

MANUALE D'USO

FORNO DA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUBACKOFEN

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

MANUAL DE USO

HORNO EMPOTRADO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRAR

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

SF4400MCX1



---

**ITALIANO**

---

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarLa per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

---

**ENGLISH**

---

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

---

**FRANÇAIS**

---

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

---

**DEUTSCH**

---

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

---

**NEDERLANDS**

---

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

---

**ESPAÑOL**

---

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

---

**PORTUGUÊS**

---

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

---

**РУССКИЙ**

---

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

---

**POLSKI**

---

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

<b>1</b>	<b>Instruções</b>	<b>353</b>
1.1	Instruções gerais de segurança	353
1.2	Instruções para utilização do micro-ondas	354
1.3	Para reduzir o risco de lesões pessoais Instalação da ligação à terra	356
1.4	Responsabilidade do fabricante	356
1.5	Finalidade do aparelho	356
1.6	Placa de identificação	356
1.7	Dicas sobre energia e ambiente	357
1.8	Eliminação	357
1.9	Este manual de utilização	358
1.10	Como ler o manual do utilizador	358
<b>2</b>	<b>Descrição</b>	<b>359</b>
2.1	Nomes de Peças e Acessórios do Forno	359
2.2	Especificações	360
<b>3</b>	<b>Utilização</b>	<b>361</b>
3.1	Prato rotativo	361
3.2	Utensílios	362
3.3	Materiais que pode utilizar num micro-ondas	363
3.4	Materiais a evitar num micro-ondas	364
3.5	O seu novo aparelho	364
3.6	Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez	368
3.7	Programação do forno	368
3.8	Micro-ondas	370
3.9	Funcionamento MicroCombi	372
3.10	Programas automáticos	373
3.11	Programas de descongelação	374
3.12	Definir as opções de ajuste da hora	375
3.13	Bloqueio para crianças	376
3.14	Função Memória	377
3.15	Início rápido	377
<b>4</b>	<b>Guia de Culinária Especializada</b>	<b>378</b>
4.1	Descongelação, aquecimento e cozedura com o micro-ondas	378
4.2	Descongelação, aquecimento ou cozedura de alimentos congelados	380
4.3	Aquecimento de alimentos	382
4.4	Cozer alimentos	384
4.5	Pipocas para micro-ondas	385
4.6	Dicas para o micro-ondas	386
4.7	Bolos e pastéis	386
4.8	Dicas de assadura	389
4.9	Assar e grelhar	390
4.10	Dicas para assar e grelhar	397
4.11	Bolos, grelhados, torradas com coberturas	398

# Índice

4.12 Produtos de conveniência, congelados	399
<b>5 Limpeza e manutenção</b>	<b>400</b>
5.1 Agentes de limpeza	400
5.2 Tabela de avarias	402
5.3 Acrilamida nos alimentos	403
<b>6 Instalação</b>	<b>404</b>
6.1 Unidades instaladas	404
6.2 Dimensões da instalação	405
6.3 Informação importante	407

Aconselhamos-lhe a ler atentamente este manual, que contém todas as instruções para manter inalteradas as qualidades funcionais e estéticas do equipamento.

Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Instruções

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES POR FAVOR LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA UTILIZAÇÃO FUTURA.

#### 1.1 Instruções gerais de segurança

##### Risco de ferimentos pessoais

- AVISO: Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, o forno não deverá ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa habilitada.
- AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não um técnico habilitado realizar qualquer operação de manutenção ou reparação que envolva a remoção da tampa que oferece proteção contra a exposição à energia do micro-ondas.
- AVISO: Líquidos e outros alimentos não deverão ser aquecidos em recipientes vedados uma vez que poderão explodir.
- AVISO: Este aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se muito quentes durante a utilização.
- Nunca toque nos elementos de aquecimento durante a utilização.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos a uma distância segura se não forem continuamente vigiadas.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência na utilização de equipamentos eléctricos, desde que supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas que sejam responsáveis pela sua segurança.
- As crianças nunca devem brincar com o aparelho.
- O equipamento nunca deve ser limpo por crianças não supervisionadas.
- Desligue o aparelho imediatamente após a utilização.
- No caso de emissão de fumo, desligue o equipamento e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- Nunca tente apagar uma chama ou fogo com água.
- A instalação e as intervenções de assistência técnica devem ser realizadas por pessoal qualificado e de acordo com as normas vigentes.
- Não modifique este aparelho.



## Instruções

- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas do aparelho.
- Nunca tente reparar o aparelho por conta própria ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contate de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

### Risco de danos ao aparelho

- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Utilize utensílios de madeira ou plástico.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não obstrua as aberturas de ventilação e as fendas de dispersão do calor.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Não utilize, em caso algum, o equipamento para aquecer o ambiente.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta do aparelho.
- Verifique se não há objetos presos nas portas.

