Forno microondas

Manual do utilizador

MG23K3515**



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança **3**

Instruções de segurança importantes 3
Segurança geral 6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas 7
Garantia limitada 8
Definição do grupo do produto 8
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 8

Instalação **9**

Acessórios 9
Local de instalação 9
Prato giratório 9

Manutenção **10**

Limpeza 10
Substituição (reparação) 10
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização 10

Funções do forno **11**

Forno 11
Painel de controlo 11

Utilização do forno **12**

Como funciona um forno microondas 12
Verificação do funcionamento correcto do forno microondas 12
Cozinhar/Reaquecer 13
Acertar a hora 13
Níveis de potência e variações de tempo 14
Regulação do tempo de cozedura 14
Interrupção da cozedura 15
Programação do modo de poupança de energia 15
Utilização das funcionalidades de descongelação rápida 15
Utilizar as funcionalidades de cozedura automática 17
Utilização das funcionalidades de manter quente 19
Grelhar 20
Combinação de microondas e grelhador 20
Utilizar as funcionalidades do grelhador+30s 21
Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros 21
Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças 21
Desligar o sinal sonoro 22

Guia de utensílios de cozinha **22**

Guia de confecção de alimentos **23**

Microondas 23
Cozedura 23
Reaquecer 26
Reaquecimento de líquidos 26
Reaquecimento de alimentos para bebés 26
Observação: 26
Descongelação manual 28
Grelhador 29
Microondas + grelhador 29
Sugestões e truques 31

Resolução de problemas e código de informação **32**

Resolução de problemas 32
Código de informação 35

Características técnicas **35**

Instruções de segurança

Instruções de segurança importantes

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança

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

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

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

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

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

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

Instruções de segurança

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

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

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

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

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

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

Segurança geral

Todas as modificações e reparações devem ser realizadas por técnicos qualificados.
Não aqueça líquidos ou alimentos em recipientes fechados na função de micro-ondas.
Não utilize benzeno, diluente, álcool ou sistemas de limpeza a vapor ou a alta pressão para limpar o forno.
Não instale este forno próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar direta ou onde possa haver fugas de gás; ou numa superfície desnivelada.
Este forno deve ser corretamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.
De forma regular, utilize um pano seco para remover substâncias estranhas dos terminais e contactos da ficha de alimentação.
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objetos pesados sobre o cabo de alimentação.
Caso ocorra uma fuga de gás (gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local. Não toque no cabo de alimentação.
Não toque na cabo de alimentação com as mãos húmidas.
Durante o funcionamento do forno, não o desligue retirando o cabo de alimentação.
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Se alguma substância estranha entrar no forno, desligue o cabo de alimentação e contacte um centro de assistência Samsung local.
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.
Não coloque o forno sobre objetos frágeis.
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente correspondem às indicadas nas características técnicas do produto.
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize blocos de tomadas, cabos de extensão ou transformadores elétricos.
Não pendure o cabo de alimentação em objetos metálicos. Assegure-se de que o cabo está colocado entre objetos ou por trás do forno.
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Caso a ficha ou cabo de alimentação se encontre danificado, contacte um centro de assistência Samsung local.
Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.
Não coloque objetos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.
Não vaporize materiais voláteis, tais como inseticidas, sobre o forno.

Não guarde materiais inflamáveis no forno. Uma vez que os vapores de álcool podem entrar em contacto com as partes quentes do forno, tenha cuidado quando aquecer comida ou bebidas que contenham álcool.
As crianças podem embater ou entalar os dedos na porta. Ao abrir/fechar a porta, mantenha as crianças afastadas.

Aviso do micro-ondas

Quando se aquece uma bebida no micro-ondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno. Tenha sempre cuidado quando pegar no recipiente. Deixe sempre as bebidas repousar pelo menos 20 segundos antes de lhes pegar. Se necessário, mexa enquanto estão a aquecer. Mexa sempre depois de aquecer.
Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:
- Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
- Cubra com uma ligadura limpa e seca.
- Não aplique cremes, óleos nem loções.

Para evitar danificar o prato ou o suporte, não os coloque dentro de água pouco depois da confeção.
Não utilize o forno para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do óleo quente.

