

Horno microondas

Manual del usuario

MG28F303T** / MG28F304T**



SAMSUNG

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad **3**

Instrucciones importantes de seguridad	3
Seguridad general	6
Precauciones para el funcionamiento del microondas	7
Garantía limitada	7
Definición del grupo del producto	7
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 periodos largos de no utilización	10

Funciones del horno microondas **11**

Horno microondas	11
Panel de control	11

Uso del horno microondas **12**

Cómo funciona un horno microondas	12
Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente	12
Configuración de la hora	13
Cocción/Recalentamiento	13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	14
Ajuste del tiempo de cocción	14
Cómo detener la cocción	15
Configuración del modo de ahorro de energía	15
Uso de las funciones de cocina sana	15
Uso de las funciones de Mi plato	18
Uso de las funciones de descongelación rápida	19
Gratinador	20
Combinación de microondas y gratinador	20
Uso de la placa tostadora (solo modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)	21
Guía de cocción al vapor instantáneo (solo modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)	23
Uso de las funciones de desodorización	25
Uso de las funciones 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**

Resolución de problemas y códigos de información **35**

Solución de problemas	35
Código de información	39

Especificaciones técnicas **39**

Instrucciones de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

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

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

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

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

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

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

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

Utilice solo utensilios aptos para microondas.

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

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

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

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

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

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

Instrucciones de seguridad

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

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

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

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

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

No debe limpiar el aparato con un limpiador con vaporizador.

No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.

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

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

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA: Cuando el horno funcione en el modo combinado, los niños solo deben utilizarlo bajo vigilancia de adultos ya que se generan altas temperaturas.

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

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

No use limpiadores abrasivos fuertes ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir la rotura del cristal.

No utilice un limpiador con vaporizador.

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

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

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

Evite tocar los elementos calefactores.

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

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

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

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

Las superficies pueden calentarse durante el uso.

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

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

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

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

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

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

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

No instale el horno: cerca de una fuente de calor ni de materiales inflamables; en lugares húmedos, grasientos o con polvo, o expuestos a la luz directa del sol o al agua; donde pueda haber fugas de gas, ni 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 esté en funcionamiento, 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 queda 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 pulverice agua directamente en el horno.

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

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

No almacene materiales inflamables dentro del horno. Los vapores del alcohol podrían 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. Cúbrela 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 para freír, ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del aceite caliente.

Precauciones para el horno microondas

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

Retire los cierres metalizados. Se pueden producir arcos eléctricos.

No utilice el horno para secar papeles ni tejidos.

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

Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados del agua y las fuentes de calor.

No caliente huevos con cáscara ni huevos cocidos, ya que podrían explotar. No caliente recipientes herméticos o sellados al vacío, nueces, tomates, etc.

No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Hay riesgo de incendio. El horno podría sobrecalentarse y apagarse automáticamente, y permanecer 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 del horno, manténgase a una distancia de medio metro para evitar quemarse con aire caliente o vapor.

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

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

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

Precauciones para el funcionamiento del microondas

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

- No ponga en marcha el horno con la puerta abierta. No altere los bloqueos de seguridad (pestillos de la puerta). No introduzca nada en los orificios de los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre. Mantenga limpias la puerta y las superficies de cierre de la puerta pasando primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- No utilice el horno si está estropeado. No lo ponga en funcionamiento hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado.

Importante: la puerta del horno debe cerrar correctamente. La puerta no debe estar curvada; las bisagras de la puerta no deben estar rotas ni flojas; los cierres de la puerta y las superficies de cierre no deben estar dañados.

- Todos los ajustes y reparaciones debe realizarlos un técnico cualificado.

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 previstas 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 usar el sentido común y la precaución y aplicar los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este horno.

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

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

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

Definición del grupo del producto

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

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

Instrucciones de seguridad

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



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

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales. Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

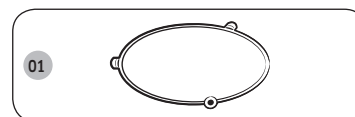
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

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

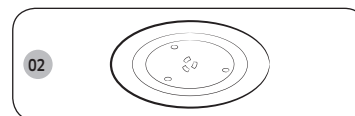
Instalación

Accesorios

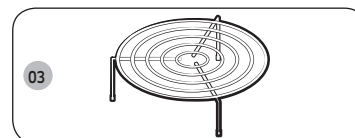
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



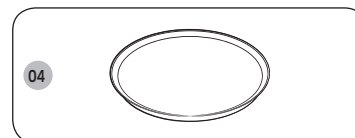
- 01 Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.
El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



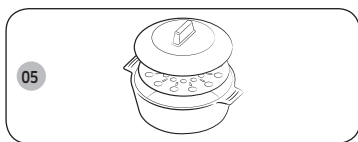
- 02 Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



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



- 04 Placa tostadora**, consulte las páginas 21 a 22. (Solo modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)
La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de gratinador o microondas. Ayuda a que la masa de la repostería y de la pizza queden crujientes.



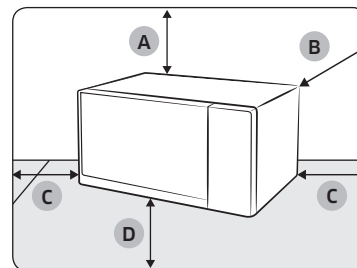
05 Olla a vapor, consulte las páginas 23 a 24. (Solo modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)
Olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.
- **NO** encienda los modos **Grill (Gratinador)** ni **Combi** con la olla a vapor.

Modo funcionamiento	Microondas	Gratinador / Combi
 (Olla a vapor)	0	X

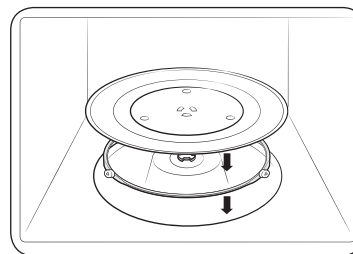
Lugar de instalación



- A. 20 cm arriba
- B. 10 cm detrás
- C. 10 cm por los lados
- D. 85 cm por encima del suelo

- Seleccione una superficie plana y nivelada a una altura aproximada de 85 cm del suelo. La superficie debe soportar el peso del horno microondas.
- Para que haya ventilación, asegúrese de dejar un espacio de 20 cm por encima y de 10 cm a la izquierda/derecha/parte posterior del horno microondas.
- No instale el horno microondas 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 microondas. 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 microondas por primera vez.

Plato giratorio



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

Mantenimiento

Limpieza

Limpie el horno microondas regularmente para impedir que se acumulen impurezas en el interior o el exterior del horno microondas. 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.

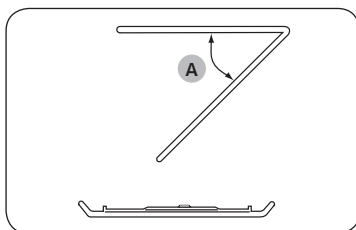
Limpie el interior y el exterior del horno microondas con agua y jabón usando un paño suave.

Aclare y seque bien.

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

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

Limpieza del interior de los modelos con calentador giratorio



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

⚠ PRECAUCIÓN

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

Sustitución (reparación)

⚠ ADVERTENCIA

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

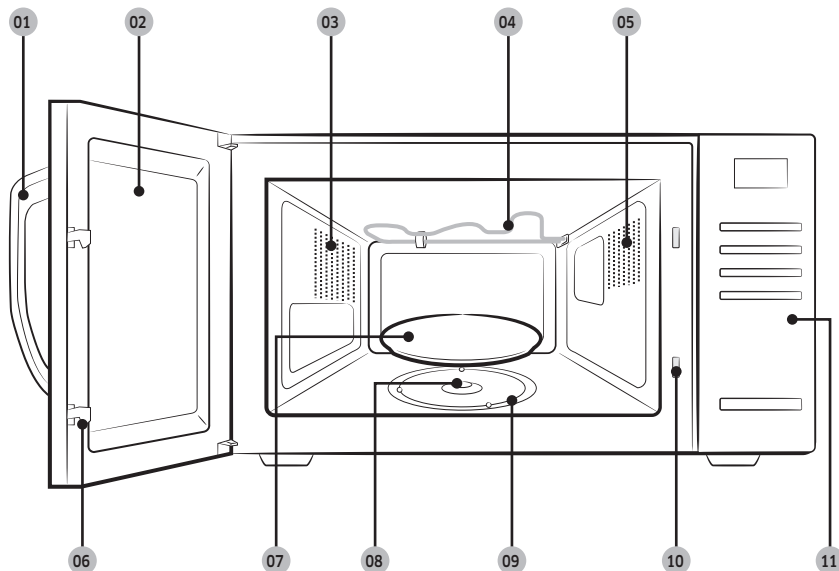
- Si se produce algún problema con las bisagras, los cierres o la puerta, póngase en contacto con un técnico cualificado o con un centro de servicio técnico local de Samsung.
- Si quiere reemplazar la bombilla, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. No la sustituya usted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

