

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MC28A5137**



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança	3
Instruções de segurança importantes	3
Segurança geral	6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	7
Garantia limitada	7
Definição do grupo do produto	7
Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)	7
Instalação	8
Acessórios	8
Local de instalação	8
Prato giratório	8
Manutenção	9
Limpeza	9
Substituição (reparação)	9
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	9
Funções do forno micro-ondas	10
Forno micro-ondas	10
Painel de controlo	10
Utilização do forno micro-ondas	11
Como funciona um forno micro-ondas	11
Verificar se o forno está a funcionar corretamente	11
Definir a hora	12
Confeccionar/Reaquecer	12
Níveis de potência e variações de tempo	13
Ajustar o tempo de confeção	13
Parar a confeção	14
Definir o modo de poupança de energia	14
Utilizar as funções de Fritura sem óleo adicional	14
Utilizar as funções de Sensor	16
Instruções de confeção com o sensor automático	17
Utensílios e tampas para a confeção Sensor	17
Importante	18
Guia de confeção com vapor puro (apenas modelos MC28A5137K*)	18
Utilizar as funções de Confeção saudável	20

Utilizar as funções de Fermentação de massa/logurte	22
Utilizar as funções de Descongelação rápida	23
Utilizar as funções de Reaquecimento automático/Confeção automática	25
Utilizar a placa para tostar	26
Convecção	28
Grelhar	28
Escolher os acessórios	29
Combinar micro-ondas e grelha	29
Combinar micro-ondas e convecção	30
Desligar o sinal sonoro	31
Utilizar as funções de Segurança para crianças	31
Utilizar as funções de ligar/desligar do prato giratório	31
Guia de utensílios de cozinha	32
Guia de confeção de alimentos	33
Micro-ondas	33
Cozedura	33
Reaquecer	35
Reaquecimento de líquidos	36
Reaquecimento de alimentos para bebés	36
Descongelação	37
Grelhar	38
Micro-ondas + Grelhar	38
Convecção	40
Micro-ondas + Convecção	40
Sugestões e truques	41
Resolução de problemas e código de informação	42
Resolução de problemas	42
Códigos de informação	44
Características técnicas	45
Anexo	45

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

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

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

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

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos micro-ondas.

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança

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

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

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

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

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

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

A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

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

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

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

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

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

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

Instruções de segurança

Segurança geral

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

Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.

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

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

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

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

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

Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.

Não toque no cabo de alimentação com as mãos húmidas.

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

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

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

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

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

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

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

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

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

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

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

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

Aviso do micro-ondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

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

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

Precauções com o forno micro-ondas

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

Retire os aitchos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

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

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

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

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

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

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

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

Não ligue o forno quando este estiver vazio. O forno desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das micro-ondas na eventualidade de o forno arrancar de forma acidental.

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

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

Não utilizar este aparelho para outros fins que não a cozinha.

A secagem de roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual.

Não coloque produtos químicos corrosivos ou vapores dentro ou sobre este aparelho.

Este tipo de forno é projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos.

Não foi concebido para utilização industrial ou laboratorial.

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:

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

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

Garantia limitada

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

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

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções.

Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno.

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

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica.

Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta do forno.

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

Definição do grupo do produto

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

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

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



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca - apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura - indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação 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.

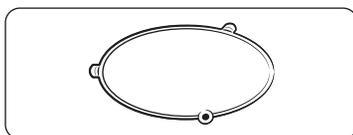
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para informações sobre os compromissos ambientais e obrigações regulamentares dos produtos da Samsung, por exemplo, REACH, visite a nossa página de sustentabilidade em www.samsung.com

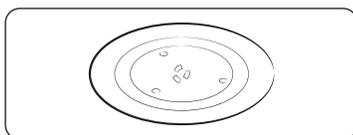
Instalação

Acessórios

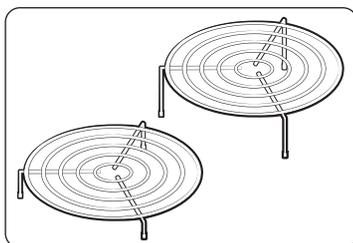
Consoante o modelo adquirido, são fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de diversas formas.



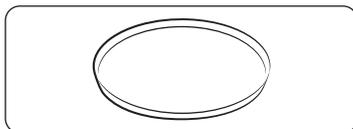
01 Anel de roletes, a ser colocado no centro do forno.
Objetivo: O anel de roletes suporta o tabuleiro giratório.



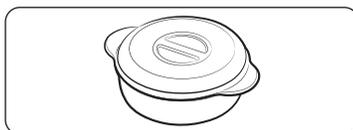
02 Tabuleiro giratório, a ser colocado no anel de roletes com o encaixe central ligado ao acoplador.
Objetivo: O tabuleiro giratório é a principal superfície de confeção. Pode ser facilmente removido para limpeza.



03 Prateleira superior, prateleira inferior, a colocar no tabuleiro giratório.
Objetivo: As prateleiras metálicas podem ser utilizadas para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo. Pode ser colocado um pequeno prato no tabuleiro giratório e um segundo prato na prateleira.
As prateleiras metálicas podem ser utilizadas nos modos de grelha, convecção e confeção combinada.



04 Placa para tostar, consulte as páginas 26 – 27.
Objetivo: A placa para tostar é utilizada para melhor tostar os alimentos nos modos de Microwave (Micro-ondas) ou de confeção combinada em Grill (Grelha). Ajuda a manter a massa dos bolos e das pizzas crocante.



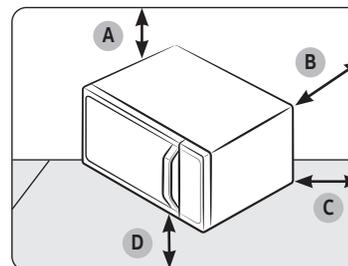
05 Vaporizador puro, consulte as páginas 18 – 20. (Apenas modelos MC28A5137K*)
Objetivo: a panela a vapor de plástico ao utilizar a função de vapor saudável.

⚠ CUIDADO

- **NÃO** utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o tabuleiro giratório.
- **NÃO** utilize os modos **Grill (Grelhar)**, **Convection (Convecção)** e **Combi (Combinado)** com a panela a vapor.

Modo de funcionamento	MICRO-ONDAS	GRELHAR/ CONVECÇÃO	COMBI (COMBINADO)
 (Vaporizador puro)	O	X	X

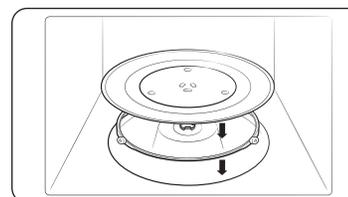
Local de instalação



- A. 20 cm para cima
- B. 10 cm para trás
- C. 10 cm para o lado
- D. 85 cm do chão

- Selecione uma superfície plana e nivelada, aproximadamente 85 cm acima do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno micro-ondas.
- Garanta a existência de espaço para ventilação com, no mínimo, 10 cm em relação à parede traseira e a ambos os lados, e 20 cm em relação à parte de cima.
- Não instale o forno micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos, como junto a outros fornos micro-ondas ou radiadores.
- Respeite as especificações da fonte de alimentação deste forno micro-ondas. Se necessário, use apenas cabos de extensão aprovados.
- Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Prato giratório



Retire todos os materiais de embalagem do interior do forno micro-ondas. Instale o anel de roletes e o tabuleiro giratório. Verifique se o tabuleiro giratório roda livremente.

Manutenção

Limpeza

Limpe regularmente o forno micro-ondas para evitar a acumulação de sujidade, tanto no exterior como no interior.

Preste especial atenção à porta, ao vedante da porta e ao anel de roletes (apenas nos modelos aplicáveis).

Se a porta não abrir ou fechar facilmente, em primeiro lugar, verifique a acumulação de sujidade nos respetivos vedantes. Humedeça um pano macio em água com sabão para limpar a parte exterior e interior do forno micro-ondas. Enxague e deixe secar bem.

Para remover sujidades difíceis com mau odor do interior do forno micro-ondas

1. Com o forno micro-ondas vazio, coloque um copo com sumo de limão diluído no centro do tabuleiro giratório.
2. Aqueça o forno micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.
3. Quando o ciclo terminar, aguarde até que o forno micro-ondas arrefeça. Depois, abra a porta e limpe a área de confeção.

CUIDADO

- Mantenha a porta e o respetivo vedante limpos, e certifique-se de que a porta abre e fecha facilmente. Caso contrário, o ciclo de vida do forno micro-ondas poderá ser reduzido.
- Tenha cuidado para não derramar água nas aberturas de ventilação do forno micro-ondas.
- Não use substâncias químicas ou abrasivas durante a limpeza.
- Sempre que utilizar o forno micro-ondas, use detergente neutro para limpar a área de confeção depois de a deixar arrefecer.

Substituição (reparação)

AVISO

Este forno micro-ondas inclui peças não removíveis pelo utilizador no interior. Não tente substituir ou reparar o forno micro-ondas sozinho.

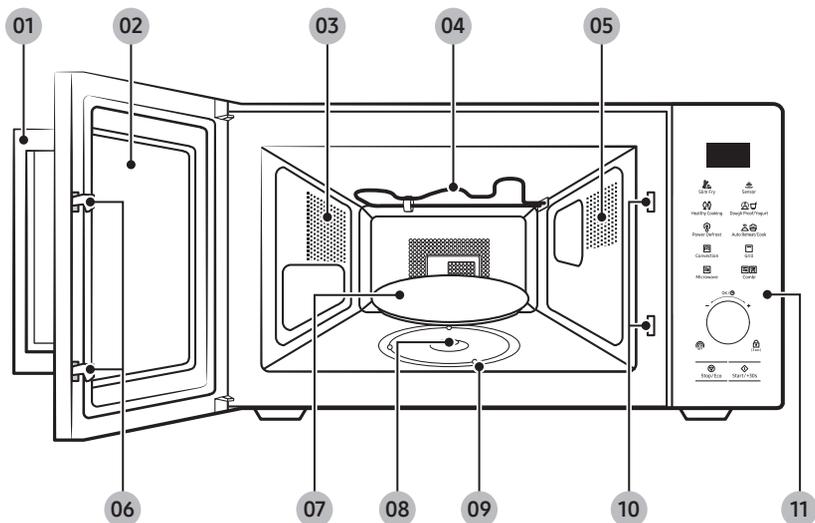
- Se se deparar com um problema com as dobradiças, vedante e/ou a porta, contacte um técnico qualificado ou o centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Caso pretenda substituir a lâmpada, contacte o centro de assistência Samsung local. Não a tente substituir sozinho.
- Se se deparar com um problema com o revestimento exterior do forno micro-ondas, em primeiro lugar desligue a ficha da tomada de alimentação e contacte o centro de assistência Samsung local.

Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não usar o forno micro-ondas durante um período de tempo prolongado, desligue a ficha da tomada e coloque o forno micro-ondas num local seco e sem pó. A acumulação de pó e humidade no interior do forno micro-ondas pode afetar o seu desempenho.

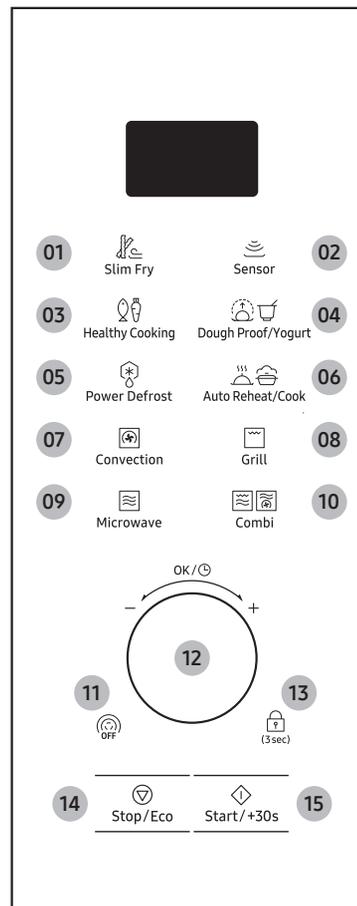
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



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

Painel de controlo



- | | |
|---|--|
| 01 Slim Fry | 02 Sensor |
| 03 Healthy Cooking (Confeção saudável) | 04 Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/ogurte) |
| 05 Power Defrost (Descongelar rápido) | 06 Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática) |
| 07 Convection (Convecção) | 08 Grill (Grelhar) |
| 09 Microwave (Micro-ondas) | 10 Combi (Combinado) |
| 11 Ligar/Desligar o tabuleiro giratório | 12 Seletor multifunções |
| 13 Segurança para crianças | 14 Stop/Eco (Parar/Eco) |
| 15 Start/+30s (Iniciar/+30s) | |

Utilização do forno micro-ondas

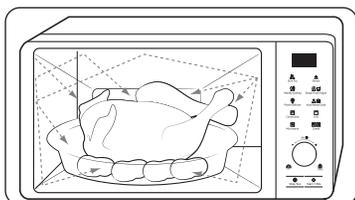
Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. A energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem alterar a sua forma ou cor.