Precauções com o forno micro-ondas

Utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas. Não utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, etc.
Retire os 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 micro-ondas na eventualidade de o forno arrancar de forma acidental.
Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno micro-ondas.)
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.
Não utilizar este aparelho para outros fins que não a cozinha.
A secagem de roupa e o aquecimento de almofadas elétricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.
Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual.
Não coloque produtos químicos corrosivos ou vapores dentro ou sobre este aparelho.
Este tipo de forno é projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos.
Não foi concebido para utilização industrial ou laboratorial.

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas:
- Não ligue o forno quando a porta estiver aberta. Não force os fechos de segurança (trincos da porta). Não introduza qualquer objeto nos orifícios do fecho de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha a porta e as respetivas superfícies isolantes limpas, limpando-as após cada utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio seco.
- Não ligue o forno se este estiver danificado. Ligue-o apenas depois de ter sido reparado por um técnico qualificado.
  Importante: a porta do forno deve fechar corretamente. A porta não deve ser amolgada; as dobradiças da porta não devem estar partidas ou soltas; os vedantes da porta e as superfícies isolantes não devem estar danificados.
- Todos os ajustes ou reparações devem ser feitos por um técnico qualificado.

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 micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.

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

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

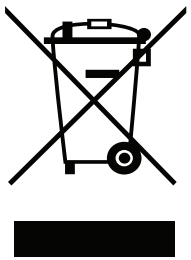
Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

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

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

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



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

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

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

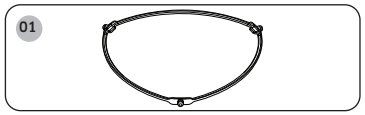
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

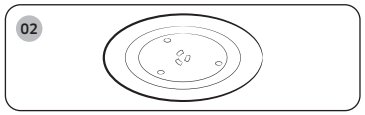
Instalação

Acessórios

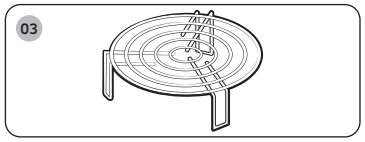
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



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



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

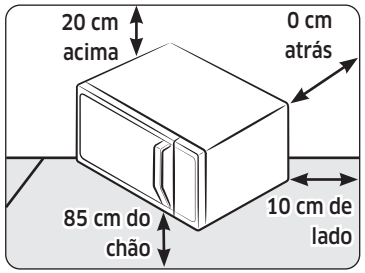


03 **Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório.
Objectivo: pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

☛ **IMPORTANTE**

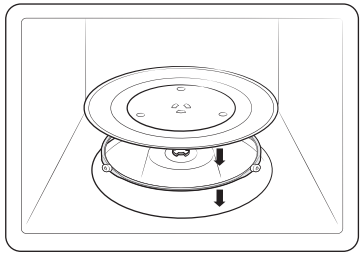
NÃO utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

Local de instalação



- Escolha uma superfície plana e nivelada, a uma distância de cerca de 85 cm do chão. A superfície tem de suportar o peso do forno.
- Recomendamos a instalação do produto com a parte traseira encostada à parede, deixando, no mínimo, 10 cm em ambos os lados e 20 cm na parte superior do produto para ventilação.
- 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. Enxagúe 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.

⚠ 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.

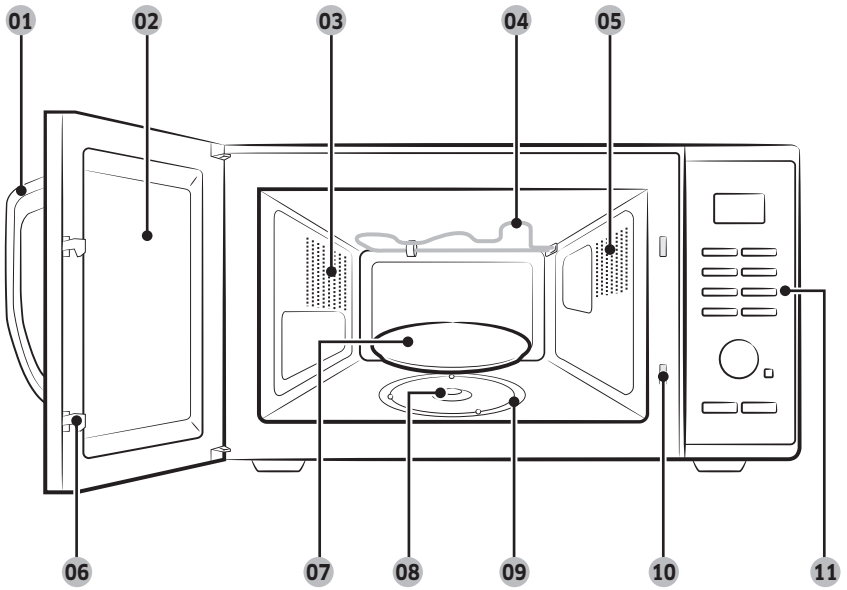
- Se detectar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detectar problemas com 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.