Cuidados para periodos largos de no utilización

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

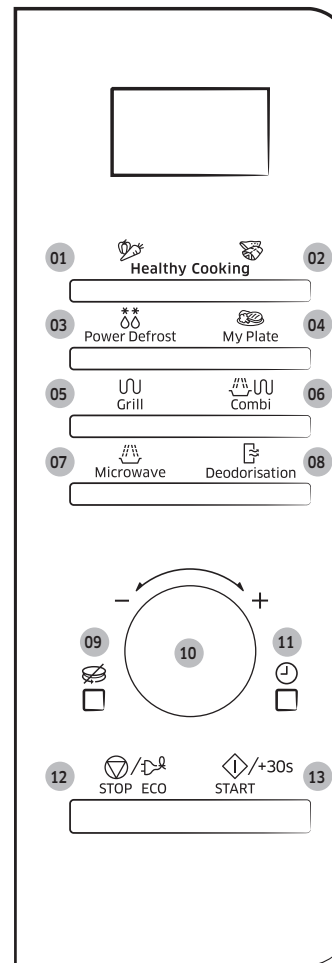
Funciones del horno microondas

Horno microondas



- | | | |
|---|---------------------|-----------------------------|
| 01 Tirador de la puerta | 02 Puerta | 03 Orificios de ventilación |
| 04 Elemento calefactor | 05 Luz | 06 Pestillos 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 Healthy Cooking (Cocina sana) (Verduras, cereales) | 02 Healthy Cooking (Cocina sana) (Aves, pescados) |
| 03 Power Defrost (Descongelación rápida) | 04 My Plate (Mi plato) |
| 05 Grill (Gratinador) | 06 Combi |
| 07 Microwave (Microondas) | 08 Deodorisation (Desodorización) |
| 09 Activar/desactivar plato giratorio | 10 Selector (peso/ración/tiempo) |
| 11 Reloj | 12 STOP/ECO (PARADA/ECO) |
| 13 START/+30s (INICIO/+30s) | |

Uso del horno microondas

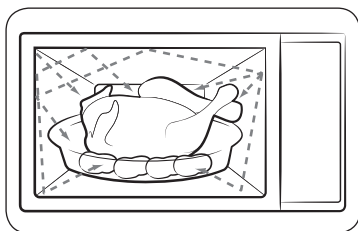
Cómo funciona un horno microondas

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

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción



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

NOTA

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

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

Cómo comprobar que su horno microondas funciona correctamente

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

Si tiene algún problema, consulte la sección “Solución de problemas” en las páginas 35 a 39.

NOTA

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

Abra la puerta del horno con el tirador situado en la parte derecha de la puerta.

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



Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** el número adecuado de veces.

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

Configuración de la hora

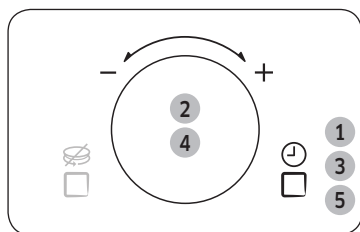
Cuando se enciende, en la pantalla se muestra automáticamente "88:88" y, a continuación, "12:00".

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

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

NOTA

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



1. Para ver la hora en...
Formato de 24 horas.
Formato de 12 horas.
Pulse el botón **Reloj** una o dos veces.
2. Gire el **Selector** para ajustar la hora.
3. Pulse el botón **Reloj**.
4. Gire el **Selector** para ajustar los minutos.
5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Reloj** para iniciar el reloj.
La hora aparece siempre que no utiliza el horno microondas.

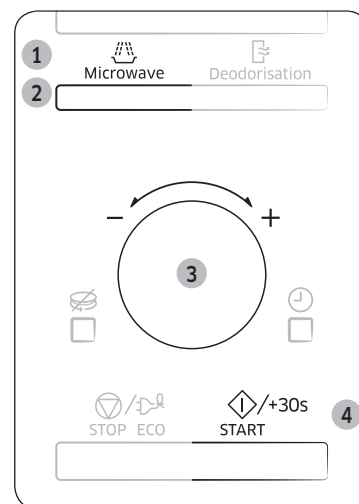
Cocción/Recalentamiento


El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

PRECAUCIÓN

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

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



1. Pulse el botón **Microwave (Microondas)**.
Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo potencia de cocción):
 (modo microondas)
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Microwave (Microondas)** hasta que se muestre la potencia correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **Selector**.
Se visualiza el tiempo de cocción.
4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
La luz del horno se enciende y comienza a girar el plato giratorio. La cocción se inicia y cuando ha finalizado:
 - El horno emite un pitido y parpadea "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Uso del horno 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

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

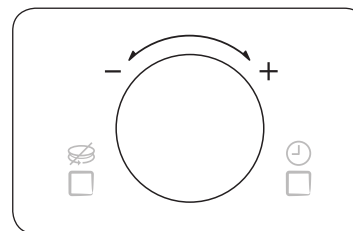


Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

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

Gire el **Selector** para ajustar el tiempo de cocción.

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



Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

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

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

Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.



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

NOTA

Función de ahorro automático de energía

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

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

Uso de las funciones de cocina sana

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

Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **Selector**.

PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

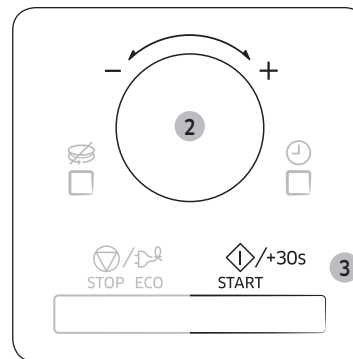
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando el botón **Healthy Cooking (Cocina sana)** una o más veces.

Verduras y cereales

Aves y pescados



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector**. (Consulte la tabla contigua).
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
 - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

Uso del horno microondas

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 20 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Verduras y cereales y Aves y pescados.

PRECAUCIÓN

Utilice guantes de horno al sacar los alimentos.

1. Verduras y cereales

Código/Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Brócoli en cogollos	250 g 500 g	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cogollos. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
2 Zanahorias	250 g	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Colóquelos uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
3 Judías verdes	250 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 al final. Deje reposar 1-2 minutos.

Código/Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
4 Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva al final. Deje reposar 1-2 minutos.
5 Mazorca de maíz	200 g (2 piezas)	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.
6 Patatas peladas	250 g 500 g	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Colóquelas en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos.
7 Arroz integral (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.
8 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.
9 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.

Código/Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
10 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.
11 Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 2-3 minutos.
12 Tomates gratinados	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rallado encima. Ponga la bandeja en la rejilla. Deje reposar 1-2 minutos.

2. Aves y pescados

Código/Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Pechugas de pollo	300 g (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2 Pechugas de pavo	300 g (2 piezas)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.

Código/Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
3 Filetes de pescado fresco	300 g (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
4 Filetes de salmón fresco	300 g (2 piezas)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
5 Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
6 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 la bandeja en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
7 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 rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
8 Rodajas de salmón al grill	300 g (2 rodajas)	Distribuya los filetes en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

Uso del horno microondas

Uso de las funciones de 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 **Selector**.

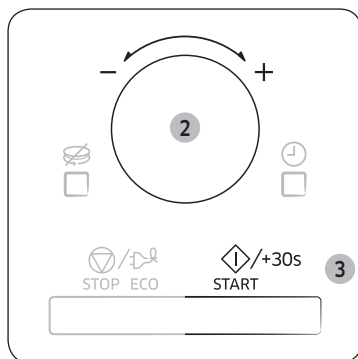
PRECAUCIÓN

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

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



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **My Plate (Mi plato)**.
2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector**. (Consulte la tabla contigua).
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. La comida se cocina según el ajuste preprogramado que se ha seleccionado.
 - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.



