

Forno micro-ondas

Manual do utilizador

MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** /
MC32D*7646K***



SAMSUNG

Índice

Instruções de segurança	3
Instruções de segurança importantes	3
Segurança geral	6
Precauções com o funcionamento do micro-ondas	7
Garantia limitada	7
Definição do grupo do produto	7
Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)	7
Instalação	8
Acessórios	8
Local de instalação	8
Prato giratório	8
Manutenção	9
Limpeza	9
Substituição (reparação)	9
Cuidados a ter durante um período prolongado de não utilização	9
Funções do forno micro-ondas	10
Forno micro-ondas	10
Painel de controlo	10
Utilização do forno micro-ondas	11
Como funciona um forno micro-ondas	11
Verificar se o forno está a funcionar corretamente	11
Confeccionar/Reaquecer	12
Níveis de potência e variações de tempo	12
Ajustar o tempo de confeção	12
Parar a confeção	13
Definir o modo de poupança de energia	13
Convection (Convecção)	13
Air Fry	14
Utilizar as funções de Power Defrost (Descongelar rápido)	14
Utilizar as funções de Healthy Steam (Vapor saudável)	15
Utilizar as funções de Auto Cook (Confeção automática)	17

Grelhar	20
Escolher os acessórios	21
Combinar micro-ondas e grelha	21
Combinar micro-ondas e convecção	22
Definir	23
Utilizar as funções de Child Lock (Segurança para crianças)	23
Utilizar as funções de ligar/desligar do prato giratório	23
Utilizar a função Deodorization (Desodorização)	24
Utilizar a placa para tostar	24
Guia de confeção com vapor puro	25
SmartThings	27
Guia de utensílios de cozinha	29
Guia de confeção de alimentos	30
Microondas	30
Cozedura	30
Reaquecer	32
Reaquecimento de líquidos	33
Reaquecimento de alimentos para bebés	33
Descongelação	34
Grelhador	35
Microondas + Grelhador	35
Convecção	37
Micro-ondas + convecção	37
Sugestões e truques	38
Resolução de problemas e código de informação	39
Resolução de problemas	39
Códigos de informação	42
Características técnicas	42
Anexo	43
Aviso Open Source	43

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.

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.

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.

Instruções de segurança

Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos micro-ondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas terminar. O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afetar o eletrodoméstico, resultando em situações de perigo. O forno micro-ondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada (não encastrado); o forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.

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

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

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

Não limpe o aparelho com um jato de água.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento.

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

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

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

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

As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

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

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

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

Instruções de segurança

Segurança geral

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

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

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

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

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

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

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

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

Não toque no cabo de alimentação com as mãos húmidas.

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

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

Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o forno.

Não coloque o forno sobre objetos frágeis.

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

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

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

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

Não verta, nem vaporize água diretamente sobre o forno.

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

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

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

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

Aviso do micro-ondas

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

Se se queimar, siga estas instruções de Primeiros Socorros:

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

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

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

Precauções com o forno micro-ondas

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

Retire os 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 accidental.

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.

Precauções com o funcionamento do micro-ondas

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

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

Garantia limitada

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

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

Utilize este forno apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções importantes de segurança neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do forno. Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno micro-ondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte um centro de assistência Samsung local ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.

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

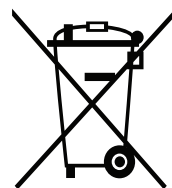
Para evitar a deterioração da superfície do forno e situações de perigo, mantenha sempre o forno limpo e em bom estado.

Definição do grupo do produto

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

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

Eliminação Correta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos)



(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 eletrónicos (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.

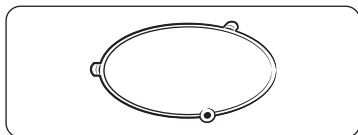
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios eletrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

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

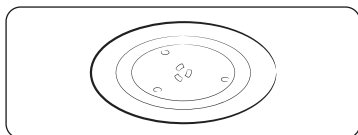
Instalação

Acessórios

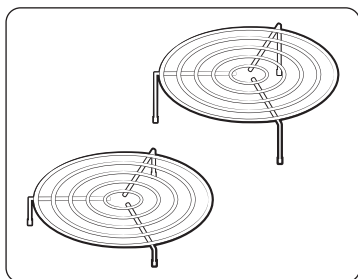
Consoante o modelo adquirido, são fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de diversas formas.



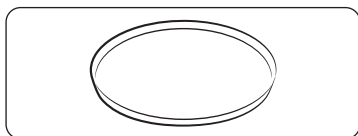
- 01 Anel de roletes**, a ser colocado no centro do forno.
Objetivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



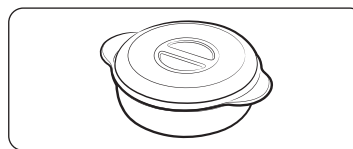
- 02 Prato giratório**, a ser colocado no anel de roletes com o encaixe central ligado ao acoplador.
Objetivo: O prato giratório é a principal superfície de confeção. Pode ser facilmente removido para limpeza.



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



- 04 Placa para tostar**, consulte as páginas 24 - 25.
Objetivo: A placa para tostar é utilizada para melhor tostar os alimentos nos modos de micro-ondas ou de confeção combinada em grelha. Ajuda a manter a massa dos bolos e das pizzas crocante.

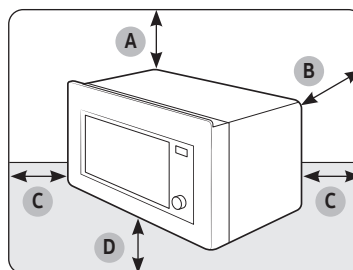


- 05 Vaporizador puro**, consulte as páginas 25 - 26.
Objetivo: A panela a vapor de plástico ao utilizar a função de vapor puro.
- Utilize a panela a vapor com vapor potente.
 - A panela a vapor apenas está disponível com confeção em micro-ondas. Não utilize com outros modos de confeção.
 - Consulte Guia de confeção com vapor puro na página 25.

NOTA

NÃO utilize o forno micro-ondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

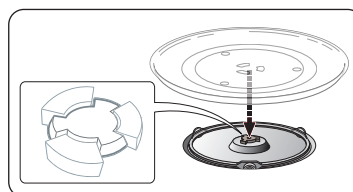
Local de instalação



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

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

Prato giratório



Remova todos os materiais de embalagem do interior 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. Enxague 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 do 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.

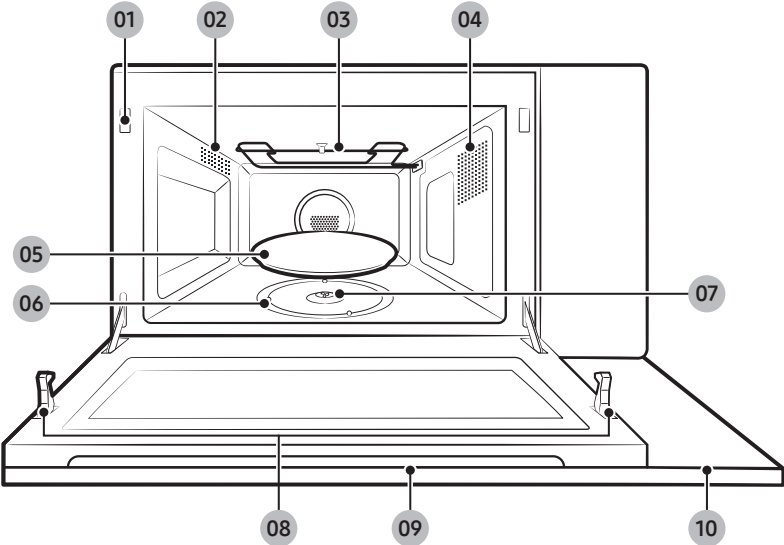
- Se detectar problemas nas dobradiças, no isolante e/ou na porta, contacte um técnico qualificado ou um centro de assistência Samsung local para obter assistência técnica.
- Se pretender substituir a lâmpada, contacte um centro de assistência Samsung local. Não a substitua.
- Se detetar problemas com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

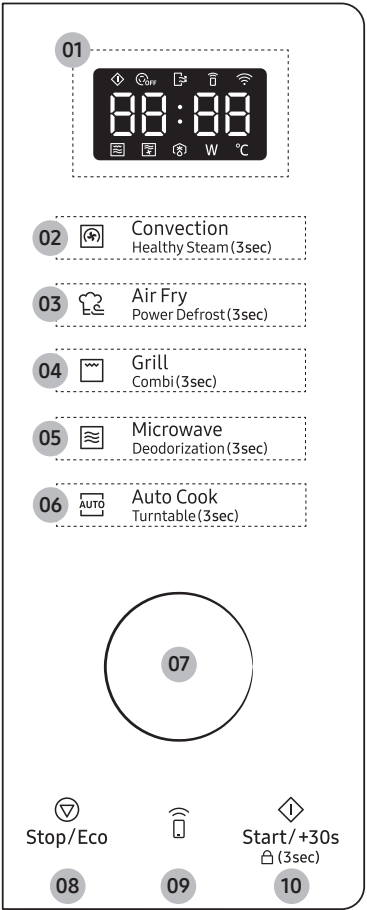
Funções do forno micro-ondas

Forno micro-ondas



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

Painel de controlo



- | | |
|----|---|
| 01 | Visor LED |
| 02 | Convection / Healthy Steam (3sec)
(Convecção / Vaporsaudável (3seg.)) |
| 03 | Air Fry / Power Defrost (3sec)
(Air Fry / Descongelar rápido (3seg.)) |
| 04 | Grill / Combi (3sec) (Grelhar / Combinado (3seg.)) |
| 05 | Microwave / Deodorization (3sec)
(Microondas / Desodorização (3seg.)) |
| 06 | Auto Cook / Turntable (3sec)
(Confeção automática / Tabuleiro giratório (3seg.)) |
| 07 | Seletor multifunções |
| 08 | Stop/Eco (Parar/Eco) |
| 09 | Controlo Smart |
| 10 | Start/+30s / Child Lock (3sec)
(Iniciar/+30s / Segurança para crianças (3seg.)) |

Utilização do forno micro-ondas

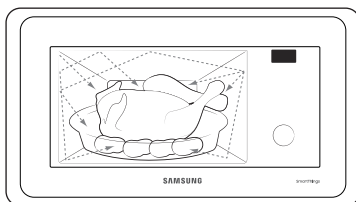
Como funciona um forno micro-ondas

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

Pode utilizar um forno micro-ondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Confeção

Princípio de confeção.



