cereales)	250 g	450 W	20-21
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Pasta	250 g	900 W	9½-11
	Instrucciones Añada 1.000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos y sirva.		
Fideos instantáneos	1 paquete pequeño (80 g)	900 W	7-7½
	1 paquete grande (120 g)		9-9½
	Instrucciones Utilice un cuenco de pyrex. Ponga los fideos y añada 350 ml de agua a temperatura ambiente al cuenco. Deje cocer cubierto con film transparente y pínchelo varias veces. Después de la cocción, cuele y añada especias para fideos instantáneos.		

Recalentamiento

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

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

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

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

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W, mientras que otros deben recalentarse utilizando potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones.

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

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

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado). Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.



Tiempos de calentamiento y reposo

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

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

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

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

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

Recalentamiento de líquidos

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

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

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

Leche para bebés:

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

Observación:

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

Recalentamiento de líquidos y comida

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		3½-4
	Instrucciones Vierta en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una frente a otra, si son 3, en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos y sirva.		
Sopa (refrigerado)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Instrucciones Vierta en un cuenco o plato hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Guiso (refrigerado)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		

Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Pasta con salsa (refrigerado)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ej., espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Pasta rellena con salsa (refrigerado)	350 g	600 W	4-5
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
Comida en plato (refrigerado)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos y sirva.		
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar 1-2 minutos y sirva.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerado)	400 g	600 W	6-7

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		
Leche para bebés	100 ml	300 W	30-40 s
	200 ml		de 1 min a 1 min 10 s
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos y sirva.		

Descongelación

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

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra. Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Dé la vuelta a la mitad del tiempo, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

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

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

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

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

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Carne			
Carne picada	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Filetes de cerdo	250 g	180 W	7-8
Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-30 minutos y sirva.			

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	180 W	14-15
Pollo entero	1.200 g	180 W	32-34
Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-60 minutos y sirva.			
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	180 W	6-7
Pescado entero	400 g	180 W	11-13
Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10-25 minutos y sirva.			
Frutas			
Frutas del bosque	300 g	180 W	6-7
Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos y sirva.			



Guía de cocción

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min.)
Pan			
Panecillos	2 unid.	180 W	1-1½
(unos 50 g cada uno)	4 unid.		2½-3
Tostadas/Sandwiches	250 g	180 W	4-4½
Pan alemán	500 g	180 W	7-9
(harina de trigo + centeno)	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-20 minutos y sirva.		

Grill

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

Utensilios de cocina para la cocción con grill:

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

Comida adecuada para el grill:

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

Observación importante:

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

Microondas + grill

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

Utensilios para cocinar con microondas + grill

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas + grill:

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

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

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



Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Pre caliente el grill con la función de grill durante 2-3 minutos.

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

Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Tostadas	4 unidades (25 g cada una)	Solo grill	3½-4	3-4
Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.				
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	450 W + Grill	4-6	-
Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.				
Tostada de tomate y queso	4 unid. (300 g)	300 W + Grill	5-7	-
Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.				
Tostadas Hawaii (jamón, piña, lonchas de queso)	4 unid. (500 g)	300 W + Grill	5-7	-
Instrucciones 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	600 W + Grill	11-13	-
Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.				
Gratinado patatas/verduras (refrigerado)	450 g	450 W + Grill	11-13	-
Instrucciones Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.				

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Manzanas al horno	2 piñas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	10-12	7-9
Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Disponga las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Después de la cocción al grill, deje reposar 2-3 minutos.				
Pollo asado	1200 g	1º 450 W + Aire caliente 200 °C 2º 450W + Grill	20-22	20-22
Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Coloque el pollo en la parrilla inferior. Después de la cocción al grill, deje reposar 5 minutos.				
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7
Instrucciones Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Disponga dos pescados uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Después de la cocción al grill, deje reposar 2-3 minutos.				
Verduras asadas	300 g	Grill (Grill)	9-11	-
Enjuague y prepare las verduras en rodajas (por ej. calabacines, berenjenas, pimientos o calabaza). Unte con aceite de oliva y añada especias. Coloque en la placa tostadora y en la parrilla superior.				



Guía de cocción

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Banana	1 unid. (200 g)	Paso 1 450 W + Grill Paso 2 Grill	6-7	4-5
	Instrucciones Pele y corte la banana en rodajas de 1 cm y ponga sobre la placa tostadora en la parrilla para grill. Unte todos los lados con aceite. Si la banana se ablanda demasiado, reduzca el tiempo en 1-2 minutos. Deje reposar 1-2 minutos.			
Boniato	200 g	450 W + Grill	10-11	-
	Instrucciones Pele el boniato y córtelo en trozos de 10 x 30 mm de grosor y unos 10 cm de largo. Póngalos en la placa tostadora y unte todos los lados con aceite. Ponga a cocer sobre la parrilla superior. Deje reposar 1-2 minutos.			

Aire caliente

La cocción con aire caliente es una potente combinación del calentador del grill y el de convección con un ventilador. El aire caliente entra en el horno a través de los orificios de la parte superior de la cavidad. La resistencia de la parte superior y posterior y el ventilador del fondo mantienen la circulación uniforme del aire.

Utensilios de cocina para la cocción por aire caliente

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).

Alimentos adecuados para cocinar con aire caliente

Use este modo para galletas, magdalenas, pasteles y panecillos, así como para pasteles de fruta, profiteroles y soufflés.

Microondas + Aire caliente

Este modo combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente. La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas + aire caliente

Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica o la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas + aire caliente

Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

Guía de cocción por aire caliente para alimentos frescos y congelados

Precaliente el aire caliente con la función de aire caliente a la temperatura deseada. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por aire caliente. Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo (°C)	Tiempo cocción (min.)
Mini tartaletas/ snacks de pizza congelados	250	200	9-11
	Coloque los snacks de pizza en la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.		
Patatas panadera congeladas	300	200	22-25
	Distribuya las patatas congeladas en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior.		
Nuggets de pollo congelados	300	200	8-11
	Coloque los nuggets de pollo congelados en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior.		
Pizza congelada	300-400	200	11-14
	Coloque la pizza congelada en la parrilla inferior.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo (°C)	Tiempo cocción (min.)
Lasaña casera/ pasta gratinada	500	170	15-20
	Ponga la pasta en una bandeja resistente al horno. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.		
Lasaña congelada	400	450 W + 180 °C	16-18
	Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que éste debe ser adecuado para microondas y horno). Coloque la lasaña congelada en la parrilla inferior. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.		
Roast Beef/Cordero (medio)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (primera cara) 14-16 (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 unid.)	180 W + 160 °C	7-9
	Coloque los panecillos en la placa tostadora. Ponga en la parrilla inferior. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Bizcocho mármol	700	160	50-55
	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	cada 30	160	30-35
	Ponga hasta 12 pasteles pequeños/muffins en moldes de papel sobre la placa tostadora. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. Después de hornear, deje reposar 5 minutos.		
Croissants/Panecillos congelados (masa fresca)	200-250	200	13-18
	Coloque los croissants y panecillos sobre papel de horno en la parrilla inferior.		

Alimento	Tamaño ración (g)	Modo (°C)	Tiempo cocción (min.)
Pastel congelado	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Coloque directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar 15-20 minutos.		
Gratinado de patata casero	500	450 W + 180 °C	18-22
	Ponga el gratinado en una bandeja resistente al horno. Ponga la placa en la parrilla inferior.		
Quiche casera (tamaño mediano)	500-600	160	45-50
	Prepare la quiche con un molde metálico de tamaño mediano y ponga en la parrilla inferior. Consulte la receta en la guía de cocción por aire caliente automático.		

Consejos y trucos

Fundir mantequilla

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

Fundir chocolate

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno para sacar el plato.

