

# Forno microondas

---

## Manual do utilizador

MC28M6055\*\*

---



**SAMSUNG**

# Índice

<b>Instruções de segurança</b>	<b>3</b>		
Segurança geral	6	Utilização das funcionalidades de levedura da massa/iogurte	23
Precauções com o funcionamento do microondas	7	Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação	24
Garantia limitada	8	Utilização das funcionalidades de reaquecimento/cozedura automática(o)	26
Definição do grupo do produto	8	Utilização do prato de tostar	27
Eliminação correcta deste produto (Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos)	8	Vento quente	28
		Grelhador	28
		Seleccionar os acessórios	29
		Combinação de microondas e grelhador	29
		Combinação de microondas e vento quente	30
		Desligar o sinal sonoro	31
		Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças	32
		Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório	32
<b>Instalação</b>	<b>9</b>		
Acessórios	9		
Local de instalação	9		
Prato giratório	9		
<b>Manutenção</b>	<b>10</b>	<b>Guia de utensílios de cozinha</b>	<b>33</b>
Limpeza	10		
Substituição (reparação)	10	<b>Guia de confecção de alimentos</b>	<b>34</b>
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	10	Microondas	34
		Cozedura	34
		Reaquecer	37
		Reaquecimento de líquidos	38
		Reaquecimento de alimentos para bebés	38
		Observação:	38
		Descongelação	40
		Grelhador	41
		Microondas + Grelhador	42
		Vento quente	44
		Microondas + Vento quente	44
		Sugestões e truques	46
<b>Funções do forno</b>	<b>11</b>		
Forno	11	<b>Resolução de problemas</b>	<b>47</b>
Painel de controlo	11	Resolução de problemas	47
		Código de informação	50
<b>Utilização do forno</b>	<b>12</b>		
Como funciona um forno microondas	12	<b>Características técnicas</b>	<b>51</b>
Verificação do funcionamento correcto do forno microondas	12		
Acertar a hora	13		
Cozinhar/Reaquecer	13		
Regulação do tempo de cozedura	14		
Interrupção da cozedura	15		
Programação do modo de poupança de energia	15		
Utilização das funcionalidades de vento quente automático	15		
Utilização das funcionalidades de fritura sem óleo adicional	19		
Utilização das funcionalidades de cozinha saudável	21		

## Instruções de segurança

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

### APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS

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

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

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

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

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

Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.

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

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

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

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

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

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

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

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

## Instruções de segurança

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

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

Não limpe o aparelho com um jacto de água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## APENAS FUNÇÃO DE FORNO - OPCIONAL

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

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

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

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

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

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

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

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

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

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

## Instruções de segurança

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

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

### Segurança geral

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

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

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

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

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

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

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

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

Não toque 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 objectos frágeis.

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

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

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

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

Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.

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

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

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

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

### Aviso do microondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

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

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

## Precauções com o forno microondas

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

Retire os atilhos de arame. Podem provocar faíscas.

Não utilize o forno para secar papel ou vestuário.

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

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

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

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

Utilize sempre luvas para retirar um prato.

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

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

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

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

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

## Precauções com o funcionamento do microondas

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

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

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

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

## Instruções de segurança

### Garantia limitada

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

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

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

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

Utilize este forno apenas para aquecer comida. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas com enchimento granulado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do forno.

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

### Definição do grupo do produto

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

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

### Eliminação correcta deste produto (Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

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

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

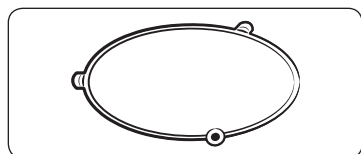
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

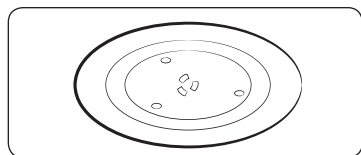
# Instalação

## Acessórios

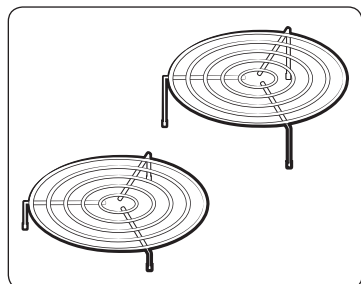
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



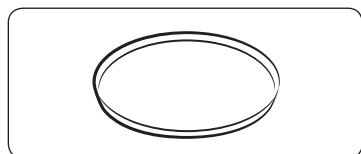
- 01 Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.  
O anel de roletes suporta o prato giratório.



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



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

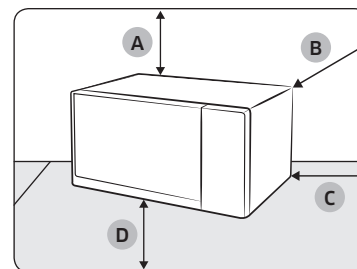


- 04 Prato de tostar**, ver página 27. O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no microondas, para grelhar ou quando cozinhar nos modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de pizza estaladiça.

### ⚠ ATENÇÃO

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

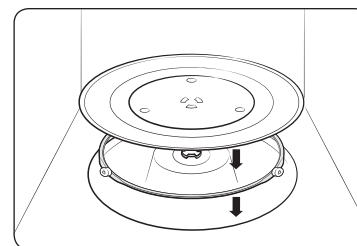
## Local de instalação



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

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

## Prato giratório



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

## Manutenção

### Limpeza

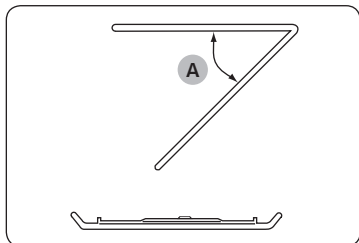
Limpe o forno regularmente para evitar a acumulação de impurezas no interior e no exterior. Preste também especial atenção à porta, ao isolante da porta e ao prato giratório e anel de roletes (apenas modelos aplicáveis).

