

Horno microondas

Manual del usuario

MG28J5255**



SAMSUNG

Índice

Instrucciones de seguridad 3

Instrucciones importantes de seguridad	3
Solo función microondas	3
Solo función horno - opcional	5
Seguridad general	6
Precauciones para el uso del microondas	7
Garantía limitada	7
Definición del grupo de productos	8
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)	8

Instalación 8

Accesorios	8
Lugar de instalación	9
Plato giratorio	9

Mantenimiento 10

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

Funciones del horno 11

Horno	11
Panel de control	11

Uso del horno 12

Cómo funciona un horno microondas	12
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente	12
Cocción/recalentamiento	12
Configuración de la hora	13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	13
Ajuste del tiempo de cocción	14
Cómo detener la cocción	14
Configuración del modo de ahorro de energía	14
Uso de las funciones de cocina sana	15
Uso de las funciones My plate (Mi plato)	17
Uso de las funciones de descongelación	18
Uso de las funciones de vapor saludable	19
Guía de cocción en la vaporera de cristal	21
Condiciones de uso:	21
Mantenimiento:	21
Grill	22
Combinación de microondas y grill	22
Uso de las funciones del modo de calentamiento	23
Uso de las funciones del bloqueo para niños	25
Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio	25
Desconexión de la alarma	25

Guía de utensilios de cocina 26

Guía de cocción 27

Solución de problemas y códigos de información 35

Puntos de control	35
Código de información	39

Especificaciones técnicas 39

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 deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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.

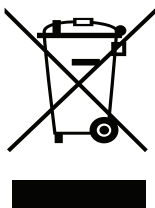
Para evitar el deterioro del horno, así como situaciones de riesgo, mantenga el horno siempre limpio y en buenas condiciones.

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)

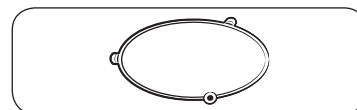
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños 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

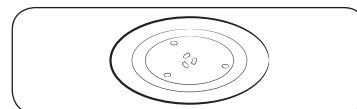
Accesorios

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



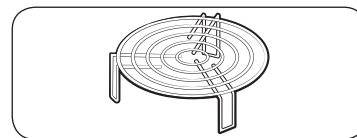
01 Aro giratorio, que se debe colocar en el centro del horno.

Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



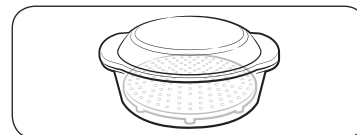
02 Plato giratorio, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

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



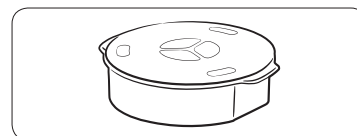
03 Parrilla para grill, que se debe colocar en el plato giratorio.

Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



04 Vaporera de cristal, consulte la página 21.

Objetivo: La vaporera de cristal puede usarse con la función de vapor saludable.



05 Bol calentaplatos, consulte las páginas 23 a 24.

Objetivo: El bol calentaplatos se utiliza con la función de calentamiento de platos en el modo de calentamiento.

NOTA

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

NOTA

NO haga funcionar los modos **Grill (Grill)** ni **Combi (Combinado)** con la vaporera de cristal.

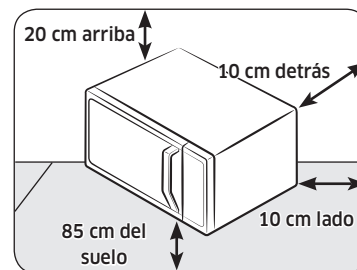
Modo funcionamiento	MICROONDAS 	GRILL  / COMBINADO 
Vaporera de cristal	O	X

NOTA

NO haga funcionar los modos **Microwave (Microondas)**, **Grill (Grill)** y **Combi (Combinado)** con el bol calentaplatos. Utilícelo solo con la función de calentamiento de platos en el modo de calentamiento.

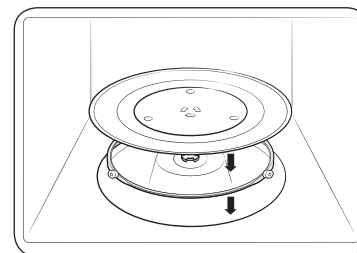
Modo funcionamiento	Modo calentamiento 	MICROONDAS  / GRILL  / COMBINADO 
Bol calentaplatos	O	X

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

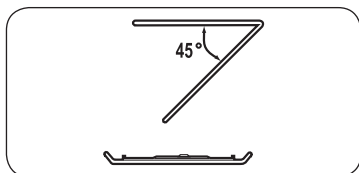
Limpie el horno regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno. Preste especial atención también a la puerta, los cierres de la puerta, el plato giratorio y el aro giratorio (solo modelos aplicables).

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

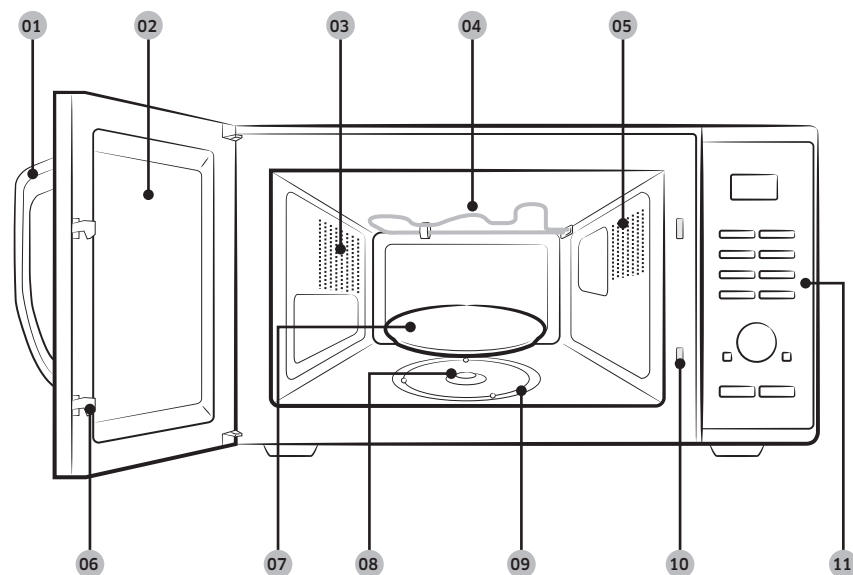
Este horno no contiene piezas que pueda sustituir el usuario. No intente sustituir ni reparar el horno usted mismo. Si se produce algún problema con las partes del horno, como las bisagras, los cierres, la puerta, la caja exterior del horno o la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio 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.

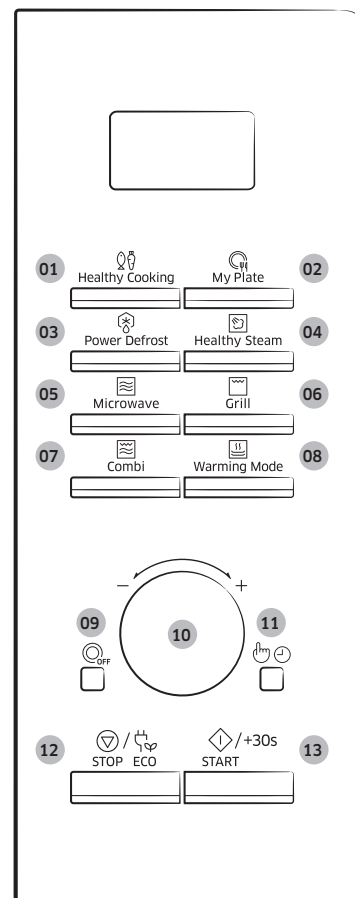
Funciones del horno

Horno



- | | | |
|---|---------------------|-----------------------------|
| 01 Tirador de la puerta | 02 Puerta | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Resistencia | 05 Luz | 06 Pestaños de la puerta |
| 07 Plato giratorio | 08 Acoplador | 09 Anillo giratorio |
| 10 Orificios de las trabas de seguridad | 11 Panel de control | |

Panel de control

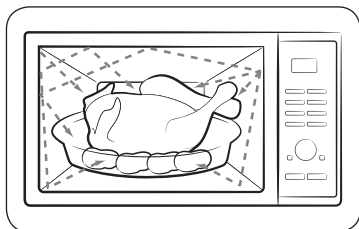


- 01 Botón Healthy Cooking (Cocina sana)
- 02 Botón My Plate (Mi plato)
- 03 Botón Power Defrost (Descongelación)
- 04 Botón Healthy Steam (Vapor saludable)
- 05 Botón Microwave (Microondas)
- 06 Botón Grill (Grill)
- 07 Botón Combi (Combinado)
- 08 Botón Warming Mode (Modo calentamiento)
- 09 Botón Turntable On/Off (Activar/desactivar plato giratorio)
- 10 Control del dial (Peso/Ración/Tiempo)
- 11 Botón Seleccionar/Reloj
- 12 Botón Stop/Eco (Parada/Eco)
- 13 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.



1. Las microondas se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento da vueltas en el plato giratorio. El alimento se cuece uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada).
3. Los tiempos de cocción pueden variar según las propiedades del alimento o del recipiente.
 - Cantidad y densidad
 - Contenido en agua
 - Temperatura inicial (refrigerado o no)

Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

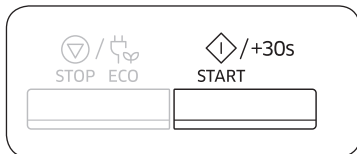
El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente.