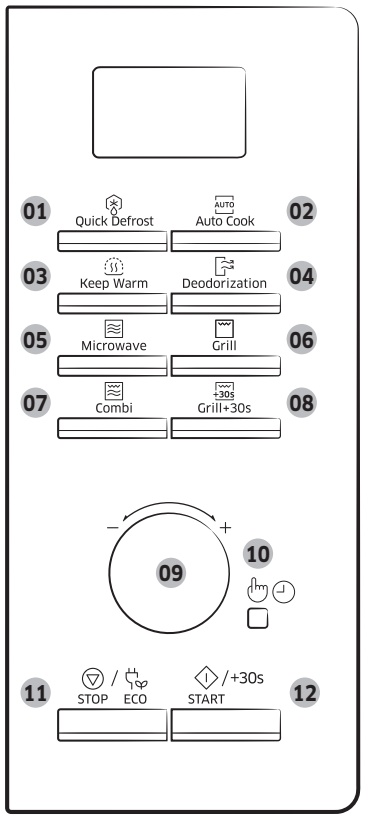
Funções do forno

Forno



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

Painel de controlo



01 Botão Quick Defrost (Descongelação rápida)
02 Botão Auto Cook (Cozedura automática)
03 Botão Keep Warm (Manter quente)
04 Botão Deodorization (Eliminação de cheiros)
05 Botão Microwave (Microondas)
06 Botão Grill (Grelhador)
07 Botão Combi (Combinado)
08 Botão Grill+30s (Grelhador+30s)
09 Botão rotativo (Peso/Dose/Tempo)
10 Botão Seleccionar/Relógio
11 Botão Stop/Eco (Parar/Eco)
12 Botão Start/+30s (Iniciar/+30s)

Utilização do forno

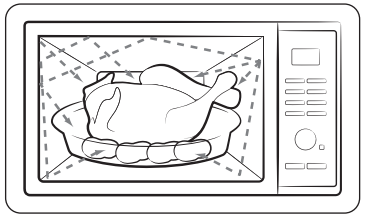
Como funciona um forno microondas

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

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.



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

IMPORTANTE

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

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

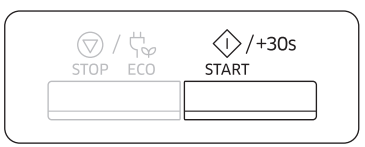
Verificação do funcionamento correcto do forno microondas

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção "Resolução de problemas" na página 32 a 35.

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 % - 800 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 botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** e programe o tempo para 4 ou 5 minutos carregando no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** o número de vezes adequado.

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

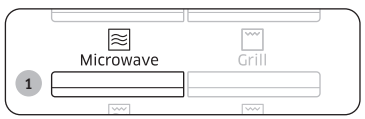
Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

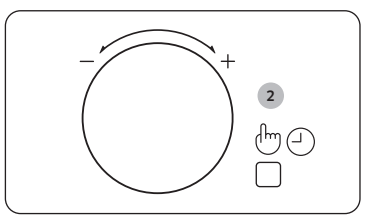
☛ **IMPORTANTE**

- Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.
- O tempo limite do **Microondas** é de 99 minutos.

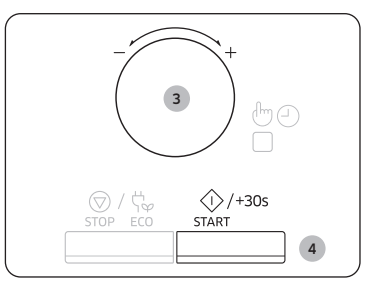
Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas quando este estiver vazio.



1. Carregue no botão **Microwave (Microondas)**.
Resultado: Aparece a indicação 800 W (Potência máxima de cozedura):
≋ (modo microondas)



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



3. Programe o tempo de cozedura com o **botão rotativo**.
Resultado: o tempo de cozedura é visualizado.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: a luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar.
1) O forno emite 4 sinais sonoros.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Acertar a hora

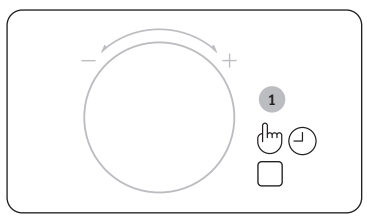
Ao ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor.