Pode utilizar um forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Confeção

Princípio de confeção



1. As micro-ondas geradas pelo magnetrão são refletidas na cavidade e são distribuídas uniformemente à medida que o alimento roda no tabuleiro giratório. Assim, os alimentos são cozinhados uniformemente.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm (1 polegada). A confeção continua à medida que o calor é dissipado dentro do alimento.
3. Os tempos de confeção variam de acordo com o recipiente utilizado e com as propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Teor de água
 - Temperatura inicial (com ou sem refrigeração)

NOTA

À medida que o centro do alimento vai sendo confeccionado pela dissipação do calor, a confeção continua mesmo quando remove o alimento do forno micro-ondas. Consequentemente, é necessário respeitar os tempos de repouso especificados nas receitas e neste folheto para garantir:

- Confeção uniforme do alimento até ao centro.
- A mesma temperatura em todo o alimento.

Verificar se o forno está a funcionar corretamente

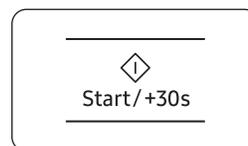
O seguinte procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno micro-ondas está sempre a funcionar corretamente. Em caso de dúvida, consulte a secção **Resolução de problemas e código de informação** nas páginas 42 – 44.

NOTA

O forno micro-ondas tem de ser ligado a uma tomada de parede adequada. O tabuleiro giratório tem de estar na devida posição no forno micro-ondas. Se for utilizado um nível de potência que não o máximo (100% - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno micro-ondas pelo puxador no lado direito da porta.

Coloque um copo de água no tabuleiro giratório. Feche a porta.



Prima o botão **Microwave (Micro-ondas)**.

Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e defina o tempo para 4 ou 5 minutos ao premir novamente o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** o número adequado de vezes.

Resultado: O forno micro-ondas aquece a água durante 4 ou 5 minutos. A água deve, então, estar a ferver.

Utilização do forno micro-ondas

Definir a hora

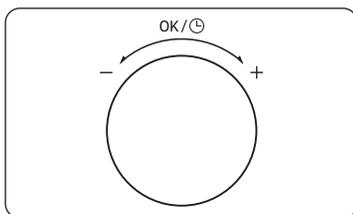
Com a alimentação ligada, são apresentadas automaticamente as indicações "88:88" e, em seguida, "12:00" no ecrã.

Defina a hora atual. A hora pode ser apresentada no formato de 24 ou 12 horas. Tem de configurar a hora:

- Quando instala o forno micro-ondas pela primeira vez
- Depois de uma falha de energia

NOTA

Não se esqueça de repor o relógio quando existem mudanças de horário de verão e de inverno.



1. Prima o **Seletor multifunções**.
2. Rode o **Seletor multifunções** para definir o tipo de apresentação das horas.
 - 12h ou 24h
3. Prima o **Seletor multifunções** para concluir a configuração.
4. Rode o **Seletor multifunções** para definir as horas.
5. Prima o **Seletor multifunções**.
6. Rode o **Seletor multifunções** para definir os minutos.
7. Quando a hora certa for apresentada, prima o **Seletor multifunções** para iniciar o relógio.

Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

Confeccionar/Reaquecer

O seguinte procedimento explica como confeccionar ou aquecer alimentos.

NOTA

Verifique SEMPRE as definições de confeção antes de deixar o forno micro-ondas sem vigilância.

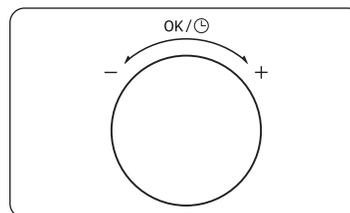
Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.



1. Prima o botão **Microwave (Micro-ondas)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

 (Modo Microwave [Micro-ondas])



2. Rode o **Seletor multifunções** até ser apresentado o nível de potência adequado. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o nível de potência.

- Se não definir o nível de potência em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeção.

3. Defina o tempo de confeção ao rodar o **Seletor multifunções**.

Resultado: É apresentado o tempo de confeção.

4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: A luz do forno micro-ondas acende-se e o tabuleiro giratório começa a rodar.

A confeção é iniciada e quando terminar.

- O forno micro-ondas emite um sinal sonoro e apresenta a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Níveis de potência e variações de tempo

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

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

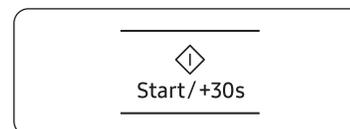
Os tempos de confeção indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	Então o tempo de confeção tem de ser...
Nível de potência superior	Reduzido
Nível de potência inferior	Aumentado

Ajustar o tempo de confeção

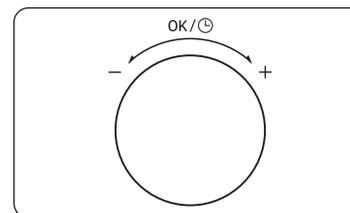
Pode aumentar o tempo de confeção ao premir o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** uma vez por cada 30 segundos a adicionar.

- Verifique o progresso da confeção a qualquer momento, bastando abrir a porta
- Aumente o tempo de confeção restante



Para aumentar o tempo de confeção dos alimentos durante a confeção, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** uma vez por cada 30 segundos que pretender adicionar.

- Exemplo: para adicionar três minutos, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** seis vezes.



Basta rodar o **Seletor multifunções** para ajustar o tempo de confeção.

- Para aumentar o tempo de confeção, vire para a direita, e, para diminuir o tempo de confeção, vire para a esquerda.

Utilização do forno micro-ondas

Parar a confeção

Pode parar de confeccionar a qualquer momento para que possa:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-lo a confeccionar

Para parar a confeção...	Então...
Temporariamente	Abra a porta ou prima uma vez o botão Stop/Eco (Parar/Eco) . Resultado: A confeção para. Para retomar a confeção, feche novamente a porta e prima o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) .
Completamente	Prima o botão Stop/Eco (Parar/Eco) uma vez. Resultado: A confeção para. Se pretender cancelar as definições de confeção, prima novamente o botão Stop/Eco (Parar/Eco) .

Definir o modo de poupança de energia

O forno micro-ondas tem um modo de poupança de energia.



- Prima o botão **Stop/Eco (Parar/Eco)**.
Resultado: Visor desligado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **Stop/Eco (Parar/Eco)** e a hora actual aparece no visor. O forno micro-ondas está pronto a utilizar.

NOTA

Função de poupança de energia automática

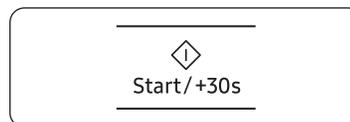
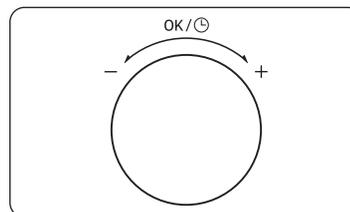
Se não seleccionar qualquer função quando o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com uma paragem temporária activada, a função é cancelada e o relógio aparece após 25 minutos. A luz do forno micro-ondas apagar-se-á se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

Utilizar as funções de Fritura sem óleo adicional

As 12 funções de confeção **Slim Fry** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de confeção Slim Fry ao premir o botão **Slim Fry**.

NOTA

Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos. Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.



1. Prima o botão **Slim Fry**.
2. Selecione a categoria de alimentos ao rodar o **Seletor multifunções** e prima o **Seletor multifunções**.
 - 1) Batatas/Legumes
 - 2) Marisco
 - 3) Frango
3. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.
4. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.
 - A porção é diferente consoante o menu, e alguns menos não indicam uma porção.
 - Pode ignorar este passo para um menu que não indique uma porção.
5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada selecionada.
 - Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Guia de Fritura sem óleo adicional

A tabela seguinte apresenta os 12 programas automáticos de **Slim Fry** para fritar. Contém as quantidades e as instruções adequadas.

Irá utilizar menos óleo em comparação com a fritura com óleo, e obter resultados saborosos. Os programas funcionam com uma combinação de convecção, aquecimento superior e energia de micro-ondas.

1. Batatas/Legumes

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Batatas fritas congeladas para forno	300 – 350 450 – 500	Distribua uniformemente as batatas fritas congeladas para forno na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-2 Croquetes de batata congelados	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os croquetes de batata congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-3 Batatas fritas caseiras	300 – 350 450 – 500	Utilize batatas de tipo duro a médio e lave-as. Descasque as batatas e corte-as em palitos com uma espessura de 10 x 10 mm. Mergulhe em água fria (durante 30 min.). Seque-as com uma toalha, pese-as e pincele-as com 5 g de azeite. Distribua uniformemente as batatas fritas caseiras na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-4 Gomos de batata	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Lave as batatas de tamanho normal e corte-as em gomos. Pincele com azeite e especiarias. Coloque-as com o lado do corte na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
1-5 Aros de cebola congelados	100 – 150 200 – 250	Coloque aros de cebola panados congelados ou calamares panados congelados uniformemente na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-6 Curgete às rodelas	100 – 150 200 – 250	Lave e corte as curgetes. Pincele com 5 g de azeite e adicione especiarias. Coloque uniformemente as rodelas na placa para tostar e coloque a placa na prateleira superior. Vire após o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.

2. Marisco

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Camarões congelados	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os camarões panados congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-2 Lombos de peixe	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os lombos de peixe na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-3 Calamares fritos	100 – 150 200 – 250	Distribua uniformemente os aros de calamar panados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

3. Frango

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
3-1 Nuggets de frango congelados	200 – 250 300 – 350	Distribua uniformemente os nuggets de frango congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira inferior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar. (O forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar.) Deixe repousar 1 a 2 minutos.
3-2 Pernas de frango	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Pese as pernas e pincele-as com azeite e especiarias. Coloque-as uniformemente na prateleira superior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido, e o forno micro-ondas interromperá o processo. Prima Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
3-3 Asinhas de frango	200 – 250 300 – 350	Pese as asinhas de frango e pincele-as com azeite e especiarias. Coloque-as uniformemente na prateleira superior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido, e o forno micro-ondas interromperá o processo. Prima Start (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Utilizar as funções de Sensor

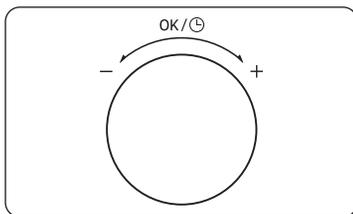
As 8 funções de confeitura **Sensor** incluem/proporcionam tempos de confeitura pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeitura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de confeitura Sensor ao rodar o **Seleto multifunções**. Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório e feche a porta.

NOTA

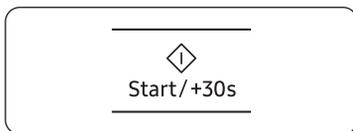
Utilize apenas pratos que possam ser levados ao micro-ondas.



1. Prima o botão **Sensor**.



2. Selecione o tipo de alimento que está a confeiturar ao rodar o **Seleto multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.



3. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeitados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

- Quando a confeitura terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

NOTA

- Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.
- Se a temperatura no interior for superior a 60 °C, a ventoinha de arrefecimento irá funcionar durante 3 minutos. Não poderá utilizar temporariamente o botão **Sensor** até que o forno micro-ondas arrefeça até uma temperatura pretendida no modo de segurança do sensor.