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

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

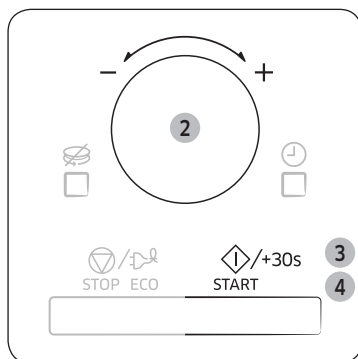
Uso de las funciones de descongelación rápida

Las funciones **Power Defrost (Descongelación rápida)** 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.

⚠ PRECAUCIÓN

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. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando el botón **Power Defrost (Descongelación rápida)** una o más veces.
2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **Selector**. (Consulte la tabla contigua).
3. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
 - Se inicia la descongelación.
 - El horno emite un pitido durante la descongelación para recordarle que dé la vuelta a la comida.
4. Pulse de nuevo el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** para terminar la descongelación. Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas, las cantidades y las instrucciones adecuadas de **Power Defrost (Descongelación rápida)**.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado y pan/pasteles en un plato de cristal o de cerámica.

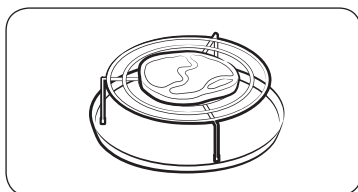
Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Proteja 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 tanto para un pollo entero como en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500 g	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para pescados enteros y para filetes de pescado. Deje reposar 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 del horno microondas

Gratinador

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

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



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



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

(modo grill)

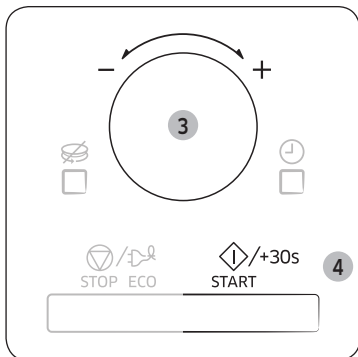
- No puede ajustar la temperatura del gratinador.

3. Ajuste el tiempo del gratinador girando el **Selector**.

- El tiempo de gratinador máximo es 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**. Se inicia el proceso de gratinado.

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



Combinación de microondas y gratinador

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

⚠ PRECAUCIÓN

- Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son muy adecuadas ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
- Utilice SIEMPRE guantes para horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y gratinados.

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

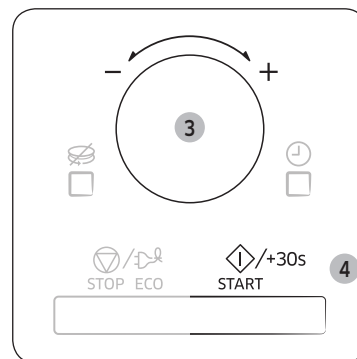


1. Pulse el botón **Combi**. Se muestran las siguientes indicaciones:
 (modo combinado de microondas y gratinador)
600 W (potencia de salida)

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente (600 W, 450 W, 300 W).
 - No puede ajustar la temperatura del gratinador.

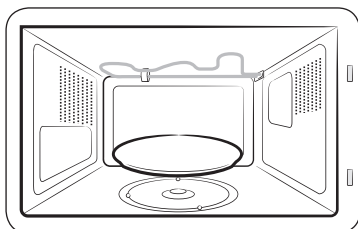
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **Selector**.
 - El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

4. Pulse el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
 - Se inicia la cocción por combinación.
 - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y parpadeará "End" (Fin) 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

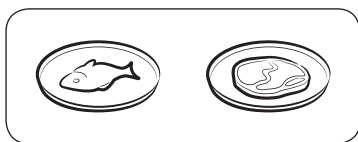


Uso de la placa tostadora (solo modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)

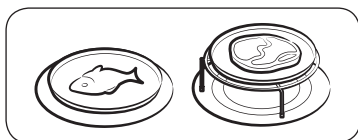
Esta placa tostadora permite no solo que se dore la parte superior de la comida con el gratinador, sino que también la parte inferior se vuelva crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. En el diagrama (consulte la página siguiente) encontrará varios elementos que se pueden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



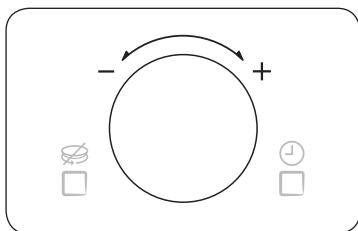
1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntela con la combinación de microondas y gratinador superior [600 W + Gratinador] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como beicon y huevos para que se doren correctamente.
3. Coloque la comida en la placa tostadora.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



5. Seleccione el tiempo y la potencia de cocción adecuados. (Consulte la tabla contigua)



⚠ PRECAUCIÓN

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

📖 NOTA

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

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (min)
Beicon	4 lonchas (80 g)	600 W + Gratinador	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Dispóngalos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Uso del horno microondas

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (min)
Hamburguesa (congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Gratinador	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Dele la vuelta después de 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguettes (congeladas)	200-250 g (2 piezas)	450 W + Gratinador	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Disponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W + Grill	11-12
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		
Snacks de minipizza (congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Gratinador	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (refrigerada)	300-350 g	450 W + Gratinador	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo cocción (min)
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Gratinador	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Disponga los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire después de 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600 W + Gratinador	4-5 6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.		
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Gratinador	4-5 7-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Dispóngalas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción al vapor instantáneo (solo modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)

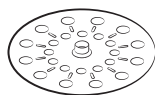
La olla a vapor se basa en el principio de la cocción al vapor y se ha diseñado para conseguir una rápida y sana cocción en un horno microondas Samsung.

Es un accesorio ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc., en un tiempo récord, al tiempo que se mantienen las cualidades nutritivas de los alimentos.

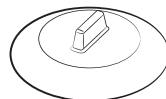
La olla a vapor para microondas se compone de 3 partes:



Olla



Rejilla interior



Tapa

Cada una de las partes soporta temperaturas de entre -20 °C y 140 °C.

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

Condiciones de uso

No lo use:

- para cocinar alimentos con un alto contenido en azúcares o grasas,
- con el grill, la función de calentamiento giratorio o sobre los fogones.

Lave bien todas las partes con agua y jabón antes del primer uso.

Si desea conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página siguiente.

Mantenimiento

Puede lavar la vaporera en el lavavajillas.

Si la lava a mano, utilice agua caliente y detergente líquido. No utilice estropajos abrasivos.

Algunos alimentos (como el tomate) pueden decolorar el plástico. No se trata de un defecto de fabricación, sino que es normal.

Descongelación

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

Cocción

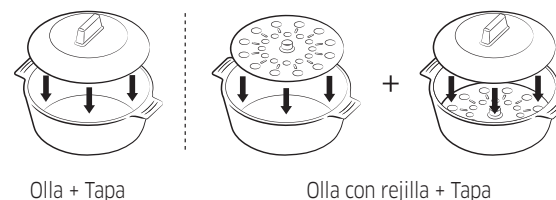
Alimento	Tamaño ración	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Partes
Alcachofas	300 g (1-2 piezas)	900 W	5-6	Olla con rejilla + Tapa
Verduras frescas	300 g	900 W	4-5	Olla con rejilla + Tapa
Verduras congeladas	300 g	600 W	8-9	Olla con rejilla + Tapa

Uso del horno microondas

Alimento	Tamaño ración	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Partes
Arroz	250 g	900 W	15-18	Olla + Tapa
	Instrucciones Ponga el arroz en la olla a vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con la tapa. Después de la cocción, deje reposar el arroz blanco 5 minutos y 10 minutos el arroz integral. Deje reposar 5-10 minutos.			
Patatas asadas con piel	500 g	900 W	7-8	Olla + Tapa
	Instrucciones Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharadas de agua. Cubra con la tapa. Deje reposar 2-3 minutos.			
Guisos (refrigerados)	400 g	600 W	5½-6½	Olla + Tapa
	Instrucciones Ponga el guiso en la olla a vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 1-2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900 W	3-4	Olla + Tapa
	Instrucciones Vierta en la olla a vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 1-2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900 W	8-10	Olla + Tapa
	Instrucciones Vierta la sopa congelada en la olla a vapor. Cubra con la tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 2-3 minutos.			
Panecillos congelados relleno de mermelada	150 g	600 W	1½-2½	Olla + Tapa
	Instrucciones Humedezca con agua fría la parte superior de los panecillos rellenos. Ponga 1-2 panecillos juntos en la olla a vapor. Cubra con la tapa. Deje reposar 2-3 minutos.			