Si tiene dudas, consulte "Puntos de control" en las páginas 35 a 38.

NOTA

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno.

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



Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** y ajuste el tiempo en 4 o 5 minutos.

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

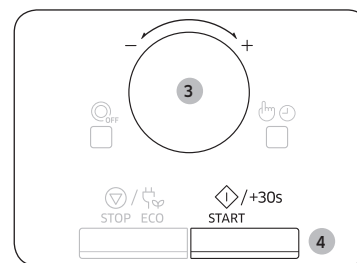
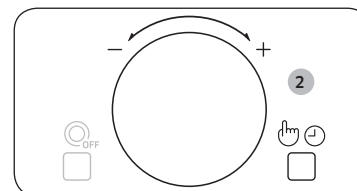
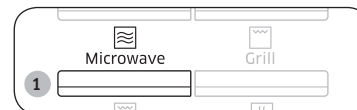
Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

NOTA

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: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):

 (modo microondas)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **control del dial**. (Consulte la tabla de niveles de potencia.) A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

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. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:

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

Configuración de la hora

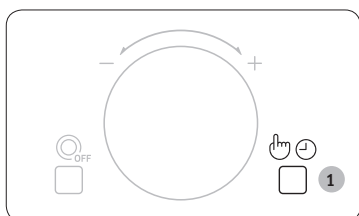
Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra "88:88" y, a continuación, "12:00".

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

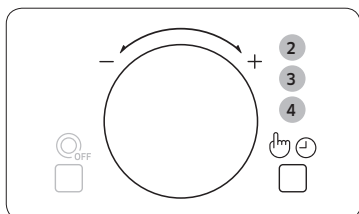
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

NOTA

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



1. Pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



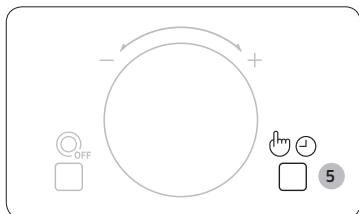
2. Establezca el formato de 24 horas o 12 horas girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

3. Gire el **control del dial** para ajustar la hora. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

4. Gire el **control del dial** para ajustar los minutos.

5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Seleccionar/Reloj** para iniciar éste.

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



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.

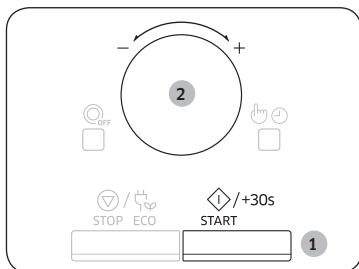
Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Uso del horno

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 **control del dial** 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	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	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 cocina sana

La función **Healthy Cooking (Cocina sana)** tiene 15 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 **control del dial**.

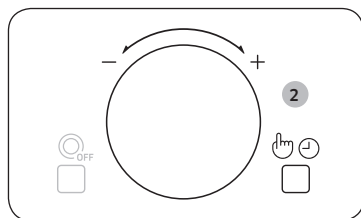
NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

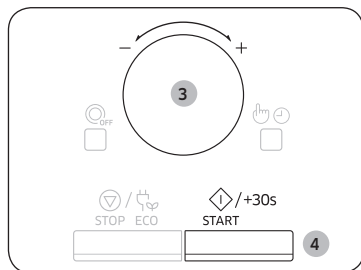
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Healthy Cooking (Cocina sana)**.



2. Seleccione Verduras y cereales o Aves y pescados girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
1 - Verduras y cereales
2 - Aves y pescados



3. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**. (Consulte la tabla contigua.)

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

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

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

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 15 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Verduras y cereales y Aves y pescados.

NOTA

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

1. Verduras y cereales

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-1 Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
1-2 Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
1-3 Mazorca de maíz	500 g (2 unid.)	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.
1-4 Arroz integral (Precocido)	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.

Uso del horno

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-5 Macarrones de harina integral	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 L de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Deje cocer tapado. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
1-6 Quinoa	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
1-7 Bulgur	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
1-8 Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.
1-9 Tomates al grill	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Deje reposar 1-2 minutos.

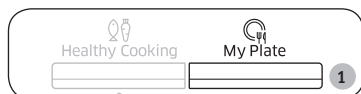
2. Aves y pescados

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-1 Pechugas de pavo	300 g (2 unid.)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-2 Filetes de pescado fresco	300 g (2 unid.)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-3 Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
2-4 Trucha fresca	400 g (1-2 pescados)	Ponga 1-2 pescados enteros en un plato resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2-5 Pescado asado	400 g (2 pescados)	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.
2-6 Rodajas de salmón al grill	300 g (2 rodajas)	Ponga las rodajas uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

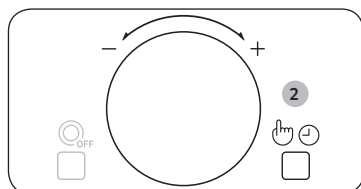
Uso de las funciones My plate (Mi plato)

Las funciones **My Plate (Mi plato)** tienen 2 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el **control del dial**.

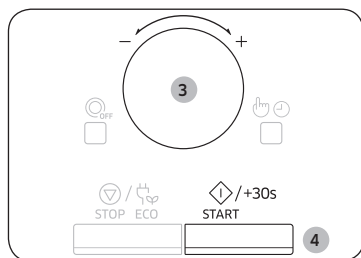
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Pulse el botón **My Plate (Mi plato)**.



2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.

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

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

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

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Comida preparada refrigerada	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con 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 Comida preparada refrigerada	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar 2-3 minutos.

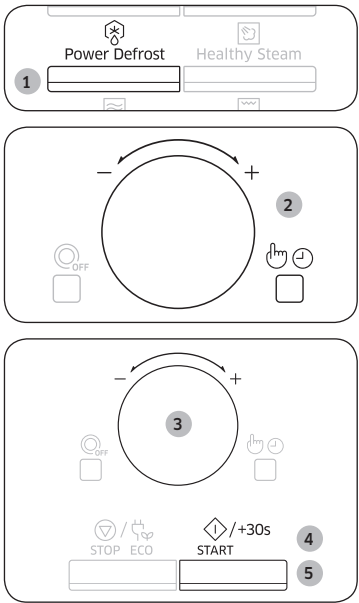
Uso del horno

Uso de las funciones de descongelación

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

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas. Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Power Defrost (Descongelación)**.
2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
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:
 - 1) El horno emite 4 pitidos.
 - 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
 - 3) La hora actual se muestra de nuevo.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Power Defrost (Descongelación)**, las cantidades y las instrucciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado y pan/pasteles en un plato de cristal o de cerámica.

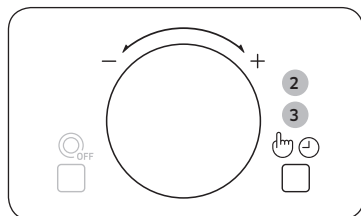
Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Proteja 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 durante 20-50 minutos.
4 Pan/ Pasteles	125-1000 g	Coloque el pan sobre papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. (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 5-20 minutos.

Uso de las funciones de vapor saludable

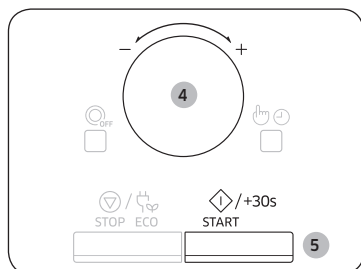
La función **Healthy Steam (Vapor saludable)** tiene 17 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el **control del dial**. Puede cocinar con **Healthy Steam (Vapor saludable)** utilizando una vaporera de cristal. En primer lugar, coloque la vaporera de cristal con los alimentos en el centro del plato giratorio.



1. Pulse el botón **Healthy Steam (Vapor saludable)**.



2. Seleccione Saludable u Oriental girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
1 - Saludable
2 - Oriental



3. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.
4. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**. (Consulte la tabla contigua.)
5. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
Resultado: La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
1) El horno emite 4 pitidos.
2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

NOTA

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 17 opciones de cocción preprogramadas.

NOTA

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

1. Saludable

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-1 Brócoli	250 g 500 g	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga el brócoli en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-2 Zanahorias en rodajas	250 g 500 g	Enjuague y limpie las zanahorias frescas. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga la zanahoria en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-3 Coliflor	250 g 500 g	Enjuague y limpie la coliflor fresca y córtela en cabezuelas. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga la coliflor en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-4 Calabaza en dados	250 g 500 g	Pese la calabaza fresca, lávela y córtela en dados de tamaño similar. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga la calabaza en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-5 Patatas peladas	250 g 500 g	Enjuague y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga las patatas en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.



Uso del horno

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1-6 Verdura congelada	250 g 500 g	Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga la verdura congelada en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-7 Compota de frutas	400 g	Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga la fruta en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-8 Arroz blanco	250 g	Ponga el arroz blanco en la vaporera de cristal. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar durante 5 minutos.
1-9 Ternera al Vapor	250 g 500 g	Pese la carne de ternera picada y forme bolas (Ø25 mm cada una). Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga la ternera en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-10 Filetes de salmón	300 g 600 g	Limpie el pescado y añada 1 cucharada de zumo de limón. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga los filetes de salmón en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
1-11 Pechugas de pollo	300 g 600 g	Enjuague las pechugas y corte ligeramente la piel. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga las pechugas de pollo en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.