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

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

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

#### Limpar o interior de modelos com resistência oscilante



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

#### ⚠ ATENÇÃO

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

### Substituição (reparação)

#### ⚠ AVISO

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

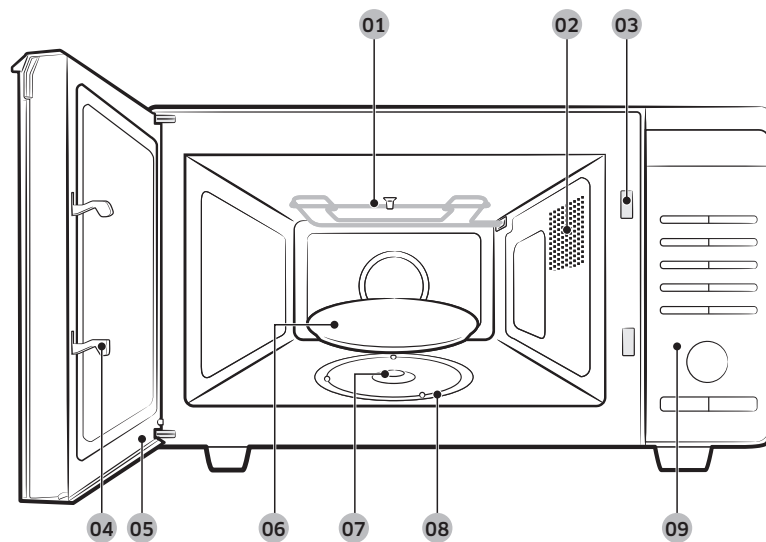
- Se detectar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detectar problemas com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

#### Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização

Se não utilizar o forno durante um período de tempo prolongado, desligue o cabo de alimentação e mova o forno para um local seco e sem pó. O pó e a humidade que se acumulam dentro do forno podem afectar o desempenho do forno.

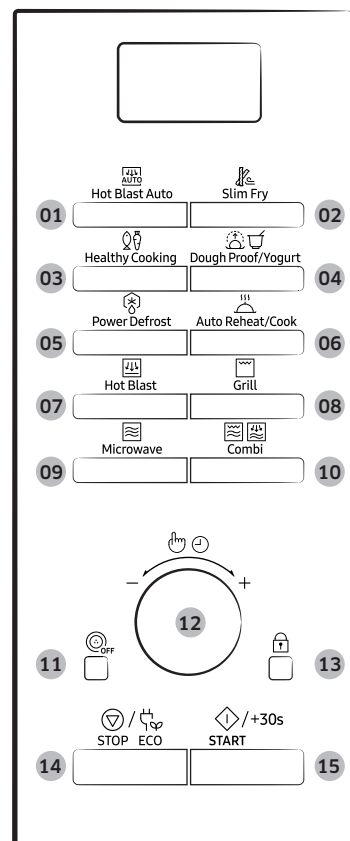
# Funções do forno

## Forno



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

## Painel de controlo



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

Funções do forno

# Utilização do forno

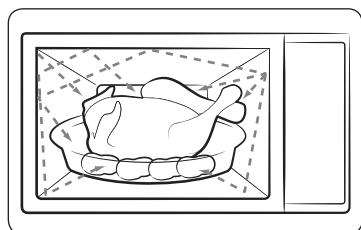
## Como funciona um forno microondas

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

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



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

### ⚠ ATENÇÃO

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

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

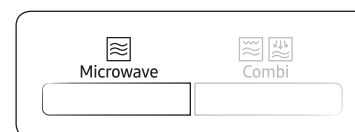
## Verificação do funcionamento correcto do forno microondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção "Resolução de problemas" na página 47.

### 📖 NOTA

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

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



Carregue no modo **Microwave (Microondas)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

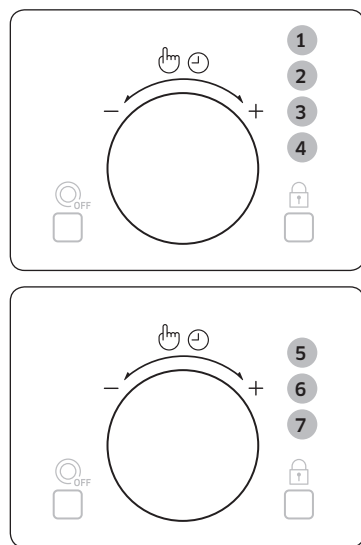
## Acertar a hora

Ao ligar o aparelho, a indicação “88:88” e, em seguida, “12:00” aparece automaticamente no visor. Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 12 horas ou de 24 horas. Tem de acertar o relógio:

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

### NOTA

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



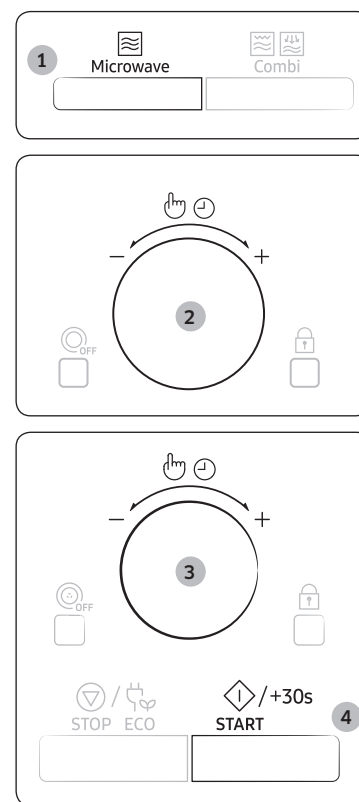
1. Carregue no **Selector multifunções rotativo**.
2. Rode o **Selector multifunções rotativo** para programar o tipo de visualização das horas. (12H ou 24H)
3. Carregue no **Selector multifunções rotativo** para concluir a programação.
4. Rode o **Selector multifunções rotativo** para acertar a hora.
5. Carregue no **Selector multifunções rotativo**.
6. Rode o **Selector multifunções rotativo** para acertar os minutos.
7. Quando for visualizada a hora certa, carregue no **Selector multifunções rotativo** para iniciar o relógio.  
a hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

## Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

### ATENÇÃO

Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno. Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas quando este estiver vazio.