Alimento	Tamaño ración	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Partes
Compota de frutas	250 g	900 W	3-4	Olla + Tapa
	Instrucciones Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Póngala en la olla a vapor. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con la tapa. Deje reposar 2-3 minutos.			

Ensamblaje de las partes de la olla



Precauciones

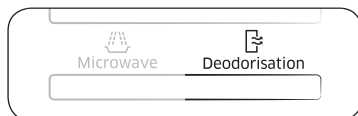
Tenga mucho cuidado al abrir la tapa de la olla, ya que el vapor que sale puede estar muy caliente.

Utilice manoplas de horno para asir la olla después de la cocción.

Uso de las funciones de desodorización

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

Limpie primero el interior del horno.



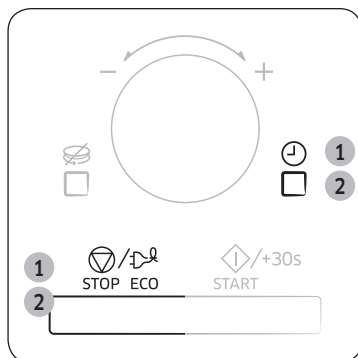
Pulse el botón **Deodorisation (Desodorización)** una vez haya terminado la limpieza. Cuando pulsa el botón **Deodorisation (Desodorización)**, la función se pone en marcha automáticamente. Cuando termina, el horno emite cuatro pitidos.

NOTA

- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Cuando se pulsa el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** aumenta 30 segundos.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

Uso de las funciones bloqueo para niños

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



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Reloj** al mismo tiempo.
 - El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
 - La pantalla muestra "L".
2. Para desbloquear el horno, pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Reloj** al mismo tiempo. Puede utilizar el horno normalmente.

Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio

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

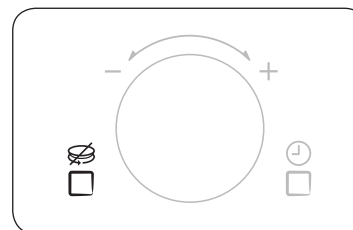
NOTA

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

ADVERTENCIA

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

Motivo: Se podría provocar un incendio o dañar el aparato.



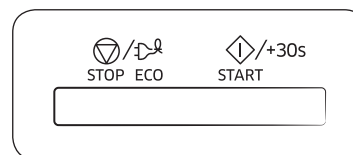
- Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio**. El plato giratorio no gira.
- Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio**. El plato giratorio gira.

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.



- Pulse los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo. El horno no emite ningún pitido para indicar el final de una función.
- Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones **START/+30s (INICIO/+30s)** y **STOP/ECO (PARADA/ECO)** al mismo tiempo. El horno funciona normalmente.

Guía de utensilios de cocina

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

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

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

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno microondas, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Platos de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes y vasos de poliestireno 	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
<ul style="list-style-type: none"> Bolsas de papel o periódicos 	X	Pueden arder.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado o adornos metálicos 	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
<ul style="list-style-type: none"> Utensilios horno 	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
<ul style="list-style-type: none"> Cristalería fina 	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
<ul style="list-style-type: none"> Tarros de cristal 	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
<ul style="list-style-type: none"> Platos Cierres metálicos de las bolsas para congelados 	X	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
Papel		
<ul style="list-style-type: none"> Platos, tazas, servilletas y papel de cocina Papel reciclado 	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
Plástico		
<ul style="list-style-type: none"> Recipientes Film transparente Bolsas para congelados 	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

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

Guía de cocción

Microondas

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

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

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:

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

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

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

Cómo cubrir la comida durante la cocción

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

Tiempos de reposo

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

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (ver tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.

Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Espinacas	150 g	600 W	5-6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisantes	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (Zanahorias/ Guisantes/Maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (Estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) 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 (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (ver 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.			
Calabacines	250 g	900 W	4-4½
	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 las berenjenas 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	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Instrucciones Prepare enteras si son pequeñas o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.			
Cebollas	250 g	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	900 W	4-5
	500 g		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 (Vaporizado)	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 (Vaporizado)	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 disponer y cubrir los alimentos

Evite recalentar piezas grandes como trozos grandes 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.

Guía de cocción

Tiempos de calentamiento y reposo

Al recalentar los alimentos por primera vez, resulta útil apuntar el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

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

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

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

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

Recalentamiento de líquidos

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

Recalentamiento de comida para bebés

Comida para bebés:

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

Leche para bebés:

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

Observación:

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

Recalentamiento de líquidos y comida

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

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
Bebidas (Café, Té y Agua)	150 ml (1 taza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		3½-4
	Instrucciones Vierta en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una frente a otra, si son 3, en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos.		
Sopa (Refrigerada)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		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.		
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.		

Alimento	Tamaño ración	Potencia	Tiempo (min)
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 con tapa del tamaño adecuado. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar 1-2 minutos.		

Recalentamiento de comida y 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. Agítelo 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 piezas 4 piezas	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.			

Gratinador

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

Utensilios de cocina para la cocción con gratinador:

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

Comida adecuada para el gratinador:

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

Observación importante:

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

Microondas + Gratinador

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

Utensilios para cocinar con microondas + gratinador

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

Alimentos adecuados para cocina por microondas + gratinador:

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

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la rejilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

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

Guía de cocción

Guía de gratinador para alimentos frescos y congelados

Precaliente el gratinador con la función de grill durante 3 minutos.

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

PRECAUCIÓN

Utilice manoplas de horno para sacarlo.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Potencia	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo Gratinador	3-4	2-3
	Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la rejilla superior.			
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	300 W + Gratinador	5-6	-
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Colóquelos en la rejilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + Gratinador	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 + Gratinador	7-8	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Dispóngalas en círculo sobre la rejilla superior con la parte cortada hacia el grill.			
Lasaña congelada	400 g	300 W + Gratinador Solo Gratinador	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 (unos 400 g)	300 W + Gratinador	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 + Gratinador	8-10	6-8
	Instrucciones Unte los trozos de pollo con aceite y especias. Disponga las piezas en círculo sobre la rejilla superior. Después de gratinar, deje reposar 2-3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Gratinador Dé la vuelta 300 W + Gratinador	21-22	21-22
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo en un plato resistente al horno y este en el plato giratorio. Una vez gratinado, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Gratinador	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 gratinar, deje reposar 2-3 minutos.			

Guía de cocción

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 después de fundir.

Cómo hacer glaseado (para pasteles y dulces)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.

Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado esté transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

Mermelada

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.

Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W.

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

Cómo hacer flan/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. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W.

Remueva bien varias veces durante la cocción.

Cómo tostar almendras troceadas

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.

Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.

Deje reposar 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas de horno al sacarlas.

Resolución de problemas y códigos de información

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Acción
General		
Los botones no se pueden pulsar correctamente.	Puede haber alguna sustancia extraña entre los botones.	Elimínela y vuelva a intentarlo.
	Para modelos táctiles: Hay humedad en el exterior.	Seque la humedad del exterior.
	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
No se ve el tiempo.	La función Eco (ahorro de energía) está activada.	Apague la función Eco.
El horno microondas 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 microondas se para durante el funcionamiento.	El usuario ha abierto la puerta para dar la vuelta a la comida.	Después de dar la vuelta a la comida, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) para iniciar el funcionamiento.

Resolución de problemas y códigos de información

Problema	Causa	Acción
El horno se apaga cuando está en funcionamiento.	El horno microondas ha estado funcionando durante un tiempo prolongado.	Después de cocinar durante mucho tiempo, deje enfriar el horno microondas.
	El ventilador no funciona.	Escuche si se oye el ruido del ventilador.
	Intente hacer funcionar el horno microondas sin alimentos en el interior.	Ponga alimentos en el horno microondas.
	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay varios cables de alimentación enchufados a la misma toma eléctrica.	Asigne un enchufe exclusivo para el horno microondas.
Se oyen unos chasquidos durante el funcionamiento y el horno microondas 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.

Problema	Causa	Acción
El exterior del horno microondas está muy caliente durante el funcionamiento.	No hay suficiente espacio de ventilación para el horno microondas.	Hay entradas y salidas de aire de ventilación en la parte frontal y posterior del horno microondas. Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.
	Hay objetos encima del horno microondas.	Retire todos los objetos de la parte superior del horno microondas.
La puerta no se puede abrir correctamente.	Hay restos de comida entre la puerta y el interior del horno microondas.	Limpie el horno microondas y abra la puerta.
La función de calentamiento no funciona.	Es posible que el horno microondas no funcione, que esté cocinando demasiados alimentos o que utilice utensilios inadecuados.	Ponga un vaso de agua en un recipiente apto para microondas y ponga este en marcha durante 1 o 2 minutos para comprobar si el agua se calienta. Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función. Use un recipiente de cocción con el fondo plano.
La función de descongelación no funciona.	Está cocinando demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y vuelva a iniciar la función.
La luz interior es tenue o no se enciende.	La puerta ha quedado abierta durante mucho tiempo.	Es posible que la luz interior se apague automáticamente si la función Eco está activada. Cierre la puerta y vuelva a abrirla o pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) .
	La luz interior está recubierta por alguna sustancia extraña.	Limpie el interior del horno microondas y vuelva a intentarlo.