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

NOTA

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

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

Verificar se o forno está a funcionar corretamente

O seguinte procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está sempre a funcionar corretamente. Em caso de dúvida, consulte a secção **Resolução de problemas e código de informação** nas páginas 39 - 42.

NOTA

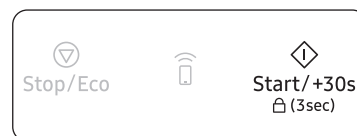
O forno tem de ser ligado a uma tomada de parede adequada. O prato giratório tem de estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência que não o máximo (100% - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

NOTA

Quando a energia for fornecida e sempre que não estiver a usar o forno micro-ondas, é apresentada a hora atual no visor.

Abra a porta do forno através do puxador na parte superior da porta.

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



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

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

Utilização do forno micro-ondas

Confecionar/Reaquecer

O seguinte procedimento explica como confeccionar ou aquecer alimentos.

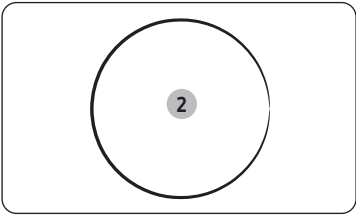
NOTA

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

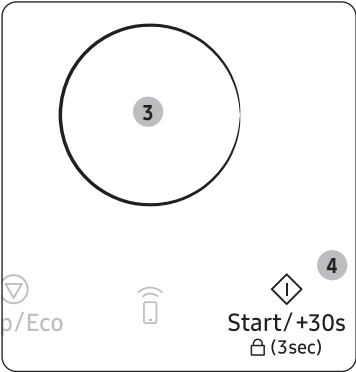
Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.
Nunca ligue o forno micro-ondas quando estiver vazio.



1. Prima o botão **Microwave** (Micro-ondas).
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:
 (Modo de micro-ondas)



2. Defina o tempo de confeção rodando o **Seletor multifunções**.
Resultado: É apresentado o tempo de confeção. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o tempo de confeção.



3. Defina o nível de potência rodando o **Seletor multifunções** até ser apresentado o nível de potência adequado.
4. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.
A confeção é iniciada. Quando terminar:
1) O visor apresenta "0".
2) O forno apita 4 vezes.
3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Níveis de potência e variações de tempo

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

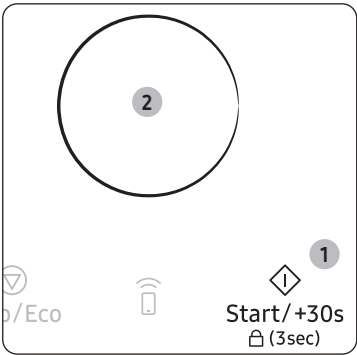
Nível de potência	Percentagem (%)	Potência (W)
MUITO ALTA	100	900
ALTA	78	700
MÉDIA ALTA	67	600
MÉDIA	50	450
MÉDIA BAIXA	33	300
DESCONGELAR	20	180
BAIXA	11	100

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

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

Ajustar o tempo de confeção

- Pode aumentar o tempo de confeção premindo o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** uma vez por cada 30 segundos que pretender adicionar.
- Verifique o progresso da confeção a qualquer momento, bastando abrir a porta
 - Aumente o tempo de confeção restante



- Método 1.**
Para aumentar o tempo de confeção dos alimentos durante a confeção, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** uma vez por cada 30 segundos que pretender adicionar.
- Exemplo: Para adicionar três minutos, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** seis vezes.

- Método 2.**
Basta rodar o **Seletor multifunções** para ajustar o tempo de confeção.
- Para aumentar o tempo de confeção, vire para a direita e, para diminuir o tempo de confeção, vire para a esquerda.

Parar a confeção

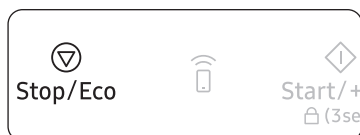
Pode parar de confeccionar a qualquer momento para que possa:

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

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

Definir o modo de poupança de energia

O forno tem um modo de poupança de energia.



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

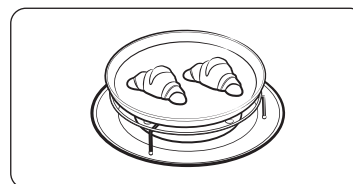
A luz do forno apaga-se se a porta estiver aberta durante mais de 5 minutos.

Convection (Convecção)

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

- Use sempre luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno, uma vez que estarão muito quentes.
- Pode ocorrer humidade na porta durante a utilização da convecção, quando a diferença de temperatura entre o interior e o exterior do forno for grande. Irá desaparecer decorridos alguns minutos.

Verifique se o elemento de aquecimento está na posição horizontal.

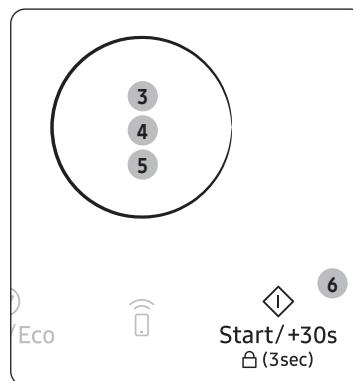


1. Coloque o recipiente na **prateleira inferior** ou na **prateleira inferior + placa para tostar**.



2. Prima o botão **Convection (Convecção)**.
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

(Modo de convecção)
180 °C (Temperatura)



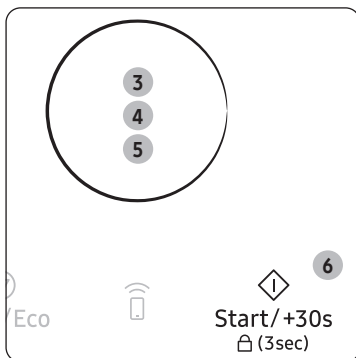
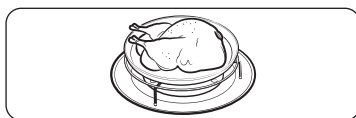
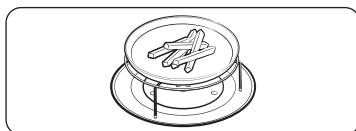
3. Defina a temperatura rodando o **Seletor multifunções**.
(Temperatura: 40 - 200 °C, intervalo de 5 °C)
4. Prima o **Seletor multifunções**.
5. Defina o tempo de confeção rodando o **Seletor multifunções**.
(Se pretender pré-aquecer o forno, selecione " : 0")
6. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: A confeção é iniciada. Quando terminar.
 - 1) O visor apresenta "0".
 - 2) O forno apita 4 vezes.
 - 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Utilização do forno micro-ondas

Air Fry

Esta função usa ar quente para alimentos congelados ou frescos mais estaladiços e saudáveis sem óleo. O modo de micro-ondas não é utilizado. Pode definir a temperatura, conforme necessário, num intervalo entre 100 °C e 200 °C. O tempo máximo de confeção é de 60 minutos.

- Use sempre luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno, uma vez que estarão muito quentes.
- Pode ocorrer humidade na porta durante a utilização de Air Fry, quando a diferença de temperatura entre o interior e o exterior do forno for grande.



1. Coloque o recipiente na **prateleira** ou na **prateleira + placa para tostar**.

- Prato fino (batatas fritas, pernas de frango, etc.): Prateleira superior
- Prato espesso (lombo de porco inteiro, frango inteiro, etc.): Prateleira inferior

2. Prima o botão **Air Fry**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

 (Modo Air Fry)
180 °C (Temperatura)

3. Defina a temperatura rodando o **Seletor multifunções**.

(Temperatura: 100 - 200 °C, intervalo de 5 °C)

4. Prima o **Seletor multifunções**.

5. Defina o tempo de confeção rodando o **Seletor multifunções**.

(Se pretender pré-aquecer o forno, selecione: "0")

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

Resultado: A confeção é iniciada. Quando terminar.

- 1) O visor apresenta ": 0".
- 2) O forno apita 4 vezes.
- 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

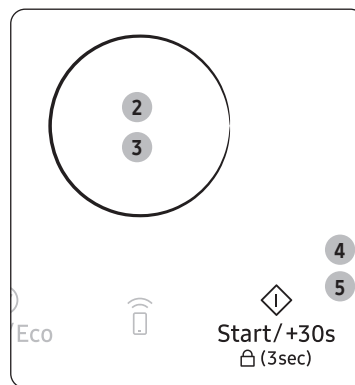
Utilizar as funções de Power Defrost (Descongelar rápido)

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

NOTA

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

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



1. Prima o botão **Power Defrost (Descongelar rápido)** durante 3 segundos.

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

3. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.

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

Resultado:

- A descongelação é iniciada.
- O forno emite um sinal sonoro durante a descongelação para o lembrar de que deve ir virando os alimentos.

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

Resultado: Quando terminar.