Guia de confeitura Sensor

A tabela seguinte apresenta 8 programas de confeitura **Sensor**. Inclui o intervalo de peso recomendado por alimento após a confeitura e instruções relevantes. No início do programa, o visor apresenta o período do sensor. Após esse período, o tempo de confeitura e o nível de potência são calculados automaticamente, e será apresentado o tempo de confeitura restante. O processo de confeitura é controlado pelo sistema do sensor para sua conveniência.

NOTA

Use luvas de forno ao retirar os alimentos!

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
1 Bebidas	150 – 250	Verta o líquido (à temperatura ambiente) num copo ou numa caneca de cerâmica. Reaqueça sem tampa. Coloque no centro do tabuleiro giratório. Deixe repousar no forno micro-ondas. Mexa as bebidas antes e depois do tempo de repouso. Tenha cuidado ao retirar o copo (consulte as instruções de segurança para líquidos). Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2 Brócolos	200 – 500	Lave e limpe legumes frescos, tais como brócolos, e prepare os floretes. Coloque-os uniformemente na taça de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeiturar. Este programa é adequado para brócolos, bem como para curgete, beringela, abóbora ou pimento às rodelas. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
3 Cenouras às rodelas	200 – 500	Lave e limpe legumes frescos, tais como cenouras, e corte uniformemente às rodelas. Coloque-as numa taça de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeiturar. Este programa é adequado para cenoura às rodelas, bem como para floretes de couve-flor ou couve-rábano. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Código/Alimento	Porção (g)	Instruções
4 Couve-flor	200 – 500	Lave e limpe legumes frescos, tais como couve-flor, e prepare os floretes. Coloque-os uniformemente na taça de vidro com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água (2 a 3 colheres de sopa). Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Este programa é adequado para brócolos, bem como para curgete, beringela, abóbora ou pimento às rodelas. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
5 Batatas assadas com casca	200 – 800	Lave e limpe as batatas, a cada 200 g. Pincele com azeite e fure a casca com uma faca. Coloque num círculo no tabuleiro giratório. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
6 Ferver massa	100 – 300	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e, em seguida, drene rigorosamente. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
7 Minirravioli	200 – 400	Coloque minirravioli num prato de cerâmica fundo. Coloque o prato no centro do tabuleiro giratório. Cubra com uma tampa de plástico. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
8 Pedacos de frango	200 – 500	Pincele pedacos de frango refrigerados com azeite e especiarias. Coloque a pele virada para baixo na prateleira inferior. Vire assim que o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro. Prima o botão Start (Iniciar) para continuar o processo. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Instruções de confeção com o sensor automático

O sensor automático permite-lhe confeccionar os alimentos automaticamente ao detetar a quantidade de gases gerados pelos alimentos durante a confeção.

- Ao confeccionar alimentos, são gerados vários tipos de gases. O sensor automático determina o tempo e o nível de potência adequados ao detetar esses gases dos alimentos, eliminando a necessidade de definir o tempo de confeção e o nível de potência.
- Ao cobrir um recipiente com a respetiva tampa ou película aderente durante a confeção Sensor, o sensor automático irá detetar os gases gerados após a saturação do recipiente com vapor.
- Pouco antes do fim da confeção, será iniciada a contagem decrescente do tempo de confeção restante. Será uma boa altura para rodar ou mexer os alimentos para uma confeção uniforme, se necessário.
- Antes da confeção com o sensor automático, os alimentos poderão ser temperados com ervas, especiarias ou molhos para dourar. Tenha em atenção que o sal ou o açúcar poderão causar manchas de queimado nos alimentos, pelo que devem ser adicionados após a confeção.

Utensílios e tampas para a confeção Sensor

- Para obter bons resultados de confeção com esta função, siga as instruções para selecionar os recipientes e as tampas adequados nas tabelas deste manual.
- Utilize sempre recipientes que possam ser levados ao micro-ondas e cubra-os com as respetivas tampas ou película aderente. Ao utilizar película aderente, dobre um canto, a fim de permitir que o vapor seja libertado adequadamente.
- Utilize sempre a tampa destinada ao utensílio utilizado para o cobrir. Se o utensílio não tiver tampa própria, utilize película aderente.
- Encha os recipientes, pelo menos, até metade.
- Os alimentos que têm de ser mexidos ou rodados devem sê-lo no fim do ciclo de confeção Sensor, após o início da contagem decrescente do tempo no visor.

Utilização do forno micro-ondas

Importante

- Após a instalação do forno micro-ondas e da ligação a uma tomada elétrica, não desligue o cabo de alimentação. O sensor de gases necessita de algum tempo para estabilizar, para que a confeção seja satisfatória.
- Não se recomenda utilizar a função de confeção com o sensor automático de forma contínua, ou seja, uma operação de confeção imediatamente após outra.
- Instale o forno micro-ondas num local bem ventilado para um arrefecimento e um fluxo de ar adequados, e para garantir que o sensor irá funcionar de forma precisa.
- Para evitar resultados pouco satisfatórios, não utilize o sensor automático se a temperatura ambiente for demasiado alta ou baixa.
- Não utilize um detergente volátil para limpar o forno micro-ondas. O gás resultante desse detergente poderá afetar o sensor.
- Evite colocar o forno micro-ondas num local com elevada humidade ou junto de aparelhos que emitam gases, uma vez que isso irá interferir no desempenho adequado do sensor automático.
- Mantenha sempre o interior do forno micro-ondas limpo. Limpe todos os derramamentos com um pano húmido. Este forno micro-ondas destina-se apenas a utilização doméstica.

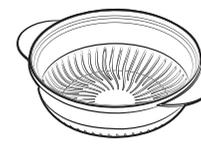
Guia de confeção com vapor puro (apenas modelos MC28A5137K*)

O vaporizador puro tem por base o princípio de confeção a vapor e foi concebido para uma confeção rápida e saudável no seu forno micro-ondas Samsung. Este acessório é ideal para a preparação de arroz, massas, legumes, etc. em tempo recorde, preservando os valores nutricionais.

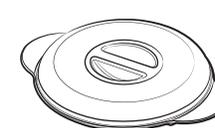
O vaporizador puro para micro-ondas é composto por 3 itens:



Taça



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas entre -20 °C e 140 °C.

Adequado para armazenamento no congelador. Pode ser utilizado em separado ou em conjunto.

Condições de utilização:

- **Não utilizar:**
 - Para preparar alimentos com um elevado teor de açúcar ou gordura.
 - Com a função de grelha ou aquecimento rotativo, ou numa placa de fogão.
- Lave bem todas as peças em água com sabão antes da primeira utilização.
- Para ver os tempos de confeção, consulte as instruções na tabela da página seguinte.

Manutenção:

- O seu vaporizador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Quando lavar à mão, use água quente e detergente para a loiça. Não use esponjas abrasivas.
- Alguns alimentos (como o tomate) podem provocar a descoloração do plástico. Isso é normal e não se trata de um defeito de fabrico.

Descongelamento:

Coloque os alimentos congelados na taça para cozer sem a tampa. O líquido permanecerá no fundo da panela e não prejudicará os alimentos.

Confeção:

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeção (min.)	Manuseamento
Alcachofras	300 g (1 – 2 unidades)	900	5 – 6	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Lave e limpe as alcachofras. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Brócolos	300 g	1.º passo: 900 2.º passo: 300	3 ½ – 4 2 – 2 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese os brócolos após a lavagem. Corte em tamanho semelhante. (3 cm de largura, 4 cm de comprimento, 2 cm de altura). Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua os brócolos (parte do caule para baixo) pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Legumes congelados	300 g	1.º passo: 600 2.º passo: 300	6 – 6 ½ 3 – 3 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese o legume congelado. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem os legumes congelados pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Arroz	250 g	900	15 – 18	Taça + tampa
	Instruções Coloque o arroz na taça para cozer. Adicione 500 ml de água fria. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos e o arroz integral durante 10 minutos.			

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeção (min.)	Manuseamento
Batatas descascadas	300 g	1.º passo: 450 2.º passo: 300	5 ½ – 6 6 – 6 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Lave e limpe as batatas. Descasque e corte em tamanhos semelhantes (28 a 30 g cada). Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem as batatas pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Guisado (refrigerado)	400 g	600	5 ½ – 6 ½	Taça + tampa
	Instruções Coloque o guisado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900	3 – 4	Taça + tampa
	Instruções Coloque o guisado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900	8 – 10	Taça + tampa
	Instruções Coloque a sopa congelada na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Bolinho de massa congelado com recheio de compota	150 g	600	1 ½ – 2 ½	Taça + tampa
	Instruções Humedeça o topo dos bolinhos de massa com água fria. Coloque 1 a 2 bolinhos de massa congelados lado a lado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Salmão congelado	300 g (2 unidades)	1.º passo: 600 2.º passo: 300	3 – 3 ½ 12 ½ – 13	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem o salmão congelado pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

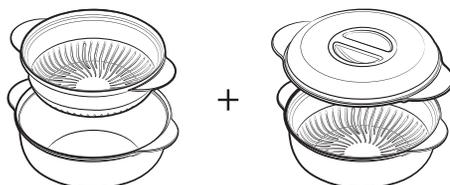
Utilização do forno micro-ondas

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeitão (min.)	Manuseamento
Compota de fruta	300 g	1.º passo: 900 2.º passo: 300	2 ½ – 3 2 – 2 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese as frutas frescas (por exemplo, maçãs, peras, ameixas, alperce, mangas ou ananás) depois de descascar, lavando e cortando em tamanhos ou cubos semelhantes. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem as batatas pelo tabuleiro. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Cubra com a tampa. Após a confeitão, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Manuseamento do vaporizador puro



Taça + tampa



Taça com tabuleiro + tampa

Precauções

- Tenha especial cuidado ao abrir a tampa do vaporizador, uma vez que o vapor que sai poderá estar muito quente.
- Utilize luvas de forno quando manusear após a confeitão.

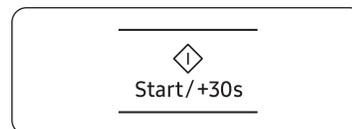
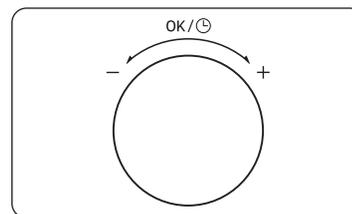
Utilizar as funções de Confeitão saudável

As 15 funções de **Healthy Cooking (Confeitão saudável)** proporcionam tempos de confeitão pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeitão nem o nível de potência. Pode ajustar a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.

NOTA

Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.

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



1. Prima o botão **Healthy Cooking (Confeitão saudável)**.
2. Selecione a categoria de alimentos ao rodar o **Seletor multifunções** e prima o **Seletor multifunções**.
 - 1) Cereais/Massas
 - 2) Legumes
 - 3) Carne branca/Peixe
3. Selecione o tipo de alimento que está a confeitão ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para selecionar o tipo de alimento.
4. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.
5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeitados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

 - Quando a confeitão terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Guia de Confeção saudável

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas sobre 15 programas de **Healthy Cooking (Confeção saudável)**. Estão incluídos cereais/massas (3), legumes (6) e carne branca/peixe (6).

NOTA

Use luvas de forno quando retirar os alimentos.

1. Cereais/Massas

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Arroz integral	150 – 200 200 – 250	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione água fria no dobro da quantidade. Confeccione com cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar 5 a 10 minutos.
1-2 Quinoa	150 – 200 200 – 250	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione água fria no dobro da quantidade. Confeccione com cobertura. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
1-3 Macarrão	100 – 150 200 – 250	Utilize um prato para forno de vidro grande com tampa. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa antes do tempo de repouso e, em seguida, escoe bem a água. Deixe repousar 1 a 3 minutos.