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

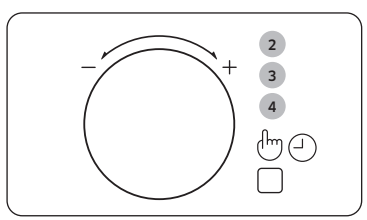
- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

NOTA

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



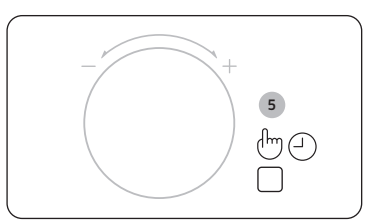
1. Carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.



2. Programe o sistema de 24 horas ou de 12 horas com o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.

3. Rode o **botão rotativo** para acertar as horas. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.

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



5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Seleccionar/Relógio** para iniciar o relógio.
Resultado: a hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

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	Percentagem	Potência
ALTA	100%	800 W
MÉDIA ALTA	75 %	600 W
MÉDIA	56 %	450 W
MÉDIA BAIXA	38 %	300 W
DESCONGELAR	23 %	180 W
BAIXA	13 %	100 W

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

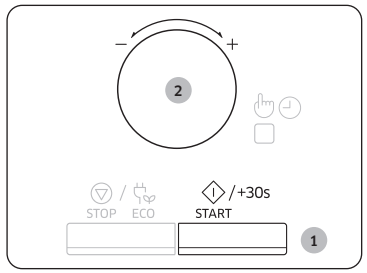
Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado Nível de potência mais baixo	Diminuído Aumentado

Regulação do tempo de cozedura

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

No modo Microondas, Heat Wave Grill Grelhador de ondas de calor ou Combi Combinado, se carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** aumenta o tempo de cozedura.

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



Método 1

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

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

Método 2

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

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

Interrupção da cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:
- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

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

Programação do modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



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

NOTA

Função de poupança automática de energia

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

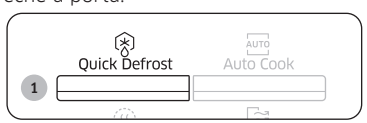
Utilização das funcionalidades de descongelação rápida

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

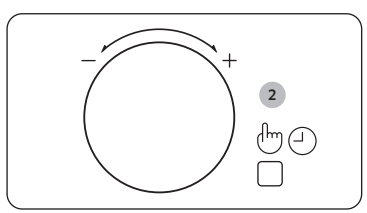
NOTA

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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

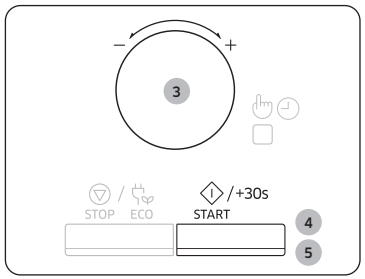


1. Carregue no botão **Quick Defrost (Descongelação rápida)**.



2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar com o **botão rotativo**. E, depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.

Utilização do forno



3. Seleccione o tamanho da dose com o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)

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

Resultado:

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

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

Resultado:

1) O forno emite 4 sinais sonoros.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Descongelação rápida**, o tamanho da dose, os tempos de espera e as instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe, os legumes e o pão no prato raso de vidro ou cerâmica.

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire a carne 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 60 minutos.
4 Legumes	200-1500 g	Espalhe os legumes congelados uniformemente num prato de vidro raso. Vire ou mexa os legumes congelados, quando o forno apitar. Este programa é ideal para todos os tipos de legumes. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.
5 Pão	200-1500 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 nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 10 a 30 minutos.

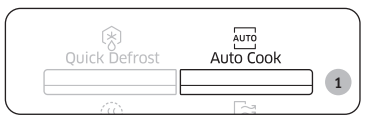
Utilizar as funcionalidades de cozedura automática

As funcionalidades de **Cozedura automática** têm 20 tempos de cozedura pré-programados. Não precisa de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose com o **botão rotativo**.