- 1) O visor apresenta "0".
- 2) O forno apita 4 vezes.
- 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Guia de Power Defrost (Descongelar rápido)

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

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

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1 Carne	200 - 1500	Proteja as extremidades com papel de alumínio. Quando o forno emitir um sinal sonoro, vire a carne ao contrário. Este programa é adequado para borrego, porco, bifes, costeletas, carne picada. Deixe repousar 20 a 60 minutos.
2 Carne branca	200 - 1500	Proteja as pontas das pernas e das asas com papel de alumínio. Quando o forno emitir um sinal sonoro, vire a carne branca ao contrário. Este programa é adequado para frangos inteiros, bem como para pedaços de frango. Deixe repousar 20 a 60 minutos.
3 Peixe	200 - 1500	Proteja o rabo de um peixe inteiro com papel de alumínio. Quando o forno emitir um sinal sonoro, vire o peixe ao contrário. Este programa é adequado para peixes inteiros, bem como para filetes de peixe. Deixe repousar 20 a 50 minutos.
4 Pão/Bolos	125 - 1000	Coloque o pão na horizontal, num pedaço de papel de cozinha, e vire-o ao contrário assim que o forno emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se possível, vire-o ao contrário assim que o forno emitir um sinal sonoro. (O forno continua a funcionar e é parado ao abrir a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, fatiado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Disponha os pães em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, biscoitos, cheesecakes e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa crocante, fruta e natas, nem para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar 10 a 30 minutos.
5 Fruta	100 - 600	Distribua a fruta uniformemente num prato de vidro plano. Este programa é adequado para todo o tipo de frutas. Deixe repousar 5 a 20 minutos.

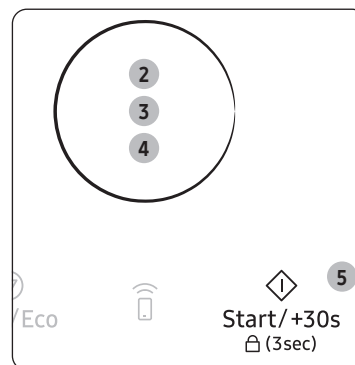
Utilizar as funções de Healthy Steam (Vapor saudável)

O modo de **Healthy Steam (Vapor saudável)** dispõe de 17 tempos de confeção pré-programados. Não é necessário definir os tempos de confeção nem o nível de potência. Pode cozinhar a vapor saudável com o vaporizador puro.

NOTA

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

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



1. Prima o botão **Healthy Steam (Vapor saudável)** durante 3 segundos.
2. Selecione a categoria de alimentos rodando o **Seletor multifunções** e prima o **Seletor multifunções**.
3. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar rodando o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.
4. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.
5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: A confeção é iniciada. Quando terminar.
 - 1) O visor apresenta "0".
 - 2) O forno apita 4 vezes.
 - 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Utilização do forno micro-ondas

Descrição do programa Healthy Steam (Vaporsaudável)

Saudável/Asiática

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1 Brócolos	250 500	Lave e limpe os brócolos frescos e prepare os floretes. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque os brócolos no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2 Cenouras às rodela	250 500	Lave e limpe as cenouras frescas. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque as cenouras no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
3 Couve-flor	250 500	Lave e limpe as couves-flores frescas e prepare os floretes. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque as couves-flores no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
4 Abóbora aos cubos	250 500	Pese as abóboras frescas, lavando e cortando em tamanhos ou cubos semelhantes. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque as abóboras no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
5 Batatas descascadas	250 500	Lave e descasque as batatas e corte-as num tamanho semelhante. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque as batatas no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
6 Legumes congelados	250 500	Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque os legumes congelados no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
7 Compota de fruta	400	Pese as frutas frescas (por exemplo, maçãs, peras, ameixas, alperce, mangas ou ananás) depois de descascar, lavando e cortando em tamanhos ou cubos semelhantes. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque as frutas no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
8 Arroz branco	250	Coloque o arroz branco no vaporizador de vidro. Adicione 500 ml de água fria. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 5 minutos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
9 Carne de vaca cozida	250 500	Pese a carne de vaca picada e crie uma forma esférica (cada com um diâmetro de 25 mm). Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque a carne de vaca no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
10 Filetes de salmão	300 600	Lave o peixe e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque os filetes de salmão no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
11 Peitos de frango	300 600	Lave os pedaços e pique a superfície da pele. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque os peitos de frango no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
12 Papas de frango fatiado	650	Corte a coxa de frango de 150 g em fatias e misture com amido de milho numa taça. Adicione 400 ml de água e caldo de frango ao vaporizador de vidro. Coloque a mistura de frango e 100 g de arroz inchado no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, mexa e deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
13 Peixe de carne branca cozido	250 500	Lave o bacalhau em água fria. Polvilhe com 1 colher de chá de sal e alguns grãos de pimenta. Pulverize com 1 colher de sopa de molho de soja e refrigere durante 30 minutos. Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Disponha 4 filetes numa única camada no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
14 Bolinhos de massa cozidos	300	Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Coloque o bolinho de massa congelado no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
15 Vegetais Folhosos	125 250	Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Lave os vegetais folhosos. Coloque-os no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
16 Ovos cozidos	350	Coloque 3 ovos, 250 ml de água, caldo de galinha, uma pitada de sal e 10 ml de óleo no vaporizador de vidro. Mexa lentamente com uma colher. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
17 Camarões cozidos	300	Adicione 100 ml de água ao vaporizador de vidro. Lave os camarões frescos. Coloque-os no tabuleiro e coloque no vaporizador de vidro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Utilizar as funções de Auto Cook (Confeção automática)

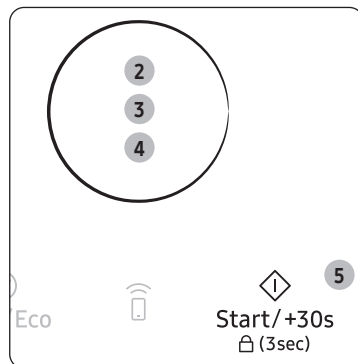
As funções de **Auto Cook (Confeção automática)** incluem/proporcionam tempos de confeção pré-programados.

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

NOTA

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

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



1. Prima o botão **Auto Cook (Confeção automática)**.
2. Selecione a categoria de alimentos rodando o **Seletor multifunções** e prima o **Seletor multifunções**.
3. Selecione o tipo de alimento que está a confeccionar rodando o **Seletor multifunções**. Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.
4. Selecione o tamanho da porção rodando o **Seletor multifunções**.
5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: A confeção é iniciada. Quando terminar.
 - 1) O visor apresenta "0".
 - 2) O forno apita 4 vezes.
 - 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Guia de Air Fry

A tabela seguinte apresenta os 12 programas automáticos de **Air Fry** para fritar. Contém as quantidades e instruções adequadas. Irá utilizar menos óleo em comparação com a fritura com óleo, e obter resultados saborosos. Os programas funcionam com uma combinação de convecção, aquecimento superior e energia de micro-ondas.

Este é composto por batatas/legumes (6), marisco (3), frango (3).

NOTA

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-1 Batatas fritas congeladas para forno	300 - 350 400 - 450	Distribua uniformemente as batatas fritas congeladas para forno na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-2 Croquetes de batata congelados	200 - 250 300 - 350	Distribua uniformemente os croquetes de batata congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-3 Batatas fritas caseiras	300 - 350 400 - 450	Use batatas de tipo duro a médio e lave-as. Descasque as batatas e corte-as em palitos com uma espessura de 10 x 10 mm. Mergulhe em água fria (durante 30 min.). Seque-as com uma toalha, pese-as e pincele-as com 5 g de azeite. Distribua uniformemente as batatas fritas caseiras na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-4 Gomos de batatas	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Lave as batatas de tamanho normal e corte-as em gomos. Pincele com azeite e especiarias. Coloque-as com o lado do corte na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
1-5 Aros de cebola congelados	100 - 150 200 - 250	Coloque aros de cebola panados congelados ou calamares panados congelados uniformemente na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Utilização do forno micro-ondas

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
1-6 Curgete às rodela	100 - 150 200 - 250	Lave e corte as curgetes. Pincele com 5 g de azeite e adicione especiarias. Coloque uniformemente as rodela na placa para tostar e coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-7 Camarões congelados	200 - 250 300 - 350	Distribua uniformemente os camarões panados congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-8 Lombos de peixe congelados	200 - 250 300 - 350	Distribua uniformemente os lombos de peixe congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-9 Calamares congelados	100 - 150 200 - 250	Distribua uniformemente os calamares panados congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-10 Nuggets de frango congelados	200 - 250 300 - 350	Distribua uniformemente os calamares panados congelados na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
1-11 Pernas de frango	200 - 250 300 - 350 400 - 450	Pese as pernas e pincele-as com azeite e especiarias. Coloque-as uniformemente na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
1-12 Asinhas de frango	200 - 250 300 - 350	Pese as asinhas de frango e pincele-as com azeite e especiarias. Coloque-as uniformemente na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.

Guia de confeção saudável

A tabela seguinte apresenta quantidades e instruções apropriadas sobre 15 programas de confeção saudável. Isto é composto por cereais/massas (3), legumes (6) e carne branca/peixe (6).