Fundir miel cristalizada

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



Solución de problemas

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 minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar tapado 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. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

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

Solución de problemas

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

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



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

Problema	Causa	Acción
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón Cancel (Cancelar) .
	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 Start (Inicio) para reanudar el funcionamiento.
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.



Solución de problemas

Problema	Causa	Acción
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. Queda agua en el horno.	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.	Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco.
La iluminación en el interior del horno no es regular.	La iluminación cambia según la distinta potencia de salida de cada función.	Los cambios de potencia de salida no se deben a un mal funcionamiento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	Después de finalizar la cocción, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos para ventilar el horno.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.

Problema	Causa	Acción
Plato giratorio		
El plato giratorio se desplaza de su lugar o deja de girar.	No hay aro giratorio, o el aro giratorio no está bien colocado en su sitio.	Instale el aro giratorio y vuelva a intentarlo.
El plato giratorio se arrastra mientras gira.	El aro giratorio no está bien colocado en su sitio, hay demasiados alimentos o el recipiente es demasiado grande y toca el interior del microondas.	Ajuste la cantidad de alimentos y no utilice recipientes demasiado grandes.
El plato giratorio hace ruido cuando gira.	Hay restos de comida en la parte inferior del horno.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno.
Grill		
Sale humo durante el funcionamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
	Los alimentos están demasiado cerca del grill.	Ponga los alimentos a una distancia adecuada durante la cocción.
	Los alimentos no están preparados o dispuestos correctamente.	Prepare o disponga los alimentos correctamente.



Problema	Causa	Acción
Horno		
El horno no se calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale humo durante el precalentamiento.	Cuando se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de los elementos calentadores.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto y dejará de salir después de utilizarlo 2 o 3 veces.
	Hay comida en los elementos calentadores.	Deje enfriar el horno y limpie la comida de los elementos calentadores.
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.

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

NOTA

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro de servicio al cliente de SAMSUNG.

Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

Código de información

Código de revisión	Causa	Acción
C-20	El sensor de temperatura necesita revisión.	Pulse el botón Stop/Cancel (Detener/Cancelar) y vuelva a poner en marcha. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
C-21	El sensor de temperatura detecta una temperatura superior a la configurada.	Apague el horno microondas, deje enfriar y vuelva a poner en marcha. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
C-d0	Los botones de control permanecen pulsados durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

NOTA

Para obtener más información sobre estos códigos de error o si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

Especificaciones técnicas

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

Modelo	MC32K7055**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1500 W
Aire caliente (resistencia)	Máx. 2100 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior (incluido tirador)	523 x 309 x 479,8 mm
Cavidad del horno	373 x 233 x 370 mm
Volumen	32 litros
Peso	
Neto	20,0 kg aproximadamente

Notas

Notas

Notas

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

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04387T-00

Forno microondas

Manual do utilizador

MC32K7055**



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança	3
Instruções de segurança importantes	3
Apenas função de microondas	3
Apenas função de forno - opcional	5
Segurança geral	6
Precauções com o funcionamento do microondas	7
Garantia limitada	7
Definição do grupo do produto	8
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)	8
Instalação	8
Acessórios	8
Local de instalação	9
Prato giratório	9
Manutenção	10
Limpeza	10
Substituição (reparação)	10
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	10
Funções do forno	11
Forno	11
Painel de controlo	11
Utilização do forno	12
Como funciona um forno microondas	12
Verificação do funcionamento correcto do forno microondas	12
Acertar a hora	13
Cozinhar/Reaquecer	13
Níveis de potência e variações de tempo	14
Regulação do tempo de cozedura	14
Interrupção da cozedura	15

Programação do modo de poupança de energia	15
Utilização das funcionalidades de vento quente automático	15
Utilização das funcionalidades de fritura sem óleo adicional	19
Utilização das funcionalidades de cozinha saudável	21
Utilização das funcionalidades de levedura da massa/iogurte	23
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação	24
Utilização das funcionalidades de reaquecimento/cozedura automática	25
Utilização do prato de tostar	26
Vento quente	27
Grelhar	28
Seleccionar os acessórios	28
Combinação de microondas e grelhador	29
Combinação de microondas e vento quente	30
Desligar o sinal sonoro	31
Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças	31
Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório	32
Guia de utensílios de cozinha	32
Guia de confecção de alimentos	33
Resolução de problemas	44
Resolução de problemas	44
Código de informação	48
Características técnicas	48

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS

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 efectue qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de microondas.

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

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

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

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

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

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança

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

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jacto de água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

APENAS FUNÇÃO DE FORNO - OPCIONAL

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno microondas 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 pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor. 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.

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

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.

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

A 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.

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

Instruções de segurança

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

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

Segurança geral

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

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

Este forno deve ser correctamente 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 objectos 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 objectos 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 eléctricos.

Não pendure o cabo de alimentação em objectos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objectos 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 directamente sobre o forno.

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

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

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

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

Aviso do microondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

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

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

Precauções com o forno microondas

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

Retire os 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 microondas na eventualidade de o forno arrançar de forma accidental.

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

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

Precauções com o funcionamento do microondas

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

- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

- Não coloque qualquer objecto 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 respectivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.
Importante: a porta do forno deve fechar correctamente. 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.

Garantia limitada

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

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

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

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

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do forno.

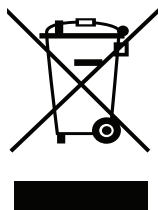
Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

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 electromagnética para o tratamento de material, electroerosão e equipamento de soldadura.

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

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



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

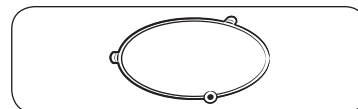
Esta marca - apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura - indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais. Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais. Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

Instalação

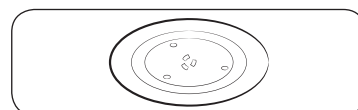
Acessórios

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



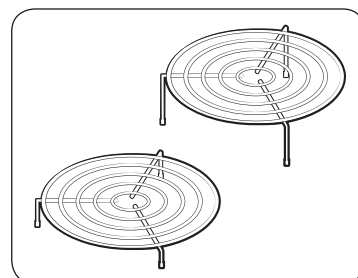
01 Anel de roletes, deve ser colocado no centro do forno.

Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



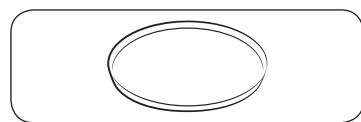
02 Prato giratório, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

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



03 Suporte superior, Suporte inferior, a colocar sobre o prato giratório.

Objectivo: As grelhas de metal podem ser utilizadas para confeccionar dois pratos ao mesmo tempo. Pode colocar-se um pequeno prato no prato giratório e um segundo prato no suporte. **Os suportes de metal podem ser utilizados para grelhar, com vento quente e para cozinhar de modo combinado.**



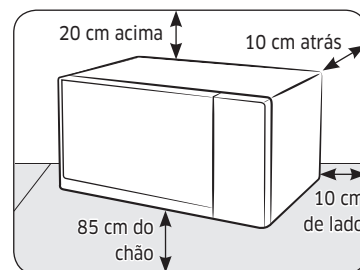
04 Prato de tostar, consulte a página 26.

Objectivo: O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no microondas, para grelhar ou quando cozinhar nos modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de piza estaladiça.