☛ **IMPORTANTE**

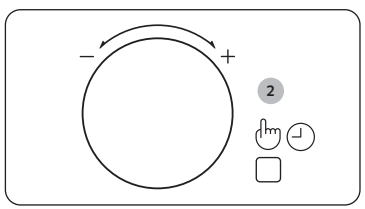
Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

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



1. Carregue no botão **Auto Cook (Cozedura automática)**.

a



2. Seleccione o tipo de alimento que está a cozinhar com o **botão rotativo**.
E, depois, carregue no botão **Seleccionar/ Relógio**.



3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
1) O forno emite 4 sinais sonoros.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 20 opções de cozedura pré-programadas. Esses programas só funcionam com energia de microondas.

Código/Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Refeição fria Refeições prontas a comer	300-350 g	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2 Refeição fria Refeições prontas a comer	400-450 g	
3 Refeição fria vegetariana	300-350 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
4 Refeição fria vegetariana	400-450 g	
5 Brócolos	250 g	Lave e prepare os brócolos. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
6 Cenouras	250 g	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
7 Feijão-verde	250 g	Lave o feijão verde. Coloque uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

Utilização do forno

Código/Alimento	Tamanho das doses	Instruções
8 Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
9 Maçaroca de milho	250 g	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
10 Batatas descascadas	250 g	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
11 Arroz integral	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
12 Macarrão integral	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione 500 ml de 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 minutos.
13 Quinoa	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.

Código/Alimento	Tamanho das doses	Instruções
14 Bulgur	125 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (250 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
15 Peitos de frango	300 g	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
16 Peitos de peru	300 g	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
17 Filetes de peixe fresco	300 g	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
18 Filetes de salmão fresco	300 g	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
19 Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
20 Truta fresca	200 g	Coloque 1 peixe inteiro num recipiente próprio para microondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Tape com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.

Utilização das funcionalidades de manter quente

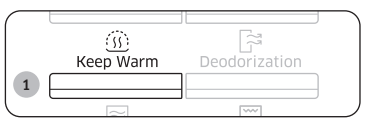
A funcionalidade **Manter quente** mantém os alimentos quentes até serem servidos. Utilize esta função para manter os alimentos quentes até estarem prontos a servir. Pode seleccionar a temperatura de aquecimento, quente ou morno, com o **botão rotativo**.

NOTA

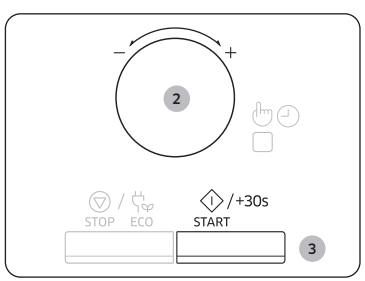
O tempo da funcionalidade **Manter quente** foi especificado para 60 minutos.

NOTA

O tempo máximo da funcionalidade **Manter quente** é de 60 minutos.



1. Carregue no botão **Keep Warm (Manter quente)**.



2. Seleccione a opção Quente e morno com o **botão rotativo**.
3. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

   Resultado: Os 60 minutos são apresentados.

   • Para parar de aquecer os alimentos, abra a porta ou carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.

Menu recomendado da opção Keep warm (Manter quente)

Código/modo	Menu
1. Quente	Lasanha, sopa, gratinado, guisado, piza, bifes (bem passados), bacon, pratos de peixe, bolos secos
2. Morno	Tarte, pão, pratos de ovos, bifes (mal passados ou médio mal)

IMPORTANTE

Não utilize esta função para reaquecer alimentos frios. Estes programas destinam-se a manter quentes alimentos que tenha acabado de cozinhar.

IMPORTANTE

Não é recomendado que mantenha os alimentos quentes durante demasiado tempo (mais de 1 hora), uma vez que estes continuarão a ser cozinhados. Os alimentos quentes deterioram-se mais rapidamente.

IMPORTANTE

Não cubra com tampas nem invólucros de plástico.

IMPORTANTE

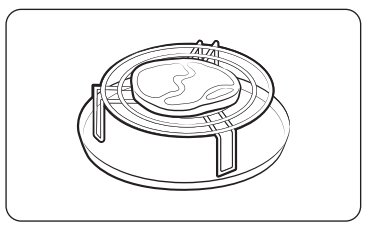
Utilize luvas adequadas para retirar os alimentos.

Utilização do forno

Grelhar

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

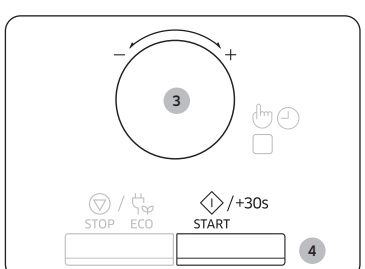
- Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.