NOTA

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-1 Arroz integral	150 - 200 200 - 250	Utilize a taça para cozer com tampa. Adicione água fria no dobro da quantidade. Confeccione com cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar 5 a 10 minutos.
2-2 Quinoa	150 - 200 200 - 250	Utilize a taça para cozer com tampa. Adicione água fria no dobro da quantidade. Confeccione com cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
2-3 Macarrão	100 - 150 200 - 250	Utilize a taça para cozer. Adicione o quádruplo de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Confeccione sem cobertura. Mexa antes de deixar a apurar e, em seguida, drene rigorosamente. Deixe repousar 1 a 3 minutos.
2-4 Feijão verde	200 - 250 300 - 350	Lave e limpe os feijões verdes. Coloque-os uniformemente na taça para cozer com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água para 200 - 250 g e 45 ml (3 colheres de sopa) para 300 - 350 g. Coloque a taça no centro do prato giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-5 Espinafres	100 - 150 200 - 250	Lave e limpe os espinafres. Coloque-os na taça para cozer com tampa. Não adicione água. Coloque a taça no centro do prato giratório. Confeccione com cobertura. Mexa depois de confeccionar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-6 Batatas descascadas	300 - 350 400 - 450 500 - 550	Lave e descasque as batatas, corte-as em metades e coloque-as na taça para cozer com tampa. Adicione 15 a 30 ml de água (1 a 2 colheres de sopa). Mexa depois de confeccionar. Ao confeccionar quantidades superiores, mexa uma vez durante o processo. Deixe repousar 3 a 5 minutos.
2-7 Batatas gratinadas	400 - 450 800 - 850	Coloque as batatas gratinadas num recipiente de pyrex de vidro. Coloque o recipiente na prateleira inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
2-8 Beringelas grelhadas	100 - 150 200 - 250	Lave e corte as beringelas. Pincele com azeite e especiarias. Coloque uniformemente os pedaços na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Vire após o sinal sonoro ser emitido. Prima "Start" (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-9 Tomates grelhados	400 - 450 600 - 650	Lave e limpe os tomates. Corte-os em metades e coloque-os num prato para forno. Adicione queijo ralado por cima. Coloque o prato na prateleira superior. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-10 Peitos de frango	300 - 350 400 - 450	Lave o peito de frango e coloque num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas e perfure. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar 2 minutos.
2-11 Peitos de peru	300 - 350 400 - 450	Lave o peito de peru e coloque-o num recipiente fundo de vidro para forno. Cubra com película aderente para micro-ondas e perfure. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar 2 minutos.
2-12 Peitos de frango grelhados	300 - 350 400 - 450	Lave os peitos de frango, tempere-os e coloque-os na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Prima "Start" (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 2 minutos.
2-13 Filetes de peixe grelhados	200 - 300 400 - 500	Coloque uniformemente os filetes de peixe na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Prima "Start" (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 1 a 2 minutos.
2-14 Postas de salmão grelhadas	200 - 250 300 - 350	Coloque uniformemente os bifes de peixe na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Vire após o sinal sonoro ser emitido. Prima "Start" (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 2 minutos.
2-15 Peixe assado	300 - 350 400 - 500	Pincele a pele de todo o peixe (truta ou dourada) com azeite e adicione ervas aromáticas e especiarias. Coloque o peixe lado a lado, da cabeça ao rabo, na placa para tostar. Coloque a placa na prateleira superior. Vire-os assim que o sinal sonoro for emitido. Prima "Start" (Iniciar) para continuar. Deixe repousar 3 minutos.

Guia de fermentação de massa/iogurte

A seguinte tabela mostra como usar os programas automáticos para fermentação de massa ou iogurte caseiro.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
3-1 Massa para pizza	300 - 500	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
3-2 Massa para bolos	500 - 800	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
3-3 Massa para pão	600 - 900	Coloque a massa numa taça de tamanho adequado e coloque-a na prateleira inferior. Cubra com papel de alumínio.
3-4 Copos pequenos de iogurte	500	Distribua 150 g de iogurte natural por 5 copos de cerâmica ou frascos de vidro pequenos uniformemente (30 g cada). Adicione 100 ml de leite em cada copo. Utilize leite de longa duração (temperatura ambiente, 3,5 % de gordura). Cubra cada um com película aderente e coloque-o num círculo no prato giratório. Depois de terminar, guarde-os no frigorífico durante 6 horas. Pela primeira vez, recomendamos a utilização de fermento de bactéria de iogurte seco.
3-5 Taça grande de iogurte	500	Misture 150 g de iogurte natural com 500 ml de leite de longa duração (temperatura ambiente, 3,5 % de gordura). Verta uniformemente para uma taça grande de vidro. Cubra com película aderente e coloque no prato giratório. Depois de terminar, guarde no frigorífico durante 6 horas. Pela primeira vez, recomendamos a utilização de fermento de bactéria de iogurte seco.

Utilização do forno micro-ondas

Guia de Auto Reheat/Cook (Reaquecimento automático/Confeção automática)

A tabela seguinte apresenta quantidades e instruções apropriadas para Auto Cook (Confeção automática).

NOTA

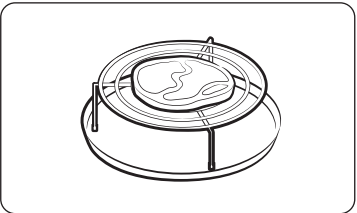
Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Código/ Alimento	Porção (g)	Instruções
4-1 Refeições prontas (Refrigeradas)	300 - 350 400 - 450	Coloque um prato de cerâmica e cubra-o com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para refeições compostas por 3 componentes (por exemplo, carne com molho, legumes e um acompanhamento como batatas, arroz ou massa). Deixe repousar 2 a 3 minutos.
4-2 Pizza congelada	300 - 350 400 - 450	Coloque a pizza congelada na prateleira inferior.
4-3 Lasanha congelada	400 - 450 600 - 650	Coloque a lasanha congelada num prato de tamanho adequado e que possa ser levado ao forno. Coloque o prato na prateleira inferior. Deixe repousar 3 a 4 minutos.
4-4 Frango assado	1100 - 1150 1200 - 1250	Pincele o frango refrigerado com azeite e especiarias. Coloque o lado do peito voltado para baixo, no meio da prateleira inferior. Vire assim que o forno emitir o sinal sonoro. Prima o botão Start/+30s (Iniciar/+30s) para continuar o processo. Deixe repousar 5 minutos.
4-5 Muffins	250 - 300	Verta massa em 6 a 8 copos de papel ou silicone para muffins (cada um de 45 g) e coloque na prateleira inferior. Inicie o programa (o forno está a pré-aquecer). Depois de o sinal sonoro ser emitido, insira a prateleira com os alimentos.

Grelhar

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

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



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

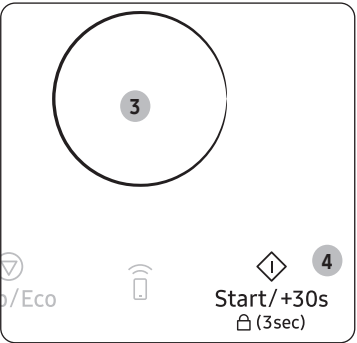


2. Prima o botão **Grill** (Grelhar).

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:



- Não é possível definir a temperatura da grelha.



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

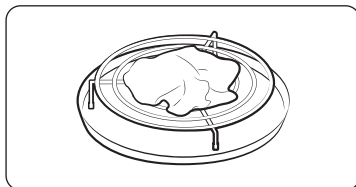
- O tempo máximo para grelhar é de 60 minutos.

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

Resultado: A grelha é iniciada. Quando terminar.

- 1) O visor apresenta "0".
- 2) O forno apita 4 vezes.
- 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Escolher os acessórios



A confeção por convecção tradicional requer utensílios de cozinha. Contudo, apenas deve utilizar utensílios que usasse no seu forno normal.

Geralmente, os recipientes que podem ser levados ao micro-ondas não são adequados para confeção por convecção. Não utilize recipientes de plástico, pratos, copos de papel, toalhas, etc.

Se pretender seleccionar um modo de confeção combinado (micro-ondas e grelha ou convecção), utilize apenas recipientes que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno.

NOTA

Para obter mais informações sobre utensílios adequados, consulte Guia de utensílios de cozinha na página 29.

Combinar micro-ondas e grelha

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

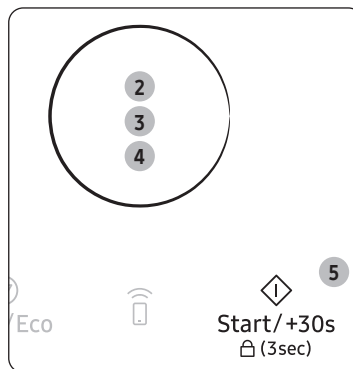
NOTA

Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos.

NOTA

Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno, uma vez que estarão muito quentes. Se utilizar a prateleira superior, pode melhorar a confeção e a grelha.

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



1. Prima o botão **Combi (Combinado)** durante 3 segundos.
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:
Cb - 1 (Micro-ondas + Grelhador)
2. Com o visor a indicar Cb-1, prima o **Seletor multifunções**.
Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:
 (Modo combinado de micro-ondas e grelhador)
3. Defina o tempo de confeção rodando o **Seletor multifunções**.
 - O tempo máximo de confeção é de 60 minutos. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o tempo de confeção.
 - Não é possível definir a temperatura da grelha.
4. Selecione o nível de potência adequado rodando o **Seletor multifunções** até que seja apresentada a potência correspondente (600, 450, 300, 180, 100 W).
5. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
Resultado: É iniciada a confeção combinada. Quando terminar.
 - 1) O visor apresenta "0".
 - 2) O forno apita 4 vezes.
 - 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Utilização do forno micro-ondas

Combinar micro-ondas e convecção

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

Muitos alimentos podem ser confecionados no modo combinado, especialmente:

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

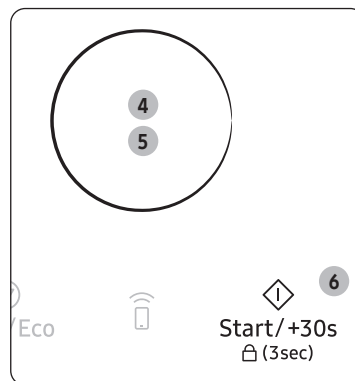
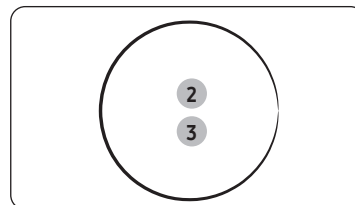
NOTA

Utilize SEMPRE utensílios de cozinha que possam ser levados ao micro-ondas e ao forno. Os pratos de vidro ou cerâmica são ideais, uma vez que permitem a penetração uniforme das micro-ondas nos alimentos.