⚠ ATENÇÃO

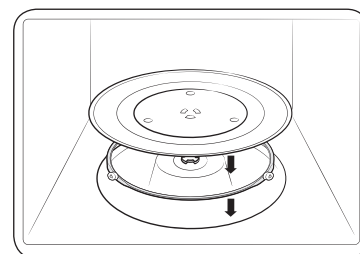
NÃO utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

Local de instalação



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

Prato giratório



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



Manutenção

Limpeza

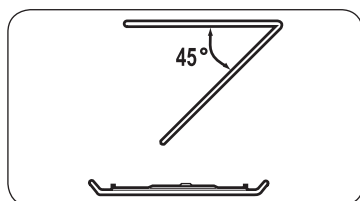
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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

Remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno

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

Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



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

ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respectivo 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 detectar 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 detectar problemas com a estrutura exterior do forno, primeiro desligue o cabo da fonte de alimentação e, depois, contacte um centro de assistência Samsung local.

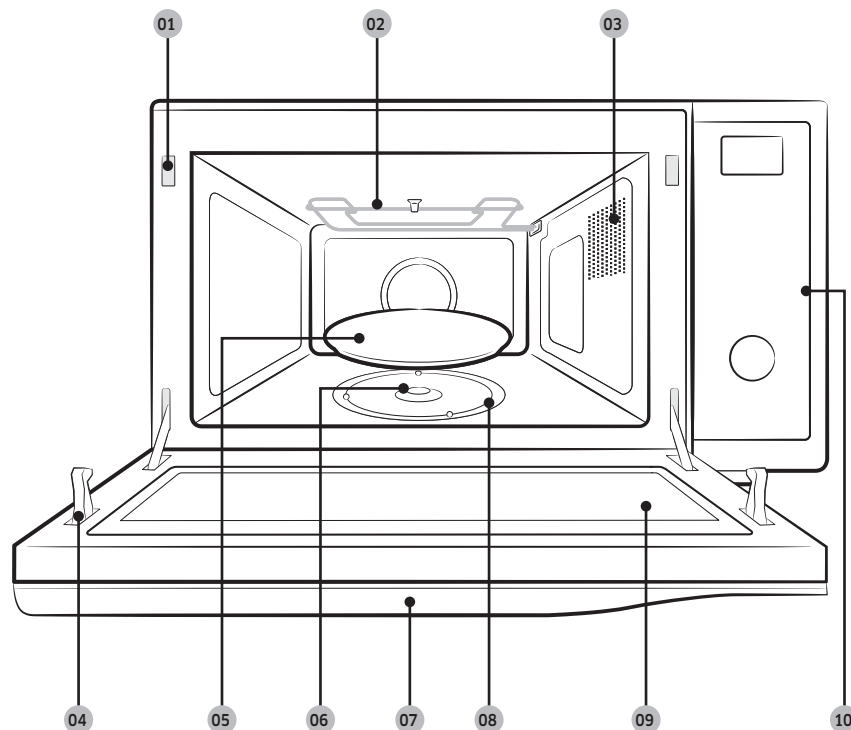
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

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 afectar o desempenho do forno.



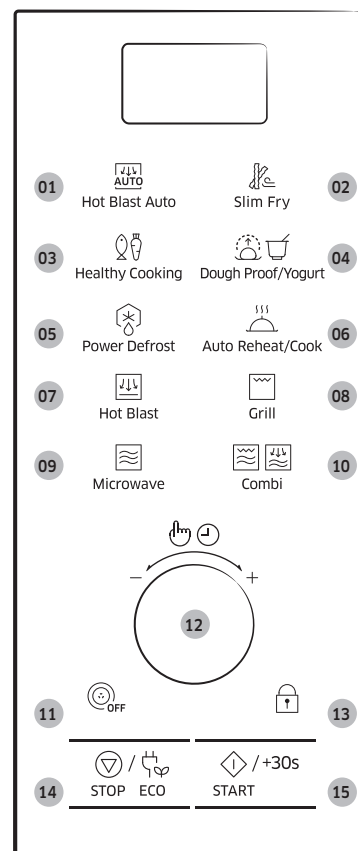
Funções do forno

Forno



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

Painel de controlo



- | | |
|--|--|
| 01 Botão Hot Blast Auto
(Vento quente automático) | 02 Botão Slim Fry (Fritura sem óleo adicional) |
| 03 Botão Healthy Cooking (Cozinha saudável) | 04 Botão Dough Proof/Yogurt
(Levedura da massa/iogurte) |
| 05 Botão Power Defrost
(Potência máxima de descongelação) | 06 Botão Auto Reheat/Cook
(Reaquecimento/Cozedura automática) |
| 07 Botão Hot Blast (Vento quente) | 08 Botão Grill (Grelhador) |
| 09 Botão Microwave (Microondas) | 10 Botão Combi (Combinado) |
| 11 Botão Ligar/desligar prato giratório | 12 Selector multifunções rotativo |
| 13 Botão de bloqueio para crianças | 14 Botão Stop/Eco (Parar/Eco) |
| 15 Botão Start/+30s (Iniciar/+30s) | |



Utilização do forno

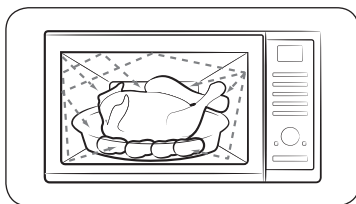
Como funciona um forno microondas

As microondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



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

IMPORTANTE

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

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

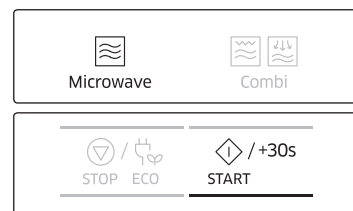
Verificação do funcionamento correcto do forno microondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção “Resolução de problemas” na página 44-48.

NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada na parte superior da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.



Carregue no modo **Microwave (Microondas)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

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



Acertar a hora

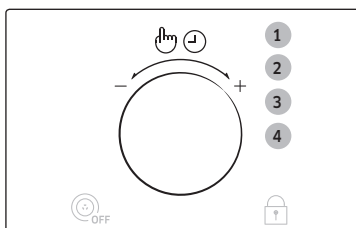
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor.

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

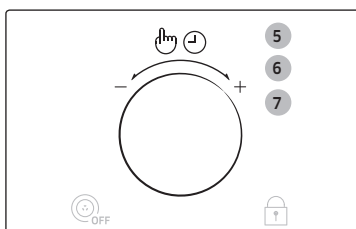
- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

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



1. Carregue no **Selector multifunções rotativo**.
2. Rode o **Selector multifunções rotativo** para programar o tipo de visualização das horas. (12H ou 24H)
3. Carregue no **Selector multifunções rotativo** para concluir a programação.
4. Rode o **Selector multifunções rotativo** para acertar a hora.



5. Carregue no **Selector multifunções rotativo**.
6. Rode o **Selector multifunções rotativo** para acertar os minutos.
7. Quando for visualizada a hora certa, carregue no **Selector multifunções rotativo** para iniciar o relógio.

Resultado: a hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

Cozinhar/Reaquecer

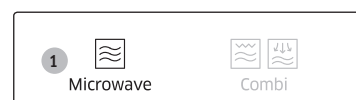
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

IMPORTANTE

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

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

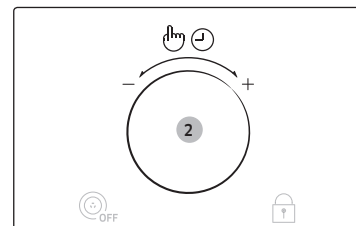
Nunca ligue o forno microondas quando este estiver vazio.



1. Carregue no botão **Microwave (Microondas)**.

Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

 (modo microondas)
900 W (potência de saída)

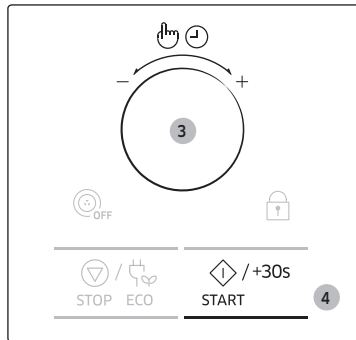


2. Rode o **Selector multifunções rotativo** até que seja apresentado o nível de potência adequado. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.