2. Legumes

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Feijão verde	200 – 250 300 – 350	Lave e limpe os feijões verdes. Coloque-os uniformemente na taça de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água para 200 a 250 g e 45 ml (3 colheres de sopa) para 300 a 350 g. Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-2 Espinafres	100 – 150 200 – 250	Lave e limpe os espinafres. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque a taça no centro do tabuleiro giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-3 Batatas descascadas	300 – 350 400 – 450 500 – 550	Lave e descasque as batatas, corte-as em metades e coloque-as numa taça de vidro com tampa. Adicione 15 a 30 ml de água (1 a 2 colheres de sopa). Mexa depois de confeccionar. Ao confeccionar quantidades superiores, mexa uma vez durante o processo. Deixe repousar 3 a 5 minutos.
2-4 Batatas gratinadas	400 – 450 800 – 850	Coloque as batatas gratinadas num prato de pirex. Coloque o recipiente na prateleira inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.
2-5 Beringelas grlhadas	100 – 150 200 – 250	Lave e corte as beringelas. Pincele com azeite e especiarias. Coloque as rodela uniformemente na prateleira superior. Vire depois de o sinal sonoro ser emitido. Prima Start (Iniciar) para continuar (o forno micro-ondas continuará a funcionar se não virar). Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-6 Tomates grlhados	400 – 450 600 – 650	Lave e limpe os tomates. Corte-os em metades e coloque-os num prato para forno micro-ondas. Adicione queijo ralado por cima. Coloque o prato na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

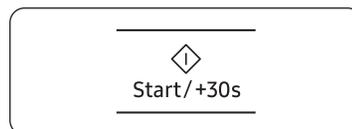
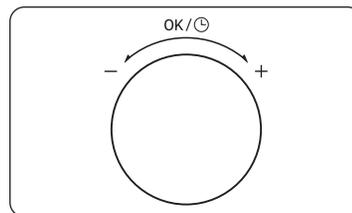
3. Carne branca/Peixe

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
3-1 Peitos de frango	300 – 350 400 – 450	Lave o peito de frango e coloque num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas e perfure. Coloque o prato no tabuleiro giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-2 Peitos de peru	300 – 350 400 – 450	Lave o peito de peru e coloque num prato para forno de vidro fundo. Cubra com película aderente para micro-ondas e perfure. Coloque o prato no tabuleiro giratório. Deixe repousar 2 minutos.
3-3 Peitos de frango grelhados	300 – 350 400 – 450	Lave os peitos de frango, tempere-os e coloque-os na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-4 Filetes de peixe grelhados	200 – 300 400 – 500	Coloque os filetes de peixe uniformemente na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-5 Postas de salmão grelhadas	200 – 250 300 – 350	Coloque as postas de salmão uniformemente na prateleira superior. Vire-as assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 2 minutos.
3-6 Peixe assado	200 – 300 400 – 500	Pincele a pele de todo o peixe (truta ou dourada) com azeite e adicione ervas aromáticas e especiarias. Coloque o peixe lado a lado, da cabeça ao rabo, na prateleira superior. Vire-o assim que o sinal sonoro for emitido. Deixe repousar durante 3 minutos.

Utilizar as funções de Fermentação de massa/lorgurte

As 5 funções de **Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/lorgurte)** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de Fermentação de massa/lorgurte ao rodar o **Seletores multifunções** depois de premir o botão **Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/lorgurte)**.

Em primeiro lugar, coloque os alimentos no centro do tabuleiro giratório e feche a porta.



1. Prima o botão **Dough Proof/Yogurt (Fermentação de massa/lorgurte)**.

2. Selecione Fermentação de massa ou lorgurte e prima o **Seletores multifunções**.

- 1) Fermentação de massa
- 2) lorgurte

3. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletores multifunções**. É necessário selecionar o número que pretende utilizar para a confeção ao rodar o **Seletores multifunções**.

Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletores multifunções** para selecionar o tipo de alimento.

4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

NOTA

O tabuleiro giratório não funciona durante a confeção de iogurte.

Guia de Fermentação de massa/iogurte

A tabela seguinte apresenta como utilizar os programas automáticos para fermentação de massa ou iogurte caseiro.

1. Fermentação de massa

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Massa para pizza	300 – 500	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
1-2 Massa para bolos	500 – 800	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
1-3 Massa para pão	600 – 900	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.

2. Iogurte

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Copos pequenos	500	Distribua 150 g de iogurte natural por 5 copos de cerâmica ou frascos de vidro pequenos uniformemente (30 g cada). Adicione 100 ml de leite em cada copo. Utilize leite de longa duração (temperatura ambiente, 3,5% de gordura). Cubra cada um dos copos com película aderente e coloque-os em círculo no tabuleiro giratório. Depois de terminar, guarde-os no frigorífico durante 6 horas. Pela primeira vez, recomendamos a utilização de fermento de bactéria de iogurte seco.
2-2 Taça grande	500	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (temperatura ambiente, 3,5% de gordura). Verta uniformemente para uma taça grande de vidro. Cubra com película aderente e coloque no tabuleiro giratório. Depois de terminar, coloque-os no frigorífico durante 6 horas. Pela primeira vez, recomendamos a utilização de fermento de bactéria de iogurte seco.

Utilizar as funções de Descongelar rápido

As 5 funções de **Power Defrost (Descongelar rápido)** permitem-lhe descongelar carne, carne branca, peixe, pão, bolos e fruta. O tempo de descongelação e o nível de potência são definidos automaticamente. Basta selecionar o programa e o peso.

NOTA

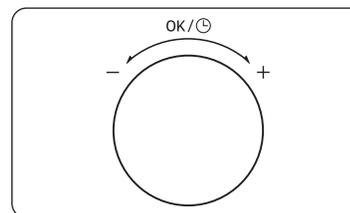
Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num recipiente de cerâmica no centro do tabuleiro giratório.

Feche a porta.



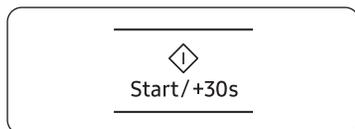
1. Prima o botão **Power Defrost (Descongelar rápido)**.



2. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para selecionar o tipo de alimento.

3. Selecione a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.

Utilização do forno micro-ondas



4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado:

- A descongelação é iniciada.
- O forno micro-ondas emite um sinal sonoro durante a descongelação para o relembrar de que deve virar os alimentos.

5. Prima novamente o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** para concluir a descongelação.

Resultado:

Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Guia de descongelar rápido

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Power Defrost (Descongelar rápido)**, as quantidades e as instruções adequadas. Remova todo o tipo de material de embalagem antes de proceder à descongelação.

Coloque carne, carne branca e peixe num prato de vidro plano ou num prato de cerâmica, organize o pão, os bolos e fruta em papel de cozinha.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1 Carne	200 – 1500	Proteja as extremidades com papel de alumínio. Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, vire a carne ao contrário. Este programa é adequado para borrego, porco, bifes, costeletas, carne picada. Deixe repousar 20 a 90 minutos.
2 Carne branca	200 – 1500	Proteja as pontas das pernas e das asas com papel de alumínio. Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, vire a carne branca ao contrário. Este programa é adequado para frangos inteiros, bem como para pedaços de frango. Deixe repousar 20 a 90 minutos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
3 Peixe	200 – 1500	Proteja o rabo de um peixe inteiro com papel de alumínio. Quando o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro, vire o peixe ao contrário. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes de peixe. Deixe repousar 20 a 80 minutos.
4 Pão/Bolos	125 – 1000	Coloque o pão na horizontal, num pedaço de papel de cozinha, e vire-o ao contrário assim que o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se possível, vire-o ao contrário assim que o forno emitir um sinal sonoro. (O forno micro-ondas continua a funcionar e é parado ao abrir a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, fatiado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pães em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, biscoitos, cheesecakes e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa crocante, fruta e natas, nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar 10 a 60 minutos.
5 Fruta	100 – 600	Distribua a fruta uniformemente num prato de vidro plano. Este programa é adequado para todo o tipo de frutas. Deixe repousar 5 a 20 minutos.

Utilizar as funções de Reaquecimento automático/Confeção automática

As 5 funções de **Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática)** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados.

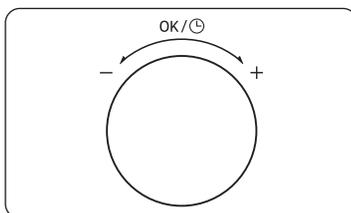
Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência.

Pode ajustar a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.

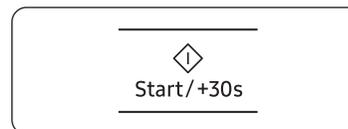
NOTA

Utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas.

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



1. Prima o botão **Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática)**.
2. Rode o **Seletor multifunções** para selecionar a categoria de confeção. (Reaquecimento automático] ou Confeção automática).
3. Selecione Auto Reheat (Reaquecimento automático) ao premir o **Seletor multifunções**.
4. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar ao rodar o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para selecionar o tipo de alimento.
5. Selecione a porção ao rodar o **Seletor multifunções**.



6. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: Os alimentos são confeccionados de acordo com a definição pré-programada selecionada.

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação “End” (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Utilização do forno micro-ondas

Guia de Reaquecimento automático/Confeção automática

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para Reaquecimento automático e Confeção automática.

NOTA

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

1. Reaquecimento automático

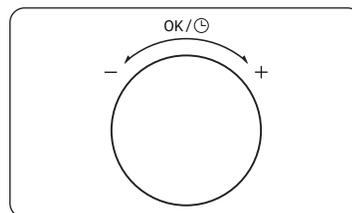
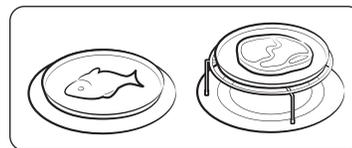
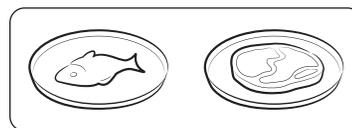
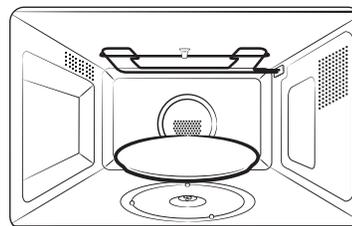
Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Refeições prontas (Refrigeradas)	300 – 350 400 – 450	Coloque um prato de cerâmica e cubra-o com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições compostas por 3 componentes (por exemplo, carne com molho, legumes e um acompanhamento como batatas, arroz ou massa). Deixe repousar 2 a 3 minutos.
1-2 Pizza congelada	300 – 350 400 – 450	Coloque a pizza congelada na prateleira inferior.
1-3 Lasanha congelada	400 – 450 600 – 650	Coloque a lasanha congelada num prato de tamanho adequado e que possa ser levado ao forno micro-ondas. Coloque o prato na prateleira inferior. Deixe repousar 3 a 4 minutos.

2. Confeção automática

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Frango assado	1100 – 1150 1200 – 1250	Pincele o frango refrigerado com azeite e especiarias. Coloque o lado do peito voltado para baixo, no meio da prateleira inferior. Vire assim que o forno micro-ondas emitir um sinal sonoro. Prima o botão Start para continuar o processo. Deixe repousar 5 minutos.
2-2 Muffins	250 – 300	Verta massa em 6 a 8 copos de papel ou silicone para muffins (45 g cada) e coloque na prateleira inferior. Inicie o programa (o forno micro-ondas está a pré-aquecer). Depois de o sinal sonoro ser emitido, insira a prateleira com os alimentos.

Utilizar a placa para tostar

Esta placa para tostar permite-lhe tostar alimentos, não só na parte superior com a grelha, mas também na parte inferior, ficando esta estaladiça e tostada devido à temperatura elevada da placa para tostar. A tabela indica-lhe vários alimentos que pode preparar na placa para tostar. A placa para tostar também pode ser utilizada para bacon, ovos, salsichas, etc.



1. Coloque a placa para tostar diretamente no tabuleiro giratório e efetue o pré-aquecimento com a combinação de micro-ondas/grelhador mais elevada [600 W + Grill (Grelhar)] seguindo os tempos e as instruções da tabela.
2. Se estiver a preparar alimentos como bacon e ovos, pincele o prato com azeite para os tostar.
3. Coloque os alimentos na placa para tostar.
4. Coloque a placa para tostar na prateleira metálica (ou no tabuleiro giratório) no micro-ondas.
5. Selecione o tempo e a potência de confeção adequados.