Problema	Causa	Acción
Se oye un pitido durante la cocción.	Cuando se utiliza la función de cocción automática, un pitido significa que hay que dar la vuelta al alimento durante la descongelación.	Después de dar la vuelta a la comida, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) para reanudar el funcionamiento.
El horno microondas no está nivelado.	El horno microondas está instalado sobre una superficie desigual.	Asegúrese de instalar el horno microondas sobre una superficie plana y estable.
Se producen chispas durante la cocción.	Se utilizan recipientes metálicos durante las funciones de horno microondas/descongelación.	No use utensilios metálicos.
Cuando se enciende el horno microondas, empieza a funcionar inmediatamente.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta y vuelva a intentarlo.
Sale electricidad del horno microondas.	El cable o la toma de corriente no están conectados a tierra correctamente.	Asegúrese de conectar correctamente a tierra el cable y la toma de corriente.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotea agua. 2. Sale vapor por una rendija de la puerta. 3. Queda agua en el horno microondas. 	En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.	Deje enfriar el horno microondas y limpie con un paño seco.

Problema	Causa	Acción
La iluminación en el interior del horno microondas 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 microondas.
Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando.	, Para ventilar el horno microondas, el ventilador sigue funcionando durante unos 3 minutos después de finalizar la cocción.	Esto no representa un funcionamiento incorrecto del horno microondas.
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 microondas.	Retire los restos de comida de la parte inferior del horno microondas.

Resolución de problemas y códigos de información

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

Problema	Causa	Acción
Salen malos olores del interior del horno microondas.	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 microondas para eliminar el olor más rápidamente.
El horno microondas 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 ajustes del horno microondas no están correctamente configurados.	Configure correctamente los ajustes del horno microondas y vuelva a intentarlo.
	El gratinador o alguno de los accesorios no están insertados correctamente.	Inserte correctamente los accesorios.
	El tipo o el tamaño de utensilio utilizado no es adecuado.	Utilice utensilios adecuados con fondo plano.

Resolución de problemas y códigos de información

Código de información

Código de información	Causa	Acción
SE	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	MG28F303T** / MG28F304T**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Gratinador (resistencia)	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)	517 x 297 x 444 mm
Cavidad del horno	357 x 255 x 357 mm
Volumen	28 litros
Peso	
Neto	16,0 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 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Forno microondas

Manual do utilizador

MG28F303T** / MG28F304T**



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança 3

Instruções de segurança importantes	3
Segurança geral	6
Precauções com o funcionamento do microondas	7
Garantia limitada	7
Definição do grupo do produto	7
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 microondas 11

Forno microondas	11
Painel de controlo	11

Utilização do forno microondas 12

Como funciona um forno microondas	12
Verificação do funcionamento correto do forno microondas	12
Acertar a hora	13
Cozinhar/Reaquecer	13
Níveis de potência e variações de tempo	14
Regulação do tempo de cozedura	14
Interrupção da cozedura	15
Programação do modo de poupança de energia	15
Utilização das funcionalidades de cozinha saudável	15
Utilização das funcionalidades de O meu prato	18
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação	19
Grelhar	20
Combinação de microondas e grelhador	20
Utilização do prato de tostar (apenas nos modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)	21
Guia de confeção com a cozedura a vapor (apenas nos modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)	23
Utilização das funcionalidades Eliminação de cheiros	25
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 confeção de alimentos 27

Resolução de problemas e código de informação 35

Resolução de problemas	35
Código de informação	39

Características técnicas 39

Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

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

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

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

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- quintas;
- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- hotelaria de alojamento e pequeno-almoço.

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno, dada a possibilidade de ignição.

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

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

Quando se aquece uma bebida no 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.

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

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

Instruções de segurança

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

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

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVISO: Quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas. O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro. Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

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

AVISO: o aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

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

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

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

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

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

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

Instruções de segurança

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.

Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de microondas.

Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.

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

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

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

Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação. Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque na cabo de alimentação com as mãos húmidas.

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

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

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

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

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

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

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

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

Não coloque objetos sobre o forno, no interior ou sobre a porta do forno.

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

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

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

Aviso do microondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

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

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

Precauções com o forno microondas

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

Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

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

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

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

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

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.

Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.

Não ligue o forno quando este estiver vazio. O forno desliga-se automaticamente durante 30 minutos por motivos 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 ligar 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 elétricos a tomadas perto do forno.

Precauções com o funcionamento do microondas

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

- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objeto nos orifícios do fecho de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respetivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.

Importante: a porta do forno tem de fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.

- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

Garantia limitada

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

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

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

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

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

Definição do grupo do produto

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

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

Instruções de segurança

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



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

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

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

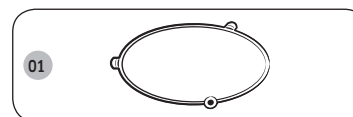
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

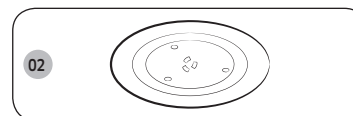
Instalação

Acessórios

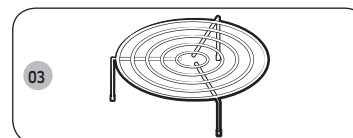
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



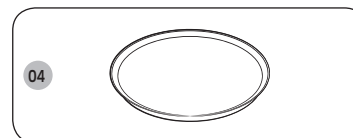
- 01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.
O anel de roletes suporta o prato giratório.



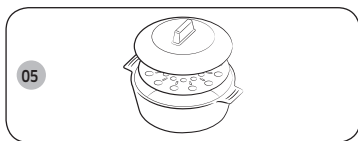
- 02 Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes, com o centro encaixado no acoplador.
O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



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



- 04 Prato de tostar**, consulte as páginas 21 a 22. (Apenas nos modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)
O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no microondas, para grelhar ou quando cozinhar nos modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de pizza estaladiça.



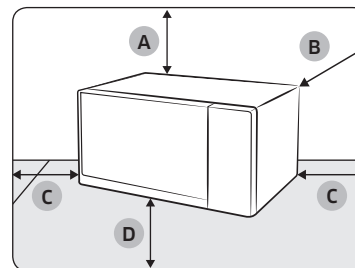
05 Recipiente de cozedura a vapor, consulte as páginas 23 a 24.
(Apenas nos modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)
O recipiente de plástico de cozedura a vapor destina-se à função de cozedura a vapor.

⚠ ATENÇÃO

- **NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.
- **NÃO** utilize os modos **Grill (Grelhador)** e **Combi (Combinado)** com o recipiente de cozedura a vapor.

Modo de utilização	Microondas	Grelhador/Combinado
 (Recipiente de cozedura a vapor)	0	X

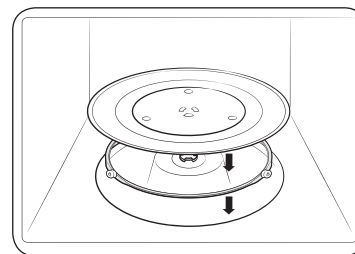
Local de instalação



- A. 20 cm acima
- B. 10 cm atrás
- C. 10 cm de lado
- D. 85 cm do chão

- 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 microondas.
- Para permitir a ventilação, deixe 20 cm acima e 10 cm dos lados esquerdo/direito/traseiro do forno microondas.
- Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de outros fornos microondas ou radiadores.
- Cumpra as especificações de fornecimento de energia deste forno microondas. Utilize apenas extensões aprovadas, caso seja necessário utilizá-las.
- Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

Prato giratório



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

Manutenção

Limpeza

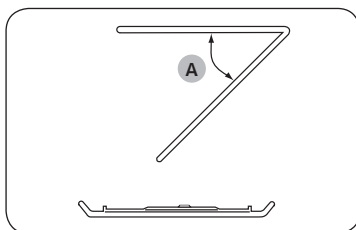
Limpe o forno microondas regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior do forno. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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 microondas. Enxague e seque bem.