- Se não programar o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura.



Utilização do forno



3. Programe o tempo de cozedura rodando o **Selector multifunções rotativo**.

Resultado: o tempo de cozedura é visualizado.

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

Resultado: a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. inicia-se a cozedura. Quando terminar.

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

Níveis de potência e variações de tempo

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

Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

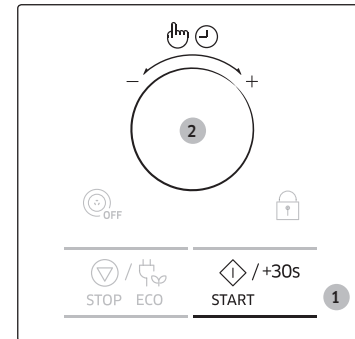
Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

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

Regulação do tempo de cozedura

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

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



Método 1

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

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

Método 2

Rodar apenas o **Selector multifunções rotativo** para regular o tempo de cozedura.

- Para aumentar o tempo de cozedura, rode-o para a direita; para diminuir o tempo de cozedura, rode-o para a esquerda.

Interrupção da cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

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

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	abra a porta ou carregue uma vez no botão STOP/ECO (PARAR/ECO) . Resultado: a cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) .
Completamente	Carregue uma vez no botão STOP/ECO (PARAR/ECO) . Resultado: a cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão STOP/ECO (PARAR/ECO) .

Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



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

NOTA

Função de poupança automática de energia

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

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

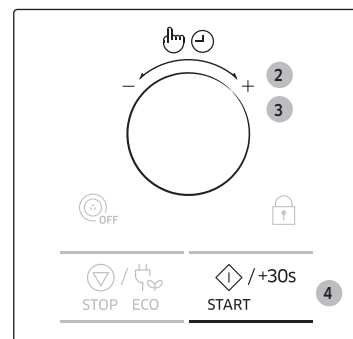
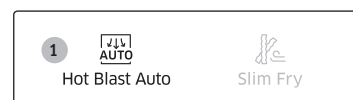
Utilização das funcionalidades de vento quente automático

As 10 funcionalidades de **vento quente automático** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

IMPORTANTE

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Hot Blast Auto (Vento quente automático)**.
2. Selecciono o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
3. Selecciono o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.
 - 1) O forno apita 4 vezes.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora actual aparece novamente.



Utilização do forno

Guia de vento quente

A tabela seguinte apresenta 10 programas de **Vento quente automático**, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Estes programas funcionam com uma combinação de microondas e aquecedores de grelhador e de convecção.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
H1	Piza de massa pan congelada	400-450 g	Retire a piza da embalagem e coloque-a num suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H2	Piza caseira	500-550 g	- Ingredientes Massa para piza (200 - 250 g) 150 g de farinha para pão branco forte, 3 g de levedura seca, 1/2 colher de sopa de azeite, 100 ml de água quente, 1/2 colher de sopa de açúcar e sal Cobertura 100 g de legumes cortados, 100 g de polpa de tomate, 80 - 100 g de queijo mozarella ralado - Método Coloque a farinha, a levedura, o azeite, o sal e a água quente num recipiente e misture até obter uma massa húmida. Amasse numa misturadora ou à mão 5 a 10 minutos. Cubra com uma tampa e deixe levedar durante 30 minutos. Estenda a massa no prato de tostar. Espalhe a polpa de tomate sobre a massa e coloque os legumes. Polvilhe com queijo, uniformemente. Coloque no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
H3	Lasanha caseira	500-600 g 1000-1100 g	- Ingredientes (1000 - 1100 g) 2 colheres de sopa de azeite, 300 g de carne de vaca picada, 200 g de molho de tomate, 100 ml de caldo de carne de vaca, 150 g de placas de lasanha seca (8 placas), 1 cebola (picada), 1 colher de chá de salsa seca, 1 de orégãos, 1 de manjerição, 200 g de queijo mozarella ralado - No caso de 500 - 600 g, utilize metade da quantidade. - Método Molho: Aqueça o azeite numa frigideira e cozinhe a carne picada e a cebola picada durante aprox. 10 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 30 minutos. Cozinhe a lasanha de acordo com as instruções na embalagem. Coloque por camadas a lasanha, a carne e o queijo e depois repita. Termine a última camada com lasanha, polvilhe as placas com o resto do queijo e coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
H4	Gratinado caseiro	500-600 g 900-1000 g	- Ingredientes (900 - 1000 g) 640 g de batatas, 80 ml de leite, 80 ml de natas, 40 g de ovo batido, 1 colher de chá de sal, 1 de pimenta, 1 de noz-moscada, 120 g de queijo mozarela ralado, manteiga, tomilho - No caso de 500 - 600 g, utilize metade da quantidade. - Método Descasque as batatas e corte-as em rodelas com cerca de 3 mm de espessura. Unte o prato para gratinar com a manteiga. Coloque as rodelas num pano de cozinha limpo e deixa-as tapadas com o pano enquanto prepara o resto dos ingredientes. - Misture o resto dos ingredientes (excepto 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 e coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, sirva com algumas folhas de tomilho fresco. - Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H5	Batatas fritas congeladas	200-250 g 300-350 g	Distribua as batatas congeladas para fazer no forno uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
H6	Asas de frango congeladas	400-450 g 500-550 g	Coloque as asas congeladas (pré-cozinhadas ou temperadas) num dos lados do prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H7	Pedaços de frango assado	500-600 g 900-1000 g	Pese os pedaços de frango e tempere-os com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Quanto o forno apitar, vire o frango e carregue em iniciar para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H8	Frango assado	1100-1200 g 1200-1300 g	Tempere o frango todo com óleo e condimentos. Coloque primeiro o lado do peito virado para baixo, no centro do suporte inferior. Quanto o forno apitar, vire o frango com as pinças e carregue em iniciar para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Utilização do forno

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
H9	Tarte de bife	500-600 g	• Ingredientes 200 g de carne de vaca cortada em cubos, 1 colher de sopa de azeite, 1/2 cebola (às rodela), 80 g de cogumelos (fatiados), 1 colher de sopa de salsa e 1 de tomilho, picados, 1 colher de sopa de molho Worcestershire, sal e pimenta, 2 colheres de sopa de farinha, 100 ml de caldo de carne de vaca quente, 120 g de massa já feita, 1 gema de ovo batida • Método Polvilhe a carne com farinha, sal e pimenta. Frite a carne numa frigideira com azeite mexendo frequentemente até ficar com um tom tostado. Adicione a cebola, os cogumelos, a salsa, os tomilhos, o molho Worcestershire, o caldo de carne e levante fervura. Depois de levantar fervura, baixe e deixe a cozinhar em lume brando durante uma hora. Deite a mistura do recheio num prato de forno, tape com a folha de massa para tarte e pressione a massa contra os rebordos para selar. Decore com as aparas da massa desenhando um garfo e uma faca. Com uma faca, faça um corte em cruz no topo e pincele com a gema de ovo batida. Coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
H10	Mini-quiche caseira	400-500 g	• Ingredientes Massa para bolos 200 g de farinha sem fermento, 80 g de manteiga, 1 ovo, 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 • Método Para 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.



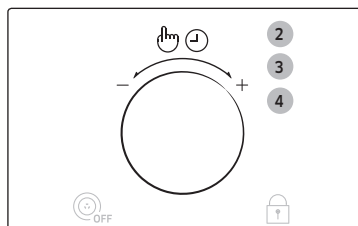
Utilização das funcionalidades de fritura sem óleo adicional

As 11 funcionalidades de **Fritura sem óleo adicional** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de fritura sem óleo adicional, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

🔑 IMPORTANTE

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Slim Fry (Fritura sem óleo adicional)**.