CUIDADO

- Use sempre luvas de forno para retirar a placa para tostar, uma vez que ficará muito quente.
- Não coloque objetos sobre a placa para tostar que não sejam resistentes ao calor.
- Nunca coloque a placa para tostar no forno micro-ondas sem o tabuleiro giratório.
- Tenha em atenção que a placa para tostar não deve ir à máquina de lavar loiça.
- Certifique-se de que a placa para tostar é colocada no centro.
- Não utilize a placa para tostar sem carga.

NOTA

- Tenha em atenção que a placa para tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objetos afiados, como uma faca, para efetuar cortes sobre a placa para tostar.
- Limpe a placa para tostar com água quente e detergente e lave com água limpa.
- Não utilize uma escova de limpeza nem uma esponja dura, caso contrário a camada superior ficará danificada.

Recomendamos o pré-aquecimento da placa para tostar diretamente no prato giratório.

Pré-aqueça a placa para tostar com a função de grelha durante 3 a 4 minutos (600 W).

Siga o tempo e as instruções da tabela.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeção (min.)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grill (Grelhar)	3 – 3 ½
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Coloque as fatias lado a lado na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates grelhados	200 g (2 unidades)	450 W + Grill (Grelhar)	2 ½ – 3
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Corte os tomates em metades. Coloque um pouco de queijo por cima. Coloque em círculo na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Hambúrguer (Congelado)	2 unidades (125 g)	600 W + Grill (Grelhar)	6 – 6 ½
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Coloque o hambúrguer congelado na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior. Vire após 3 - 4 min. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Baguetes (Congeladas)	200- 250 g (2 unidades)	450 W + Grill (Grelhar)	6 – 7
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Coloque as baguetes com cobertura (por exemplo, tomate e queijo) lado a lado no prato. Coloque a placa para tostar na prateleira superior. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeção (min.)
Pizza (Congelada)	300 – 350 g	450 W + Grill (Grelhar)	7 ½ – 8 ½
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Coloque a pizza congelada na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior. Deixe repousar por 1 a 2 minutos.		
Mini Pizza-Lanche (Congelada)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill (Grelhar)	9 – 10
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Distribua as Mini Pizzas-Lanche uniformemente na placa para tostar. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pizza (Refrigerada)	300 – 350 g	450 W + Grill (Grelhar)	5 ½ – 6 ½
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 5 minutos. Coloque a pizza refrigerada no prato. Coloque a placa para tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nuggets de Peixe (Congelados)	150 g (5 unidades) 300 g (10 unidades)	600 W + Grill (Grelhar)	6 – 7 8 – 9
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 4 minutos. Pincele o prato com 1 colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de peixe num círculo no prato. Vire após 3 min. (5 unidades) ou após 5 min. (10 unidades). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nuggets de frango (Congelados)	125 g 250 g	600 W + Grill (Grelhar)	4 – 5 6 – 7
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 4 minutos. Pincele o prato com 1 colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque a placa para tostar na prateleira superior. Vire após 2 min. (125 g) ou 4 min. (250 g). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grill (Grelhar)	4 – 5 7 – 8
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar por 3 minutos. Corte as batatas em metades. Coloque-as na placa para tostar com o lado cortado voltado para baixo. Organize em círculo. Coloque o prato na prateleira superior. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Utilização do forno micro-ondas

Convecção

O modo de convecção permite-lhe confeccionar alimentos da mesma forma que num forno micro-ondas tradicional. O modo de micro-ondas não é utilizado. Pode definir a temperatura, conforme necessário, num intervalo entre 40 °C e 200 °C. O tempo máximo de confeção é de 60 minutos.

- Use sempre luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.
- Se utilizar a prateleira inferior, poderá obter melhores resultados de confeção e tostagem.

Verifique se o elemento de aquecimento está na posição horizontal. Abra a porta e coloque o recipiente na prateleira inferior e no tabuleiro giratório.



Convection

1. Prima o botão **Convection (Convecção)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

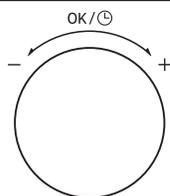
 (Modo Convection
[Convecção])
180 °C (Temperatura)

2. Defina a temperatura rodando o **Seletor multifunções**.
(Temperatura: 40 – 200 °C, intervalo de 10 °C)
 - Se não definir a temperatura em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeção.
3. Prima o **Seletor multifunções**.
4. Defina o tempo de confeção rodando o **Seletor multifunções**.
(Se pretender pré-aquecer o forno micro-ondas, seleccione "0".)

5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: A confeção é iniciada:

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

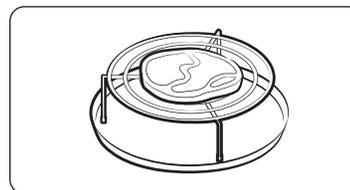


Start/+30s

Grelhar

A grelha permite-lhe aquecer e tostar rapidamente alimentos sem utilizar micro-ondas.

- Use sempre luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.
- Se utilizar a prateleira superior, poderá obter melhores resultados de confeção e grelha.



1. Abra a porta e coloque os alimentos na prateleira.



Grill

2. Prima o botão **Grill (Grelhar)**.

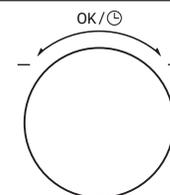
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

 (Modo Grill [Grelhar])

- Não é possível definir a temperatura da grelha.

3. Defina o tempo de grelha rodando o **Seletor multifunções**.

- O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.



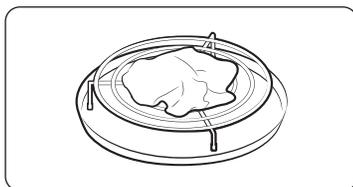
4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: A grelha é iniciada.

- Quando a confeção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.


Start/+30s

Escolher os acessórios



A convecção por convecção tradicional requer utensílios de cozinha. Contudo, apenas deve utilizar utensílios que empregaria no seu forno micro-ondas normal. Geralmente, os recipientes que podem ser levados ao micro-ondas não são adequados para convecção por convecção. Não utilize recipientes de plástico, pratos, copos de papel, panos, etc.

Se pretender seleccionar um modo de convecção combinado (Microwave [Micro-ondas] e Grill [Grelhar] ou Convection [Convecção]), utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas.

NOTA

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

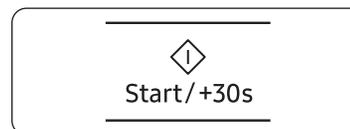
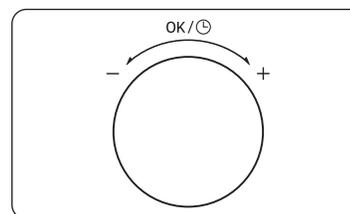
Combinar micro-ondas e grelha

Também pode combinar convecção por micro-ondas com a grelha para confeccionar rapidamente e tostar ao mesmo tempo.

NOTA

- Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos.
- Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes.
Se utilizar a prateleira superior, poderá melhorar a convecção e a grelha.

Abra a porta. Coloque os alimentos na prateleira mais adequada ao tipo de alimentos a preparar. Coloque a prateleira no tabuleiro giratório. Feche a porta.



1. Prima o botão **Combi (Combinado)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

Cb-1 (Microwave [Micro-ondas] + Grill [Grelhar])

2. Faça com que o visor indique Cb-1 e prima o **Seletor multifunções**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

(Modo combinado Microwave [Micro-ondas] e Grill [Grelhar])
600 W (potência)

3. Selecione o nível de potência adequado ao rodar o **Seletor multifunções** até que seja apresentada a potência correspondente (600, 450, 300 W). Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o nível de potência.
 - Não é possível definir a temperatura da grelha.
 - Se não definir a temperatura em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de convecção.
4. Defina o tempo de convecção ao rodar o **Seletor multifunções**.
 - O tempo máximo de convecção é de 60 minutos.

5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado:

- É iniciada a convecção combinada.
- Quando a convecção terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Utilização do forno micro-ondas

Combinar micro-ondas e convecção

A confeitura combinada utiliza energia de micro-ondas e aquecimento por convecção. Não é necessário proceder ao pré-aquecimento, uma vez que a energia de micro-ondas está imediatamente disponível.

Muitos alimentos podem ser confeccionados no modo combinado, especialmente:

- Carnes assadas e carnes brancas
- Tartes e bolos
- Ovos e pratos com queijo

NOTA

- Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno micro-ondas. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos.
- Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno micro-ondas, uma vez que estarão muito quentes. Se utilizar a prateleira inferior, poderá obter melhores resultados de confeitura e tostagem.

Abra a porta. Coloque os alimentos no tabuleiro giratório ou na prateleira inferior, a qual deve, em seguida, ser colocada no tabuleiro giratório. Feche a porta. O elemento de aquecimento tem de estar na posição horizontal.

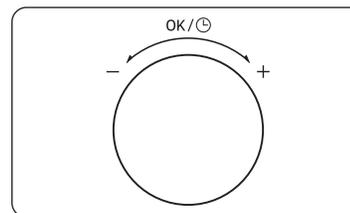


Combi

1. Prima o botão **Combi (Combinado)**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

Cb-1 (Microwave [Micro-ondas]
+ Grill [Grelhar])



2. Com o **Seletores multifunções**, faça o visor indicar Cb-2 (Microwave (Micro-ondas)) + Convection [Convecção]) e, em seguida, prima o **Seletores multifunções**.
3. Selecione o nível de potência adequado ao rodar o **Seletores multifunções** até que seja apresentada a potência correspondente (600, 450, 300, 180, 100 W). Nesse momento, prima o **Seletores multifunções** para definir o nível de potência.
 - Se não definir o nível de potência em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeitura. (Predefinição: 600 W)
4. Selecione a temperatura adequada ao rodar o **Seletores multifunções** (temperatura: 200~40 °C). Nesse momento, prima o **Seletores multifunções** para definir o nível de potência.
 - Se não definir a temperatura em 5 segundos, o sistema passará automaticamente para a fase de definição do tempo de confeitura. (Predefinição: 180 °C)
5. Defina o tempo de confeitura ao rodar o **Seletores multifunções**.
 - O tempo máximo de confeitura é de 60 minutos.
6. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

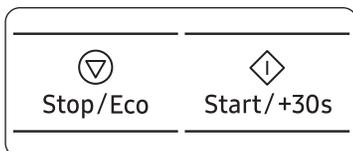
Resultado:

 - É iniciada a confeitura combinada.
 - O forno micro-ondas é aquecido à temperatura pretendida e, em seguida, a confeitura em micro-ondas continua até o tempo de confeitura terminar.
 - Quando a confeitura terminar, o forno micro-ondas irá emitir um sinal sonoro e apresentar a indicação "End" (Fim) de forma intermitente 4 vezes. Em seguida, o forno micro-ondas emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Start/+30s

Desligar o sinal sonoro

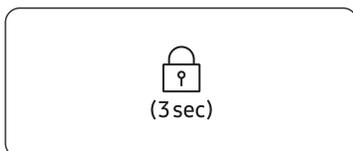
Pode desligar o sinal sonoro sempre que pretender.



1. Prima os botões **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** em simultâneo durante um segundo.
Resultado: O forno micro-ondas não emite um sinal sonoro para indicar o fim de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, prima novamente os botões **Start/+30s (Iniciar/+30s)** e **Stop/Eco (Parar/Eco)** em simultâneo durante um segundo.
Resultado: O forno micro-ondas funciona normalmente.

Utilizar as funções de Segurança para crianças

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de segurança para crianças que permite que o forno seja "bloqueado", para que as crianças ou qualquer pessoa que não esteja familiarizada com o aparelho não o possa utilizar acidentalmente.



1. Prima o botão **Segurança para crianças**  durante 3 segundos.
Resultado:
 - O forno micro-ondas está bloqueado (não é possível selecionar funções).
 - O visor apresenta a indicação "L".
2. Para desbloquear o forno micro-ondas, prima o botão **Segurança para crianças**  durante 3 segundos.
Resultado: O forno micro-ondas pode ser utilizado normalmente.

Utilizar as funções de ligar/desligar do prato giratório

O botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório** permite-lhe utilizar pratos grandes que enchem todo o forno micro-ondas, impedindo a rotação do tabuleiro giratório (apenas no modo de confeção manual).

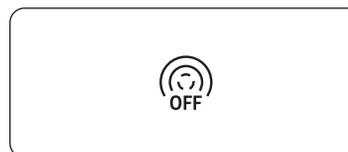
⚠ AVISO

Nunca utilize o tabuleiro giratório sem alimentos no forno micro-ondas.