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



2. Carregue no botão **Grill (Grelhador)**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:
(modo do grelhador)
- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo para grelhar com o **botão rotativo**.
- O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado: o grelhador é iniciado.
1) O forno emite 4 sinais sonoros.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Combinação de microondas e grelhador

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

☛ **IMPORTANTE**

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

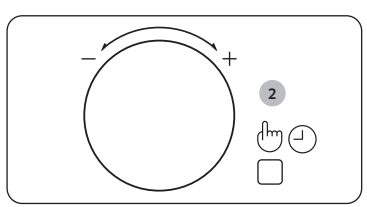
☛ **IMPORTANTE**

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

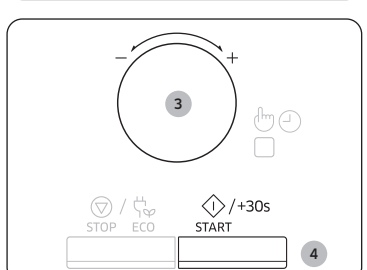
Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vaicozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.



1. Carregue no botão **Combi (Combinado)**.
Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:
(modo combinado microondas e grelhador)
600 W (potência de saída)



2. Seleccione o nível de potência apropriado com o **botão rotativo**. (600 W, 450 W, 300 W.) Depois, carregue no botão **Seleccionar/Relógio**.
- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo de cozedura com o **botão rotativo**.
- O tempo limite de cozedura é 60 minutos.

4. Carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.
Resultado:
- Inicia-se a cozedura combinada.

1) O forno emite 4 sinais sonoros.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Utilizar as funcionalidades do grelhador+30s

A função **Grelhador+30s** também permite aumentar o tempo de funcionamento do modo **Grelhador** durante 30 segundos carregando uma vez, pelo que pode gratinar minuciosamente a superfície ficar demasiado cozinhado.
Para aumentar o tempo de cozedura modo **Grelhador**, carregue no botão **Grill+30s (Grelhador+30s)** uma vez por cada 30 segundos que pretende adicionar.
Por exemplo, para adicionar três minutos do modo **Grelhador**, carregue no botão **Grill+30s (Grelhador+30s)** seis vezes.

- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

IMPORTANTE

Utilize sempre luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.



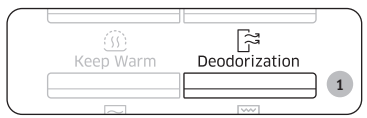
Coloque os alimentos no forno. Carregue no botão **Grill+30s (Grelhador+30s)**.

Resultado: o grelhador é iniciado.

1) O forno emite 4 sinais sonoros.
2) O sinal indicador do fim da cozedura é emitido 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Utilizar as funcionalidades de eliminação de cheiros

Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.
Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



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

NOTA

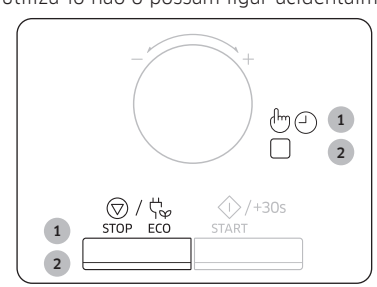
Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.

NOTA

O tempo limite de eliminação de cheiros é de 15 minutos.

Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças

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



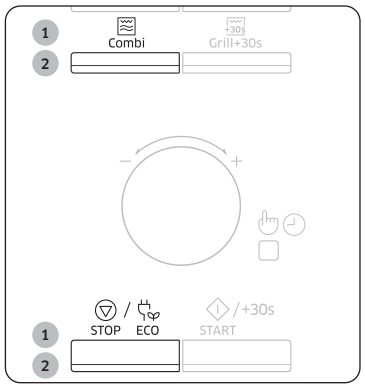
1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Seleccionar/Relógio** simultaneamente.
   Resultado:
   - O forno microondas é bloqueado (não é possível seleccionar nenhuma função).
   - Aparece a indicação "L" no visor.

   
2. Para desbloquear o forno, carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Seleccionar/Relógio** simultaneamente.
   Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.

Utilização do forno

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



1. Carregue nos botões **Combi (Combinado)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente.
   Resultado: O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Combi (Combinado)** e **STOP/ECO (PARAR/ECO)** simultaneamente.
   Resultado: O forno funciona normalmente.

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	✓✗	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	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.