2. Rode o **Selector multifunções rotativo** para seleccionar a categoria de cozedura. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar a categoria de cozedura.

1. Batatas/Vegetais
2. Marisco
3. Frango

3. Selecciono o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
4. Selecciono o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.



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

Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.

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

Guia de fritura sem óleo adicional

A tabela seguinte apresenta os 11 programas automáticos de **Fritura sem óleo adicional**. Contém as quantidades e as instruções apropriadas. Utilizará menos óleo quando comparado com a fritura numa fritadeira, mas obterá resultados saborosos. Os programas funcionam com uma combinação de convecção, resistência superior e energia de microondas.

1. Batatas/Vegetais

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
1-1	Croquetes de batata congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os croquetes de batata congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-2	Batatas fritas caseiras	300-350 g 400-450 g	Utilize batatas de consistência rijas a média e lave-as. 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 azeite. Distribua as batatas fritas caseiras uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.



Utilização do forno

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
1-3	Fatias de batata	200-250 g 300-350 g 400-450 g	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. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
1-4	Anéis de cebola congelados	100-150 g 200-250 g	Coloque os anéis de cebola ou de lula panados congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-5	Curgetes às rodela	100-150 g 200-250 g	Lave e corte as curgetes às rodela. Tempere com 5 g de azeite e adicione condimentos. Coloque as rodela uniformemente no prato de tostar e coloque o prato no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar. (O forno continua a funcionar se não as virar.) Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

2. Marisco

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
2-1	Camarões congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os camarões panados congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-2	Almôndegas de peixe panadas congeladas	200-250 g 300-350 g	Distribua as almôndegas de peixe panadas congeladas uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3	Lulas fritas congeladas	100-150 g 200-250 g	Distribua os anéis de lula panados congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

3. Frango

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
3-1	Nuggets de frango congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os nuggets de frango congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-2	Coxas de frango	200-250 g 300-350 g 400-450 g	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 Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
3-3	Asas de frango	200-250 g 300-350 g	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 Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.



Utilização das funcionalidades de cozinha saudável

As 13 funcionalidades de **Cozinha saudável** incluem tempos de cozedura pré-programados.

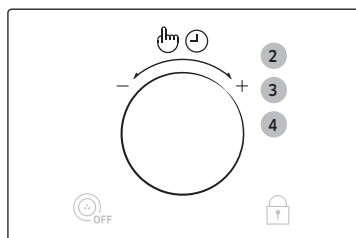
Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

🔑 IMPORTANTE

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Healthy Cooking (Cozinha saudável)**.
2. Seleccione a categoria de alimentos, rodando o **Selector multifunções rotativo** e, em seguida, carregue no **Selector multifunções rotativo**.
 1. Cereais/Massa
 2. Legumes
 3. Aves/Peixe
3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
4. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.



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

Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.

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

Guia de cozinha saudável

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 13 programas de **Cozinha saudável**.

1. Cereais/Massa

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
1-1	Arroz integral	150-200 g 200-250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o dobro da quantidade em água fria. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
1-2	Quinoa	150-200 g 200-250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o dobro da quantidade em água fria. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
1-3	Macarrão	100-150 g 200-250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione o quádruplo da quantidade em água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.



Utilização do forno

2. Legumes

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
2-1	Feijão-verde	200-250 g 300-350 g	Lave o feijão verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 200 – 250 g e adicione 45 ml (3 colheres de sopa) para 300 – 450 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-2	Espinafres	100-150 g 200-250 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3	Batatas descascadas	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Lave e descasque batatas, corte ao meio e coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 15 a 30 ml (1 a 2 colheres de sopa) de água. Mexa depois da cozedura. Quando estiver a cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura. Deixe repousar durante 3 a 5 minutos.
2-4	Beringelas grelhadas	100-150 g 200-250 g	Lave e corte as beringelas. Unte com óleo e adicione condimentos. Coloque as fatias uniformemente na grelha superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro. Carregue em Start (Iniciar) para continuar (o forno continua a funcionar se não virar). Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-5	Tomates no forno	400-450 g 600-650 g	Lave os tomates. Corte-os ao meio e coloque-os num prato próprio para forno. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o prato na grelha superior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

3. Aves/Peixe

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
3-1	Peitos de frango	300-350 g 400-450 g	Passe o peito de frango por água e coloque-o num prato fundo próprio para o forno. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-2	Peitos de peru	300-350 g 400-450 g	Passe o peito de peru por água e coloque-o num prato fundo próprio para o forno. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-3	Filetes de peixe grelhados	200-300 g 400-500 g	Coloque os filetes de peixe uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-4	Bifes de salmão grelhados	200-250 g 300-350 g	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-5	Peixe assado	300-350 g 400-450 g	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.



Utilização das funcionalidades de levedura da massa/iogurte

As 5 funcionalidades de **Levedura da massa/iogurte** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar a categoria de levedura da massa/iogurte, rodando o **Selector multifunções rotativo** após carregar no botão **Dough Proof/Yogurt (Levedura da massa/iogurte)**.

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



1. Carregue no botão **Dough Proof/Yogurt (Levedura da massa/iogurte)**.
2. Seleccione a opção de levedura da massa ou de iogurte caseiro e carregue no **Selector multifunções rotativo**.
 1. Levedura da massa
 2. Iogurte caseiro
3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

👉 IMPORTANTE

O prato giratório não funciona durante a confecção de iogurtes.

Guia de levedura da massa/iogurte

A tabela seguinte apresenta opções de utilização dos programas automáticos para levedar massa ou preparar iogurte caseiro.

1. Levedura da massa

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
1-1	Massa para pizzas	300-500 g	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Tape com papel de alumínio.
1-2	Massa para bolos	500-800 g	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Tape com papel de alumínio.
1-3	Massa para pão	600-900 g	Coloque a massa num recipiente de tamanho adequado e coloque-o no suporte inferior. Tape com papel de alumínio.

2. Iogurte caseiro

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
2-1	Taças pequenas	500 g	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 chávena. Utilize leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5 % de gordura). Cubra cada chávena 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.
2-2	Tigela grande	500 g	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.

Utilização do forno

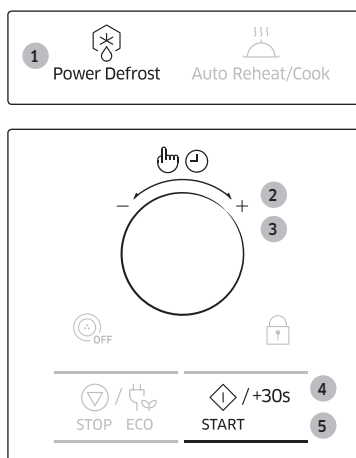
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação

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

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)**.
2. Seccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
3. Seccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Resultado:

- inicia-se a descongelação
- O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.

5. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar a descongelação.

Resultado:

- Quando terminar:
- 1) O forno apita 4 vezes.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora actual aparece novamente.

Guia de potência máxima de descongelação

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Potência máxima de descongelação**, bem como as respectivas quantidades e instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves e o peixe num prato raso de vidro ou num prato de cerâmica e disponha o pão, o bolo e a fruta sobre papel de cozinha.

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

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
4	Pão/bolo	125-1000 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára 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.
5	Fruta	100-600 g	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.

Utilização das funcionalidades de reaquecimento/cozedura automática

As 5 funcionalidades de **Reaquecimento/cozedura automática** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados.