1. Carregue no botão **Microwave (Microondas)**. São visualizadas as seguintes indicações:  
[Ícone de ondas] (modo microondas)  
900 W (potência de saída)
2. Rode o **Selector multifunções rotativo** até que seja apresentado o nível de potência adequado. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.
  - Se não programar o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura.
3. Programe o tempo de cozedura rodando o **Selector multifunções rotativo**. o tempo de cozedura é visualizado.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. inicia-se a cozedura. Quando terminar.
  - 1) O forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

# Utilização do forno

## Níveis de potência e variações de tempo

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

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

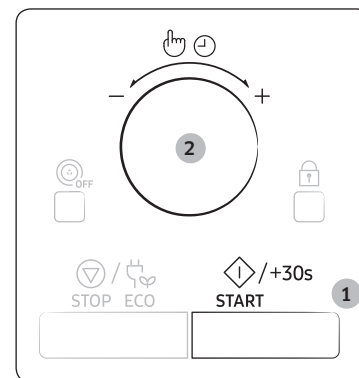
Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

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

## Regulação do tempo de cozedura

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

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



### Método 1

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

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

### Método 2

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

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

## Interrupção da cozedura

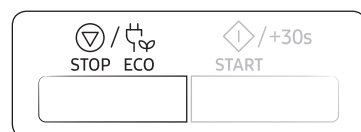
Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

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

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abra a porta ou carregue uma vez no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b>. A cozedura é interrompida.</li><li>• Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b>.</li></ul>
Completamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carregue uma vez no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b>. A cozedura é interrompida.</li><li>• Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b>.</li></ul>

## Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



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

### NOTA

#### Função de poupança automática de energia

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

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

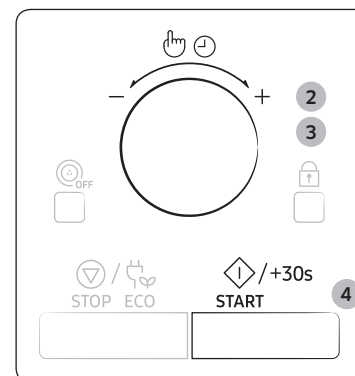
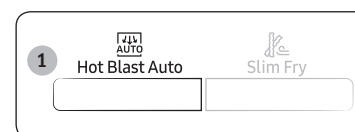
## Utilização das funcionalidades de vento quente automático

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

### ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



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

## Utilização do forno

### Guia do vento quente automático

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

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
H1	Piza de massa pan congelada	300-350 g	Retire a piza da embalagem e coloque-a no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H2	Piza caseira	500-550 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredientes Massa para piza (200-250 g) 150 g de farinha forte para pão branco, 3 g de levedura seca, ½ colher de sopa de azeite, 100 ml de água quente, ½ colher de sopa de açúcar e sal.</li></ul> Cobertura 100 g de legumes cortados, 100 g de polpa de tomate, 80-100 g de queijo mozarela ralado. <ul style="list-style-type: none"><li>• Método Coloque a farinha, a levedura, o azeite, o sal e a água quente num recipiente e misture até obter uma massa húmida. Amasse numa misturadora ou à mão durante 5 a 10 minutos. Cubra com uma tampa e deixe levedar durante 30 minutos. Estenda a massa no prato de tostar. Espalhe a polpa de tomate sobre a massa e coloque os legumes. Polvilhe com queijo, uniformemente. Coloque no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.</li></ul>

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
H3	Lasanha caseira	500-600 g 1000-1100 g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredientes (1000-1100 g) 2 colheres de sopa de azeite, 300 g de carne de vaca picada, 200 g de molho de tomate, 100 ml de caldo de carne de vaca, 150 g de folhas de lasanha secas (8 folhas), 1 cebola (picada), 1 colher de chá de salsa seca, 1 de orégãos, 1 de manjerição, 200 g de queijo mozarela ralado - para 500-600 g utilize metade das quantidades.</li><li>• Método Molho: Aqueça o azeite numa frigideira e cozinhe a carne picada e a cebola picada durante aprox. 10 até ganharem um tom tostado uniforme. Deite o molho de tomate e o caldo de carne e adicione os condimentos. Leve a ferver, em seguida, cozinhe em lume brando por 30 min. Cozinhe as massas de lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Coloque por camadas a lasanha, a carne e o queijo e depois repita. Termine a última camada com lasanha, polvilhe as placas com o resto do queijo e coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.</li></ul>

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
H4	Gratinado caseiro	500-600 g 900-1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes (900-1000 g) 640 g de batatas, 80 ml de leite, 80 ml de natas, 40 g de ovo batido, 1 colher de chá de sal, 1 de pimenta, 1 de noz-moscada, 120 g de queijo mozarella ralado, manteiga, tomilho - para 500-600 g utilize metade das quantidades.</li> <li>• Método Descasque as batatas e corte-as em rodela com cerca de 3 mm de espessura. Unte o prato para gratinar com a manteiga. Coloque as rodela num pano de cozinha limpo e deixa-as tapadas com o pano enquanto prepara o resto dos ingredientes. Misture o resto dos ingredientes (excepto o queijo ralado) num recipiente grande e misture bem. Coloque as rodela de batata no prato ligeiramente sobrepostas e deite a mistura por cima. Polvilhe com o queijo ralado e coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, sirva com algumas folhas de tomilho fresco. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.</li> </ul>
H5	Batatas fritas congeladas	200-250 g 300-350 g	Distribua as batatas congeladas para fazer no forno uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H6	Asas de frango congeladas	400-450 g 500-550 g	Coloque as asas de frango congeladas (pré-cozinhadas ou temperadas) num dos lados do prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
H7	Pedaços de frango assado	500-600 g 900-1000 g	Pese os pedaços de frango e tempere-os com azeite e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Quanto o forno apitar, vire o frango e carregue em iniciar para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
H8	Frango assado	1100-1200 g 1200-1300 g	Tempere o frango todo com óleo e condimentos. Coloque primeiro o lado do peito virado para baixo, no prato de tostar. Coloque no suporte inferior. Quanto o forno apitar, vire o frango com as pinças e carregue em iniciar para continuar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