Motivo: isso poderá provocar um incêndio ou danos na unidade.

📖 NOTA

Neste caso, os resultados serão menos satisfatórios, uma vez que a confeção será menos uniforme. Recomendamos que rode o prato à mão até meio do processo de confeção.



1. Prima o botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório**.
Resultado: O tabuleiro giratório não irá rodar.
2. Para voltar a ligar o tabuleiro giratório, prima novamente o botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório**.
Resultado: O tabuleiro giratório irá rodar.

📖 NOTA

O botão **Ligar/Desligar o tabuleiro giratório** apenas está disponível durante a confeção.

Guia de utensílios de cozinha

Para confeccionar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de conseguir penetrar os alimentos sem ser refletidas ou absorvidas pelo prato utilizado.

É, por isso, necessário ter em atenção a escolha dos utensílios de cozinha. Se os utensílios estiverem assinalados como adequados para usar no micro-ondas, não precisa de se preocupar.

A seguinte tabela apresenta vários tipos de utensílios de cozinha e indica se são ou não adequados para uma utilização num forno micro-ondas.

Utensílio de cozinha	Adequado para micro-ondas	Comentários
Papel de alumínio	✓ x	Pode ser usado em pequenas quantidades para proteger áreas de uma confeção excessiva. Poderá ocorrer ignição se o papel de alumínio estiver demasiado perto da parede do forno micro-ondas ou se for utilizado em demasia.
Placa para tostar	✓	Não pré-aquecer durante mais de 8 minutos.
Peças de porcelana e cerâmica	✓	Normalmente, as peças de porcelana, cerâmica, vidro e de ossos são adequadas, exceto se decoradas com um acabamento metálico.
Pratos de cartão em poliéster descartáveis	✓	Alguns alimentos congelados são vendidos nestes pratos.
Embalagens de fast food		
• Recipientes em poliestireno	✓	Podem ser usados no aquecimento de alimentos. O sobreaquecimento poderá fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornais	x	Podem incendiar.
• Papel reciclado ou acabamentos metálicos	x	Podem dar origem a ignição.
Materiais em vidro		
• Peças de louça para forno micro-ondas	✓	Podem ser utilizadas, exceto se decoradas com acabamento metálico.
• Materiais em vidro fino	✓	Podem ser usados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado poderá partir ou estalar se aquecido de forma súbita.
• Jarros de vidro	✓	É necessário remover a tampa. Apenas adequado para aquecimento.

Utensílio de cozinha	Adequado para micro-ondas	Comentários
Metal		
• Pratos	x	Pode dar origem a ignição ou incêndio.
• Laços de aperto em sacos de congelação	x	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de aquecimento e confeção reduzidos. Também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	x	Podem dar origem a ignição.
Plástico		
• Recipientes	✓	Particularmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Outros plásticos poderão deformar-se ou sofrer descoloração a altas temperaturas. Não utilizar plástico com melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser usada para reter humidade. Não deve tocar nos alimentos. Ter cuidado ao remover a película pois irá libertar vapor quente.
• Sacos de congelação	✓ x	Apenas se puderem ser aquecidos ou adequados para fornos micro-ondas. Não devem ser herméticos. Picar com um garfo, se necessário.
Papel à prova de cera ou gordura	✓	Pode ser usado para reter humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado ✓ x : Ter cuidado x : Perigoso

Guia de confeção de alimentos

Micro-ondas

A energia de micro-ondas consegue penetrar os alimentos, atraindo e absorvendo a água, gorduras e açúcares.

As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movam rapidamente. O rápido movimento destas moléculas cria fricção e o calor daí resultante confeciona os alimentos.

Cozedura

Utensílios de cozinha para confeção no micro-ondas:

Os utensílios devem permitir que a energia de micro-ondas os atravessasse para uma máxima eficácia. As micro-ondas são refletidas por metais, tais como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas conseguem penetrar em cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como papel e madeira. Assim, os alimentos nunca devem ser preparados em recipientes metálicos.

Alimentos adequados para confeção em micro-ondas:

Diversos tipos de alimentos são adequados para preparação em micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grãos, feijão, peixe e carne. Molhos, cremes, sopas, pudins cozidos, geleias e chutneys também podem ser confecionados num forno micro-ondas. De uma forma geral, a confeção em micro-ondas é ideal para quaisquer alimentos que possam ser preparados num fogão. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (consulte o capítulo com dicas, técnicas e sugestões).

Cobertura durante a confeção

Tapar os alimentos durante a confeção é muito importante, uma vez que a água evapora-se, contribuindo assim para o processo de confeção. Os alimentos podem ser tapados de diferentes maneiras: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente adequada para micro-ondas.

Tempos de repouso

Depois da confeção terminar, o tempo de repouso é importante para permitir que a temperatura se uniformize dentro dos alimentos.

Guia de confeção de legumes congelados

Utilize um pirex ou taça de vidro adequados com tampa. Confeccione com cobertura durante o tempo mínimo – consultar a tabela. Continue a confeção para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a confeção e uma após terminar. Adicione sal, ervas ou manteiga depois da confeção.

Tapar durante o tempo de repouso.

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Espinafres	150	600	5 – 6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Brócolos	300	600	8 – 9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Ervilhas	300	600	7 – 8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Feijão verde	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Mistura de legumes (cenouras/ervilhas/milho)	300	600	7 – 8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Mistura de legumes (estilo chinesa)	300	600	7 ½ – 8 ½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de legumes frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, exceto se for recomendada outra quantidade de água – consultar a tabela.

Confeccione com cobertura durante o tempo mínimo – consultar a tabela. Continue a confeção para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante a confeção e depois de terminar. Adicione sal, ervas ou manteiga depois da confeção. Tape durante o tempo de repouso de 3 minutos.

NOTA

Corte os legumes frescos em partes iguais. Quanto mais pequeno for o corte, mais rápida será a confeção.

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Brócolos	250 500	900	4 ½ – 5 7–8
	Instruções Prepare em pedaços uniformes. Arranje os caules até ao centro. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Couve-de-bruxelas	250	900	6 – 6 ½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Cenouras	250	900	4 ½ – 5
	Instruções Corte as cenouras em tiras uniformes. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Couve-flor	250 500	900	5 – 5 ½ 7 ½ – 8 ½
	Instruções Prepare em pedaços uniformes. Corte os pedaços grandes em metades. Arranje os caules até ao centro. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Curgete	250	900	4 – 4 ½
	Instruções Corte as curgetes às fatias. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou um pouco de manteiga. Confeccione até ficar tenra. Sirva após 3 minutos de repouso.		

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Beringelas	250	900	3 ½ – 4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e regue com 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Alho-francês	250	900	4 – 4 ½
	Instruções Corte o alho-francês em rodelas grossas. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Cogumelos	125 250	900	1 ½ – 2 2 ½ – 3
	Instruções Prepare cogumelos pequenos inteiros ou às fatias. Não adicione água. Regue com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Seque antes de servir. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Cebolas	250	900	5 – 5 ½
	Instruções Corte as cebolas em metades ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Pimento	250	900	4 ½ – 5
	Instruções Corte o pimento em tiras finas.		
Batatas	250 500	900	4 – 5 7 – 8
	Instruções Pese as batatas descascadas e corte-as em metades ou quartos uniformes. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Couve-rábano	250	900	5 ½ – 6
	Instruções Corte a couve-rábano em pequenos cubos. Sirva após 3 minutos de repouso.		

Guia de confeção de arroz e massa

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa – o arroz aumenta de volume para o dobro durante a confeção. Confeccione com cobertura. Depois de terminar a confeção, mexa antes do tempo de repouso e adicione sal ou ervas e manteiga. Nota: é possível que o arroz não absorva toda a água depois de terminada a confeção.

Massa: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa ocasionalmente durante e após a confeção. Tape durante o tempo de repouso e, em seguida, escoe bem a água.

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Arroz branco (estufado)	250	900	15 – 16
	375		17 ½ – 18 ½
	Instruções Adicione água fria no dobro da quantidade. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Arroz integral (estufado)	250	900	20 – 21
	375		22 – 23
	Instruções Adicione água fria no dobro da quantidade. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Arroz misturado (arroz + arroz selvagem)	250	900	16 – 17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Milho misturado (arroz + grão)	250	900	17 – 18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Massa	250	900	10 – 11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Sirva após 5 minutos a apurar.		

Reaquecer

O seu forno micro-ondas reaquece alimentos numa fração do tempo que os fornos micro-ondas tradicionais demoram.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como orientação.

Os tempo da tabela referem-se a líquidos com uma temperatura ambiente de cerca de 18 a +20 °C ou a alimentos frios com uma temperatura de cerca de 5 a +7 °C.

Preparação e cobertura

Evite reaquecer peças grandes, como junções de carnes, pois estas têm tendência a ser confeccionadas em excesso e a ficar secas antes de o centro estar bem quente. Terá resultados mais satisfatórios ao reaquecer pequenas peças.

Níveis de potência e agitação

Alguns alimentos podem ser reaquecidos ao utilizar uma potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos com 600, 450 ou mesmo 300 W.

Consulte as tabelas para obter orientação.

Normalmente, é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência inferior caso esses alimentos sejam delicados, em maior quantidade ou tenham maior probabilidade de aquecer muito rapidamente (empadas de carne, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento para obter os melhores resultados. Sempre que possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha em especial atenção o reaquecimento de líquidos ou comida de bebé. Para evitar que os líquidos em ebulição salpiquem e causem queimaduras, mexa antes, durante e depois do aquecimento. Mantenha-os no forno micro-ondas durante o tempos de repouso. Recomendamos que coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro nos líquidos. Evite o sobreaquecimento (e a deterioração) dos alimentos. É preferível subestimar o tempo de confeção e adicionar tempo de aquecimento adicional, se necessário.

Tempos de aquecimento e repouso

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo utilizado para referência futura.

Certifique-se sempre de que os alimentos reaquecidos estão bem quentes em toda a peça.

Deixe que os alimentos repousem durante um curto período de tempo após o reaquecimento para que a temperatura fique bem distribuída.

O tempo de repouso recomendado após o reaquecimento é de 2 a 4 minutos, exceto se for recomendado outro tempo na tabela.

Tenha em especial atenção o reaquecimento de líquidos e comida de bebé. Consulte igualmente o capítulo com as medidas de segurança.

Guia de confecção de alimentos

Reaquecimento de líquidos

Reserve sempre um tempo de repouso de, pelo menos, 20 segundos depois de o forno micro-ondas se desligar para que a temperatura fique bem distribuída. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e SEMPRE após o aquecimento. Para evitar salpicos e queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecimento de alimentos para bebês

Comida de bebê:

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

Leite para bebê:

Coloque o leite numa garrafa de vidro esterilizada. Reaqueça sem tampa. Nunca aqueça a garrafa de um bebê com a tetina, uma vez que esta poderá explodir se for aquecida em demasia. Agite bem antes de deixar repousar e novamente antes de servir! Verifique sempre a temperatura do leite ou comida para bebê antes de dar ao bebê. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.

Comentário:

A comida de bebê, particularmente, precisa de ser bem avaliada antes de servir para evitar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados na tabela a seguir como linhas de referência para o reaquecimento.

Reaquecimento de líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações de reaquecimento.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 copo) 300 ml (2 copos) 450 ml (3 copos) 600 ml (4 copos)	900	1 – 1 ½ 2 – 2 ½ 3 – 3 ½ 3 ½ – 4
	Instruções Verta nos copos e reaqueça sem tampa: 1 copo no centro, 2 copos opostos um ao outro, 3 copos em círculo. Mantenha no forno micro-ondas durante o tempo de repouso e mexa bem. Sirva após 1 a 2 minutos de repouso.		
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ – 3 3 – 3 ½ 3 ½ – 4 4 ½ – 5
	Instruções Verta numa taça ou num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem antes de reaquecer. Mexa novamente antes de servir. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Guisado (refrigerado)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes de repousar e servir. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Massa com molho (refrigerada)	350 g	600	3 ½ – 4 ½
	Instruções Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou noodles de ovo) num prato de cerâmica fundo. Cubra com película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Massa recheada com molho (refrigerada)	350 g	600	4 – 5
	Instruções Coloque a massa recheada (por exemplo, ravioli, tortellini) num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes de repousar e servir. Sirva após 3 minutos de repouso.		