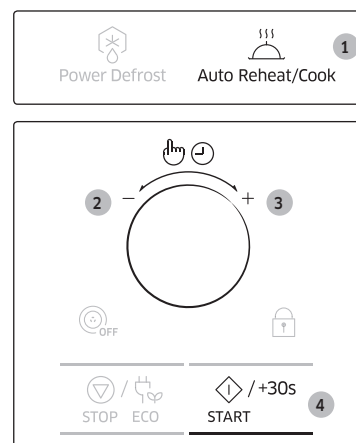
Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

🔑 IMPORTANTE

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Auto Reheat/Cook (Reaquecimento/Cozedura automática)**.
2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
3. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.

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



Utilização do forno

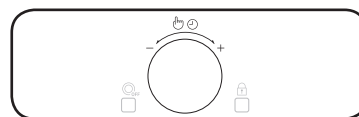
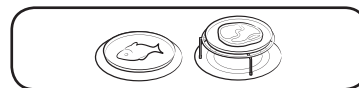
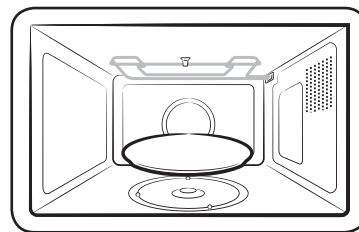
Guia de reaquecimento/cozedura automática(o)

A tabela que se segue apresenta quantidades e instruções adequadas para reaquecimento e cozedura automático(a).

Código	Alimento	Tamanho das doses	Recomendações
1	Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g 400-450 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2	Piza congelada	300-350 g 400-450 g	Coloque a piza congelada no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3	Lasanha congelada	400-450 g 600-650 g	Coloque a lasanha congelada num prato próprio para forno de tamanho adequado. Coloque o prato no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 3 a 4 minutos.
4	Quiche (fria)	600-650 g	Este programa é adequado para quiche refrigerada. Remova a embalagem e coloque no prato. Coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5	Frango assado	1100-1200 g 1200-1300 g	Tempere o frango frio com óleo e condimentos. Coloque o lado do peito virado para baixo, no centro do suporte inferior. Vire quando ouvir o sinal sonoro. Carregue no botão Start (Iniciar) para continuar o processo. Deixe repousar durante 5 minutos.

Utilização do prato de tostar

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



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

⚠ ATENÇÃO

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



NOTA

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

Vento quente

O modo **Vento quente** é semelhante ao forno tradicional. O modo microondas não é utilizado. Pode programar a temperatura, conforme necessário, num intervalo entre 40 °C e 200 °C. O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar o suporte inferior.

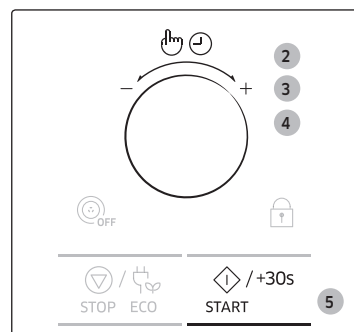
Abra a porta e coloque o recipiente no suporte inferior sobre o prato giratório.



1. Carregue no botão **Hot Blast (Vento quente)**.

Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

 (Modo de vento quente)
180 °C (Temperatura)



2. Programe a temperatura, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
(Temperatura: 40 a 200 °C, intervalos de 10 °C)
 - Se não programar a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura.
3. Carregue no **Selector multifunções rotativo**.
4. Programe o tempo de cozedura rodando o **Selector multifunções rotativo**.
(Se pretender pré-aquecer o forno, seleccione ": 0")
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

Resultado: inicia-se a cozedura. Quando terminar.

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

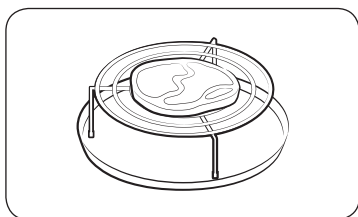


Utilização do forno

Grelhar

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

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



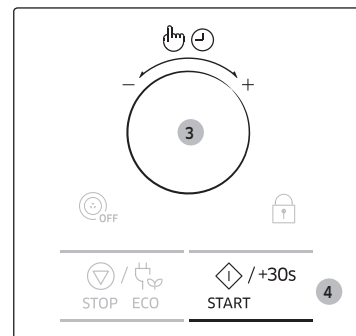
1. Abra a porta e coloque os alimentos no suporte.



2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

 (Modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo para grelhados, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

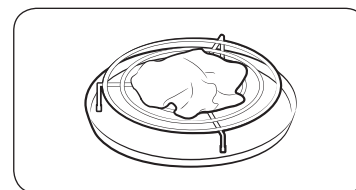
- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

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

Resultado: o grelhador é iniciado. Quando terminar.

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

Seleccionar os acessórios



A cozedura no forno tradicional exige a utilização de utensílios de cozinha. No entanto, só deve utilizar utensílios de cozinha que utilizaria no seu forno habitual.

Normalmente, os recipientes próprios para microondas não são adequados para a cozedura por convecção; não utilize recipientes de plástico, pratos, chávenas de papel, toalhetes, etc. Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinado (microondas e grelhador ou vento quente), utilize apenas recipientes que sejam próprios para microondas e para o forno.

IMPORTANTE

Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 32.



Combinação de microondas e grelhador

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

🔑 IMPORTANTE

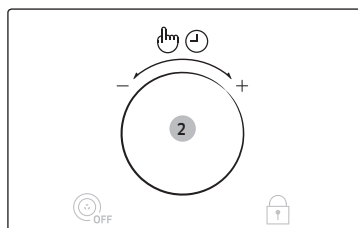
Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

🔑 IMPORTANTE

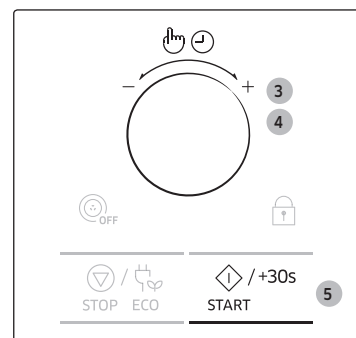
Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior. Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:
Cb-1 (Microondas + Grelhador)



2. Faça a indicação Cb-1 aparecer no visor e, em seguida, carregue no **Selector multifunções rotativo**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:
 (modo combinado microondas e grelhador)
600 W (potência de saída)



3. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no **Selector multifunções rotativo** até a potência de saída correspondente ser apresentada (600, 450, 300 W). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.
 - Se não programar a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura.
4. Programe o tempo de cozedura rodando o **Selector multifunções rotativo**.
 - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: Inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar.
 - 1) O forno apita 4 vezes.
 - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
 - 3) A hora actual aparece novamente.



Utilização do forno

Combinação de microondas e vento quente

A cozedura combinada utiliza a energia das microondas e o aquecimento de vento quente. O pré-aquecimento não é necessário, porque a energia das microondas está disponível de imediato. Pode cozinhar muitos alimentos no modo combinado, especialmente:

- Carnes e aves assadas
- Tartes e bolos
- Pratos com ovos e queijo

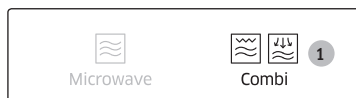
👉 IMPORTANTE

Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

👉 IMPORTANTE

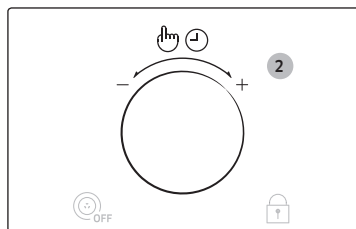
Utilize SEMPRE luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar o suporte inferior.

Abra a porta. Coloque o alimento no prato giratório ou na grelha inferior que, por sua vez, deve ser colocada no prato giratório. Feche a porta. A resistência de aquecimento tem de estar na horizontal.