2. Oriental

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
2-1 Gachas con tiras de pollo	650 g	Corte 150 g de muslo de pollo a tiras, mézclelo con almidón de maíz en un bol. Añada 400 ml de agua y caldo de pollo a la vaporera de cristal. Ponga la mezcla de pollo y 100 g de arroz hinchado en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, remueva y deje reposar 2-3 minutos.
2-2 Pescado blanco al vapor	250 g 500 g	Enjuague el bacalao con agua fría. Espolvoree con 1 cucharadita de sal y un poco de pimienta molida. Rocíe con 1 cucharada de salsa de soja y refrigere durante 30 minutos. Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Disponga 4 filetes en una sola capa en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-3 Dumpling al vapor	300 g	Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Ponga el dumpling congelado en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-4 Verdura de Hoja verde	125 g 250 g	Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Enjuague la verdura de hoja verde. Póngala en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-5 Huevos al Vapor	350 g	Ponga 3 huevos, 250 ml de agua, caldo de pollo, una pizca de sal y 10 ml de aceite en la vaporera de cristal. Remueva lentamente con una cuchara. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.
2-6 Langostinos al vapor	300 g	Añada 100 ml de agua a la vaporera de cristal. Enjuague los langostinos frescos. Póngalos en la rejilla interior y colóquela en la vaporera de cristal. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.



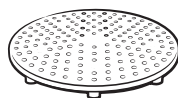
Guía de cocción en la vaporera de cristal

La vaporera de cristal se basa en el principio de la cocción al vapor y se ha diseñado para conseguir una rápida y sana cocción en un microondas Samsung.

Es un accesorio ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc., en un tiempo récord, al tiempo que se mantienen las cualidades nutritivas de los alimentos. La vaporera de cristal para microondas se compone de 3 partes:



Olla



Plato de silicona



Tapa

Cada una de las partes soporta temperaturas desde -20 °C hasta 200 °C.

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

Condiciones de uso:

NOTA

- No:
 - la limpie con una toalla húmeda ni la deje sobre una superficie húmeda cuando el cristal está caliente.
 - la ponga sobre la llama directa.
- Lave bien todas las partes con agua jabonosa antes del primer uso.
- Si desea información sobre la cocción automática, consulte la página “Uso de las funciones de vapor saludable”.
- Tenga cuidado al retirar la vaporera de cristal ya que el asa se calienta mucho. Use guantes para horno.
- Una vez finalizada la cocción, la vaporera de cristal se llena de vapor y puede causar quemaduras. No acerque demasiado la cara al recipiente y lleve guantes para horno cuando abra la tapa.

Mantenimiento:

NOTA

- Puede lavar la vaporera en un lavavajillas.
- Si la lava a mano, utilice agua caliente y detergente líquido. No utilice estropajos abrasivos.
- Algunos alimentos (como el tomate) pueden decolorar el plástico. No se trata de un defecto de fabricación, sino que es normal.
- NO** haga funcionar los modos **Grill (Grill)** ni **Combi (Combinado)** con la vaporera de cristal.

Modo funcionamiento	MICROONDAS 	GRILL  / COMBINADO 
Vaporera de cristal	O	X

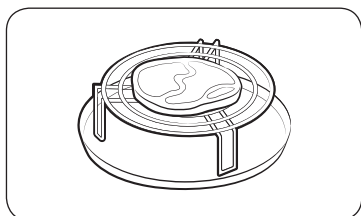


Uso del horno

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 al grill.



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



2. Pulse el botón **Grill (Grill)**.
Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

 (modo grill)

- No puede ajustar la temperatura del grill.

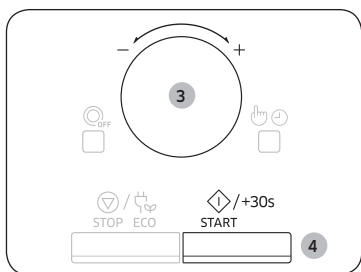
3. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**.

- El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

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

Resultado: Se inicia el proceso de grill.

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



Combinación de microondas y grill

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

NOTA

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.

NOTA

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 más adecuada para el tipo de alimento que va a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Combi (Combinado)**.

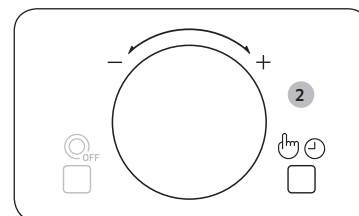
Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:

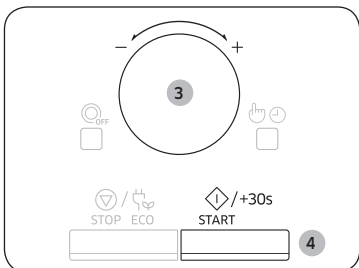
 (modo combinado de microondas y grill)

600 W (potencia de salida)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **control del dial**. (600 W, 450 W, 300 W.) A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

- No puede ajustar la temperatura del grill.





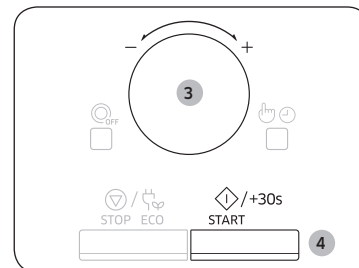
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.

- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

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

Resultado: Se inicia la cocción por combinación.

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



3. Seleccione el nivel de calentamiento girando el **control del dial**.

- 1-1 / 2-1 - Caliente
- 1-2 / 2-2 - Templado

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

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

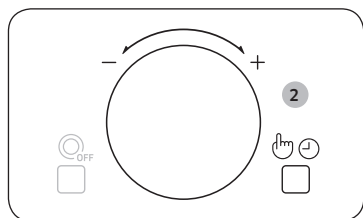
- 1) El horno emite 4 pitidos.
- 2) La señal que avisa del final emite 3 pitidos (uno cada minuto).
- 3) La hora actual se muestra de nuevo.

Uso de las funciones del modo de calentamiento

El **Warming Mode (Modo calentamiento)** tiene dos funciones preprogramadas: calentar comida y calentar platos. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.



1. Pulse el botón **Warming Mode (Modo calentamiento)**.



2. Seleccione la función Mantener caliente o Calentar platos girando el **control del dial**. A continuación pulse el botón **Seleccionar/Reloj**.

- 1 - Mantener caliente
- 2 - Calentar platos

Menús recomendados para el modo de calentamiento

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

1. Mantener caliente

La función Mantener caliente conserva la temperatura de la comida hasta el momento de servirla.

Use esta función para mantener caliente la comida hasta servirla.

Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado girando el **control del dial**.

- 1-1. Caliente
- 1-2. Templado

Para usar la función Mantener caliente, siga estas instrucciones.

- Coloque la comida en el centro del plato giratorio.
- Active la función Mantener caliente.

Uso del horno

NOTA

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

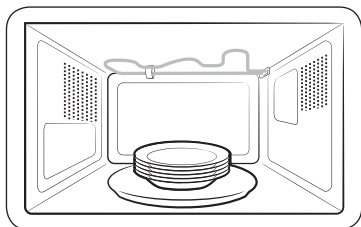
2. Calentar platos

Esta función permite servir la comida en platos previamente calentados. Use esta función para calentar los platos a una temperatura alta o agradable. Puede seleccionar el nivel de temperatura entre caliente y templado girando el **control del dial**.

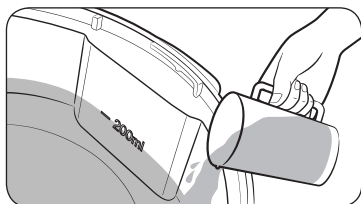
(Para obtener instrucciones, consulte la página anterior.)

2-1. Caliente

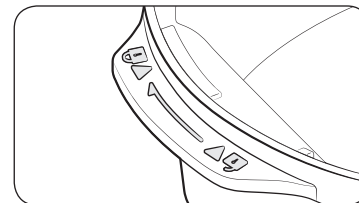
2-2. Templado



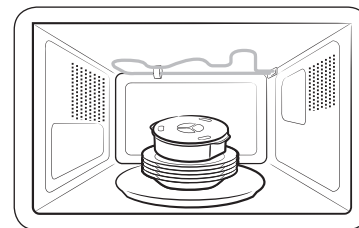
- Coloque los platos en el centro del plato giratorio.
(Cantidad máxima de platos: 5 unidades)



- Rellene el recipiente de agua hasta la línea guía (nivel del agua) del interior del bol calentaplatos.
(La línea señala unos 200 ml).



- Cubra el bol calentaplatos con la tapa. Gire hacia el signo de bloqueo.



- Ponga el bol calentaplatos encima de los platos.



- Cierre la puerta. Active la función de calentamiento de platos.

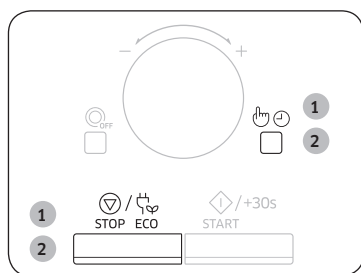
NOTA

- Use solo agua normal y no agua destilada.
- No utilice el bol calentaplatos para cocinar. El bol calentaplatos solo se puede utilizar con el modo "Calentar platos".
- Utilice solo recipientes aptos para microondas.
- No use esta función sin agua.
- Utilice guantes de horno para sacar los platos y el bol calentaplatos.
- NO** utilice el calentaplatos con los modos **Microwave (Microondas)**, **Grill (Grill)** y **Combi (Combinado)**; utilícelo solo con la función Calentar platos del Modo calentamiento.