Para remover impurezas incrustadas com odores desagradáveis do interior do forno microondas

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

Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



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

⚠ ATENÇÃO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos e certifique-se de que a porta se abre e fecha suavemente. Caso contrário, a vida útil do forno microondas pode diminuir.
- Tenha cuidado para não verter água sobre os orifícios de ventilação do forno microondas.
- Não utilize substâncias químicas ou abrasivas para fazer a limpeza.
- Após cada utilização do forno microondas, utilize um detergente suave para limpar a câmara de cozedura depois de o forno microondas ter arrefecido.

Substituição (reparação)

⚠ AVISO

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

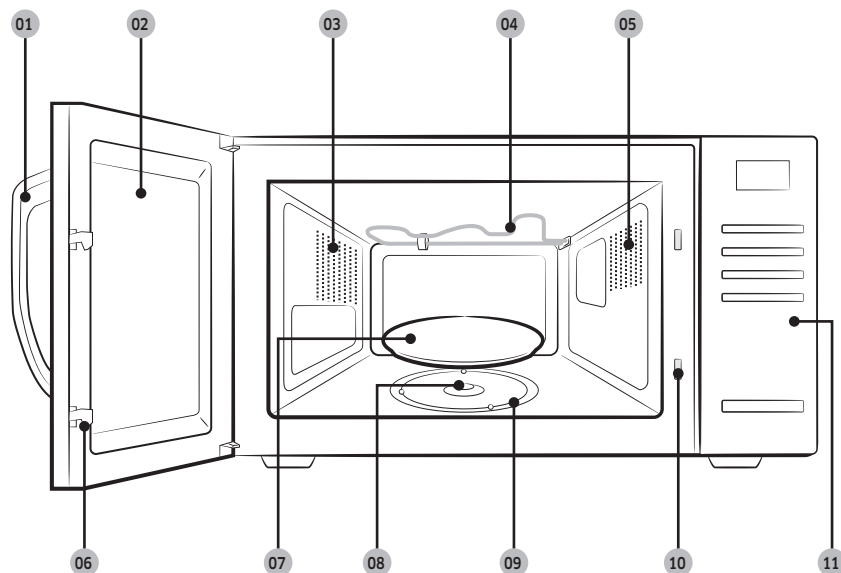
- Se detetar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com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

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

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

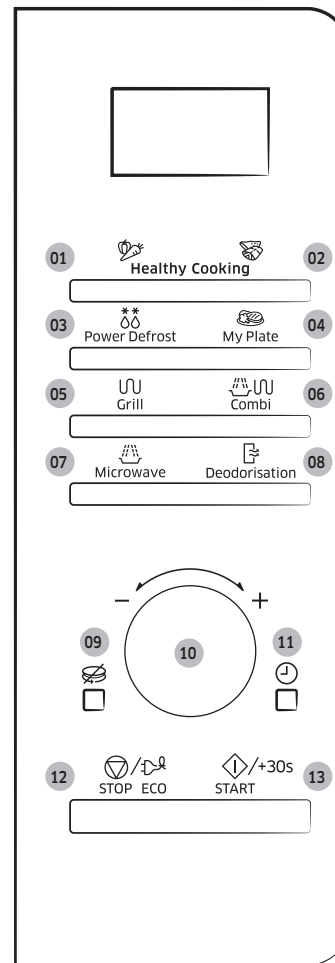
Funções do forno microondas

Forno microondas



- | | | |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 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 roletas |
| 10 Orifícios do fecho de segurança | 11 Painel de controlo | |

Painel de controlo



- 01 Healthy Cooking (Cozinha saudável) (Legumes, Cereais)
- 02 Healthy Cooking (Cozinha saudável) (Aves, Peixe)
- 03 Power Defrost (Potência máxima de descongelação)
- 04 My Plate (O meu prato)
- 05 Grill (Grelhador)
- 06 Combi (Combinado)
- 07 Microwave (Microondas)
- 08 Deodorisation (Eliminação de cheiros)
- 09 Ligar/desligar prato giratório
- 10 Seletor rotativo (peso/dose/tempo)
- 11 Relógio
- 12 STOP/ECO (PARAR/ECO)
- 13 START/+30s (INICIAR/+30s)

Utilização do forno microondas

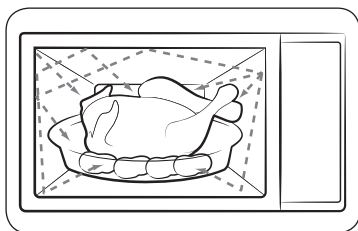
Como funciona um forno microondas

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

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha



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

NOTA

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

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

Verificação do funcionamento correto do forno microondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno microondas está a funcionar corretamente em todos os momentos.

Se ocorrerem problemas, consulte a secção “Resolução de problemas” nas páginas 35 a 39.

NOTA

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

Abra a porta do forno puxando pela pega situada no lado direito da porta.

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, carregando no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** o número de vezes adequado. O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

Acertar a hora

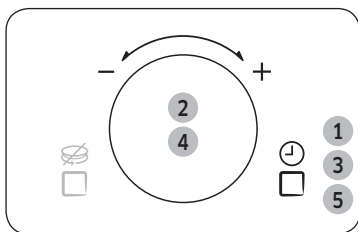
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" é apresentada automaticamente no visor.

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

- Quando instalar o forno 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. Para apresentar a hora no... sistema de 24 horas. sistema de 12 horas. Carregue no botão **Relógio** uma ou duas vezes.
2. Rode o **Seletor rotativo** para acertar a hora.
3. Carregue no botão **Relógio**.
4. Rode o **Seletor rotativo** para acertar os minutos.
5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Relógio** para iniciar a função Relógio. A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

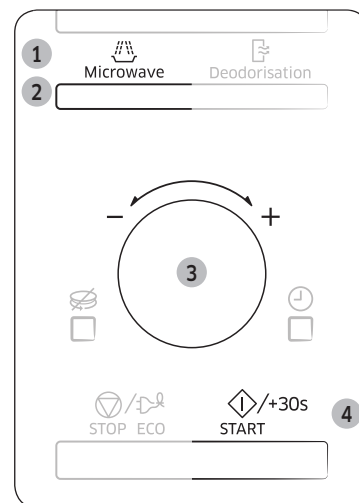
Cozinhar/Reaquecer


O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

ATENÇÃO

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

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas quando este estiver vazio.



1. Carregue no botão **Microwave (Microondas)**. Aparece a indicação 900 W (Potência máxima de cozedura):
 (modo microondas)
2. Selecione o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão **Microwave (Microondas)**, até ser apresentada a potência de saída correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência.
3. Programe o tempo de cozedura com o **Seletor rotativo**. O tempo de cozedura é visualizado.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.
 - O forno emite um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Utilização do forno microondas

Níveis de potência e variações de tempo

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

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

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

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

Regulação do tempo de cozedura

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

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

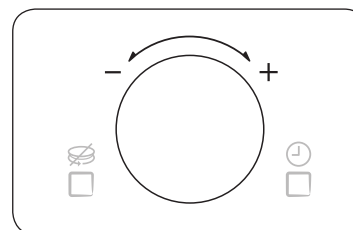


Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretender adicionar.

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

Basta rodar o **Seletor rotativo** para regular o tempo de cozedura.

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



Interrupção da cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

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

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

Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



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

NOTA

Função de poupança automática de energia

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

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

Utilização das funcionalidades de cozinha saudável

As funcionalidades de **Healthy Cooking (Cozinha saudável)** têm 20 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose rodando o **Seletor rotativo**.

ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

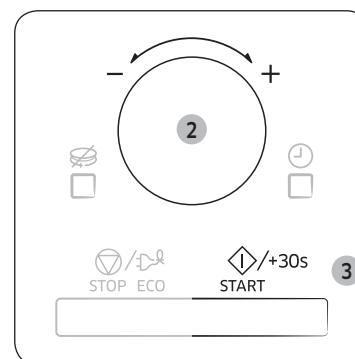
Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.



1. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Healthy Cooking (Cozinha saudável)**.

Legumes e cereais

Aves e peixe



2. Selecione o tamanho da dose, rodando o **Seletor rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

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

Utilização do forno microondas

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 20 opções de cozedura pré-programadas. É composta por Legumes e cereais e por Aves e peixe.