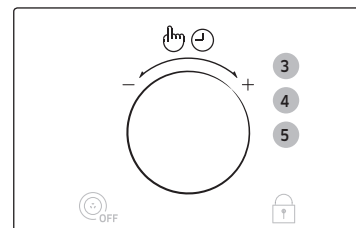
1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

Cb-1 (Microondas + Grelhador)



2. Faça a indicação Cb-2 (Microondas + Vento quente) aparecer no visor, rodando o **Selector multifunções rotativo** e, em seguida, carregue no Selector multifunções rotativo.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

(Modo combinado microondas e vento quente)
600 W (potência de saída)



3. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no **Selector multifunções rotativo** até a potência de saída correspondente ser apresentada (600, 450, 300, 180, 100 W). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.
 - Se não programar o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura. (Predefinição: 600 W)

Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

(Modo combinado microondas e vento quente)
180 °C (Temperatura)

4. Seleccione a temperatura adequada, rodando o **Selector multifunções rotativo** (Temperatura: 200 a 40 °C). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.
 - Se não programar a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura. (Predefinição: 180 °C)
5. Programe o tempo de cozedura rodando o **Selector multifunções rotativo**.
 - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.





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

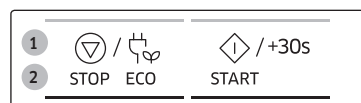
Resultado: Inicia-se a cozedura combinada.

O forno é aquecido à temperatura seleccionada e o microondas continua a cozinhar até terminar o tempo de cozedura. Quando terminar.

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

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **START/+30s (INICIAR/+30s)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente.

Resultado: O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.

- São visualizadas as seguintes indicações.

OFF

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **START/+30s (INICIAR/+30s)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente.

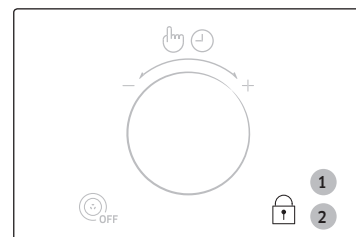
Resultado: O forno funciona normalmente.

- São visualizadas as seguintes indicações.

ON

Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças

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



1. Carregue no botão de **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos.

Resultado:

- O forno microondas é bloqueado (não é possível seleccionar nenhuma função).
- Aparece a indicação "L" no visor.

L

2. Para desbloquear o forno, carregue no botão de **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos.

Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório

O botão **Ligar/desligar prato giratório** permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório (apenas no modo de cozedura manual).

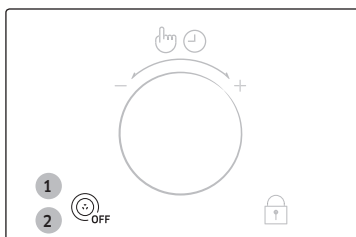
IMPORTANTE

Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.

AVISO

Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.

Motivo: pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.



1. Carregue no botão **Ligar/desligar prato giratório** durante a programação da função de microondas, grelhador, vento quente, pré-aquecimento e combinado.

- Não se encontra disponível com funções pré-programadas ou antes de carregar no botão **Microwave (Microondas), Grill (Grelhador), Hot Blast (Vento quente), Preheat (Pré-aquecimento) e Combi (Combinado).**

Resultado: O símbolo **Ligar/desligar prato giratório** aparece no visor e o prato giratório não roda durante a cozedura.

OFF (Modo de prato giratório desligado)

2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/desligar prato giratório**.

Resultado: O símbolo **Ligar/desligar prato giratório** desaparece do visor e o prato giratório roda.

NOTA

O botão **Ligar/desligar prato giratório** só está disponível durante a cozedura.

Guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.

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

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

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

Guia de confecção de alimentos

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

✓ : recomendado ✓X : Com cuidado X : não seguro

Microondas

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.

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

Cozedura

Utensílios para cozedura no microondas:

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

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:

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

Tapar os alimentos durante a cozedura

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

Tempos de espera

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

Guia de confecção de alimentos

Guia de confecção de legumes congelados

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Espinafres	150 g	600 W	5-6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Brócolos	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Ervilhas	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Feijão-verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Miscelânea de vegetais (cenouras/ervilhas/milho)	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Guia de confecção de legumes frescos

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

Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Cubra com uma tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Brócolos	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6-7
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Couves de Bruxelas	250 g	900 W	5½-6
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cenouras	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Couve-flor	250 g	900 W	4-4½
	500 g		6½-7½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Curgetes	250 g	900 W	3½-4
	Instruções Corte as curgetes às rodela. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Beringelas	250 g	900 W	3-3½
	Instruções Corte as beringelas às rodela pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Alho francês	250 g	900 W	3½-4
	Instruções Corte o alho francês às rodela grossas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cogumelos	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cebolas	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodela. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Pimentos	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodela pequenas. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Batatas	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Guia de confecção de arroz e massa

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g 375 g	450 W	15-16 17½-18½
	Instruções Adicione o dobro da quantidade em água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g 375 g	450 W	18-19 20-21
	Instruções Adicione o dobro da quantidade em água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		



Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	450 W	18-19
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250 g	450 W	20-21
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Massa	250 g	900 W	9½-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Massa instantânea	1 embalagem pequena (80 g)	900 W	7-7½
	1 embalagem grande (120 g)		9-9½
	Instruções Utilize um pirex de vidro grande. Coloque a massa no pirex e adicione 350 ml de água à temperatura ambiente. Tape o pirex com película aderente e pique-a várias vezes. No fim da cozedura, escorra a água e coloque especiarias na massa instantânea.		

Reaquecer

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

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

Preparar e tapar os alimentos

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

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.

Consulte as tabelas como orientação.

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

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

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



Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.

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

Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize.

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

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

Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

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

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

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

Leite para bebés:

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

Observação:

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

Reaquecer líquidos e alimentos

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Bebidas (Café, chá e água)	150 ml (1 chávena)	900 W	1-1½
	300 ml (2 chávenas)		2-2½
	450 ml (3 chávenas)		3-3½
	600 ml (4 chávenas)		3½-4
	Instruções Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno microondas e mexa bem. Sirva após 1 a 2 minutos em repouso.		
Sopa (Frios)	250 g	600 W	4-4½
	350 g		5½-6
	450 g		6½-7
	550 g		8-8½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Guisado (Frios)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Massa com molho (Frios)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Massa recheada com molho (Frios)	350 g	600 W	4-5
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Refeição no prato (Frios)	350 g	600 W	5-6
	450 g		6-7
	550 g		7-8
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
	400 g	600 W	6-7
Fondue de queijo pronto a servir (Frios)	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Sirva após 1 a 2 minutos em repouso.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Relógio
Alimentos para bebês (Vegetais + Carne)	190 g	600 W	30 seg.
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Papais de aveia para bebês (Aveia + Leite + Fruta)	190 g	600 W	20 seg.
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Leite para bebês	100 ml	300 W	30 a 40 seg.
	200 ml		1 min a 1 min e 10 seg.
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Descongelação

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil. As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

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

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

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

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

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

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Carne			
Carne picada	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Costeletas de porco	250 g	180 W	7-8
Instruções Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 15 a 30 minutos em repouso.			

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	180 W	14-15
Frango inteiro	1200 g	180 W	32-34
Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 15 a 60 minutos em repouso.			
Peixe			
Filetes de peixe	200 g	180 W	6-7
Peixe inteiro	400 g	180 W	11-13
Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 10 a 25 minutos em repouso.			
Frutas			
Bagas	300 g	180 W	6-7
Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Sirva após 5 a 10 minutos em repouso.			



Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Pão			
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	180 W	1-1½ 2½-3
Tosta/sanduíche	250 g	180 W	4-4½
Pão alemão (Trigo + Farinha de centeio)	500 g	180 W	7-9
Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 5 a 20 minutos em repouso.			