Modo funcionamiento	Modo calentamiento	MW (Microondas) / GRILL (Grill) / COMBI (Combinado)
Bol calentaplatos	O	X

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 los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Seleccionar/Reloj** al mismo tiempo.
Resultado:
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra “L”.
2. Si desea desbloquear el horno, pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Seleccionar/Reloj** al mismo tiempo.
Resultado: Puede utilizar el horno normalmente.

Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio

El botón **Turntable On/Off (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).

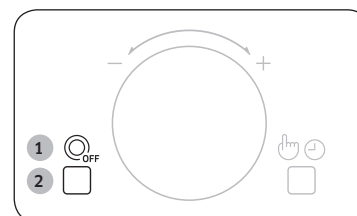
NOTA

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.



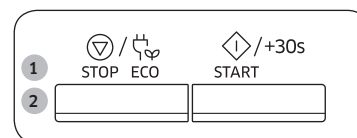
1. Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio**.
Resultado: El plato giratorio no gira.
2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio**.
Resultado: El plato giratorio gira.

NOTA

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

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.
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.



Guía de utensilios de cocina

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. Si están marcados como seguros para microondas, no debe preocuparse.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Cristal		
• Vajilla para horno	✓	Se puede utilizar sin 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	✓	Se pueden utilizar solo templados (quitar la tapa).
Plástico		
• Recipientes	✓	Se pueden utilizar de termoplástico resistente al calor.
• Vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida.
• Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Se pueden utilizar para calentar alimentos/alimentos congelados.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓X	Se puede utilizar si pueden hervir o son resistentes al horno.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel/adornos metálicos		
• Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓X	Se pueden utilizar en tiempos cortos para cocinar y calentar alimentos húmedos.
• Papel reciclado	X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Pueden causar un incendio.
Metal/adornos metálicos		
• Platos	X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	X	
• Papel de aluminio	X	
Porcelana y barro cocido	✓	Se puede utilizar sin adornos de metal.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.

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



Guía de cocción

Microondas

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

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

Cocción

Utensilios para la cocción por microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

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

Cómo cubrir la comida durante la cocción

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

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. 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 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisantes	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		

Guía de cocción

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	4½-5
	500 g		7-8
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250 g	900 W	6-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las cabezuelas grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
	250 g	900 W	4-4½
Calabacines	Instrucciones Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte los puerros en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instrucciones Prepare enteros si son pequeños o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250 g	900 W	5-5½
	Instrucciones Corte las cebollas en rodajas o mitades. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte el pimiento en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
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.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instrucciones Corte los nabos en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

- Arroz:** Utilice un cuenco grande de cristal 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	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría (250 g), añada 750 ml de agua fría (375 g). Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría (250 g), añada 750 ml de agua fría (375 g). Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y salvaje)	250 g	900 W	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		

Recalentamiento

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

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

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

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

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 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.



Guía de cocción

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) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 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.		
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	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.		



Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Guisos (refrigerados)	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.		
Pasta con salsa (refrigerada)	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.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	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.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	600 W	6-7
	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.		

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

Guía de cocción

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		9-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	5-7
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.			

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Aves			
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	180 W	14-15
Pollo entero	1200 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.		
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.		
Fruta			
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.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Pan			
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	180 W	1-1½ 2½-3
Tostadas/ sandwiches	250 g	180 W	4-4½
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	180 W	7-9
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.			

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 el 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 cocina por 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 cocción

Guía de grill para alimentos frescos y congelados

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

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

NOTA

Guía de grill para alimentos frescos y congelados

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

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

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo grill	3-4	2-3
	Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.			
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	5-6	-
	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	4-5	-
	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	7-8	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.			
Lasaña congelada	400 g	300 W + Grill Solo grill	18½-19½ 1-2	-
	Instrucciones Coloque el gratinado fresco en un plato pequeño resistente al horno. Ponga el plato en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar 2-3 minutos.			

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min.)	Paso 2 (min.)
Manzanas al horno	2 manzanas (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	8-10	6-8
	Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Disponga las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar 2-3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill Dé la vuelta	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Ponga en un plato resistente al horno y este en el plato giratorio. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instrucciones Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque dos pescados uno junto a otro (cabeza con cola) sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar 2-3 minutos.			
Pizza congelada	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
	Instrucciones Coloque la pizza congelada en círculo sobre la parrilla inferior. Ponga la parrilla inferior en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.			

Consejos y trucos

Fundir miel cristalizada

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

Fundir gelatina

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

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ 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. Cueza tapado de 10 a 12 minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar 5 minutos.

Cómo hacer pudín/natillas

Mezcle el pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

Almendras troceadas tostadas

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

Solución de problemas y códigos de información

Puntos de control

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, vuelva a pulsar el botón Start (Inicio) para reanudar el funcionamiento.

Solución de problemas y códigos de información

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.

Problema	Causa	Acción
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno.	Limpie el horno y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón 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.

Problema	Causa	Acción
El horno no está nivelado.	El horno está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan utensilios metálicos durante las funciones de horno/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
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.



Solución de problemas y códigos de información

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 despidе olor a quemado o a plástico cuando está funcionando.	Se utilizan recipientes de plástico o no resistentes al calor.	Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas.
Salen malos olores del interior del horno.	Hay restos de comida o de plástico derretidos y adheridos en el interior.	Use la función de vapor y limpie con un paño seco. Puede poner una rodaja de limón en el interior y poner en marcha el horno para eliminar el olor más rápidamente.

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.
Vapor		
Se oye hervir el agua durante la cocción por vapor	El agua se calienta con el calentador de vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
Se oye un ruido anormal cuando detengo la cocción por vapor.	Cuando finaliza la cocción por vapor, se elimina el agua del interior del calentador de vapor.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno.
No sale el vapor.	El depósito de suministro de agua no está instalado.	Asegúrese de que el depósito de suministro de agua está bien instalado.
	No hay agua en el depósito de suministro de agua.	Llene el depósito de agua y vuelva a intentarlo.



Código de información

Código de información	Causa	Acción
C-d0	Los botones de control permanecen pulsados durante más de 10 segundos.	Limpie las teclas y compruebe si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Si vuelve a ocurrir, apague el horno microondas durante más de 30 segundos y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

NOTA

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

Especificaciones técnicas

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

Modelo	MG28J5255**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía Potencia máxima Microondas Grill (resistencia)	2900 W 1400 W 1500 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) Cavidad del horno	517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	15,0 kg aproximadamente

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
BÉLGICA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (flamenco) www.samsung.com/be_fr/support (francés)
DINAMARCA	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCIA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
ALEMANIA	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
CHIPRE	8009 4000 solo desde teléfono fijo, llamada gratuita	www.samsung.com/gr/support
GRECIA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) solo desde teléfono fijo (+30) 210 6897691 desde teléfono móvil y fijo	
LUXEMBURGO	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
HOLANDA	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORUEGA	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
ESPAÑA	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SUECIA	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SUIZA	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (alemán) www.samsung.com/ch_fr/support (francés)
REINO UNIDO	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRLANDA	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

Forno microondas

Manual do utilizador

MG28J5255**



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 de 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
Cozinhar/Reaquecer	12
Acertar a hora	13
Níveis de potência e variações de tempo	13
Regulação do tempo de cozedura	14
Interrupção da cozedura	14
Programação do modo de poupança de energia	14
Utilização das funcionalidades de cozinha saudável	15
Utilização das funcionalidades de My Plate (O meu prato)	17
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação	18
Utilização das funcionalidades de cozinha saudável a vapor	19
Guia de culinária com o recipiente de cozedura a vapor em vidro	21
Condições de utilização:	21
Manutenção:	21
Grelhar	22
Combinação de microondas e grelhador	22
Utilização das funcionalidades do modo de aquecimento	23
Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças	25
Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório	25
Desligar o sinal sonoro	25

Guia de utensílios de cozinha 26

Guia de confecção de alimentos 27

Resolução de problemas e código de informação 35

Pontos de verificação	35
Código de informação	39

Características técnicas 39

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS

AVISO: se a porta ou os respectivos vedantes estiverem danificados, não deve utilizar o forno microondas 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 das microondas.

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

AVISO: só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender 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.

Não é permitida a utilização no microondas de recipientes metálicos para 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 observar (detectar) algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

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

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

Instruções de segurança

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o 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 aparelho, resultando em possíveis 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 falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e 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 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 resultar no quebrar 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 resultar no quebrar 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 um 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

Quaisquer modificações ou reparações têm de ser executadas apenas por pessoal qualificado.

Não aqueça alimentos ou líquidos em recipientes vedados na função de microondas. Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o forno.

Não instale o forno próximo de um aquecedor ou de materiais inflamáveis; em locais húmidos, gordurosos, com pó, expostos a água ou 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.

Utilize regularmente um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais da ficha de alimentação e contactos.

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

Se ocorrer uma fuga de gás (propano, GPL, etc.), ventile imediatamente. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque no cabo de alimentação com as mãos húmidas.