## Utilização do forno

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
H9	Tarte de bife	500-600 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes 200 g de carne de vaca cortada em cubos, 1 colher de sopa de azeite, ½ cebola (às rodelas), 80 g de cogumelos (fatiados), 1 colher de sopa de salsa e 1 de tomilho, picados, 1 colher de sopa de molho Worcestershire, sal e pimenta, 2 colheres de sopa de farinha, 100 ml de caldo de carne de vaca quente, 120 g de massa já feita, 1 gema de ovo batida.</li> <li>• Método Polvilhe a carne com farinha, sal e pimenta. Frite a carne numa frigideira com azeite mexendo frequentemente até ficar com um tom tostado. Adicione a cebola, os cogumelos, a salsa, os tomilhos, o molho Worcestershire, o caldo de carne e levante fervura. Depois de levantar fervura, baixe e deixe a cozinhar em lume brando durante uma hora. Deite a mistura do recheio num prato de forno, tape com a folha de massa para tarte e pressione a massa contra os rebordos para selar. Decore com as aparas da massa desenhando um garfo e uma faca. Com uma faca, faça um corte em cruz no topo e pincele com a gema de ovo batida. Coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.</li> </ul>

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
H10	Mini-quiche caseira	400-500 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes Massa para bolos 200 g de farinha sem fermento, 80 g de manteiga, 1 ovo, 30 g de bacon cortado em cubos, 60 g de natas, 60 g de crème fraiche, 2 ovos, 40 g de queijo ralado, sal e pimenta.</li> <li>• Método Para a massa, coloque a farinha, a manteiga e os ovos num recipiente e misture até obter uma massa mole. Deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos. Estenda a massa e coloque em formas metálicas (pode usar formas para queques para 6 mini-quiches) untadas com manteiga. Misture as natas, o bacon em cubos, o crème fraiche, os ovos, o queijo, o sal e a pimenta e deite a mistura nas formas. Coloque no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.</li> </ul>

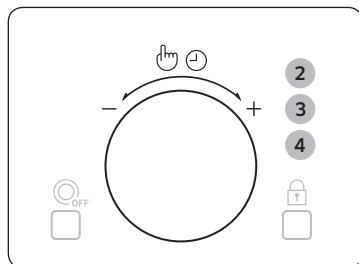
## Utilização das funcionalidades de fritura sem óleo adicional

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

### ⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Slim Fry (Fritura sem óleo adicional)**.
2. Rode o **Selector multifunções rotativo** para seleccionar a categoria de cozedura. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar a categoria de cozedura.
  - 1) Batatas/Legumes
  - 2) Marisco
  - 3) Frango
3. Selecciono o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
4. Selecciono o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.



5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.
  - 1) O forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

## Guia de fritura sem óleo adicional

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

### 1. Batatas/Legumes

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1-1	Croquetes de batata congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os croquetes de batata congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
1-2	Batatas fritas caseiras	300-350 g 450-500 g	Utilize batatas de consistência rija a média e lave-as. Descasque as batatas e corte-as em palitos com uma espessura de 10x10 mm. Mergulhe-as em água fria (durante 30 min.). Seque-as com um pano, pese-as e tempere-as com 5 g de azeite. Distribua as batatas fritas caseiras uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

## Utilização do forno

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

### 2. Marisco

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

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-3	Lulas fritas congeladas	150-200 g 250-300 g	Distribua os anéis de lula panados congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

### 3. Frango

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
3-1	Nuggets de frango congelados	200-250 g 300-350 g	Distribua os nuggets de frango congelados uniformemente no prato de tostar. Coloque o prato no suporte superior. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3-2	Coxas de frango	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pese as coxas e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em Iniciar para continuar. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
3-3	Asas de frango	200-250 g 300-350 g	Pese as asas de frango e tempere-as com óleo e condimentos. Coloque-as uniformemente no suporte superior. Vire-as depois de ouvir o sinal sonoro; o forno pára o processo. Carregue em Iniciar para continuar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

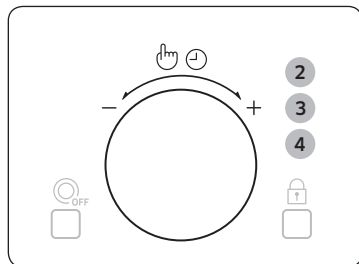
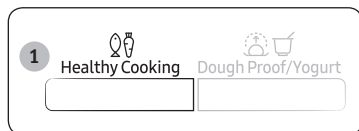
## Utilização das funcionalidades de cozinha saudável

As 13 funcionalidades de **Healthy Cooking (Cozinha saudável)** fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

### ⚠️ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



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



5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.
  - 1) O forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

## Guia de cozinha saudável

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

### 1. Cereais/Massa

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

## Utilização do forno

### 2. Legumes

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

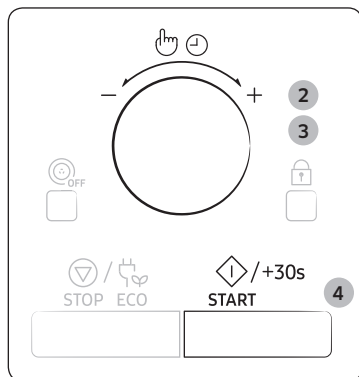
### 3. Aves/Peixe

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

## Utilização das funcionalidades de levedura da massa/iogurte

As 5 funcionalidades de **Dough Proof/Yogurt (Levedura da massa/iogurte)** (Levedura da massa/iogurte) incluem/fornece tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar a categoria de Dough Proof/Yogurt (Levedura da massa/iogurte), rodando o **Selector multifunções rotativo** após carregar no botão **Dough Proof/Yogurt (Levedura da massa/iogurte)**.

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



1. Carregue no botão **Dough Proof/Yogurt (Levedura da massa/iogurte)**.

2. Selecciona a opção de levedura da massa ou de iogurte caseiro e carregue no **Selector multifunções rotativo**.

- 1) Levedura da massa
- 2) Iogurte caseiro

3. Selecciona o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando terminar.

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

### ⚠ ATENÇÃO

O prato giratório não funciona durante a confecção de iogurtes.

## Guia de levedura da massa/iogurte

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

### 1. Levedura da massa

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

### 2. Iogurte caseiro

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-1	Taças pequenas	500 g	Distribua 150 g de iogurte natural uniformemente por 5 taças de cerâmica ou pequenos frascos de vidro (30 g cada). Adicione 100 ml de leite a cada chávena. Utilize leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5 % de gordura). Cubra cada chávena com película aderente e coloque-as em círculo no prato giratório. Após a conclusão, coloque no frigorífico durante 6 horas. Para a primeira vez, recomendamos que utilize fermento seco de bactérias de iogurte.