Utensílios de cozinha	Próprio para microondas	Comentários
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	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	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado ✓✗ : Com cuidado ✗ : 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 alimentos

Guia de confecção de legumes congelados

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Espinafres	150 g	600 W	4½-5½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300 g	600 W	9-10
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão-verde	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/ milho)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 15 ml (1 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confecção de legumes frescos

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Brócolos	250 g 500 g	800 W	4-4½ 7-7½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250 g	800 W	5½-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	800 W	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g 500 g	800 W	5-5½ 8½-9
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250 g	800 W	3½-4
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Beringelas	250 g	800 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	800 W	4½-5
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 g 250 g	800 W	1½-2 3-3½
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250 g	800 W	5½-6
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	800 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 g 500 g	800 W	4-5 7½-8½
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250 g	800 W	5-5½
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confecção de arroz e massa

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

Massa: utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa ocasionalmente durante e depois de a massa estar cozida. 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	800 W	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	800 W	21-22
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	800 W	17-18
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	800 W	18-19
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	800 W	11-12
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		

Guia de confecção de alimentos

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 800 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Depois de reaquecer, deixe que os alimentos repousem durante um curto espaço de tempo, para permitir que a temperatura estabilize.

O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

Reaquecimento de líquidos

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

Reaquecimento de alimentos para bebés

Alimentos para bebés:

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

Leite para bebés:

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

Observação:

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

Reaquecer líquidos e alimentos

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instruções Deite na chávena e reaqueça sem tampa. Coloque a chávena/caneca no centro do prato giratório. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno microondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (Fria)	250 g	800 W	3-3½
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	5-6
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g	600 W	5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Relógio
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg. 50 seg a 1 min
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confecção de alimentos

Descongelação manual

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

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

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

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (mín.)
Carne			
Carne de vaca picada	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Costeletas de porco	250 g	180 W	7½-8½
	Instruções Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 25 minutos.		
Aves			
Pedaços de frango Frango inteiro	500 g (2 pçs) 900 g	180 W 180 W	14½-15½ 28-30
	Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 15 a 40 minutos.		
Peixe			
Filetes de peixe	250 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	180 W	6-7 12-13
	Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 15 minutos.		
Frutas			
Bagas	250 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Pão			
Pãezinhos (cerca de 50 g cada) Tosta/Sanduíche Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	2 pçs 4 pçs 250 g 500 g	180 W 180 W 180 W	½-1 2-2½ 4½-5 8-10
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		

Grelhador

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

Utensílios para grelhar:

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

Alimentos adequados para grelhar:

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

Observação importante:

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

Microondas + grelhador

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

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

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

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

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

Observação importante:

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

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

Guia de confecção de alimentos

Manual do grelhador para alimentos congelados

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

Alimentos congelados	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1-1½ 2-2½	Apenas grelhador 1-2 1-2
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.			
Cacetes + cobertura (tomates, queijo, presunto, cogumelos)	250-300 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	8-9	-
	Instruções Coloque 2 cacetes congelados lado a lado na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-14	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar congelados num pirex redondo pequeno. Coloque o pirex na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400 g	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 18-19	Apenas grelhador 1-2
	Instruções Coloque a massa congelada num pirex pequeno, rectangular e raso. Coloque o pirex directamente no prato giratório. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Nuggets de frango	250 g	450 W + Grelhador	5-5½	3-3½
	Instruções Coloque os nuggets de frango na grelha. Vire a comida depois do primeiro passo.			
Batatas no forno	250 g	450 W + Grelhador	9-11	4-5
	Instruções Coloque as batatas uniformemente no papel vegetal na grelha inferior.			

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 a 4 minutos.

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

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	6-8	4-5½
	Instruções Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.			
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador	2-3	2-3
	Instruções Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.			
Tomates no forno	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 4½-5½ 7-8	Apenas grelhador 2-3
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque o pirex na grelha.			
Tosta havaiana (fiambre, ananás, fatias de queijo)	2 pçs (300 g)	450 W + Grelhador	3½-4	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4½-5½ 8-9	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.			