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

Não introduza os dedos nem substâncias estranhas. Se tiverem entrado substâncias estranhas no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.

Não aplique pressão ou impacto excessivos 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 especificações do produto.

Ligue bem a ficha de alimentação à tomada. Não utilize múltiplos adaptadores de ficha, cabos de extensão ou transformadores eléctricos.

Não pendure o cabo de alimentação em objectos metálicos. Certifique-se de que o cabo se encontra entre os objectos ou atrás do forno.

Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificado nem utilize uma tomada solta. Se as fichas ou os cabos de alimentação estiverem danificados, 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 a superfície do forno.

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

As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la/fechá-la.

Aviso de 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. Aguarde sempre que as bebidas estabilizem durante, pelo menos, 20 segundos antes de pegar no respectivo recipiente. Se necessário, mexa enquanto estiver 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 a grelha ou o tabuleiro, 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 do forno microondas

Utilize apenas utensílios próprios para microondas. Não utilize recipientes metálicos, pratos 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 pequenas de alimentos, de forma a evitar sobreaquecer ou queimar.

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

Para evitar o risco de explosão, não aqueça ovos com casca ou ovos cozidos. Não aqueça recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, frutos secos, tomates, etc.

Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Tal constitui perigo de fogo.

O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.

Utilize sempre luvas adequadas para retirar um prato do forno.

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 arrancar 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 de funcionamento do microondas

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

- Não ligue o forno com a porta aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objecto nos orifícios dos fechos 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 vedantes. Mantenha a porta e as respectivas superfícies vedantes 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. Utilize-o apenas após ter sido reparado por um técnico qualificado.

Importante: a porta do forno tem de fechar devidamente. Não dobre a porta; não parta nem solte as dobradiças da porta; não danifique os vedantes da porta nem as superfícies dos vedantes.

- Todas as regulações ou reparações têm de ser feitas 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 amolgados, riscados ou partidos.
- Prato, anel rotativo de suporte, acoplador ou grelha partidos 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 de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações passíveis de ocorrer. 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 obtenha ajuda e informações online em www.samsung.com.

Utilize este forno apenas para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos. 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 perigosas, mantenha sempre o forno limpo e com a devida manutenção feita.

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 em países com sistemas de recolha e separação de resíduos)

Este símbolo no produto, acessórios ou documentação indica que o produto e os respectivos acessórios electrónicos (por exemplo, carregador, auricular, cabo USB) não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, separe estes itens dos restantes resíduos e recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos devem contactar o revendedor onde adquiriram o produto, ou as autoridades locais, para obter informações sobre onde e como podem levar estes itens para que sejam reciclados de forma responsável.

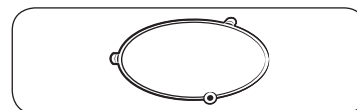
Os utilizadores empresariais devem contactar o seu fornecedor e confirmar os termos e condições do contrato de aquisição. Este produto e os respectivos acessórios electrónicos não devem ser misturados com outros resíduos comerciais aquando da eliminação.

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

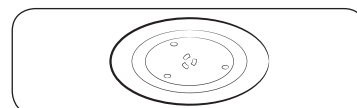
Acessórios

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



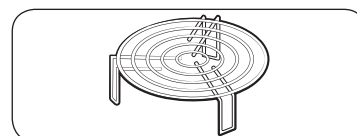
01 Anel de roletes, deve ser colocado no centro do forno.

Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



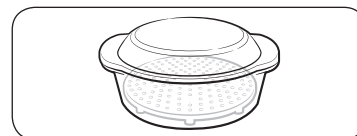
02 Prato giratório, deve ser colocado em cima do anel de roletes, com o centro encaixado no acoplador.

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



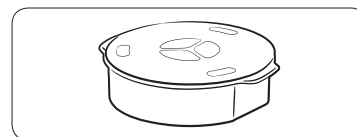
03 Grelha, deve ser colocada sobre o prato giratório.

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



04 Recipiente de cozedura a vapor em vidro, consulte a página 21.

Objectivo: O recipiente de cozedura a vapor em vidro destina-se à função de cozedura saudável a vapor.



05 Recipiente de aquecimento de pratos, consulte a página 23 até à página 24.

Objectivo: O recipiente para aquecimento de pratos quando estiver a utilizar a função de aquecimento de pratos no modo de aquecimento.

NOTA

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

NOTA

NÃO utilize os modos **Grill (Grelhador)** e **Combi (Combinado)** com o recipiente de cozedura a vapor em vidro.

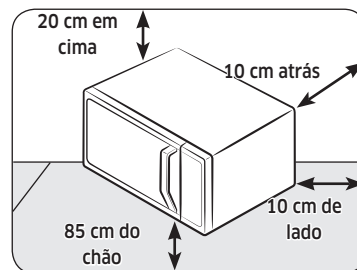
Modo de utilização	MW (MICROONDAS)	GRILL (GRELHADOR) / COMBI (COMBINADO)
Recipiente de cozedura a vapor	O	X

NOTA

NÃO utilize os modos **Microwave(Microondas)**, **Grill(Grelhador)** e **Combi(Combinado)** com o recipiente para aquecimento do prato. Utilize apenas na função de aquecimento de pratos no Modo de aquecimento.

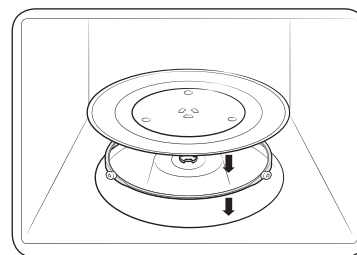
Modo de utilização	Modo de aquecimento	MW (MICROONDAS) / GRILL (GRELHADOR) / COMBI (COMBINADO)
Recipiente de aquecimento de pratos	O	X

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

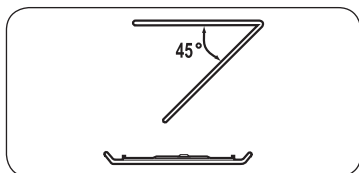
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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.

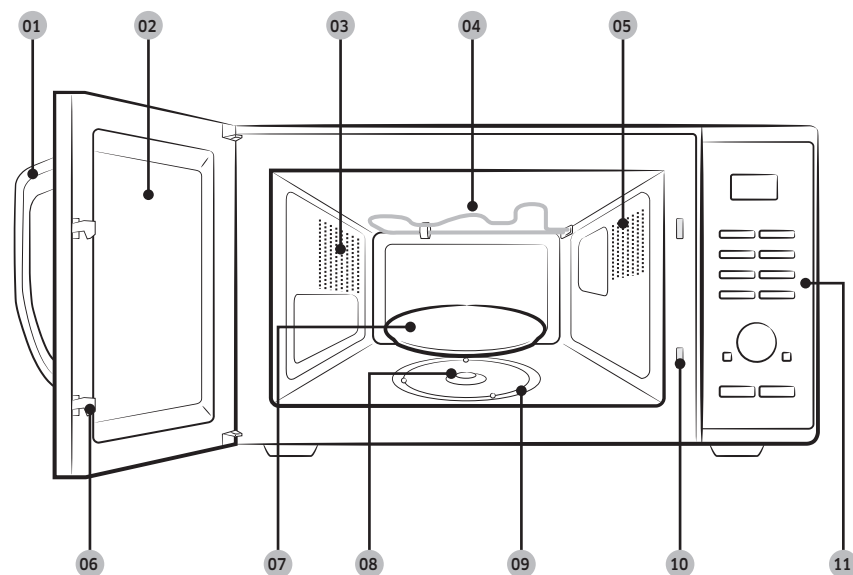
Não tente substituir nem reparar o forno. Se tiver algum problema com partes do forno como dobradiças, vedantes, a porta, a estrutura exterior ou a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local.

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.

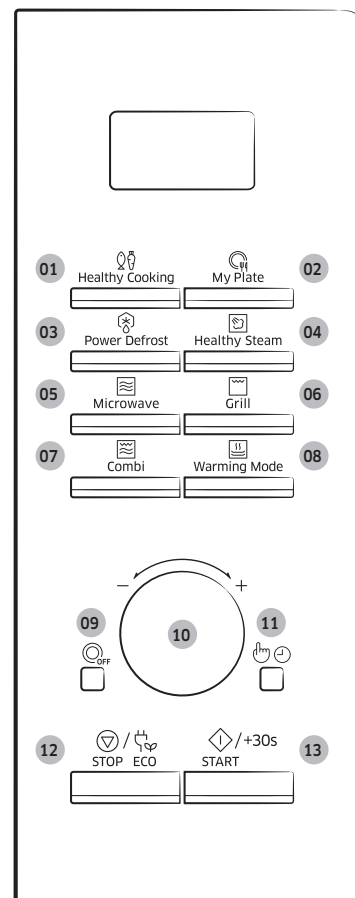
Funções do forno

Forno



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

Painel de controlo

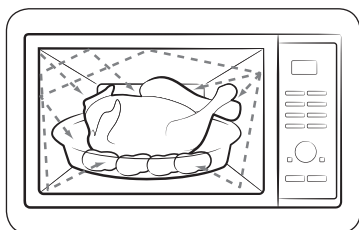


- 01 Botão Healthy Cooking (Cozinha saudável)
- 02 Botão My Plate (O meu prato)
- 03 Botão Power Defrost (Potência máxima de descongelação)
- 04 Botão Healthy Steam (Cozedura saudável a vapor)
- 05 Botão Microwave (Microondas)
- 06 Botão Grill (Grelhador)
- 07 Botão Combi (Combinado)
- 08 Botão Warming Mode (Modo de aquecimento)
- 09 Botão Turntable On/Off (Ligar/desligar prato giratório)
- 10 Botão rotativo (peso/dose/tempo)
- 11 Botão Select/Clock (Seleccionar/Relógio)
- 12 Botão Stop/Eco (Parar/Eco)
- 13 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.