## Utilização do forno

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
2-2	Tigela grande	500 g	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (à temperatura ambiente; 3,5 % de gordura). Despeje uniformemente numa tigela de vidro grande. Cubra com película aderente e coloque no prato giratório. Após a conclusão, coloque no frigorífico durante 6 horas. Para a primeira vez, recomendamos que utilize fermento seco de bactérias de iogurte.

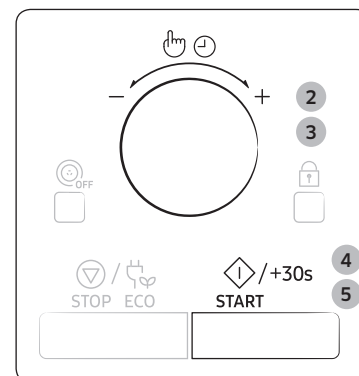
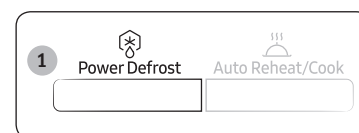
### Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação

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

#### ⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Power Defrost (Potência máxima de descongelação)**.
2. Selecciono o tipo de alimento que está a cozinhar, rodando o **Selector multifunções rotativo**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas. Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para seleccionar o tipo de alimento.
3. Selecciono o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
  - inicia-se a descongelação
  - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.
5. Carregue novamente no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para terminar a descongelação. Quando terminar.
  - 1) O forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

### Guia de potência máxima de descongelação

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

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

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
4	Pão/Bolo	125-1000 g	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme assim como para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.
5	Fruta	100-600 g	Espalhe as frutas uniformemente num prato de vidro raso. Este programa é ideal para todos os tipos de fruta. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.

## Utilização do forno

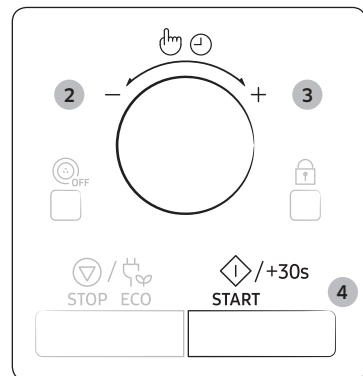
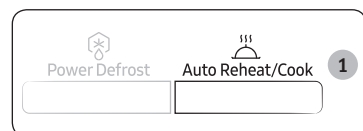
### Utilização das funcionalidades de reaquecimento/cozedura automática(o)

As 5 funcionalidades de **Auto Reheat/Cook (Reaquecimento/Cozedura automática(o))** incluem/fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose, rodando o **Selector multifunções rotativo**.

#### ⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



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

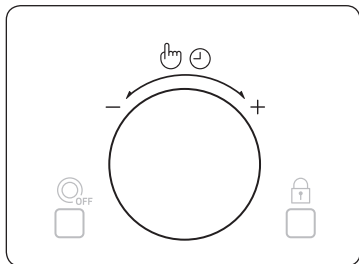
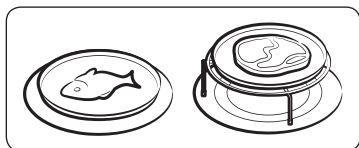
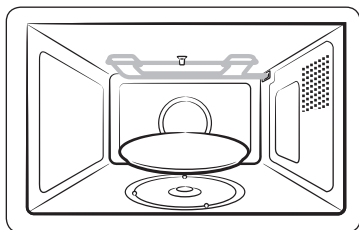
### Guia de reaquecimento/cozedura automática(o)

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

Código	Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1	Refeição pré-cozinhada (fria)	300-350 g 400-450 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é adequado para refeições de 3 componentes (ex., carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2	Piza congelada	300-350 g 400-450 g	Coloque a piza congelada no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3	Lasanha congelada	400-450 g 600-650 g	Coloque a lasanha congelada num prato próprio para forno de tamanho adequado. Coloque o prato na grelha inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 3 a 4 minutos.
4	Quiche (fria)	600-650 g	Este programa é adequado para quiche refrigerada. Remova a embalagem e coloque no prato. Coloque no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5	Frango assado	1100-1150 g 1200-1250 g	Tempere o frango frio com óleo e condimentos. Coloque o lado do peito virado para baixo, no centro do suporte inferior. Vire quando ouvir o sinal sonoro. Carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> para continuar o processo. Deixe repousar durante 5 minutos.

## Utilização do prato de tostar

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



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

## ⚠ ATENÇÃO

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

## 📖 NOTA

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

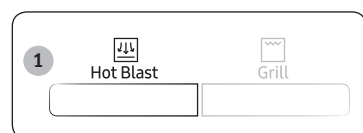
# Utilização do forno

## Vento quente

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

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

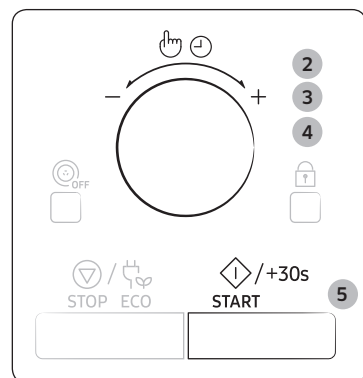
Abra a porta e coloque o recipiente no suporte inferior sobre o prato giratório.



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

São visualizadas as seguintes indicações:

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



2. Programe a temperatura, rodando o **Selector multifunções rotativo**. (Temperatura: 40 a 200 °C, intervalos de 10 °C)

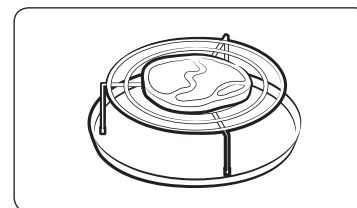
- Se não programar a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura.