ATENÇÃO

Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

1. Legumes e cereais

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Brócolos	250 g 500 g	Lave e prepare os brócolos. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g; adicione 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para 500 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2 Cenouras	250 g	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3 Feijão-verde	250 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.
4 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.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
5 Maçaroca de milho	200 g (2 peças)	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.
6 Batatas descascadas	250 g 500 g	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
7 Arroz integral (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.
8 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 minuto.
9 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.
10 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.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
11 Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respetivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
12 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
1 Peitos de frango	300 g (2 peças)	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2 Peitos de peru	300 g (2 peças)	Lave os pedaços e coloque-os num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3 Filetes de peixe fresco	300 g (2 peças)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
4 Filetes de salmão fresco	300 g (2 peças)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5 Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
6 Truta fresca	400 g (1-2 peixes)	Coloque 1-2 peixes inteiros num recipiente próprio para microondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
7 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.
8 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 do forno microondas

Utilização das funcionalidades de O meu prato

As funcionalidades de **My Plate (O meu prato)** têm 2 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses, rodando o **Seletor rotativo**.

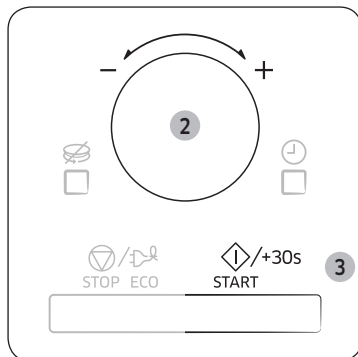
⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **My Plate (O meu prato)**.



2. Selecione o tamanho da dose, rodando o **Seletor rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada selecionada.
 - Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os programas de reaquecimento automático, bem como as quantidades e as instruções adequadas das funcionalidades **My Plate (O meu prato)**. Esses programas só funcionam com energia de microondas.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Refeição fria pré-cozinhada	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.

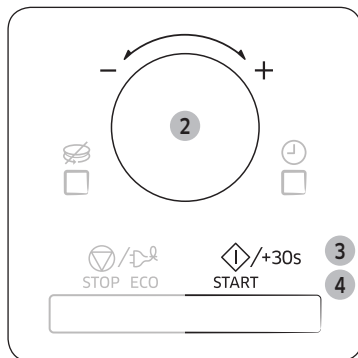
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação

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.

⚠ ATENÇÃO

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. Selecione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)**.
2. Selecione o tamanho da dose, rodando o **Seletor rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
 - inicia-se a descongelação
 - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
4. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar o descongelamento. Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)**, bem como as respetivas quantidades e instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe e o(s) pão/bolos num prato raso de vidro ou cerâmica.

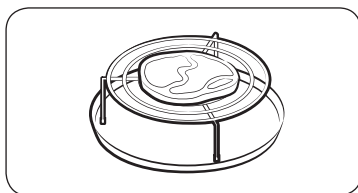
Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne da ave quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3 Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.
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 para quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme assim como para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

Utilização do forno microondas

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)**. São visualizadas as seguintes indicações:

(modo do grelhador)

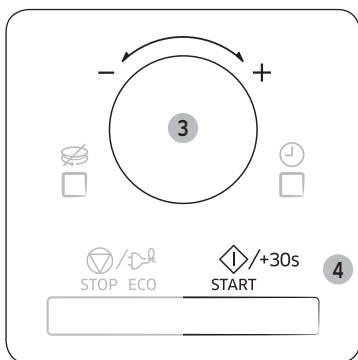
- Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo do grelhador com o **Seletor rotativo**.

- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. O grelhador é iniciado.

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



Combinação de microondas e grelhador

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

⚠ ATENÇÃO

- Utilize SEMPRE recipientes e utensílios próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

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



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

São visualizadas as seguintes indicações:

(modo combinado microondas e grelhador)
600 W (potência de saída)

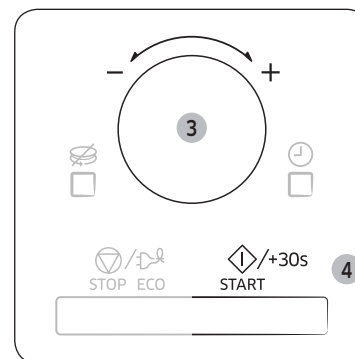
2. Selecione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Combi (Combinado)** até aparecer o nível de potência correspondente no visor (600 W, 450 W, 300 W).
 - Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo de cozedura com o **Seletor rotativo**.

• O tempo limite de cozedura é 60 minutos.

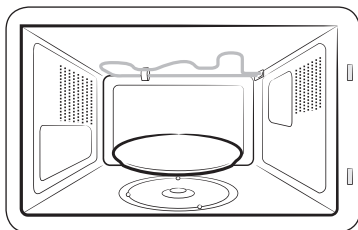
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

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

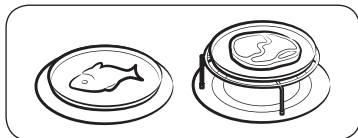
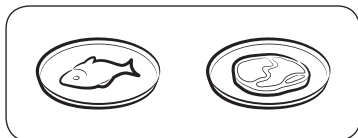


Utilização do prato de tostar (apenas nos modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)

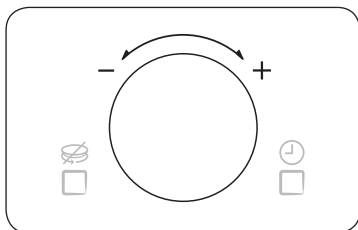
Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte).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



1. Coloque o prato de tostar diretamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação Microondas-Grelhador-Combinado [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.



4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no microondas.



5. Selecione o tempo de cozedura e o nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

⚠ ATENÇÃO

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

📖 NOTA

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min.)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador	3-3½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates no forno	200 g (2 peças)	450 W + Grelhador	2½-3
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Utilização do forno microondas

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min.)
Hambúrguer (Congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador	6-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque o hambúrguer congelado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire a comida após 3 a 4 minutos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cacetes (Congelados)	200-250 g (2 peças)	450 W + Grelhador	6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque os cacetes com a cobertura (p. ex., tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (Congelada)	300-350 g	450 W+Grelhador	11-12
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque a pizza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Mini-pizza (Congelada)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grelhador	9-10
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Distribua as mini-pizzas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (Fria)	300-350 g	450 W + Grelhador	5½-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 5 minutos. Coloque a pizza fria no prato. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min.)
Douradinhos (Congelados)	150 g (5 peças) 300 g (10 peças)	600 W + Grelhador	6-7 8-9
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os "douradinhos" em círculo no prato. Vire-os passados 3 min (5 peças) ou 5 min (10 peças). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nuggets de frango (Congelados)	125 g 250 g	600 W + Grelhador	4-5 6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 2 min (125 g) ou 4 min (250 g). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4-5 7-8
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confeção com a cozedura a vapor (apenas nos modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)

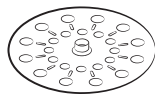
O Power Steamer baseia-se nos princípios da cozinha a vapor e foi desenhado para cozinhar de forma rápida e saudável no forno microondas Samsung.

É o acessório ideal para cozinhar arroz, massa, vegetais, etc. num ápice, sem retirar qualquer valor nutritivo aos alimentos.

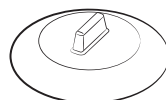
O conjunto Microwave Power Steamer é composto por 3 elementos:



Recipiente



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas desde os -20 °C aos 140 °C.

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

Condições de utilização

Não utilizar:

- para preparar refeições com elevado teor de açúcares ou gorduras,
- com a função de grelhador e aquecimento rotativo ou no fogão.

Antes de utilizar, lave bem os componentes em água com detergente.

Para saber os tempos de cozedura consulte as instruções na tabela da página seguinte.

Manutenção

O cozedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Se lavar à mão, faça-o com água quente e detergente. Não utilize esfregões abrasivos.

Alguns alimentos (como o tomate) podem descolorar o plástico, o que é normal e não representa qualquer defeito de fabrico.