NOTA

Use SEMPRE luvas de forno quando tocar nos recipientes dentro do forno, uma vez que estarão muito quentes. Se utilizar a prateleira inferior, pode obter melhores resultados de confeitura e tostagem.

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



1. Prima o botão **Combi (Combinado)** durante 3 segundos.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

Cb - 2 (Micro-ondas + convecção)

2. Com o **Seletor multifunções**, faça o visor indicar Cb-2 (micro-ondas + convecção) e, em seguida, prima o **Seletor multifunções**.

Resultado: São apresentadas as seguintes indicações:

 (Modo combinado de micro-ondas e convecção)
180 °C (Temperatura)

3. Defina a temperatura adequada rodando o **Seletor multifunções** (temperatura: 40 - 200 °C). Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o tempo de confeitura.

4. Defina o tempo de confeitura rodando o **Seletor multifunções**.

- O tempo máximo de confeitura é de 60 minutos. Nesse momento, prima o **Seletor multifunções** para definir o nível de potência.

5. Selecione o nível de potência adequado rodando o **Seletor multifunções** até que seja apresentada a potência correspondente (600, 450, 300, 180, 100 W).

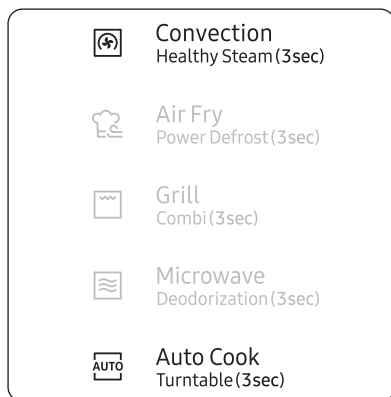
6. Prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.

Resultado: É iniciada a confeitura combinada. O forno é aquecido à temperatura pretendida e, em seguida, a confeitura em micro-ondas continua até o tempo de confeitura terminar. Quando terminar.

- 1) O visor apresenta "0".
- 2) O forno apita 4 vezes.
- 3) O sinal de lembrete final apita 3 vezes (uma vez a cada minuto).

Definir

Pode configurar o seu forno micro-ondas premindo o botão **Convection (Convecção)** e o botão **Auto Cook (Confeção automática)** em simultâneo.



Mostrador	Função
SE-1	Pode ligar ou desligar a rede Wi-Fi.
SE-2	Pode definir a hora do relógio.
SE-3	Pode seleccionar o formato de 12 horas ou 24 horas.
SE-4	Pode ligar ou desligar o som.

Utilizar as funções de Child Lock (Segurança para crianças)

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



1. Prima o botão **Child Lock (Segurança para crianças)** durante 3 segundos.

Resultado:

- O forno está bloqueado (não é possível seleccionar funções)
- O visor apresenta "L".

2. Para desbloquear o forno, prima o botão **Child Lock (Segurança para crianças)** durante 3 segundos.

Resultado: O forno pode ser utilizado normalmente.

Utilizar as funções de ligar/desligar do prato giratório

O botão **Turntable (Tabuleiro giratório)** permite-lhe utilizar pratos grandes que enchem todo o forno, impedindo a rotação do prato giratório (apenas no modo de confeção manual).

NOTA

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

AVISO

Nunca utilize o prato giratório sem alimentos no forno.

Motivo: Pode provocar incêndio ou danos na unidade.



1. Prima o botão **Turntable (Tabuleiro giratório)** durante 3 segundos ao configurar a função de micro-ondas, grelha, convecção, pré-aquecimento e combinação.
 - Não está disponível com a função pré-programada ou antes de premir o botão Microwave (micro-ondas), Grill (grelha), Convection (convecção), Preheat (pré-aquecimento) e Combi (combinação).

Resultado: O símbolo de ligar/desligar o Turntable (Tabuleiro giratório) é apresentado no visor, o prato giratório não roda durante a confeção.

(Modo Turntable desligado)

2. Para voltar a ligar o prato rotativo, volte a premir o botão **Turntable (Tabuleiro giratório)**.

Resultado: O símbolo de ligar/desligar do prato giratório desaparece do visor, o prato giratório roda.

NOTA

Este botão **Turntable (Tabuleiro giratório)** apenas está disponível durante a confeção.

Utilização do forno micro-ondas

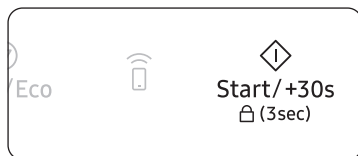
Utilizar a função Deodorization (Desodorização)

Utilize esta função depois da confeção de alimentos que produzam odores ou quando existir muito fumo no interior do forno.

Limpe primeiro o interior do forno.



1. Prima o botão **Deodorization (Desodorização)** durante 3 segundos e, em seguida, prima o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)**.
 - Quando terminar, o forno emite um sinal sonoro.

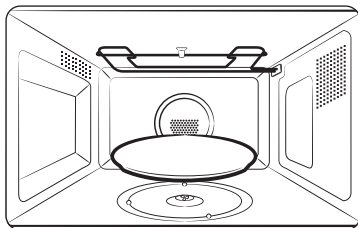


NOTA

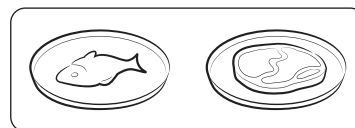
- O período de Desodorização foi especificado como 5 minutos. Aumenta 30 segundos sempre que o botão **Start/+30s (Iniciar/+30s)** for premido ou aumenta e diminui 10 segundos sempre que rodar o **Seletores multifunções**.
- O tempo máximo de desodorização é de 15 minutos.

Utilizar a placa para tostar

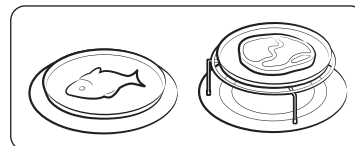
Esta placa para tostar permite-lhe tostar alimentos, não só na parte superior com o grelhador, mas também a parte inferior dos alimentos fica estaladiça e tostada devido à temperatura elevada da placa para tostar. A tabela indica-lhe vários alimentos que pode preparar na placa para tostar (ver página seguinte). A placa para tostar também pode ser utilizada para bacon, ovos, salsichas, etc.



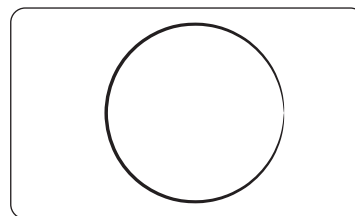
1. Coloque a placa para tostar diretamente no prato giratório e efetue o pré-aquecimento com a combinação de micro-ondas/grelhador mais elevada [600 W + grelha] seguindo os tempos e as instruções da tabela.
2. Se estiver a preparar alimentos como bacon e ovos pincele o prato com azeite para os tostar.



3. Coloque os alimentos na placa para tostar.



4. Coloque a placa para tostar na prateleira metálica (ou no prato giratório) no micro-ondas.



5. Selecione o tempo e a potência de confeção adequados. (Consulte a tabela na parte lateral)

⚠ CUIDADO

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

📖 NOTA

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

Guia da placa para tostar

Recomendamos o pré-aquecimento da placa para tostar diretamente no prato giratório. Pré-aqueça a placa para tostar com a função 600 W + grelha durante 5 min. e siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimentos	Quantidade	Tempo de pré-aquecimento (min.)	Modo de confeitão	Tempo de confeitão (min.)
Bacon	4 - 6 fatias	3 - 4	600 W + 200 °C	7 - 9
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar. Coloque as fatias lado a lado na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior.			
Tomates grelhados	200 g	3 - 4	300 W + grelha	6 - 7
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar. Corte os tomates em metades. Coloque um pouco de queijo por cima. Disponha num círculo na placa para tostar e coloque-a na prateleira superior.			
Omelete	300 g	3 - 4	450 W + grelha	6 - 8
	Instruções Bata 3 ovos e adicione 2 colheres de sopa, leite, ervas aromáticas e especiarias. Corte um tomate aos cubos. Pré-aqueça a placa para tostar, coloque pedaços de tomate na placa, adicione ovos batidos e 50 g de queijo ralado uniformemente. Coloque a placa na prateleira superior.			
Legumes grelhados	250 g	3 - 4	450 W + grelha	7 - 8
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar e pincele com 1 colher de sopa de azeite. Coloque legumes frescos fatiados na placa, por exemplo, pedaços de pimento, cebolas, curgete e cogumelos. Coloque a placa para tostar na prateleira superior.			
Mini crepes congelados com cobertura	250 g	2 - 3	1.ª fase: 300 W + 200 °C 2.ª fase: Apenas grelha	1.ª fase: 6 - 7 2.ª fase: 3 - 4
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar. Distribua os crepes uniformemente pela placa. Coloque a placa na prateleira superior.			
Pizza congelada	300 - 400 g	4 - 5	600 W + grelha	9 - 10
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar. Coloque a pizza congelada na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior.			
Baguetes congeladas (congeladas)	250 g	3 - 4	300 W + 200 °C	10 - 12
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar. Coloque as 4 baguetes congeladas com cobertura. (por exemplo, legumes, fiambre, molho de tomate e queijo). Coloque a placa para tostar na prateleira inferior.			
Nuggets de frango (congelados)	250 g	4	600 W + grelha	8 - 10
	Instruções Pré-aqueça a placa para tostar. Coloque uniformemente os nuggets de frango na placa para tostar. Coloque a placa para tostar na prateleira superior.			