3. Carregue no **Selector multifunções rotativo**.
4. Programe o tempo de cozedura rodando o **Selector multifunções rotativo**. (Se pretender pré-aquecer o forno, seleccione ": 0")
5. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. inicia-se a cozedura. Quando terminar.
  - 1) O forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

## Grelhador

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

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

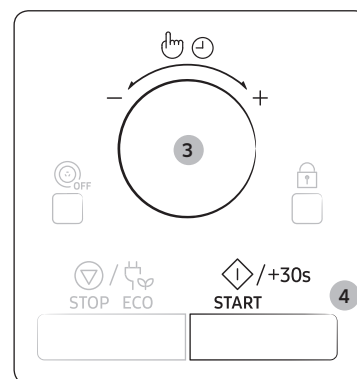


1. Abra a porta e coloque os alimentos no suporte.



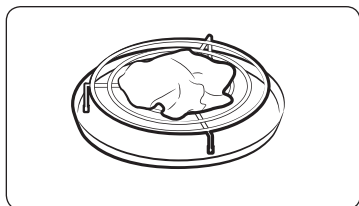
2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**. São visualizadas as seguintes indicações:  
 (Modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo para grelhados, rodando o **Selector multifunções rotativo**.
  - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.
4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**. o grelhador é iniciado. Quando terminar.
  - 1) O forno apita 4 vezes.
  - 2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
  - 3) A hora actual aparece novamente.

## Seleccionar os acessórios



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

Normalmente, os recipientes próprios para microondas não são adequados para a cozedura por convecção; não utilize recipientes de plástico, pratos, chávenas de papel, toalhetes, etc.

Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinado (microondas e grelhador ou vento quente), utilize apenas recipientes que sejam próprios para microondas e para o forno.

### ⚠ ATENÇÃO

Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o **Guia de utensílios de cozinha** na página 33.

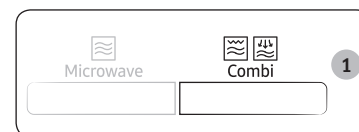
## Combinação de microondas e grelhador

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

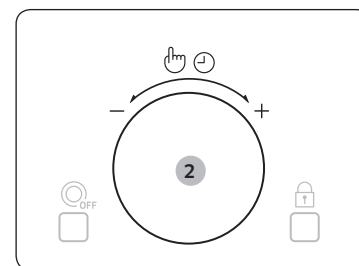
### ⚠ ATENÇÃO


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

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

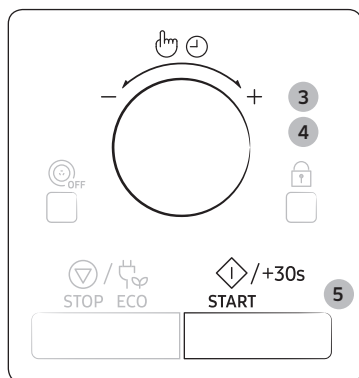


1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**. São visualizadas as seguintes indicações:  
Cb-1 (Microondas + Grelhador)



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

## Utilização do forno



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

## Combinação de microondas e vento quente

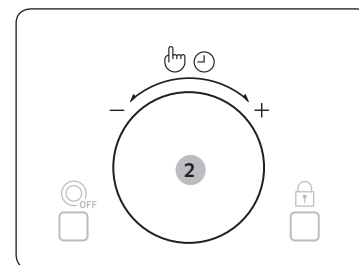
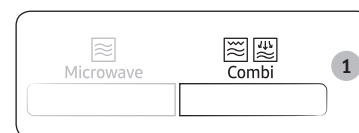
A cozedura combinada utiliza a energia das microondas e o aquecimento de vento quente. O pré-aquecimento não é necessário, porque a energia das microondas está disponível de imediato. Pode cozinhar muitos alimentos no modo combinado, especialmente:

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

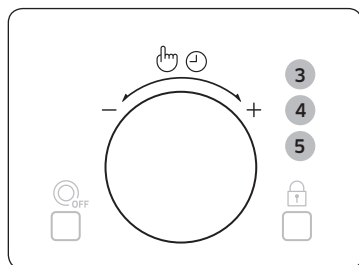
### ⚠ ATENÇÃO

- Utilize SEMPRE recipientes e utensílios próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.
- Utilize SEMPRE luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar o suporte inferior.

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




1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**. São visualizadas as seguintes indicações:  
Cb-1 (Microondas + Grelhador)
2. Faça a indicação Cb-2 (Microondas + Vento quente) aparecer no visor, rodando o **Selector multifunções rotativo** e, em seguida, carregue no **Selector multifunções rotativo**. São visualizadas as seguintes indicações:  
[Ícone de microondas] [Ícone de vento quente] (Modo combinado microondas e vento quente)  
600 W (potência de saída)



3. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no **Selector multifunções rotativo** até a potência de saída correspondente ser apresentada (600, 450, 300, 180, 100 W). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.

- Se não programar o nível de potência dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura. (Predefinição: 600 W)

São visualizadas as seguintes indicações:

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

4. Seleccione a temperatura adequada, rodando o **Selector multifunções rotativo** (Temperatura: 200 a 40 °C). Nesse momento, carregue no **Selector multifunções rotativo** para programar o nível de potência.

- Se não programar a temperatura dentro de 5 segundos, o aparelho muda automaticamente para a fase de programação do tempo de cozedura. (Predefinição: 180 °C)

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

- O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

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

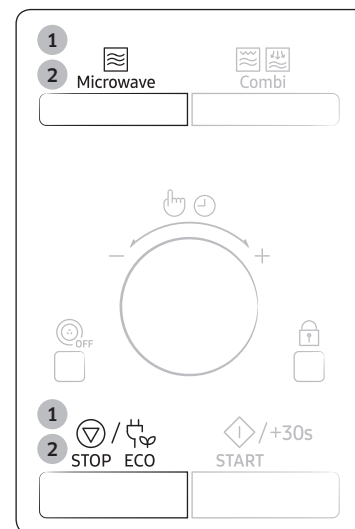
Inicia-se a cozedura combinada. O forno é aquecido à temperatura seleccionada e o microondas continua a cozinhar até terminar o tempo de cozedura. Quando terminar.

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



## Desligar o sinal sonoro

Podem desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **Microwave (Microondas)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente. O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.

- São visualizadas as seguintes indicações:

**OFF**

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Microwave (Microondas)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente. O forno funciona normalmente.