1. As microondas são reflectidas na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são uniformemente cozinhados.
2. As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm.
3. Os tempos de cozedura podem ser alterados pelas propriedades dos alimentos ou recipientes.
 - Quantidade e densidade
 - Conteúdo de água
 - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

Verificação do funcionamento correcto do forno microondas

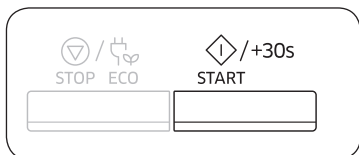
Este procedimento simples permite-lhe verificar se o forno está a funcionar correctamente.

Caso tenha dúvidas, consulte "Pontos de verificação" na página 35 até à página 38.

NOTA

O forno tem de ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno.

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



Carregue no botão **START /+30s (INICIAR/+30s)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos

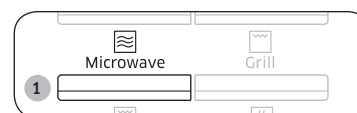
Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

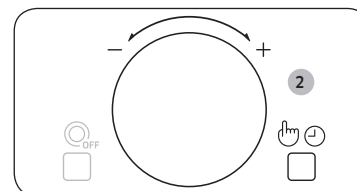
NOTA

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.

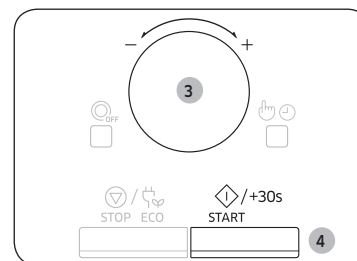


1. Carregue no botão **Microwave (Microondas)**.

Resultado: Aparece a indicação 900 W (potência máxima de cozedura):



2. Seccione o nível de potência apropriado rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela de níveis de potência.) E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.



3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão 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. A cozedura é iniciada e quando terminar.

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

Acertar a hora

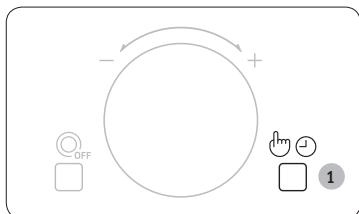
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor.

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

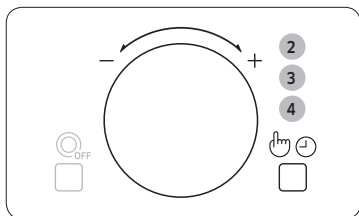
- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

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



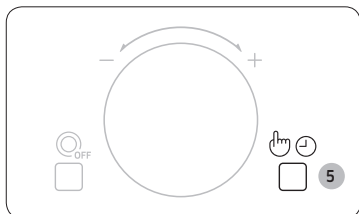
1. Carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.



2. Programe o sistema de 24 horas ou de 12 horas rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.

3. Rode o **botão rotativo** para acertar a hora. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.

4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.



5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)** para iniciar o relógio.

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

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
DESCONGELAÇÃO	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

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

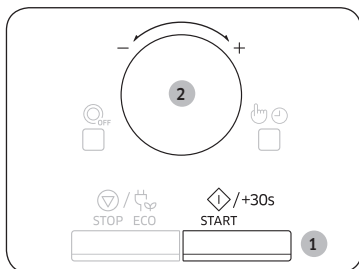
Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Utilização do forno

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.

Basta rodar o **Botão 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	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	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 cozinha saudável

As funcionalidades de **Healthy Cooking (Cozinha saudável)** têm 15 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.

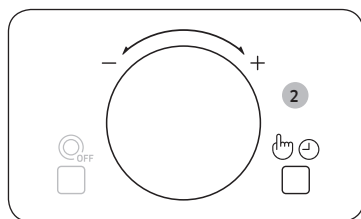
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

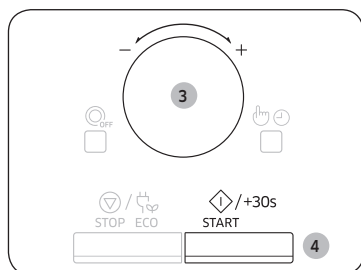
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **Healthy Cooking (Cozinha saudável)**.



2. Seccione a categoria de Legumes e cereais ou Aves e peixe rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.
1 - Legumes e cereais
2 - Aves e peixe



3. Seccione o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
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.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 15 opções de cozedura pré-programadas. É composta por Legumes e cereais e por Aves e peixe.

NOTA

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

1. Legumes e cereais

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1 Feijão-verde	250 g	Lave o feijão verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (1 colher de sopa) de água quando cozinhar 250 g de feijão verde. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-2 Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-3 Maçaroca de milho	500 g (2 pçs)	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-4 Arroz integral (pré-cozido)	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.

Utilização do forno

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-5 Macarrão integral	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione 1 L de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.
1-6 Quinoa	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
1-7 Bulgur	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
1-8 Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodela de batata pré-cozidas, rodela de curgete, rodela de tomate e o respectivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-9 Tomates no forno	400 g	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para microondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o recipiente sobre a grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

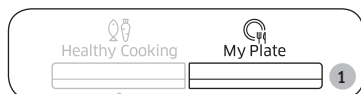
2. Aves e peixe

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1 Peitos de peru	300 g (2 pcs)	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-2 Filetes de peixe fresco	300 g (2 pcs)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-3 Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2-4 Truta fresca	400 g (1-2 peixes)	Coloque 1 a 2 peixes frescos inteiros num recipiente próprio para o forno microondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2-5 Peixe assado	400 g (2 peixe)	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.
2-6 Bifes de salmão grelhados	300 g (2 bifes)	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

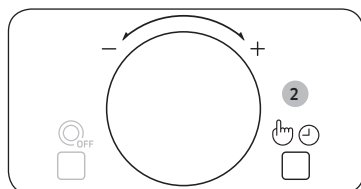
Utilização das funcionalidades de O meu prato

As funcionalidades **O meu prato** têm dois tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses rodando o **botão rotativo**.

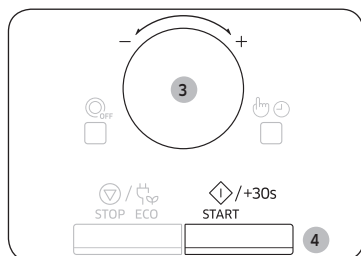
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Carregue no botão **My Plate (O meu prato)**.



2. Selecciono o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.



3. Selecciono o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.

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

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

- 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.

A tabela seguinte apresenta os programas de aquecimento automático "O meu prato", as quantidades e as instruções adequadas. Esses programas só funcionam com energia de microondas.

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

Utilização do forno

Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação

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

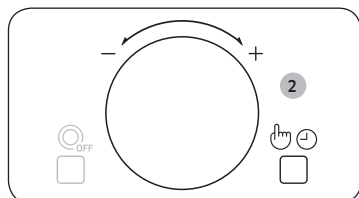
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

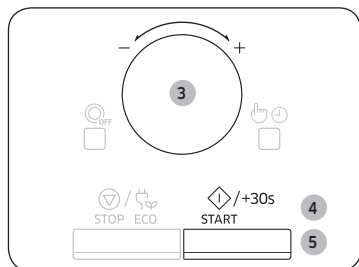
Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.



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



2. Selecione o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.



3. Selecione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
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:
 - 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.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Power Defrost (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, o peixe e o(s) pão/bolos num prato raso de vidro ou cerâmica.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. 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 as aves 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.
4 Pão/bolo	125-1000 g	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (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 cacetes. 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 5 a 20 minutos.

Utilização das funcionalidades de cozinha saudável a vapor

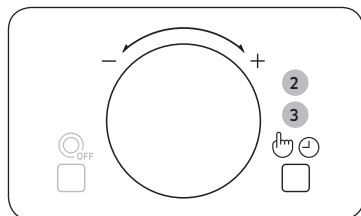
As funcionalidades de **Healthy Steam (Cozinha saudável a vapor)** têm 17 tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses rodando o **botão rotativo**.

Pode utilizar a função **Healthy Steam (Cozinha saudável a vapor)** com o recipiente para cozinhar a vapor em vidro.

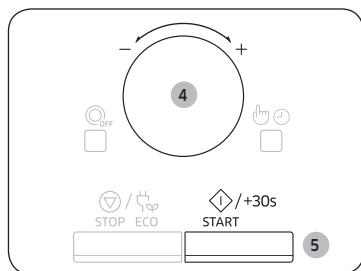
Primeiro, coloque o recipiente para cozinhar a vapor em vidro, com alimentos, no centro do prato giratório.



1. Carregue no botão **Healthy Steam (Cozinha saudável a vapor)**.



2. Seleccione Healthy (Saudável) ou Oriental rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.
1 - Healthy (Saudável)
2 - Oriental



3. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.

4. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

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

- 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.

NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 17 opções de cozedura pré-programadas.