Descongelação

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

Cozedura

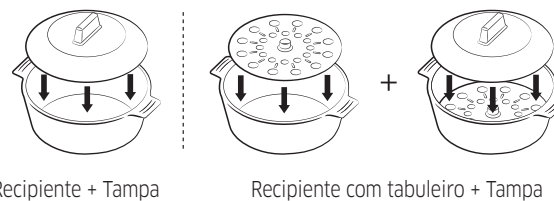
Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min.)	Utilização
Alcachofras	300 g (1-2 peças)	900 W	5-6	Recipiente com tabuleiro + Tampa
	Instruções Lave as alcachofras. Coloque o tabuleiro no recipiente. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Legumes frescos	300 g	900 W	4-5	Recipiente com tabuleiro + Tampa
	Instruções Pese os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o tabuleiro no recipiente. Distribua os legumes sobre o tabuleiro. Adicione 2 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Legumes congelados	300 g	600 W	8-9	Recipiente com tabuleiro + Tampa
	Instruções Coloque os legumes congelados no cozedor a vapor. Coloque o tabuleiro no recipiente. Adicione 1 colher de sopa de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Utilização do forno microondas

Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min.)	Utilização
Arroz	250 g	900 W	15-18	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque o arroz no cozedor a vapor. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Após cozer, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos ou o arroz integral durante 10 minutos. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.			
Batatas com casca	500 g	900 W	7-8	Recipiente + Tampa
	Instruções Pese e lave as batatas e coloque-as no cozedor a vapor. Adicione 3 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Guisado (Frio)	400 g	600 W	5½-6½	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque o guisado no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (Fria)	400 g	900 W	3-4	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque-a no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900 W	8-10	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque a sopa congelada no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Bolinhos levedados com recheio de geleia	150 g	600 W	1½-2½	Recipiente + Tampa
	Instruções Humedeça a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Coloque 1-2 bolinhos congelados ao lado um do outro no recipiente de cozedura a vapor. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min.)	Utilização
Compota	250 g	900 W	3-4	Recipiente + Tampa
	Instruções Pese a fruta fresca (por exemplo, maçã, pera, ameixa, alperce, manga ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque-a no cozedor a vapor. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água e 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Utilização do Power Steam Cooker



Precauções

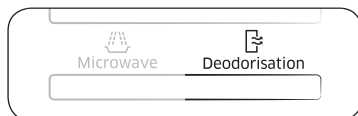
Tenha muito cuidado ao abrir a tampa do cozedor, porque o vapor libertado pode estar muito quente.

Utilize luvas quando retirar o recipiente do microondas depois da cozedura.

Utilização das funcionalidades Eliminação de cheiros

Utilize estas funcionalidades depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.

Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



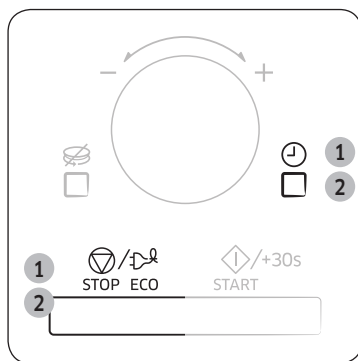
Carregue no botão **Deodorisation (Eliminação de cheiros)** depois de concluir a limpeza. Assim que carregar no botão **Deodorisation (Eliminação de cheiros)**, o funcionamento inicia-se automaticamente. Uma vez concluído, o forno apita quatro vezes.

NOTA

- O tempo de eliminação de cheiros foi especificado para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.
- O tempo limite de eliminação de cheiros é 15 minutos.

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 **Relógio** simultaneamente.
 - O forno microondas é bloqueado (não é possível selecionar nenhuma função).
 - É apresentada a indicação "L" no visor.
2. Para desbloquear o forno, carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Relógio** em simultâneo. Pode utilizar o forno normalmente.

Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório

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

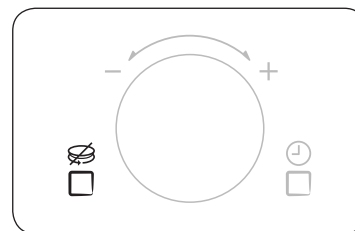
NOTA

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.



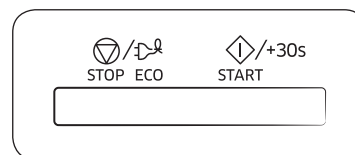
- Carregue no botão **Ligar/desligar prato giratório**. O prato giratório não roda.
- Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/desligar prato giratório**. O prato giratório roda.

NOTA

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

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



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

Guia de utensílios de cozinha

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

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

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

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

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

✓ : recomendado

✓X : Com cuidado

X : não seguro

Guia de confeção de alimentos

Microondas

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

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

Cozedura

Utensílios para cozedura no microondas:

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

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

Guia de confeção de legumes congelados

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Espinafres	150 g	600 W	5-6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher 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 colher 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 colher 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 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de legumes frescos

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Brócolos	250 g	900 W	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 60-75 ml (4 -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 (min.)
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	900 W	1½-2
	250 g		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	900 W	4-5
	500 g		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 confeção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.

Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Arroz branco (Pré-cozido)	250 g	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 fração do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

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

Preparar e tapar os alimentos

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

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 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.

Guia de confeção de alimentos

Tempos de aquecimento e de espera

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

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

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

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

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

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

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

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

Leite para bebés:

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

Observação:

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

Reaquecer líquidos e alimentos

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Bebidas (Café, Chá e Água)	150 ml (1 chávena)	900 W	1-1½
	300 ml (2 chávenas)		2-2½
450 ml (3 chávenas)	3-3½		
600 ml (4 chávenas)	3½-4		
	Instruções Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno microondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (Fria)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
450 g	3½-4		
550 g	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.		
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.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Massa com molho (Fria)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. 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. Tape 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	Relógio
Alimentos para bebés (Legumes + Carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papais de aveia para bebés (Aveia + Leite + Fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml	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 confeitão 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 da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Carne	Carne picada	180 W	6-7
			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 (min.)
Aves	Pedaços de frango	180 W	14-15
	Frango inteiro	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	180 W	6-7
	Peixe inteiro	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	180 W	6-7

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

Grelhador

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

Utensílios para grelhar:

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

Alimentos adequados para grelhar:

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

Observação importante:

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

Microondas + Grelhador

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

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

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

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

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

Observação importante:

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

Consulte as instruções na tabela a seguir.

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

Guia de confeção 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.

⚠️ ATENÇÃO

Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 peças (25 g cada)	Apenas grelhador	3-4	2-3
	Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.			
Tomates no forno	400 g (2 peças)	300 W + Grelhador	5-6	-
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Tosta de tomate e queijo	4 peças (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	18½-19½	-
	Instruções Apenas grelhador 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.)
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato diretamente no suporte inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 peças)	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	-
	Instruções 300 W + Grelhador 21-22 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.			

Guia de confeção de alimentos

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 seca (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de estar dissolvido.

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque diretamente em frascos de doce pequenos com 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 enquanto está a cozinhar.

Torrar amêndoas em lascas

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

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

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

Problema	Motivo	Ação
Geral		
Não é possível carregar corretamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel táctil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está ativa.	Desligue a função Eco.
O forno microondas 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 microondas para durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) novamente para iniciar o funcionamento.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno microondas esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno microondas arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouçã o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno microondas está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno microondas.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno microondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno microondas 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 microondas.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno microondas 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.

Problema	Motivo	Ação
O exterior do forno microondas está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno microondas.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno microondas para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objetos na parte de cima do forno microondas.	Remova todos os objetos da parte superior do forno microondas.
Não é possível abrir a porta corretamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno microondas.	Limpe o forno microondas e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona corretamente.	O forno microondas 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.

Problema	Motivo	Ação
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta ou carregue no botão STOP/ECO (PARAR/ECO) .
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno microondas 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.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) novamente para reiniciar o funcionamento.
O forno microondas não está nivelado.	O forno microondas está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno microondas é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno microondas/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno microondas começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.

Problema	Motivo	Ação
O forno microondas está a emitir eletricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gotas de água. 2. O vapor é expelido por uma fenda na porta. 3. A água fica no forno microondas. 	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno microondas.	Deixe o forno microondas arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno microondas 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 microondas.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno microondas, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno microondas.
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou para de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do 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 microondas.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno microondas.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
Grelhador		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante o funcionamento inicial, pode sair fumo da resistência de aquecimento quando se utiliza o forno microondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno microondas 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno microondas 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.
Forno microondas		
O forno microondas 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 microondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno microondas 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.
	Existe comida na resistência de aquecimento.	Deixe o forno microondas arrefecer e, depois, remova a comida da resistência de aquecimento.
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno microondas.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.

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

Resolução de problemas e código de informação

Código de informação

Código de informação	Motivo	Ação
SE	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 ser apresentado, 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 continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG28F303T** / MG28F304T**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	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)	517 x 297 x 444 mm
Cavidade do forno	357 x 255 x 357 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	16,0 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
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