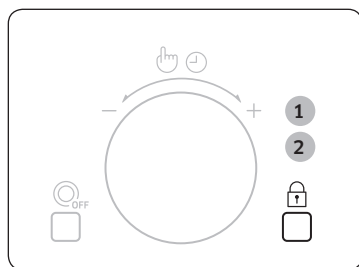
- São visualizadas as seguintes indicações:

**On**

## Utilização do forno

### Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças

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



1. Carregue no botão de **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos.
  - O forno microondas é bloqueado (não é possível seleccionar nenhuma função).
  - Aparece a indicação "L" no visor.
2. Para desbloquear o forno, carregue no botão de **Bloqueio para crianças** durante 3 segundos. Pode utilizar o forno normalmente.

### Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório

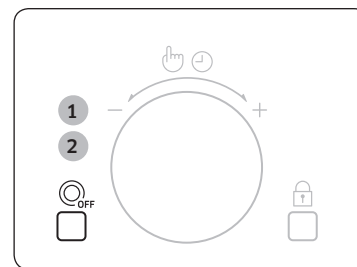
O botão **Ligar/desligar prato giratório** permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório (apenas no modo de cozedura manual).

#### ⚠ ATENÇÃO

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

#### ⚠ AVISO

Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório. pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.



1. Carregue no botão **Ligar/desligar prato giratório** durante a programação da função de Microwave (Microondas), Grill (Grelhador), Hot Blast (Vento quente), Preheat (Pré-aquecimento) e Combi (Combinado).
  - Não se encontra disponível com funções pré-programadas ou antes de carregar no botão **Microwave (Microondas), Grill (Grelhador), Hot Blast (Vento quente), Preheat (Pré-aquecimento) e Combi (Combinado)**.

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

☉<sub>OFF</sub> (Modo de prato giratório desligado)

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

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

#### 📖 NOTA

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

## Guia de utensílios de cozinha

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

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

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

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

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

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

# Guia de confecção de alimentos

## Microondas

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar. As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

## Cozedura

### Utensílios para cozedura no microondas:

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

### Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:

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

### Tapar os alimentos durante a cozedura

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

### Tempos de espera

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

## Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.

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

## Guia de confeção de legumes frescos

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

### NOTA

coze os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Curgetes	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instruções</b> Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Beringelas	250 g	900 W	3-3½
	<b>Instruções</b> Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Alho francês	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instruções</b> Corte o alho francês às rodelas grossas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cogumelos	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
<b>Instruções</b> Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.			
Cebolas	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instruções</b> Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Pimentos	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instruções</b> Corte os pimentos às rodelas pequenas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Batatas	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
<b>Instruções</b> Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Sirva após 3 minutos em repouso.			

## Guia de confecção de alimentos

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instruções</b> Corte os nabos aos cubos pequenos. Sirva após 3 minutos em repouso.		

### Guia de confecção de arroz e massa

- **Arroz:** utilize um pirex de vidro grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.
- **Massa:** utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozida. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	450 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Instruções</b> Adicione o dobro da quantidade em água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.			
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	450 W	18-19
	375 g		20-21
<b>Instruções</b> Adicione o dobro da quantidade em água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.			
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	450 W	18-19
	<b>Instruções</b> Adicione 500 ml de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	450 W	20-21
	<b>Instruções</b> Adicione 400 ml de água fria. Sirva após 5 minutos em repouso.		
Massa	250 g	900 W	9½-11
	<b>Instruções</b> Adicione 1000 ml de água quente. Sirva após 5 minutos em repouso.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Massa instantânea	1 embalagem pequena (80 g)	900 W	7-7½
	1 embalagem grande (120 g)		9-9½
<b>Instruções</b> Utilize um pirex de vidro. Coloque a massa no pirex e adicione 350 ml de água à temperatura ambiente. Tape o pirex com película aderente e pique-a várias vezes. No fim da cozedura, escorra a água e coloque especiarias na massa instantânea.			

## Reaquecer

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

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

### Preparar e tapar os alimentos

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

### Níveis de potência e mexer alimentos

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

Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo. Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

### Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente. Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente. Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

# Guia de confecção de alimentos

## Reaquecimento de líquidos

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

## Reaquecimento de alimentos para bebês

### Alimentos para bebês:

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

### Leite para bebês:

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

## Observação:

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

## Reaquecer líquidos e alimentos

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

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

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

### Reaquecer leite e alimentos para bebés

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg.
	<b>Instruções</b> Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.
	<b>Instruções</b> Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Leite para bebés	100 ml	300 W	30 a 40 seg.
	200 ml		1 min. a 1 min. 10 seg.
	<b>Instruções</b> Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

# Guia de confecção de alimentos

## Descongelação

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil. As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado esorra. Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, esorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes. Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação. Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar. Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

### NOTA

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Carne	Carne picada	250 g	180 W
		500 g	6-7
Costeletas de porco		250 g	180 W
			9-11
			7-8
<b>Instruções</b> Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 15 a 30 minutos em repouso.			

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

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

## Grelhador

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

### Utensílios para grelhar:

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

### Alimentos adequados para grelhar:

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

### Observação importante:

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

# Guia de confecção de alimentos

## Microondas + Grelhador

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

### Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador:

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

### Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

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

### Observação importante:

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

## Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 a 5 minutos. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar os alimentos. Utilize luvas para retirar os alimentos.

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

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-
	<b>Instruções</b> Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato directamente no suporte inferior.			
Pedacos de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	10-12	7-9
	<b>Instruções</b> Tempere os pedacos de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	1.º: 450 W + Vento quente a 200 °C 2.º: 450 W + Grelhador	20-22	20-22
	<b>Instruções</b> Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o frango na grelha inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	6-8	6-7
	<b>Instruções</b> Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Legumes assados	300 g	Grelhador	9-11	-
	<b>Instruções</b> Lave os legumes e corte-os às rodelas (por exemplo, curgete, beringelas, pimento, abóbora). Tempere com azeite e adicione condimentos. Coloque no prato de tostar no suporte superior.			