NOTA

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

1. Healthy (Saudável)

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1 Brócolos	250 g 500 g	Lave e prepare os brócolos. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque os brócolos no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-2 Cenouras às rodelas	250 g 500 g	Lave e limpe as cenouras frescas. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque as cenouras no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-3 Flores de couve-flor	250 g 500 g	Lave, limpe e prepare couve-flor fresca. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque a couve-flor no tabuleiro e coloque-o no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-4 Abóbora em cubos	250 g 500 g	Pese as abóboras frescas e, em seguida, lave-as e corte-as em pedaços ou cubos iguais. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque a abóbora no tabuleiro e coloque-o no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-5 Batatas descascadas	250 g 500 g	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque as batatas no tabuleiro e coloque-o no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.



Utilização do forno

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-6 Legumes congelados	250 g 500 g	Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque os legumes congelados no tabuleiro e coloque-o no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-7 Compota	400 g	Pese a fruta fresca (por exemplo, maçã, pêra, ameixa, alperce, manga ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque a fruta no tabuleiro e coloque-o no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-8 Arroz branco	250 g	Coloque o arroz branco no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.
1-9 Carne de Vaca a vapor	250 g 500 g	Pese a carne picada e forme bolas (com Ø25 mm cada uma). Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque a carne no tabuleiro e coloque-o no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-10 Filetes de salmão	300 g 600 g	Lave o peixe e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque os filetes de salmão no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
1-11 Peitos de frango	300 g 600 g	Lave os pedaços e faça pequenos cortes na superfície. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque o peito de frango no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

2. Oriental

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1 Papa de frango	650 g	Corte os 150 g de perna de frango em fatias e misture com amido de milho numa taça. Adicione 400 ml de água e caldo de galinha ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque a mistura de galinha e 100 g de arroz demolhado no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, mexa e deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-2 Peixe branco cozido a vapor	250 g 500 g	Lave o bacalhau com água fria. Polvilhe 1 colher de chá de sal e uma pitada de pimenta. Regue com 1 colher de sopa de molho de soja e refrigere durante 30 minutos. Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque 4 filetes numa só camada no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-3 Bolinhos a vapor	300 g	Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Coloque os bolinhos congelados no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-4 Vegetais de Folha verde	125 g 250 g	Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Lave os vegetais de folha verde. Coloque-os no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-5 Ovos cozidos a vapor	350 g	Coloque 3 ovos, 250 ml de água, caldo de galinha, uma pitada de sal e 10 ml de óleo no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Mexa devagar com uma colher. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2-6 Camarões cozidos a vapor	300 g	Adicione 100 ml de água ao recipiente de cozedura a vapor em vidro. Lave os camarões frescos. Coloque-os no tabuleiro e coloque este no recipiente de cozedura a vapor em vidro. Tape com a tampa. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

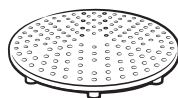


Guia de culinária com o recipiente de cozedura a vapor em vidro

O Recipiente de cozedura a vapor em vidro baseia-se nos princípios da cozinha a vapor e foi desenhado para cozinhar de forma rápida e saudável no forno microondas Samsung. É o acessório ideal para cozinhar arroz, massa, vegetais, etc. num ápice, sem retirar qualquer valor nutritivo aos alimentos. O conjunto do recipiente de cozedura a vapor em vidro para microondas é composto por 3 elementos:



Recipiente



Prato de silicone



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas desde os -20 °C aos 200 °C.

Podem ser guardadas no congelador. Podem ser usadas em separado ou em conjunto.

Condições de utilização:

NOTA

- Não utilizar:
 - não limpar com toalha molhada nem colocar numa superfície molhada quando o vidro estiver quente.
 - não coloque directamente sobre uma chama.
- Antes de utilizar, lave bem os componentes em água com detergente.
- Para saber mais sobre cozedura automática, consulte a página “Utilização das funcionalidades de cozinha saudável a vapor”.
- Tenha cuidado ao retirar o recipiente de cozedura a vapor em vidro, pois a pega fica bastante quente. Certifique-se de que utiliza luvas adequadas.
- Quando a cozedura estiver concluída, o recipiente de cozedura a vapor em vidro fica cheio de vapor, o que constitui risco de queimaduras. Não coloque o rosto próximo do recipiente e utilize luvas adequadas ao retirar a tampa.

Manutenção:

NOTA

- O cozedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Se lavar à mão, faça-o com água quente e detergente. Não utilize esfregões abrasivos.
- Alguns alimentos (como o tomate) podem descolorar o plástico, o que é normal e não representa qualquer defeito de fabrico.
- **NÃO** utilize os modos **Grill (Grelhador)** e **Combi (Combinado)** com o recipiente de cozedura a vapor em vidro.

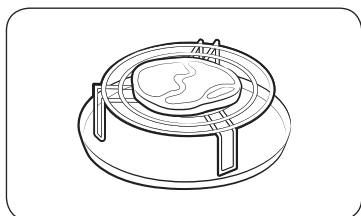
Modo de utilização	MW (MICROONDAS)	GRILL (GRELHADOR) / COMBI (COMBINADO)
Recipiente de cozedura a vapor	O	X

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, coloque os alimentos no suporte e feche a porta.



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



(modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.

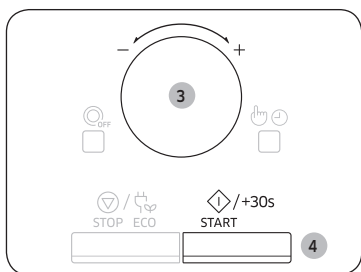
3. Programe o tempo para grelhar rodando o **botão rotativo**.

- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

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

Resultado: O grelhador é iniciado.

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



Combinação de microondas e grelhador

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

NOTA

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.

NOTA

Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

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



1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.

Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:



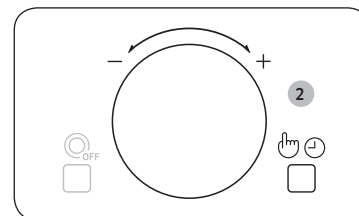
(modo combinado

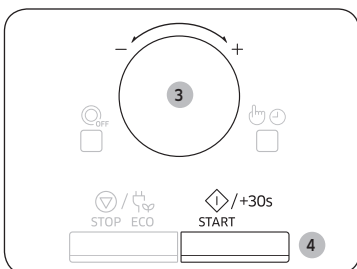
microondas e grelhador)

600 W (potência de saída)

2. Seleccione o nível de potência apropriado rodando o **botão rotativo**. (600 W, 450 W, 300 W.) Depois, carregue no botão **Select/Clock (Selecionar/Relógio)**.

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.





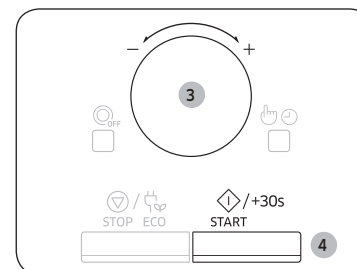
3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.

- O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

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

Resultado: Inicia-se a cozedura combinada.

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



3. Seleccione Hot (Quente) e Mild (Morno) rodando o **botão rotativo**.

1-1 / 2-1 - Quente

1-2 / 2-2 - Morno

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

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

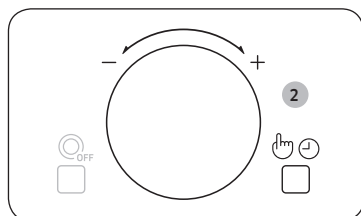
- 1) O forno apita 4 vezes.
- 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
- 3) A hora actual aparece novamente.

Utilização das funcionalidades do modo de aquecimento

As funcionalidades do **Modo de aquecimento** têm a função de Aquecimento de alimentos e Aquecimento de pratos pré-programada. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.



1. Carregue no botão **Warming Mode (Modo de aquecimento)**.



2. Seleccione Manter quente e Aquecimento de pratos que está a cozinhar rodando o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)**.

- 1 - Manter quente
- 2 - Aquecimento de pratos

Menu do modo de aquecimento recomendado

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

1. Manter quente

A funcionalidade Keep warm (Manter quente) mantém os alimentos quentes até serem servidos.

Utilize esta função para manter os alimentos quentes até estarem prontos a servir.

Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, rodando o **botão rotativo**.

1-1. Quente

1-2. Morno

Para utilizar a função Manter quente, proceda da seguinte forma:

- Coloque os alimentos no centro do prato giratório.
- Utilização da função Manter quente.

Utilização do forno

NOTA

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

2. Aquecimento de pratos

Pode servir pratos perfeitamente aquecidos com a funcionalidade de aquecimento de pratos.

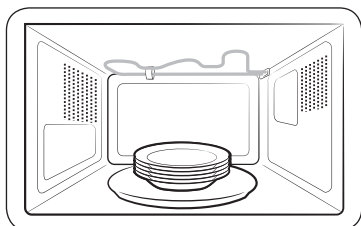
Utilize esta função para aquecer pratos até uma temperatura quente ou agradável.

Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, rodando o **botão rotativo**.

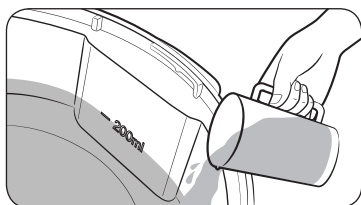
(Consulte as instruções na página anterior.)