Grelhador

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

Utensílios para grelhar:

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

Alimentos adequados para grelhar:

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

Observação importante:

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

Microondas + Grelhador

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

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador:

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

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

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

Observação importante:

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

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



Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 2 a 3 minutos.

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

Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3½-4	3-4
Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.				
Tomates no forno	400 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	4-6	-
Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	5-7	-
Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Tosta Havai (Fiambre, ananás, fatias de queijo)	4 pçs (500 g)	300 W + Grelhador	5-7	-
Instruções 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	600 W + Grelhador	11-13	-
Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.				

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Batatas/legumes gratinados (Frios)	450 g	450 W + Grelhador	11-13	-
Instruções Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pirex pequeno. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-
Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato directamente no suporte inferior.				
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	10-12	7-9
Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Frango assado	1200 g	1.º 450 W + Vento quente 200 °C 2.º 450 W + Grelhador	20-22	20-22
Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o frango na grelha inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.				
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	6-8	6-7
Instruções Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				



Guia de confecção de alimentos

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Legumes assados	300 g	Grelhador	9-11	-
	Lave os legumes e corte-os às rodelas (por exemplo, curgete, beringelas, pimento, abóbora). Tempere com azeite e adicione condimentos. Coloque no prato de tostar no suporte superior			
Banana-da-terra	1 unidade (200 g)	1.ª fase 450 W + Grelhador 2.ª fase Grelhador	6-7	4-5
	Instruções Descasque e corte a banana-da-terra em porções com 1 cm de espessura e coloque-as no prato de tostar com o suporte de grelhador. Tempere todos os lados com óleo. Se a banana-da-terra ficar mole, reduza o tempo em 1 a 2 minutos consoante o tipo de consistência pretendido. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Inhame	200 g	450 W + Grelhador	10-11	-
	Instruções Descasque o inhame e corte em palitos com uma espessura de 10 x 30 mm e cerca de 10 cm de comprimento. Coloque no prato de tostar e pincele todos os lados com óleo. Coloque no suporte superior e cozinhe. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			

Vento quente

A cozedura com vento quente é uma potente combinação do aquecedor do grelhador com o aquecedor de convecção com ventoinha. O ar quente sopra do topo da cavidade através de orifícios para dentro do forno. A resistência de aquecimento em cima e atrás, bem como a ventoinha na parede traseira, mantêm uma circulação uniforme do ar quente.

Utensílios de cozinha para cozinhar com vento quente

Podem utilizar-se todos os utensílios próprios para um forno convencional, tabuleiros e formas – qualquer utensílio que normalmente utiliza num forno de convecção tradicional.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar com vento quente

Utilize este modo para bolachas, scones, pãezinhos e bolos, bem como bolos com frutas, massa choux e soufflés.

Microondas + Vento quente

Este modo combina a energia de microondas com o ar quente e, desta forma, reduz o tempo de cozedura, e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada.

Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno com ar quente que circula devido a uma ventoinha localizada na parede do fundo.

Utensílios para cozinhar com microondas + vento quente

Devem permitir que as microondas passem. Devem ser não inflamáveis (como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal), semelhantes aos utensílios descritos em Microondas + Grelhador.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar com microondas + vento quente:

Todos os tipos de carnes e aves, bem como guisados e pratos gratinados, pão-de-ló e bolos de frutas, tartes, legumes, scones e pães.

Guia de vento quente para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça o vento quente com a função de vento quente à temperatura desejada. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar com vento quente. Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Mini-tartes/fatias de piza congelada	250	200	9-11
	Coloque as fatias de piza congeladas no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior.		
Batatas congeladas para fazer no forno	300	200	22-25
	Distribua as batatas congeladas para fazer no forno no prato de tostar. Coloque o prato na grelha superior.		
Nuggets de frango congelados	300	200	8-11
	Coloque os nuggets congelados no prato de tostar. Coloque o prato na grelha superior.		
Piza congelada	300-400	200	11-14
	Coloque a piza congelada no suporte inferior.		



Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Gratinar lasanha/ massa caseira	500	170	15-20
	Coloque a massa no prato próprio para forno. Coloque o prato no suporte inferior.		
Lasanha congelada	400	450 W + 180 °C	16-18
	Coloque os alimentos num prato de pirex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e microondas). Coloque a lasanha na grelha inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Rosbife/borrego (médios)	1000-1200	450 W + 160 °C	20-22 (primeiro lado) 14-16 (segundo lado)
	Tempere o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprica. Coloque os alimentos 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 pçs)	180 W + 160 °C	7-9
	Coloque os pãezinhos no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.		
Bolo mármore	700	160	50-55
	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, rectangular 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	cada 30	160	30-35
	Coloque 12 bolinhos pequenos/queques em formas de papel no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozer no forno, deixe repousar durante 5 minutos.		
Croissants/ pãezinhos (massa fresca)	200-250	200	13-18
	Coloque os croissants ou pãezinhos gelados no papel vegetal na grelha inferior.		

Alimento	Tamanho da dose (g)	Modo (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Bolo congelado	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Coloque o bolo congelado directamente no suporte inferior. Após o descongelamento e o aquecimento, deixe repousar 15 a 20 minutos.		
Gratinado de batata caseiro	500	450 W + 180 °C	18-22
	Coloque o gratinado no prato próprio para ir ao forno. Coloque no suporte inferior.		
Quiche caseira (tamanho médio)	500-600	160	45-50
	Prepare a quiche utilizando o recipiente de metal de tamanho médio e coloque no suporte inferior. Utilize uma receita do guia de confeção para vento quente automático.		

Sugestões e truques

Derreter manteiga

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 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 o chocolate derreter. 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 directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Fazer pudim

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

Torrar amêndoas em lascas

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

Resolução de problemas

Resolução de problemas

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

Problema	Motivo	Acção
Geral		
Não é possível carregar correctamente 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 activado.	Desactive o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está activa.	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 pára durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão Start (Iniciar) para iniciar o funcionamento.

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

Problema	Motivo	Acção
Não é possível abrir a porta correctamente.	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 correctamente.	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 microondas e ligue o microondas 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 e carregue no botão Cancel (Cancelar) .
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão Start (Iniciar) para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.



Resolução de problemas

Problema	Motivo	Acção
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 correctamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir electricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
1. Gotas de água. 2. O vapor é expelido por uma fenda na porta. 3. A água fica no forno.	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.

Problema	Motivo	Acção
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou pára 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 microondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno pela primeira vez.	Isto não é uma avaria e se utilizar o forno 2 a 3 vezes isto deixará de acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
	Os alimentos estão muito próximo do grelhador.	Coloque os alimentos devidamente afastados durante a cozedura.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou dispostos.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e dispostos.



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

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

NOTA

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da SAMSUNG.

Leia as seguintes informações:

- O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

Código de informação

Código de verificação	Motivo	Ação
C-20	É necessário verificar o sensor de temperatura.	Carregue no botão Stop/Cancel (Parar/Cancelar) e coloque novamente em funcionamento. Se voltar a ocorrer, desligue o forno microondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-21	O sensor de temperatura detectou uma temperatura superior à temperatura programada.	Desligue o forno microondas para arrefecer o produto e, em seguida, tente programar novamente. Se voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno microondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

Caso apareçam códigos que não estejam na lista acima ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

Características técnicas

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

Modelo	MC32K7055**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	1500 W
Vento quente (resistência de aquecimento)	Máx. 2100 W
Potência	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior (incluindo pega)	523 x 309 x 479,8 mm
Cavidade do forno	373 x 233 x 370 mm
Volume	32 litros
Peso	
Líquido	20,0 kg aprox.

Notas

Notas

Notas

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

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support