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne empratada (refrigerada)	350 g 450 g	600	4 ½ – 5 5 ½ – 6 ½
	Instruções Coloque 2 a 3 pedaços de carne refrigerados num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas. Sirva após 3 minutos de repouso.		
Fondue de queijo pronto a servir (refrigerado)	400 g	600	6 – 7
	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa taça de pirex de tamanho adequado com tampa. Mexa ocasionalmente durante e após o reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Sirva após 1 a 2 minutos de repouso.		

Reaquecer comida e leite para bebé

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações de reaquecimento.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo
Comida de bebé (legumes + carne)	190 g	600	30 seg.
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Confecione com cobertura. Mexa depois do tempo de confeção. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Papa de bebé (cereais + leite + fruta)	190 g	600	20 seg.
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Confecione com cobertura. Mexa depois do tempo de confeção. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		
Leite para bebé	100 ml	300	30 a 40 seg.
	200 ml		1 min. a 1 min. 10 seg.
	Instruções Mexa ou agite bem e verta para uma garrafa de vidro esterilizada. Coloque no centro do tabuleiro giratório. Confecione sem cobertura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos de repouso.		

Descongelação

As micro-ondas são uma excelente forma de descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam cuidadosamente os alimentos num curto período de tempo. Isto pode revelar-se uma excelente vantagem caso receba convidados inesperados.

A carne branca congelada tem de ser cuidadosamente descongelada antes da confeção. Remova quaisquer fios de metal e retire todos os invólucros para que o líquido de descongelação possa ser escoado.

Coloque os alimentos congelados num prato sem cobertura. A meio do tempo, vire, escorra o líquido e remova as miudezas assim que possível. Verifique ocasionalmente os alimentos para certificar-se de que não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, estas podem ser protegidas envolvendo-as em pequenas tiras de papel de alumínio durante a descongelação.

Caso a carne branca comece a aquecer no exterior, interrompa a descongelação e deixe repousar 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, carne e a carne branca repousarem para concluir a descongelação. O tempo de repouso para a descongelação total varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

NOTA

Os alimentos planos descongelam melhor do que peças grossas, e quantidades mais pequenas precisam de menos tempo do que quantidades maiores. Lembre-se desta dica quando congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura entre -18 e -20 °C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne	250 g 500 g	180	6 – 7
			8 – 13
Bifes de porco	250 g	180	7 – 8
Instruções Coloque a carne no tabuleiro giratório. Proteja as extremidades mais finas com papel de alumínio. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 15 a 30 minutos de repouso.			

Guia de confeitão de alimentos

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne branca Pedaços de frango Frango inteiro	500 g (2 unidades)	180	14 – 15
	1200 g	180	32 - 34
Instruções Em primeiro lugar, coloque os pedaços de frango com a pele virada para baixo ou o frango inteiro com o peito virado para baixo num prato de cerâmica liso. Proteja as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com papel de alumínio. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 15 a 60 minutos de repouso.			
Peixe Filetes de peixe Peixe inteiro	200 g	180	6 – 7
	400 g	180	11 – 13
Instruções Coloque o peixe congelado a meio de um prato de cerâmica liso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades dos filetes e o rabo do peixe inteiro com papel de alumínio. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 10 a 25 minutos de repouso.			
Frutas Bagas	300 g	180	6 – 7
	Instruções Distribua a fruta num prato de vidro liso e redondo (com grande diâmetro). Sirva após 5 a 10 minutos de repouso.		
Pão Pão francês (cerca de 50 g cada) Tosta/Sanduíche	2 unidades	180	1 – 1½
	4 unidades		2 ½ – 3
	250 g	180	4 – 4 ½
Instruções Disponha os pães em círculo ou na horizontal em papel de cozinha no centro do tabuleiro giratório. Vire após metade do tempo de descongelação! Sirva após 5 a 20 minutos de repouso.			

Grelhar

O elemento de aquecimento da grelha localiza-se debaixo do teto da cavidade. Funciona quando a porta está fechada e o tabuleiro giratório está a rodar. A rotação do prato tosta os alimentos de uma forma mais uniforme. O pré-aquecimento da grelha durante 3 a 5 minutos irá tostar mais rapidamente os alimentos.

Utensílios de cozinha para grelhar:

Devem ser antideflagrantes e podem incluir metal. Não utilize nenhum utensílio de plástico uma vez que poderá derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, tiras de presunto e bacon, porções de peixe finas, sanduíches e todo o tipo de tostas com coberturas.

Nota importante:

Sempre que utilizar apenas o modo de grelhar, lembre-se de que os alimentos devem ser colocados na prateleira superior, exceto se as instruções recomendarem o contrário.

Micro-ondas + Grelhar

Este modo de confeitão combina o calor radiante emanado pela grelha com a velocidade da confeitão em micro-ondas. Funciona apenas quando a porta está fechada e o tabuleiro giratório está a rodar.

Devido à rotação do tabuleiro giratório, os alimentos tostem de forma uniforme.

Neste modelo, estão disponíveis três combinações de modos: 600 W + Grill (Grelhar), 450 W + Grill (Grelhar) e 300 W + Grill (Grelhar).

Utensílios de cozinha para confeitão com micro-ondas + grelhar

Utilize utensílios que permitam a passagem de micro-ondas. Os utensílios devem ser antideflagrantes.

Não utilize utensílios de metal em qualquer modo. Não utilize nenhum utensílio de plástico uma vez que poderá derreter.

Alimentos adequados para a confeitão com micro-ondas + grelhar:

Os alimentos adequados para o modo de combinação incluem todos os tipos de alimentos confecionados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida), bem como alimentos que necessitam de um curto período de tempo para a tostagem da parte superior. Além disso, este modo pode ser usado com porções de alimentos mais grossos, que beneficiem de uma parte superior tostada e crocante (por exemplo, pedaços de frango, virar a meio do tempo de confeitão). Consulte a tabela do modo de grelha para obter mais detalhes.

Nota importante:

Sempre que utilizar o modo de combinação (micro-ondas + grelha), lembre-se de que os alimentos devem ser colocados na prateleira superior, exceto se as instruções recomendarem o contrário. Consulte as instruções na seguinte tabela.

Os alimentos devem ser virados caso se pretenda que fiquem tostados de ambos os lados.

Guia para grelhar alimentos frescos

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

Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações para grelhar.

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Torradas	4 unidades (25 g cada)	Apenas Grill (Grelhar)	3 – 4	2 – 3
	Instruções Coloque as torradas lado a lado na prateleira superior.			
Tomates grelhados	400 g (2 unidades)	300 W + Grill (Grelhar)	5 – 6	-
	Instruções Corte os tomates em metades. Coloque um pouco de queijo por cima. Disponha num círculo num prato de pyrex de vidro plano. Coloque na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Tostas de queijo e tomate	4 unidades (300 g)	300 W + Grill (Grelhar)	4 – 5	-
	Instruções Primeiro, torre as fatias de pão. Coloque a torrada com a cobertura na prateleira superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Torrada havaiana (presunto, ananás, fatias de queijo)	4 unidades (500 g)	300 W + Grill (Grelhar)	5 – 6	-
	Instruções Primeiro, torre as fatias de pão. Coloque a torrada com a cobertura na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	500 g	600 W + Grill (Grelhar)	7 – 8	-
	Instruções Corte as batatas em metades. Coloque-as num círculo na prateleira superior com o lado do corte na grelha.			

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Batatas/Legumes gratinados (refrigerados)	450 g	450 W + Grill (Grelhar)	9 – 11	-
	Instruções Coloque o gratinado fresco num pequeno prato de pyrex de vidro. Coloque o prato na prateleira superior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maçãs assadas	2 maçãs (cerca de 400 g)	300 W + Grill (Grelhar)	7 – 8	-
	Instruções Remova o caroço das maçãs e encha-as com passas e compota. Coloque algumas fatias de amêndoa por cima. Coloque as maçãs num prato de pyrex plano. Coloque o prato diretamente na prateleira inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 unidades)	300 W + Grill (Grelhar)	8 – 10	6 – 8
	Instruções Pincele os pedaços de frango com azeite e especiarias. Coloque-os num círculo na prateleira superior. Após grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	450 W + Grill (Grelhar)	18 – 19	17
	Instruções Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque o frango na prateleira inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400–500 g	300 W + Grill (Grelhar)	5 – 7	5 ½ – 6 ½
	Instruções Pincele a pele de todo o peixe com azeite e adicione ervas aromáticas e especiarias. Coloque dois peixes lado a lado (da cabeça ao rabo) na prateleira superior. Após grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Guia de confeção de alimentos

Convecção

A confeção por convecção é o método tradicional e bem conhecido de confeccionar alimentos num forno micro-ondas tradicional com ar quente.

O elemento de aquecimento e a ventoinha situam-se na parede posterior, para permitir a circulação de ar quente. Este modo é suportado pelo elemento de aquecimento superior.

Utensílios de cozinha para preparação por convecção:

É possível utilizar todos os utensílios, formas e placas convencionais compatíveis com o forno, tudo o que usaria normalmente num forno por convecção tradicional.

Alimentos adequados para preparação por convecção:

Todos os biscoitos, scones individuais, pães e bolos devem ser feitos deste modo, bem como bolos ricos em fruta, pastelaria choux e soufflés.

Micro-ondas + Convecção

Este modo combina a energia de micro-ondas com o ar quente e, por isso, reduz o tempo de confeção, enquanto confere aos alimentos uma superfície tostada e estaladiça.

A confeção por convecção é o método tradicional e bem conhecido de confeccionar alimentos num forno micro-ondas com circulação de ar quente por meio de uma ventoinha na parede posterior.

Utensílios de cozinha para confeção com micro-ondas + convecção:

Devem permitir a passagem de micro-ondas. Devem poder ser levados ao forno micro-ondas (como vidro, cerâmica ou porcelana sem acabamentos metálicos). Semelhantes aos utensílios de cozinha descritos em Microwave (Micro-ondas) + Grill (Grelhar).

Alimentos adequados para preparação por micro-ondas + convecção:

Todos os tipos de carnes, bem como guisados e gratinados, pão de ló e bolos de fruta, tartes e crocantes, legumes assados, scones e pães.

Guia de convecção para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça a convecção com a função de pré-aquecimento automático até à temperatura pretendida. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados nesta tabela como orientações para preparação por convecção.

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Pizza Pizza congelada (pré-cozinhada)	300 – 400 g	1.º passo: 300 W + 200 °C 2.º passo: Grill (Grelhar)	11 – 12	2 – 3
Instruções Coloque a pizza na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Massa Lasanha congelada	400 g	1.º passo: 450 W + 200 °C 2.º passo: convec. 200 °C	15 – 16	5 – 6
Instruções Coloque num prato de pyrex de tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é adequada para micro-ondas e calor do forno). Coloque a massa gratinada congelada na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Carne Borrego assado (médio)	1200 – 1300 g	600 W + 180 °C	20 – 23	10 – 13
Instruções Pincele o borrego com azeite e tempere-o com pimenta, sal e paprica. Coloque-o na prateleira inferior, primeiro com o lado da gordura voltado para baixo. Após a confeção, envolva em papel de alumínio e deixe repousar 10 a 15 minutos.				
Frango assado	1000 – 1100 g	450 W + 200 °C	20 – 22	20
Instruções Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque primeiro o peito de frango voltado para baixo e depois vire o peito para cima na prateleira. Deixe repousar 5 minutos.				