2-1. Quente

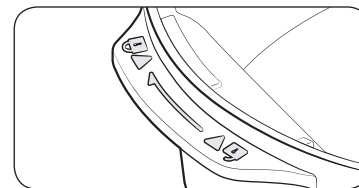
2-2. Morno



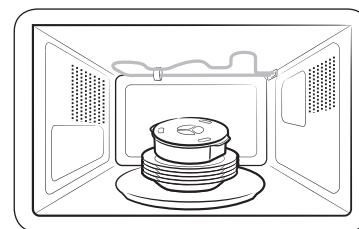
1. Coloque os pratos no centro do prato giratório.
(N.º máximo de pratos: 5 pçs)



2. Encha com água, de acordo com a linha orientadora (nível de água) no interior do recipiente de aquecimento de pratos.
(A linha indica aproximadamente 200 ml.)



3. Tape o recipiente de aquecimento de pratos com a tampa. E depois aperte na direcção de "Lock" (Fechar).



4. Coloque o recipiente de aquecimento de pratos sobre os pratos.



5. Feche a porta. Depois, ligue a função de aquecimento de pratos.

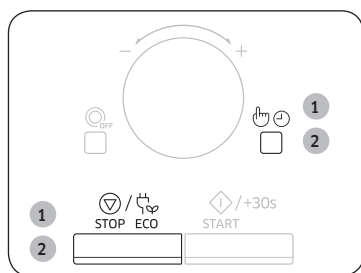
NOTA

- Utilize apenas água corrente, e nunca água destilada.
- Não utilize o recipiente de aquecimento de pratos para cozinhar. O recipiente de aquecimento de pratos pode ser utilizado apenas no modo "Aquecimento de pratos".
- Utilize apenas pratos próprios para microondas.
- Não utilize esta função sem água.
- Utilize luvas adequadas para retirar os pratos e o recipiente de aquecimento de pratos.
- **NÃO** utilize os modos **Microwave (Microondas)**, **Grill (Grelhador)** e **Combi (Combinado)** com o prato quente. Utilize-os apenas para a função de aquecimento de pratos em Warming Mode (Modo de aquecimento).

Modo de utilização	Modo de aquecimento	MW (MICROONDAS) / GRILL (GRELHADOR) / COMBI (COMBINADO)
Recipiente de aquecimento de pratos	O	X

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 nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)** ao mesmo tempo.

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 nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Select/Clock (Seleccionar/Relógio)** simultaneamente.

Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório

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

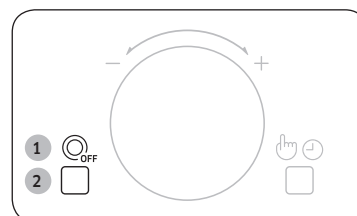
NOTA

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.



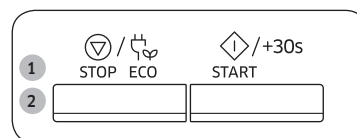
1. Carregue no botão **Turntable On/Off (Ligar/desligar prato giratório)**.
Resultado: O prato giratório não roda.
2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Turntable On/Off (Ligar/desligar prato giratório)**.
Resultado: O prato giratório roda.

NOTA

O botão **Turntable On/Off (Ligar/desligar prato giratório)** só está disponível durante a cozedura.

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.
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.

Guia de utensílios de cozinha

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. Se os utensílios de cozinha estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar.

Utensílios de cozinha	Próprio para microondas	Comentários
Utensílios de vidro		
Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada sem decoração em metal.
Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Frascos de vidro	✓	Só pode ser utilizado morno (obrigatoriamente sem tampa).
Plástico		
Recipientes	✓	Pode ser utilizado termoplástico resistente ao calor.
Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos/alimentos congelados.
Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
Sacos para congelador	✓X	Só podem ser utilizados se forem resistentes a fervura ou próprios para forno.

Utensílios de cozinha	Próprio para microondas	Comentários
Papel/decorações em metal		
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.
Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓X	Podem ser utilizados para cozinhar e aquecer durante pouco tempo com alimentos húmidos.
Papel reciclado	X	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
Sacos de papel ou jornal	X	Pode provocar um incêndio.
Metal/decorações em metal		
Pratos	X	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
Atilhos de arame dos sacos para congelador	X	
Folha de alumínio	X	
Porcelana e loiça de barro	✓	Pode ser utilizada sem decoração em metal.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.

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

Guia de confecção de alimentos

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 das 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 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 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/milho)	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confecção de alimentos

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. Coloque a tampa durante o tempo em repouso 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 (mín.)
Brócolos	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Couves de Bruxelas	250 g	900 W	6-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.			
Curgetes	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Beringelas	250 g	900 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
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. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250 g	900 W	5-5½
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
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. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

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. Tape com uma 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	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instruções Adicione 500 ml de água fria (250 g). Adicione 750 ml de água fria (375 g). Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Instruções Adicione 500 ml de água fria (250 g). Adicione 750 ml de água fria (375 g). Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	900 W	17-18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	900 W	10-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

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 referência futura.

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



Guia de confecção de alimentos

Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – 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 bebês.

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 bebês

Alimentos para bebês:

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 bebês:

Coloque 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.

Nota:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebês 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 (mín.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 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. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	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. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		



Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Guisado (frio)	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. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	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. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7
	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. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo
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. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papais de aveia para bebês (Aveia + Leite + Fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebês	100 ml	300 W	30 a 40 seg.
	200 ml		1 min a 1 min e 10 seg
	Instruções Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.		

Guia de confecção de alimentos

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 de uma descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Carne			
Carne picada	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Costeletas de porco	250 g	180 W	5-7
	Instruções Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 15 a 30 minutos.		

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. Deixe repousar durante 15 a 60 minutos.		
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. Deixe repousar durante 10 a 25 minutos.		
Fruta			
Bagas	300 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
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 (farinha de trigo + 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. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.			

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

Observação importante:

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

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 e 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 de confecção de alimentos

Guia do grelhador para alimentos frescos e congelados

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

NOTA

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

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3-4	2-3
	Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.			
Tomates no forno	400 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	5-6	-
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num pirex de vidro 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	4-5	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos			
Batatas assadas	500 g	600 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.			
Lasanha congelada	400 g	300 W + Grelhador Apenas grelhador	18½-19½ 1-2	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar frescos num recipiente próprio para microondas. Coloque o recipiente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Maças 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.			
Pedacos de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	8-10	6-8
	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	450 W + Grelhador virar	21-22	
		300 W + Grelhador		21-22
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque num recipiente próprio para microondas e no prato giratório. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	5-7	5½-6½
	Instruções Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Piza congelada	300-350 g	450 W + Grelhador	11-12	-
	Instruções Coloque a piza congelada no círculo no suporte inferior. Coloque o suporte inferior no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			



Sugestões e truques

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. 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.

Cozinhar pudim/cremes

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

Torrar amêndoas em lascas

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

Resolução de problemas e código de informação

Pontos de verificação

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 tácteis: há 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.

Resolução de problemas e código de informação

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.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem 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 Warm (Aquecer), não funciona devidamente.	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 ou 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 novamente no botão Start (Iniciar) para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.

Problema	Motivo	Ação
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada 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. Ocorre uma fuga de água. 2. É emitido vapor através de uma falha na porta. 3. Permanece água no forno.	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.

Problema	Motivo	Ação
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou 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.



Resolução de problemas e código de informação

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 fundos planos.
Vapor		
Consigo ouvir água a ferver durante a função Vapour cooking (Cozinha a vapor)	É aquecida água com o recipiente de aquecimento a vapor.	Isto não é uma avaria do forno.
Ocorre um som estranho quando interrompo a função Vapour cooking (Cozinha a vapor).	Está a ser retirada água do interior do recipiente de cozedura a vapor após o fim da função Vapour cooking (Cozinha a vapor).	Isto não é uma avaria do forno.
Não é emitido vapor.	O recipiente de fornecimento de água não está instalado.	Certifique-se de que o recipiente de fornecimento de água está correctamente instalado.
	Não existe água no recipiente de fornecimento de água.	Encha o recipiente com água e tente novamente.



Código de informação

Código de informação	Motivo	Ação
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno 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

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

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Como tal, as características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG28J5255**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência máxima Microondas Grelhador (resistência de aquecimento)	2900 W 1400 W 1500 W
Potência	100 W/900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior (incluindo pega) Cavidade do forno	517 x 297 x 444 mm 357 x 255 x 357 mm
Volume	28 litros
Peso Líquido	15,0 kg aprox.

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
ÁUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BÉLGICA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (neerlandês) www.samsung.com/be_fr/support (francês)
DINAMARCA	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLÂNDIA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANÇA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
ALEMANHA	0180 6 SAMSUNG ou 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITÁLIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CHIPRE	8009 4000 apenas da rede fixa, gratuito	www.samsung.com/gr/support
GRÉCIA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) apenas da rede fixa (+30) 210 6897691 da rede móvel e fixa	
LUXEMBURGO	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
PAÍSES BAIXOS	0900-SAMSUNG (0900-7267864)(€ 0,10/min)	www.samsung.com/nl/support
NORUEGA	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
ESPAÑA	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SUÉCIA	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SUIÇA	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (alemão) www.samsung.com/ch_fr/support (francês)
REINO UNIDO	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
REPÚBLICA DA IRLANDA	0818 717100	www.samsung.com/ie/support