Guia de confeitão com vapor puro

O vaporizador puro tem por base o princípio de confeitão a vapor, tendo sido concebido a pensar na velocidade no seu forno micro-ondas Samsung.

Este acessório é ideal para a preparação de arroz, massas, legumes, etc. em tempo recorde, preservando os valores nutricionais.

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



Taça



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas entre -10 °C e 130 °C.

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

Condições de utilização:

⚠ CUIDADO

Não utilizar:

- Para preparar alimentos com um elevado teor de açúcar ou gordura.
- Com a função de grelha, de aquecimento rotativo ou numa placa de fogão.

📖 NOTA

- Lave bem todas as peças em água com sabão antes da primeira utilização.
- Para ver os tempos de confeitão, consulte as instruções na tabela da página seguinte.

Manutenção:

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

Descongelar:

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

Utilização do forno micro-ondas

Confeção:

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeção (min.)	Manuseamento
Alcachofras	300 g (1 - 2 unidades)	900	5 - 6	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Lave e limpe as alcachofras. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Brócolos	300 g	1.º passo: 900 2.º passo: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese os brócolos após a lavagem. Corte em tamanho semelhante. (3 cm de largura, 4 cm de comprimento, 2 cm de altura). Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua os brócolos (parte do caule para baixo) pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Legumes congelados	300 g	1.º passo: 600 2.º passo: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese o legume congelado. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem os legumes congelados pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Arroz	250 g	900	15 - 18	Taça + tampa
	Instruções Coloque o arroz na taça para cozer. Adicione 500 ml de água fria. Cubra com a tampa. Após a confeção, o arroz branco deve ficar a apurar durante 5 minutos e o integral durante 10 minutos.			
Batatas descascadas	300 g	1.º passo: 450 2.º passo: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Lave e limpe as batatas. Descasque a pele e corte em tamanho semelhante (cada uma com 28 - 30 g). Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem as batatas pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Guisado (refrigerado)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Taça + tampa
	Instruções Coloque o guisado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900	3 - 4	Taça + tampa
	Instruções Coloque o guisado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			

Alimentos	Porção	Potência (W)	Tempo de confeção (min.)	Manuseamento
Sopa congelada	400 g	900	8 - 10	Taça + tampa
	Instruções Coloque a sopa congelada na taça para cozer. Cubra com a tampa. Mexa bem antes de deixar a apurar. Após a confeção, deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Bolinho de massa congelado com recheio de compota	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Taça + tampa
	Instruções Humedeça o topo dos bolinhos de massa com água fria. Coloque 1 a 2 bolinhos de massa lado a lado na taça para cozer. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Salmão congelado	300 g (2 unidades)	1.º passo: 600 2.º passo: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem o salmão congelado pelo tabuleiro. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Compota de fruta	300 g	1.º passo: 900 2.º passo: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Taça com tabuleiro + tampa
	Instruções Pese as frutas frescas (por exemplo, maçãs, peras, ameixas, alperce, mangas ou ananás) depois de descascar, lavando e cortando em tamanhos ou cubos semelhantes. Verta 150 ml de água e introduza o tabuleiro na taça. Distribua bem as batatas pelo tabuleiro. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Cubra com a tampa. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Manuseamento da panela a vapor puro



Precauções:

⚠ CUIDADO

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

SmartThings

Instalação

Aceda à Google Play Store, Galaxy Store ou Apple App Store e procure "SmartThings". Transfira e instale a aplicação SmartThings, fornecida pela Samsung Electronics, no seu smartphone.

NOTA

- A versão do software de apoio da aplicação SmartThings está sujeita a alterações de acordo com a política de apoio ao SO fornecida pelo fabricante. Além disso, relativamente à aplicação SmartThings ou às funções por esta suportadas, a nova política de atualizações da aplicação na versão do SO existente pode ser suspensa por motivos de facilidade de utilização ou segurança.
- Para fins de melhoria da sua facilidade de utilização ou desempenho, a aplicação SmartThings está sujeita a modificações sem aviso prévio. Dado que a versão do SO para telemóveis é atualizada anualmente, a SmartThings também é sujeita a atualizações contínuas, em função da mais recente versão do SO.
- Caso tenha alguma questão em relação às informações acima fornecidas, contacte-nos através do endereço st.service@samsung.com
- Os sistemas de encriptação recomendados incluem o WPA/TKIP e o WPA2/AES. Os protocolos de autenticação de Wi-Fi mais recentes ou não convencionais não são suportados.
- As redes sem fios poderão ser afetadas pelo ambiente de comunicações sem fios em redor.
- Se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver registado o endereço MAC do seu PC ou modem para identificação, o seu dispositivo poderá não conseguir ligar-se à Internet. Se tal acontecer, contacte o seu fornecedor de serviços de Internet e solicite-lhe assistência técnica.
- As definições de firewall do seu sistema de rede poderão impedir que o seu dispositivo aceda à Internet. Contacte o seu fornecedor de serviços de Internet e solicite-lhe assistência técnica. Se esta situação se mantiver, contacte o seu centro de assistência ou revendedor Samsung local.
- Para configurar as definições do ponto de acesso (PA) sem fios, consulte o manual de instruções do PA (router).
- O dispositivo suporta protocolos Wi-Fi de 2,4 GHz com IEEE 802.11 b/g/n e Soft-AP (recomenda-se IEEE 802.11 n).
- Os routers de Wi-Fi não autorizados poderão não conseguir ligar-se ao dispositivo aplicável.

Conta Samsung

Para utilizar a aplicação, é necessário registar a sua conta Samsung. Caso não tenha uma conta Samsung, siga as instruções no ecrã da aplicação para criá-la gratuitamente.

Começar

Ligue o dispositivo (frigorífico, forno micro-ondas, etc.) com o qual pretende efetuar a ligação, abra a aplicação SmartThings no telemóvel e siga as instruções abaixo.

Se surgir uma mensagem instantânea a informar que foi encontrado um novo dispositivo, toque em ADICIONAR AGORA.

Se não surgir uma mensagem instantânea, toque no botão + e depois selecione o dispositivo que pretende ligar na lista de dispositivos disponíveis.

Caso o seu dispositivo não se encontre na lista, adicione-o manualmente, selecionando primeiro o tipo de dispositivo e depois o modelo do dispositivo específico.

Siga as instruções para configurar o seu dispositivo.

1. Inicie sessão na sua conta Samsung (se não estiver já com sessão iniciada).
2. Adicione o dispositivo.
3. Verifique a ligação.
4. Encontre uma rede Wi-Fi e ligue o dispositivo à mesma.
5. Registe o dispositivo.
6. A configuração está concluída. O seu dispositivo aparecerá agora sob a forma de um cartão no ecrã Dispositivos pessoais.

Utilização do forno micro-ondas

Controlar o seu forno micro-ondas remotamente

Para controlar o forno micro-ondas remotamente, selecione o ícone do forno micro-ondas na aplicação SmartThings. É apresentado o ecrã de controlo do forno micro-ondas.

Também pode utilizar assistentes de reconhecimento de voz, como Samsung Bixby, Amazon Alexa ou Google Assistant, para controlar o forno micro-ondas remotamente.

Monitorização com a aplicação SmartThings.

Verifique o estado do forno micro-ondas.

Controlo remoto com a aplicação SmartThings.

- Antes do início da confeção, programe as definições do forno micro-ondas (modo, tempo, temperatura) remotamente a partir do seu dispositivo móvel.
- Ative o forno micro-ondas remotamente.*
- Desligue o forno micro-ondas remotamente.
- Uma vez iniciado o período de funcionamento do forno, defina ou altere o tempo de funcionamento ou a temperatura remotamente.*

Comando por voz

- Para controlar remotamente por voz, instale a aplicação Bixby.
- Antes de iniciar a aplicação Samsung Bixby, diga "Hi, Bixby".

Receitas de Auto Cook (Confeção automática)

Selecione o ícone do forno micro-ondas na aplicação SmartThings. Pode ver receitas de Auto Cook (Confeção automática) que pode preparar com o forno micro-ondas e enviar as definições da receita para o dispositivo.

NOTA

* Algumas opções ou configurações do forno micro-ondas podem não estar disponíveis para controlo remoto, por razões de segurança. Para utilizar o arranque remoto ou alterar remotamente o tempo ou a temperatura de confeção, é necessário ativar a função "Controlo Smart" do forno micro-ondas. Prima "Controlo Smart"  no forno micro-ondas. As luzes do ícone Controlo Inteligente Ligado acendem-se.

Controlo Smart	LIGADO/DESLIGADO			LIGADO	
Modos	Monitorização	Enviar definição para o dispositivo	Cancelar	Iniciar	Alterar temp. / tempo
Micro-ondas	☐	☐	☐	☒	☒
Grelhar	☐	☐	☐	☐	☐
Convecção	☐	☐	☐	☐	☐

NOTA

- A aplicação SmartThings poderá não funcionar corretamente em zonas onde existam interferências de ligações sem fios.
- O forno micro-ondas continuará a funcionar mesmo em caso de perda da ligação Wi-Fi.
- Se não especificar o tempo de confeção, não poderá iniciar o forno micro-ondas remotamente.
- A disponibilidade do serviço Bixby pode variar consoante o país. A aplicação Bixby reconhece determinados idiomas e determinados sotaques/dialetos.
- A interface do utilizador pode mudar e variar consoante o dispositivo.
- A disponibilidade dos fornecedores de conteúdos e das funções de Bixby pode variar consoante o país/operadora/idioma/modelo do dispositivo/versão do SO.
- Nos dispositivos iOS, quando selecionar o modo Eco ou tocar no botão de acesso ao ecrã inicial, a ligação Wi-Fi poderá perder-se e poderá ter de a restabelecer.