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Banana-da-terra	1 unidade (200 g)	1.º passo: 450 W + Grelhador 2.º passo: Grelhador	6-7	4-5
	<b>Instruções</b> Descasque e corte a banana-da-terra em porções com 1 cm de espessura e coloque-as no prato de tostar com o suporte de grelhador. Tempere todos os lados com óleo. Se a banana-da-terra ficar mole, reduza o tempo em 1 a 2 minutos consoante o tipo de consistência pretendido. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Inhame	200 g	450 W + Grelhador	10-11	-
	<b>Instruções</b> Descasque o inhame e corte em palitos com uma espessura de 10 x 30 mm e cerca de 10 cm de comprimento. Coloque no prato de tostar e pincele todos os lados com óleo. Coloque no suporte superior e cozinhe. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			

# Guia de confecção de alimentos

## Vento quente

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

### Utensílios de cozinha para cozinhar com vento quente:

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

### Tipos de alimentos adequados para cozinhar com vento quente:

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

## Microondas + Vento quente

Este modo combina a energia de microondas com o ar quente e, desta forma, reduz o tempo de cozedura, e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada. Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno com ar quente que circula devido a uma ventoinha localizada na parede do fundo.

### Utensílios para cozinhar com microondas + vento quente:

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

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

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

### Guia de vento quente para alimentos frescos e congelados

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Modo	Tempo de cozedura (min.)
Gratinar lasanha/ Massa caseira	500 g	170 °C	15-20
	Coloque a massa no prato próprio para forno. Coloque o prato no suporte inferior.		
Lasanha congelada	400 g	450 W + 180 °C	16-18
	Coloque os alimentos num prato de pirex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e microondas). Coloque a lasanha na grelha inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Rosbife/Borrego assado (médio)	1000-1200 g	450 W + 160 °C	20-22 (primeiro lado) 14-16 (segundo lado)
	Tempere o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprica. Coloque os alimentos no suporte inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estarem cozinhados, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10 a 15 minutos.		
Pãezinhos congelados	350 g (6 pçs)	180 W + 160 °C	7-9
	Coloque os pãezinhos no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Deixe repousar 2-3 minutos.		
Bolo mármore	700 g	160 °C	50-55
	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, rectangular e pequena (25 cm de comprimento). Coloque o prato na grelha inferior. Depois de cozer no forno, deixe repousar durante 5-10 minutos.		
Bolos pequenos	30 g cada	160 °C	28-32
	Coloque 12 bolinhos pequenos/queques em formas de papel no prato de tostar. Coloque o prato no suporte inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.		
Croissants/Pãezinhos (massa fresca)	200-250 g	200 °C	13-18
	Coloque os croissants ou pãezinhos gelados no papel vegetal na grelha inferior.		

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

# Guia de confecção de alimentos

## Sugestões e truques

### Derreter manteiga

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30 a 40 segundos a 900 W até que a manteiga esteja derretida.

### Derreter chocolate

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate esteja derretido. Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

### Derreter mel cristalizado

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

### Dissolver gelatina

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

### Cobertura glacé (para bolos)

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

### Fazer compota

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10 a 12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampas de enroscar. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

### Fazer pudim

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

### Torrar amêndoas em lascas

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

# Resolução de problemas

## Resolução de problemas

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

Problema	Motivo	Ação
<b>Geral</b>		
Não é possível carregar correctamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel táctil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está activado.	Desactive o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está activa.	Desligue a função Eco.
O forno não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno pára durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue novamente no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> para iniciar o funcionamento.

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

## Resolução de problemas

Problema	Motivo	Acção
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objectos na parte de cima do forno.	Remova todos os objectos da parte superior do forno.
Não é possível abrir a porta correctamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função Manter quente, não funciona correctamente.	O forno pode não funcionar, estão a ser cozinhados demasiados alimentos ou estão a ser utilizados utensílios impróprios.	Coloque um copo de água num recipiente próprio para microondas e ligue o microondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.

Problema	Motivo	Acção
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta ou carregue no botão <b>STOP/ECO (PARAR/ECO)</b> .
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão <b>START/+30s (INICIAR/+30s)</b> para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada correctamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir electricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.

Problema	Motivo	Ação
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gotas de água.</li> <li>2. O vapor é expelido por uma fenda na porta.</li> <li>3. A água fica no forno.</li> </ol>	Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Isto não é uma avaria do forno.	Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco.
A luminosidade no interior do forno varia.	A luminosidade varia dependendo das mudanças de potência de cada função.	As mudanças de potência durante a cozedura não são avarias. Isto não é uma avaria do forno.
A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar.	Para ventilar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante cerca de 3 minutos após o término da cozedura.	Isto não é uma avaria do forno.
<b>Prato giratório</b>		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou pára de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do microondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.

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

## Resolução de problemas

Problema	Motivo	Acção
Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno.	Estão a utilizar-se utensílios de plástico ou não resistentes ao aquecimento.	Utilize utensílios de vidro adequados para temperaturas elevadas.
O forno tem um cheiro desagradável no interior.	Existem resíduos de alimentos ou de plástico derretido no interior.	Utilize a função de vapor e depois limpe com um pano seco. Pode colocar uma rodela de limão no interior e ligar o forno para remover o odor mais rapidamente.
O forno não confecciona os alimentos correctamente.	A porta do forno é aberta frequentemente durante a cozedura.	Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afectar os resultados da cozedura.
	Os controlos do forno não estão definidos correctamente.	Defina correctamente os controlos do forno e tente novamente.
	O grelhador ou outros acessórios não estão inseridos correctamente.	Insira correctamente os acessórios.
	Os utensílios utilizados não são do tipo ou dimensão correctos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.

## Código de informação

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

### NOTA

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

## Características técnicas

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

Modelo		MC28M6055**
Fonte de alimentação		CA 230 V - 50 Hz
Consumo de energia	Potência máxima	2900 W
	Microondas	1400 W
	Grelhador (resistência de aquecimento)	1500 W
	Vento quente (resistência de aquecimento)	Máx. 2100 W
Potência		100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento		2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	Exterior (incluindo pega)	517 x 310 x 463 mm
	Cavidade do forno	358 x 235,5 x 327 mm
Volume		28 litros
Peso	Líquido	17,9 kg aprox.

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

## DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DE68-04444D-00