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Pedaços de frango	450-500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	10-12	12-13
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque 1 pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de borrego/bifes (médio)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador	12-15	9-12
	Instruções Unte as costeletas de borrego com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Costeletas de porco	250 g (2 pçs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 7-8	Apenas grelhador 6-7
	Instruções Unte as costeletas de porco com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Maçãs assadas	1 maçã (aprox. 200 g) 2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	4-4½ 6-7	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o pirex directamente no prato giratório.			
Frango assado	1200 g	MO + Grelhador	450 W + Grelhador 22-24	300 W + Grelhador 23-25
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o primeiro peito de frango virado para baixo no pirex e o segundo peito de frango virado para cima. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter mel cristalizado

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

Dissolver gelatina

Coloque folhas de gelatina 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 800 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 800 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

Cozinhar pudim/cremes

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 800 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

Torrar amêndoas em lascas

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

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

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

Problema	Motivo	Acção
Geral		
Não é possível carregar correctamente nos botões.	Pode haver matéria estranha presa nos botões.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
	Para modelos com painel táctil: Existe humidade no exterior.	Limpe a humidade do exterior.
	O bloqueio para crianças está activado.	Desactive o bloqueio para crianças.
As horas não são apresentadas.	A função Eco (de poupança de energia) está activa.	Desligue a função Eco.
O forno não funciona.	Não é fornecida energia.	Certifique-se de que há fornecimento de energia.
	A porta está aberta.	Feche a porta e tente novamente.
	Os mecanismos de segurança de abertura da porta estão cobertos por matéria estranha.	Remova as matérias estranhas e tente novamente.
O forno pára durante o funcionamento.	O utilizador abriu a porta para virar os alimentos.	Depois de virar os alimentos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para iniciar o funcionamento.
O aparelho desliga-se durante o funcionamento.	O forno esteve a cozinhar durante um período de tempo prolongado.	Depois de cozinhar durante um período de tempo prolongado, deixe o forno arrefecer.
	A ventoinha de arrefecimento não funciona.	Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.
	O forno está a tentar funcionar sem alimentos no interior.	Coloque alimentos no forno.
	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Estão a ser utilizadas várias fichas na mesma tomada.	Escolha uma tomada que seja utilizada exclusivamente pelo forno.
Ouve-se um som semelhante a um estalido durante o funcionamento e o forno não funciona.	A cozedura de alimentos fechados ou utilizando um recipiente com tampa pode causar sons semelhantes a estalidos.	Não utilize recipientes fechados porque podem rebentar durante a cozedura devido à expansão do conteúdo.
O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento.	Não existe espaço de ventilação suficiente para o forno.	Existem saídas de admissão/escape na parte frontal e traseira do forno para ventilação. Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.
	Existem objectos na parte de cima do forno.	Remova todos os objectos da parte superior do forno.

Problema	Motivo	Acção
Não é possível abrir a porta correctamente.	Existem resíduos de alimentos presos entre a porta e o interior do forno.	Limpe o forno e, depois, abra a porta.
O aquecimento, incluindo a função 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 confecção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta e carregue no botão **STOP/ECO (PARAR/ECO)**.
	A luz interior está coberta por matéria estranha.	Limpe o interior do forno e verifique novamente.
É emitido um sinal sonoro durante a cozedura.	Se a função Cozedura automática estiver a ser utilizada, este som significa que deve virar os alimentos que estão a ser descongelados.	Após virar os alimentos, carregue no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para reiniciar o funcionamento.
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.

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

Resolução de problemas e código de informação

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

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

Problema	Motivo	Acção
Vapor		
Ouço a água a ferver durante a confecção a vapor	A água é aquecida através do aquecedor de vapor.	Isto não é uma avaria do forno.
Ouve-se um som estranho quando termino a confecção a vapor.	A água é removida do aquecedor de vapor, depois da confecção a vapor estar concluída.	Isto não é uma avaria do forno.
O vapor não sai.	O depósito de fornecimento de água não está instalado.	Certifique-se de que o depósito de fornecimento de água está correctamente instalado.
	O depósito de fornecimento de água está vazio.	Encha o depósito com água e tente novamente.

Código de informação

Código de informação	CAUSA	Acção
C-d0	Os botões de controlo são carregados durante mais de 10 segundos.	Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Se voltar a ocorrer, desligue o forno microondas durante mais de 30 segundos e tente programar novamente. Se voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Samsung.

NOTA

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

Características técnicas

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

Modelo	MG23K3515**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência máxima Microondas Grelhador (resistência de aquecimento)	 2300 W 1250 W 1100 W
Potência	100 W / 800 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P) Exterior (incluindo pega) Cavidade do forno	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 litros
Peso Líquido	 13,0 kg aprox.

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

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

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

SAMSUNG

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

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

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

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

DE68-04421A-06