Guia de utensílios de cozinha

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

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

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

Utensílios de cozinha	Próprio para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ X	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se a utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de refeições rápidas		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	X	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	X	Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para forno e mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de 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	X	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	X	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	X	Podem provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓ X	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado ✓ X : com cuidado X : não seguro

Guia de confeção de alimentos

Microondas

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo 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 confeção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confeção de legumes congelados

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

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

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

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. Cubra com uma tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

NOTA

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

Alimento	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Brócolos	250	900	4 ½ - 5
	500		7 - 8
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Couves de Bruxelas	250	900	6 - 6 ½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
	Cenouras	250	900
Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Sirva após 3 minutos em repouso.			
Couve-flor		250	900
	500	7 ½ - 8 ½	
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Curgetes	250	900	4 - 4 ½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Alimento	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Beringelas	250	900	3 ½ - 4
	Instruções Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Alho francês	250	900	4 - 4 ½
	Instruções Corte o alho francês às rodelas grossas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cogumelos	125	900	1 ½ - 2
	250		2 ½ - 3
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione umas gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Cebolas	250	900	5 - 5 ½
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Pimentos	250	900	4 ½ - 5
	Instruções Corte os pimentos às rodelas pequenas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Batatas	250	900	4 - 5
	500		7 - 8
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Nabos	250	900	5 ½ - 6
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Guia de confeção de alimentos

Guia de confeção de arroz e massa

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

Alimentos	Porção (g)	Potência (W)	Tempo (min.)
Arroz branco (estufado)	250 375	900	15 - 16 17 ½ - 18 ½
	Instruções Adicione água fria no dobro da quantidade. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Arroz integral (estufado)	250 375	900	20 - 21 22 - 23
	Instruções Adicione água fria no dobro da quantidade. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Arroz misturado (arroz + arroz selvagem)	250	900	16 - 17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Milho misturado (arroz + grão)	250	900	17 - 18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Massa	250	900	10 - 11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Sirva após 5 minutos a apurar.		
Noodles instantâneos	1 embalagem pequena (80) 1 embalagem grande (120)	900	7 - 7 ½ 9 - 9 ½
	Instruções Utilize uma taça de pyrex de vidro. Coloque os noodles e adicione 350 ml de água à temperatura ambiente na taça. Confeccione com cobertura com película e faça alguns furos. Após a confeção, escoe a água e misture as especiarias para os noodles instantâneos.		

Reaquecer

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais. Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

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

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W. Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo. Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

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

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	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Bebidas (Café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900	1 - 1 ½ 2 - 2 ½ 3 - 3 ½ 3 ½ - 4
	Instruções Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha-a no forno microondas e mexa bem. Sirva após 1 a 2 minutos em repouso.		
Sopa (Frios)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ - 3 3 - 3 ½ 3 ½ - 4 4 ½ - 5
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Guisado (Frios)	350 g	600	4 ½ - 5 ½
	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. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Massa com molho (Frios)	350 g	600	3 ½ - 4 ½
	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. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Massa recheada com molho (Frios)	350 g	600	4 - 5
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, e novamente antes do tempo de espera e de servir. Sirva após 3 minutos em repouso.		

Guia de confeção de alimentos

Alimento	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Refeição no prato (Frios)	350 g	600	4 ½ - 5
	450 g		5 ½ - 6 ½
	550 g		6 ½ - 7 ½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 alimentos frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas. Sirva após 3 minutos em repouso.		
Fondue de queijo pronto a servir (Frios)	400 g	600	6 - 7
	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Sirva após 1 a 2 minutos em repouso.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

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

Alimento	Porção	Potência (W)	Relógio
Alimentos para bebés (Vegetais + Carne)	190 g	600	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. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Papas de aveia para bebés (Aveia + Leite + Fruta)	190 g	600	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. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		
Leite para bebés	100 ml	300	30 a 40 seg.
	200 ml		1 min a 1 min e 10 seg.
	Instruções Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Sirva após 2 a 3 minutos em repouso.		

Descongelação

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.

Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.

Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera da descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

NOTA

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

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

Alimento	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Carne			
Carne picada	250 g	180	6 - 7
	500 g		8 - 13
Costeletas de porco	250 g	180	7 - 8
	Instruções Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 15 a 30 minutos em repouso.		

Alimento	Porção	Potência (W)	Tempo (min.)
Aves			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	180	14 - 15
Frango inteiro	1200 g	180	32 - 34
Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 15 a 60 minutos em repouso.			
Peixe			
Filetes de peixe	200 g	180	6 - 7
Peixe inteiro	400 g	180	11 - 13
Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 10 a 25 minutos em repouso.			
Frutas			
Bagas	300 g	180	6 - 7
Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Sirva após 5 a 10 minutos em repouso.			
Pão			
Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	180	1 - 1 ½ 2 ½ - 3
Tosta/sanduíche	250 g	180	4 - 4 ½
Pão alemão (Trigo + Farinha de centeio)	500 g	180	7 - 9
Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação. Sirva após 5 a 20 minutos em repouso.			

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.

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

Guia para grelhar alimentos frescos

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

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

Utilize luvas de forno quando remover os alimentos.

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Torradas	4 unidades (cada de 25 g)	Apenas grelha	4 - 4 ½	3 - 4
	Instruções Coloque as torradas lado a lado na prateleira superior.			
Tomates grelhados	400 g (2 unidades)	300 W + grelha	6 - 8	-
	Instruções Corte os tomates em metades. Coloque um pouco de queijo por cima. Disponha num círculo num prato de pyrex de vidro plano. Coloque na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Tostas de queijo e tomate	4 unidades (300 g)	300 W + grelha	5 ½ - 7 ½	-
	Instruções Primeiro, torre as fatias de pão. Coloque a torrada com a cobertura na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Torrada havaiana (presunto, ananás, fatias de queijo)	4 unidades (500 g)	300 W + grelha	6 - 8	-
	Instruções Primeiro, torre as fatias de pão. Coloque a torrada com a cobertura na prateleira superior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Batatas assadas	500 g	600 W + grelha	12 - 14	-
	Instruções Corte as batatas em metades. Coloque-as num círculo na prateleira superior com o lado do corte na grelha.			
Batatas/Legumes gratinados (refrigerados)	450 g	450 W + grelha	11 - 13	-
	Instruções Coloque o gratinado fresco num pequeno prato de pyrex de vidro. Coloque o prato na prateleira superior. Após a confecção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + grelha	7 - 8	-
	Instruções Remova o caroço das maçãs e encha-as com passas e compota. Coloque algumas fatias de amêndoa por cima. Coloque as maçãs num prato de pyrex plano. Coloque o prato diretamente na prateleira inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 unidades)	300 W + grelha	10 - 12	9 - 11
	Instruções Pincele os pedaços de frango com azeite e especiarias. Coloque-os num círculo na prateleira superior. Após grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	450 W + grelha	22 - 23	21 - 22
	Instruções Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque o frango na prateleira inferior. Após grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400 - 500 g	300 W + grelha	6 - 8	7 - 8
	Instruções Pincele a pele de todo o peixe com azeite e adicione ervas aromáticas e especiarias. Coloque dois peixes lado a lado (da cabeça ao rabo) na prateleira superior. Após grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Banana	1 (200 g)	1.º passo: 450 W + grelha 2.º passo: grelha	7 - 7 ½	4 - 5
	Instruções Descasque e corte a banana com 1 cm de espessura e coloque-a na placa para tostar na prateleira superior. Pincele todos os lados com azeite. Se a banana ficar mole, reduza o tempo para 1 a 2 minutos com tipo mole. Deixe repousar 1 a 2 minutos.			
Inhame	200 g	450 W + grelha	11 - 11 ½	-
	Instruções Descasque e corte o inhame com 1,5 cm de espessura e coloque-o na placa para tostar, pincelando todos os lados com azeite. Coloque na prateleira superior e proceda à confecção. Deixe repousar 1 a 2 minutos.			

Convecção

A preparação por convecção é o método tradicional e bem conhecido de cozinhar alimentos num forno tradicional com ar quente.

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

Utensílios de cozinha para preparação por convecção:

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

Alimentos adequados para preparação por convecção:

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

Micro-ondas + convecção

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

A preparação por convecção é o método tradicional e bem conhecido de cozinhar alimentos num forno com circulação de ar quente através de uma ventoinha na parede posterior.

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

Devem permitir a passagem de micro-ondas. Devem poder ir ao forno (como vidro, cerâmica ou porcelana sem acabamentos metálicos). Semelhantes aos utensílios de cozinha descritos em "Micro-ondas + grelha".