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Pão Pães frescos	6 unidades (350 g)	100 W + 180 °C	8 – 10	-
	Instruções Coloque os pães num círculo na prateleira inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Pão de alho (refrigerado, pré-cozinhado)	200 g (1 unidade)	180 W + 200 °C	8 – 10	-
	Instruções Coloque a baguete refrigerada em papel vegetal na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Bolo Bolo mármore (massa fresca)	500 g	Apenas 180 °C	38 – 43	-
	Instruções Coloque a massa fresca numa forma pequena, retangular, metálica e preta (25 cm de comprimento). Coloque o bolo na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar durante 5 a 10 minutos.			
Bolos pequenos (massa fresca)	10 x 28 g	Apenas 160 °C	26 – 28	-
	Instruções Coloque a massa fresca uniformemente nos copos de papel e coloque no tabuleiro na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar 5 minutos.			
Bolachas (massa fresca)	200 – 250 g	Apenas 200 °C	15 – 20	-
	Instruções Coloque a massa de bolachas refrigerada em papel vegetal na prateleira inferior.			
Bolo congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18 – 20	-
	Instruções Coloque o bolo congelado diretamente na prateleira inferior. Depois de descongelar e aquecer, deixe repousar 15 a 20 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter manteiga

Coloque 50 g de manteiga num pequeno prato de vidro profundo. Cubra com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 900 W até que a manteiga derreta.

Derreter chocolate

Coloque 100 g de chocolate num pequeno prato de vidro profundo. Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate derreta. Mexa uma ou duas vezes durante o derretimento. Use luvas de forno ao retirar os alimentos!

Derreter mel cristalizado

Coloque 20 g de mel cristalizado num pequeno prato de vidro profundo. Aqueça entre 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel derreta.

Derreter gelatina

Coloque as folhas de gelatina secas (10 g) em água fria durante 5 minutos. Coloque a gelatina escorrida numa pequena taça de pirex. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa após o derretimento.

Confeccionar glacé/coberturas (para bolos e doces)

Misture o glacé instantâneo (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Confeccione sem cobertura numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W até que o glacé/a cobertura fique transparente. Mexa duas vezes durante a confeção.

Confeccionar compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, mistura de bagas) no pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem. Confeccione com cobertura durante 10 a 12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a confeção. Coloque diretamente em pequenos frascos de compota com tampas de enroskar. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Confeccionar pudim

Misture o pó para pudim com açúcar e leite (500 ml) ao seguir as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex ou taça de vidro de tamanho adequado com tampa. Confeccione com cobertura durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W. Mexa bem e várias vezes durante a confeção.

Tostar amêndoa laminada

Espalhe uniformemente 30 g de amêndoa laminada num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes 3 ½ a 4 ½ minutos durante a tostagem a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno micro-ondas. Use luvas de forno ao retirar os alimentos!

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

Caso se depare com algum dos problemas indicados a seguir, experimente as soluções fornecidas.

Problema	Causa	Ação
Geral		
Os botões não podem ser devidamente premidos.	Poderá existir algum corpo estranho entre os botões.	Remova o corpo estranho e tente novamente.
	Para modelos com ecrã de toque: a humidade pode estar acumulada no exterior.	Limpe a humidade no exterior.
	A segurança para crianças está ativada.	Desative a segurança para crianças.
A hora não é apresentada.	A função Eco (poupança de energia) está ativada.	Desligue a função Eco.
O forno micro-ondas não funciona.	Não tem energia.	Certifique-se de que dispõe de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
O forno micro-ondas para enquanto está a funcionar.	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por um corpo estranho.	Remova o corpo estranho e tente novamente.
	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, prima novamente o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para iniciar a operação.

Problema	Causa	Ação
O dispositivo desliga-se durante o funcionamento.	O forno micro-ondas esteve a funcionar durante um longo período de tempo.	Depois de confeccionar durante um longo período de tempo, deixe o forno micro-ondas arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não está a funcionar.	Tente ouvir o som da ventoinha de arrefecimento.
	Tentar colocar o forno micro-ondas a trabalhar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno micro-ondas.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem aberturas de entrada/saída na parte da frente e de trás do forno micro-ondas com vista à ventilação. Respeite os espaços indicados no guia de instalação do produto.
Ocorre um estalido durante o funcionamento e o forno micro-ondas não funciona.	Estão ligadas várias fichas à mesma tomada.	Reserve apenas uma única tomada para o forno micro-ondas.
	Confeccionar alimentos fechados ou num recipiente com tampa pode causar sons de estalidos.	Não use recipientes fechados uma vez que podem explodir durante a confeção devido à expansão dos componentes.
O exterior do forno micro-ondas fica muito quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno micro-ondas.	Existem aberturas de entrada/saída na parte da frente e de trás do forno micro-ondas com vista à ventilação. Respeite os espaços indicados no guia de instalação do produto.
	O forno micro-ondas tem objetos em cima.	Remova todos os objetos de cima do forno micro-ondas.
A porta não pode ser devidamente aberta.	Resíduos de alimentos encontram-se presos entre a porta e o interior do forno micro-ondas.	Limpe o forno micro-ondas e depois abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Aquecer não funciona corretamente.	O forno micro-ondas pode não funcionar, sendo que estão a ser confeccionados demasiados alimentos ou utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente adequado para micro-ondas e coloque o micro-ondas a funcionar durante 1 a 2 minutos para verificar se a água foi aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função. Use um recipiente com uma parte inferior lisa.

Problema	Causa	Ação
A função de descongelação não funciona.	Está a confeccionar demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e inicie novamente a função.
A luz interior é ténue ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando executa a função Eco. Feche e reabra a porta ou prima o botão Stop/Eco (Parar/Eco) .
	A luz interior está coberta por corpos estranhos.	Limpe o interior do forno micro-ondas e verifique novamente.
Ocorre um sinal sonoro durante a confeção.	Se a função Auto Cook (Confeção Automática) estiver a ser utilizada, este sinal sonoro significa que é altura de virar os alimentos durante a descongelação.	Depois de virar os alimentos, prima novamente o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para reiniciar a operação.
O forno micro-ondas não está nivelado.	O forno micro-ondas está instalado numa superfície não nivelada.	Certifique-se de que o forno micro-ondas está instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a confeção.	Foram usados recipientes de metal durante a função de descongelação ou do funcionamento do forno micro-ondas.	Não utilize recipientes de metal.
Quando ligado à corrente, o forno micro-ondas começa imediatamente a funcionar.	A porta não está devidamente fechada.	Feche a porta e verifique novamente.
Existe eletricidade no forno micro-ondas.	A tomada ou a ficha não estão devidamente aterradas.	Certifique-se de que a tomada ou a ficha estão devidamente aterradas.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pingos de água. 2. Vapor emitido através de uma fenda na porta. 3. A água permanece no forno micro-ondas. 	Em alguns casos, consoante os alimentos, poderá haver lugar a água ou vapor. Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.	Deixe o forno micro-ondas arrefecer e depois limpe-o com um pano seco.
O brilho no interior do forno micro-ondas é variável.	O brilho muda consoante as funções e alterações no nível de potência.	As alterações do nível de potência durante a confeção não são consideradas avarias. Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.

Problema	Causa	Ação
A confeção terminou mas a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar.	Para ventilar o forno micro-ondas, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante cerca de 3 minutos após a conclusão da confeção.	Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.
Tabuleiro giratório		
Ao virar, o tabuleiro giratório sai do sítio ou deixa de girar.	Não existe um anel de roletes ou o anel de roletes não está no devido lugar.	Instale o anel de roletes e tente novamente.
O prato giratório arrasta-se ao girar.	O anel de roletes não está no devido lugar, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do micro-ondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório chocalha ao girar e faz barulho.	Resíduos de alimentos encontram-se presos no fundo do forno micro-ondas.	Remova quaisquer resíduos de alimentos presos no fundo do forno micro-ondas.
Grelhar		
Sai fumo durante o funcionamento.	Durante a operação inicial, poderá sair fumo dos elementos de aquecimento ao utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria, sendo que tal deverá deixar de acontecer após 2 a 3 utilizações.
	Os elementos de aquecimento contêm alimentos.	Deixe o forno micro-onda arrefecer e remova os alimentos nos elemento de aquecimento.
	Os alimentos estão demasiado próximos da grelha.	Coloque os alimentos a uma distância adequada durante a confeção.
	Os alimentos não estão devidamente preparados e/ou organizados.	Certifique-se de que os alimentos estão devidamente preparados e organizados.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Causa	Ação
Forno micro-ondas		
O forno micro-ondas não aquece.	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
Sai fumo durante o pré-aquecimento.	Durante a operação inicial, poderá sair fumo dos elementos de aquecimento ao utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.	Não se trata de uma avaria, sendo que tal deverá deixar de acontecer após 2 a 3 utilizações.
	Os elementos de aquecimento contêm alimentos.	Deixe o forno micro-onda arrefecer e remova os alimentos nos elemento de aquecimento.
Existe um cheiro a plástico queimado durante a utilização do forno micro-ondas.	Foram utilizados utensílios de plástico ou não resistentes ao calor.	Utilize utensílios de vidro adequados para altas temperaturas.
O interior do forno micro-ondas emana mau cheiro.	Resíduos de alimentos ou plástico poderão ter derretido e ficado presos no interior.	Utilize a função de cozer a vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma fatia de limão no interior e aquecer o forno micro-ondas para remover mais rapidamente o odor.
O forno micro-ondas não confeciona devidamente.	A porta do forno micro-ondas é frequentemente aberta durante a confeção.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura no interior será reduzida, podendo afetar os resultados da confeção.
	Os controlos do forno micro-ondas não estão devidamente configurados.	Configure corretamente os controlos do forno micro-ondas e tente novamente.
	A grelha ou outros acessórios não estão corretamente instalados.	Insira corretamente os acessórios.
	Foram utilizados utensílios errados ou com tamanho inadequado.	Utilize utensílios adequados com uma parte inferior plana.
Cozer a vapor		
Consigo ouvir a água a ferver durante a confeção a vapor	A água é aquecida utilizando o aquecedor de vapor.	Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.
Ocorre um som invulgar quando interrompo a confeção a vapor.	A água é removida do interior do aquecedor de vapor depois de a confeção a vapor terminar.	Não se trata de uma avaria do forno micro-ondas.

Códigos de informação

Código	Ação
SE	Limpe as teclas e verifique se existe água na superfície em redor da tecla. Desligue o forno micro-ondas e experimente efetuar novamente a definição. Se isto ocorrer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Samsung.
E-12	A mensagem E-12 indica curto-circuito no sensor de gases. Este erro poderá ocorrer devido à elevada humidade na cavidade ao utilizar novamente o forno micro-ondas imediatamente após a conclusão da utilização anterior para determinados alimentos. Neste caso, uma vez que existe a possibilidade de o sensor de gases não estar avariado, desligue o forno micro-ondas e experimente efetuar novamente a definição. Se este erro ocorrer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Samsung.
E-24	Antes do sobreaquecimento do micro-ondas, é apresentada a mensagem E-24 no visor. Se a mensagem E-24 for apresentada, prima a tecla Stop/Eco (Parar/Eco) para aceder ao modo de inicialização. Após o arrefecimento do forno micro-ondas, experimente utilizá-lo. Se a mensagem E-24 for novamente apresentada, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Samsung.

NOTA

Para códigos não enumerados acima, ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Samsung.

Características técnicas

A Samsung esforça-se por melhorar sempre os seus produtos. Tanto as especificações de design como estas instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MC28A5137**
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energético	
Potência máxima	2900 W
Micro-ondas	1400 W
Grelha (elemento de aquecimento)	1500 W
Convecção (elemento de aquecimento)	Máx. 2100 W
Potência	100 W/900 W – 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior (incluindo pega)	517 x 310 x 475,6 mm
Cavidade do forno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	17,8 kg aprox.

* Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética <G>.

Anexo

Consumo total de energia em espera (W) (todas as portas de rede estão "ligadas")		-
Tempo predefinido para a gestão de energia para o modo de espera da rede (min)		-
Wi-Fi	O consumo de energia no modo de rede (W)	-
	Tempo predefinido para a gestão de energia para o modo de espera do Wi-Fi (min)	-
Modo de espera (com visor)	O consumo de energia no modo de espera (W)	0,8 W
	Tempo predefinido para a gestão de energia para o modo de espera (min)	20 min
Modo desligado	O consumo de energia no modo desligado (W)	0,5 W
	Tempo predefinido para a gestão de energia para o modo desligado (min)	20 min

Dados determinados de acordo com a norma EN 50564 e com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão.

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