Alimentos adequados para preparação por micro-ondas + convecção:

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

Guia de convecção para alimentos frescos e congelados

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

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Pizza Pizza congelada (pré-cozinhada)	300 - 400 g	1.º passo: 300 W + 200 °C 2.º passo: convec. 180 °C	7 - 9	5 - 6
Instruções Coloque a pizza na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Massa Lasanha congelada	400 g	1.º passo: 450 W + 200 °C 2.º passo: convec. 200 °C	16 - 18	3 - 4
Instruções Coloque num prato de pyrex de tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é adequada para micro-ondas e calor do forno). Coloque a massa gratinada congelada na prateleira inferior. Após a confeção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.				
Carne Borrego assado (médio)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
Instruções Pincele o borrego com azeite e tempere-o com pimenta, sal e paprica. Coloque-o na prateleira inferior, primeiro com o lado da gordura voltado para baixo. Após a confeção, envolva em papel de alumínio e deixe repousar 10 a 15 minutos.				
Frango assado	1000 - 1100 g	1.º passo: 450 W + 200 °C 2.º passo: 450 W + grelha	20 - 22	22 - 23 ½
Instruções Pincele o frango com azeite e especiarias. Coloque primeiro o peito de frango voltado para baixo e depois vire o peito para cima na prateleira. Deixe repousar 5 minutos.				

Alimentos	Porção	Energia	1.º passo (min.)	2.º passo (min.)
Pão				
Pães frescos	6 unidades (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Instruções Coloque os pães num círculo na prateleira inferior. Deixe repousar 2 a 3 minutos.			
Pão de alho (refrigerado, pré-cozinhado)	200 g (1 unidade)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Instruções Coloque a baguete refrigerada em papel vegetal na prateleira inferior. Após a confecção, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Bolo				
Bolo mármore (massa fresca)	500 g	Apenas 180 °C	38 - 43	-
	Instruções Coloque a massa fresca numa forma pequena, retangular, metálica e preta (25 cm de comprimento). Coloque o bolo na prateleira inferior. Após a confecção, deixe repousar durante 5 a 10 minutos.			
Bolos pequenos (massa fresca)	10 x 28 g	Apenas 160 °C	31 - 34	-
	Instruções Coloque a massa fresca uniformemente nos copos de papel e coloque no tabuleiro na prateleira inferior. Após a confecção, deixe repousar 5 minutos.			
Bolachas (massa fresca)	200 - 250 g	Apenas 200 °C	15 - 20	-
	Instruções Coloque a massa de bolachas refrigerada em papel vegetal na prateleira inferior.			
Bolo congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Instruções Coloque o bolo congelado diretamente na prateleira inferior. Depois de descongelar e aquecer, deixe repousar 15 a 20 minutos.			

Sugestões e truques

Derreter manteiga

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

Derreter chocolate

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

Derreter mel cristalizado

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

Dissolver gelatina

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

Cobertura glacé (para bolos)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

Fazer compota

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

Fazer pudim

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

Torrar amêndoas em lascas

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Resolução de problemas e código de informação

Resolução de problemas

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

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

Problema	Motivo	Ação
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 objetos na parte de cima do forno.	Remova todos os objetos da parte superior do forno.
Não é possível abrir a porta corretamente.	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 corretamente.	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 micro-ondas e ligue o micro-ondas durante 1 a 2 minutos para verificar se a água é aquecida. Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função. Utilize um recipiente de confeção com um fundo plano.
A função de descongelação não funciona.	Estão a ser cozinhados demasiados alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos e reinicie a função.
A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga.	A porta ficou aberta durante muito tempo.	A luz interior pode desligar-se automaticamente quando a função Eco está ligada. Feche e abra novamente a porta 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.

Resolução de problemas e código de informação

Problema	Motivo	Ação
O forno não está nivelado.	O forno está instalado numa superfície desnivelada.	Certifique-se de que o forno é instalado numa superfície plana e estável.
Ocorrem faíscas durante a cozedura.	São utilizados recipientes de metal durante as funções de forno/ descongelação.	Não utilize recipientes de metal.
Quando é ligado, o forno começa a trabalhar imediatamente.	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta e verifique novamente.
O forno está a emitir eletricidade.	A fonte de alimentação ou a tomada não têm uma ligação à terra adequada.	Certifique-se de que a fonte de alimentação e a tomada têm uma ligação à terra adequada.
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.
Prato giratório		
Enquanto gira, o prato giratório sai do sítio ou para de girar.	Não existe anel de roletes ou o anel de roletes não está devidamente colocado.	Instale o anel de roletes e, depois, tente novamente.
O prato giratório arrasta-se enquanto gira.	O anel de roletes não está devidamente colocado, existem demasiados alimentos ou o recipiente é demasiado grande e toca no interior do microondas.	Ajuste a quantidade de alimentos e não utilize recipientes demasiado grandes.
O prato giratório abana enquanto gira e faz ruído.	Existem resíduos de comida no fundo do forno.	Remova os resíduos de comida existentes no fundo do forno.

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

Problema	Motivo	Ação
O forno não confeciona 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 corretos.	Utilize utensílios de cozinha adequados com fundo plano.
Cozer a vapor		
Consigo ouvir a água a ferver durante a confeção a vapor	A água é aquecida utilizando o aquecedor de vapor.	Não se trata de uma avaria do forno.
Ocorre um som invulgar quando interrompo a confeção a vapor.	A água é removida do interior do aquecedor de vapor depois de a confeção a vapor terminar.	Não se trata de uma avaria do forno.

Aplicação SmartThings

Problema	Ação
Não foi possível encontrar "SmartThings" no mercado de aplicações.	A versão do software de apoio da aplicação SmartThings está sujeita a alterações de acordo com a política de apoio ao SO fornecida pelo fabricante. Além disso, relativamente à aplicação SmartThings ou às funções por esta suportadas, a nova política de atualizações da aplicação na versão do SO existente pode ser suspensa por motivos de facilidade de utilização ou segurança.
A aplicação SmartThings não funciona.	A aplicação SmartThings apenas está disponível para modelos compatíveis.
A aplicação SmartThings está instalada, mas não está ligada ao meu forno.	Para utilizar a aplicação, é necessário iniciar sessão na sua conta Samsung. Certifique-se de que o seu router está a funcionar correctamente. Se não tiver ligado o seu forno à aplicação SmartThings após a instalação da mesma, deverá fazê-lo através da respetiva função de registo de dispositivos.
Não foi possível iniciar sessão na aplicação.	Para utilizar a aplicação, é necessário iniciar sessão na sua conta Samsung. Caso não tenha uma conta Samsung, siga as instruções no ecrã da aplicação para criá-la.
Quando tento registar o meu forno, surge uma mensagem de erro.	A Easy Connection pode falhar devido à distância em relação ao seu ponto de acesso (PA) ou a interferências elétricas no ambiente em redor. Aguarde um momento e tente novamente.
A ligação da SmartThings ao meu forno foi bem-sucedida, mas a aplicação não funciona.	Saia da aplicação SmartThings e reinicie-a, ou desligue o router e volte a ligá-lo. Desligue a fonte de alimentação principal do forno no interruptor principal ou remova a ficha (se instalada) da tomada durante 60 segundos e, em seguida, volte a ligar antes de tentar novamente.

NOTA

Se as diretrizes acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de apoio ao cliente local da SAMSUNG.

Leia as seguintes informações:

- Os números de modelo e de série, normalmente impressos na traseira do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o seu revendedor local ou o serviço de pós-venda SAMSUNG.

Resolução de problemas e código de informação

Códigos de informação

Código	Descrição	Ação
C-20	É necessário um sensor de temperatura para verificar.	Prima o botão Stop/Eco (Parar/Eco) e acione novamente. Se isso ocorrer novamente, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente ajustar novamente.
C-F1	Só ocorre quando a função de leitura ou escrita da EEPROM não está a funcionar.	Se aparecer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-21	O sensor de temperatura deteta uma temperatura superior à temperatura definida.	Desligue o forno micro-ondas para arrefecer o produto e, em seguida, tente configurar novamente. Se aparecer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.
C-F2	A tecla está avariada.	Prima o botão Stop/Eco (Parar/Eco) para voltar a tentar.
C-d0		Limpe as teclas e verifique se existe água na superfície em redor da tecla. Se isso ocorrer novamente, desligue o forno micro-ondas durante mais de 30 segundos e tente ajustar novamente. Se aparecer novamente, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

NOTA

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

Características técnicas

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

Modelo	MC32D*7736K*** / MC32D*7746K*** / MC32D*7636K*** / MC32D*7646K***
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo energético	
Potência máxima	2900 W
Micro-ondas	1400 W
Grelha (elemento de aquecimento)	1500 W
Convecção (elemento de aquecimento)	Máx. de 2100 W
Potência	100 W / 900 W - 7 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	523 x 330 x 515 mm
Cavidade do forno	373 x 233 x 363 mm
Volume	32 litros
Peso	
Líquido	20,4 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")		1,9 W
Período de tempo para gestão de potência (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consumo energético no modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tempo para gestão de potência (min.)	20 min.
Bluetooth	Consumo energético no modo de espera (W)	1,9 W
	Período de tempo para gestão de potência (min.)	20 min.
Modo desligado	Consumo de energia (W)	0,5 W
	Período de tempo para gestão de potência (min.)	20 min.

Dados determinados de acordo com a norma EN 50564 e o Regulamento (CE) n.º 1275/2008.

O consumo de energia pode aumentar, consoante a definição de tempo limite do ecrã.

NOTA

A Samsung declara que este equipamento de rádio se encontra em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos legais aplicáveis no Reino Unido.

Os textos integrais das declarações de conformidade da UE e do Reino Unido encontram-se disponíveis no seguinte endereço Internet: A Declaração de Conformidade oficial pode ser encontrada em <http://www.samsung.com>.

Aceda a Suporte > Pesquisar Suporte do Produto e introduza o nome do modelo.

	Gama de frequência	Potência de emissão (máx.)
Wi-Fi	2412 - 2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402 - 2480 MHz	10 dBm

Aviso Open Source

O software incluído neste produto contém software open source.

O seguinte URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 direciona para informações sobre a licença de código aberto relacionada com este produto.



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