### 1.2 Instruções para utilização do micro-ondas

- Verifique o aparelho visualmente durante a cozedura de alimentos em recipientes de plástico ou papel.
- Utilize o micro-ondas apenas para preparar alimentos para consumo. Outros tipos de aplicações são estritamente proibidos (por exemplo, secar roupas, aquecer pantufas, esponjas, panos húmidos ou semelhantes, desidratar alimentos) porque podem comportar um risco de lesões ou incêndio.
- Limpe o aparelho constantemente e remova quaisquer resíduos de alimentos.
- Não utilize o micro-ondas para secar alimentos.
- Não utilize o micro-ondas para aquecer óleos ou fritar.
- Não utilize o aparelho para aquecer alimentos ou bebidas que contenham álcool.
- Os alimentos para bebés não devem ser aquecidos em recipientes fechados. Remova a tampa ou o bico (no caso de biberões). Verifique sempre a temperatura da preparação após o término do aquecimento; não deve estar muito alta. Para uma temperatura uniforme e para evitar queimaduras, mexa ou agite o conteúdo.



- Não aqueça ovos com casca ou ovos cozidos inteiros; podem explodir mesmo após a conclusão do processo de aquecimento.
- Antes de cozinhar alimentos com pele ou casca dura (por exemplo, batatas, maçãs, etc.) é necessário perfurar a pele/casca.
- Não aqueça alimentos contidos em embalagens para alimentos.
- Não utilize as funções de micro-ondas com o forno vazio.
- Utilize panelas e utensílios adequados para uso num forno de micro-ondas.
- Não utilize recipientes de alumínio para cozinhar alimentos.
- Não utilize louças com decorações metálicas (folheados a ouro ou prata).
- O aparelho funciona na banda ISM de 2,4 GHz.
- Em conformidade com as disposições relativas à compatibilidade eletromagnética, o aparelho pertence ao grupo 2 e à classe B (EN 55011).

As instruções de utilização para aparelhos fixos e aparelhos encastráveis que sejam utilizados a uma altura igual ou superior a 900 mm acima do chão e tenham pratos rotativos destacáveis devem indicar que se deve ter o cuidado de não deslocar o prato rotativo ao retirar recipientes do aparelho. Isto não é aplicável a aparelhos com porta basculante inferior horizontal.

Este aparelho está em conformidade com as normas e diretivas em vigor relativamente à segurança e compatibilidade eletromagnética. No entanto, recomenda-se que os utilizadores de pacemaker mantenham uma distância mínima de 20-30 cm entre o micro-ondas em funcionamento e o pacemaker. Consulte o fabricante do pacemaker para obter mais informações.



## Instruções

### 1.3 Para reduzir o risco de lesões pessoais Instalação da ligação à terra



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Risco de choque elétrico. O toque em alguns componentes internos pode causar lesões graves ou morte. Não desmonte este aparelho.
- Perigo de choque elétrico
- Uma utilização inadequada da ligação à terra poderá resultar em choque elétrico.
- Não ligue a uma tomada até o equipamento estar corretamente instalado e ligado à terra.
- Este equipamento deverá ser ligado à terra. Em caso de curto-circuito elétrico, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um cabo de escape para a corrente elétrica.
- Consulte um electricista ou técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções de ligação à terra ou se permanecerem dúvidas relativamente à ligação à terra do aparelho.
- Se for necessário utilizar um cabo de extensão, utilize apenas um cabo de extensão de 3 fios.

1. É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir riscos de ficar preso ou tropeçar num cabo mais longo.
2. Se for utilizado um cabo mais longo ou um cabo de extensão:
  - A tensão elétrica indicada do cabo ou extensão deverá ser, pelo menos, igual à tensão elétrica do aparelho.

- O cabo de extensão deverá ser um cabo de 3 fios com ligação à terra.
- O cabo comprido deve ser instalado de forma a não ficar pendurado na bancada ou mesa, de onde as crianças podem puxá-lo ou tropeçar sobre o mesmo.

### 1.4 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas ou bens provocados por:

- Utilização do aparelho diferente daquela prevista;
- Não observância das prescrições do manual do utilizador;
- Modificação indevida de qualquer peça do aparelho;
- Utilização de peças sobresselentes não originais.

### 1.5 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é considerada imprópria. Não pode ser utilizado:
  - em cozinhas para funcionários da empresa, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - em estabelecimentos rurais/casas de turismo rural;
  - por clientes em hotéis, motéis e outras ambientes residenciais;
  - em alojamentos com regime de pequeno-almoço.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando remoto.

### 1.6 Placa de identificação

- A chapa de características contém os dados técnicos, o número de série e a marca do aparelho. Não retire a chapa de características por qualquer motivo.





## 1.7 Dicas sobre energia e ambiente

Aqui pode encontrar dicas sobre como poupar energia ao assar e grelhar e como eliminar corretamente o seu aparelho.

### Para poupar energia

- Pré-aqueça o forno apenas se isso estiver especificado na receita ou nas tabelas de instruções de funcionamento.
- Utilize formas de cozer escuras, lacadas a preto ou esmaltadas. Absorvem o calor particularmente bem.
- Abra a porta do forno o menos frequentemente possível enquanto estiver a cozer, assar ou grelhar.
- É melhor assar vários bolos um após o outro. O forno ainda está quente. Isto reduz o tempo de cozedura para o segundo bolo.
- Também pode colocar duas formas de pão lado a lado.

## 1.8 Eliminação



Este aparelho está de acordo com a diretiva europeia 2002/96/CE sobre Eliminação de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE). A diretiva propõe um enquadramento para a recolha e reciclagem de aparelhos antigos, que é válido em toda a UE.



### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Desligue a alimentação elétrica.
- Extraia o cabo de alimentação eléctrica da instalação eléctrica.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação eléctrica e retire-o juntamente com a ficha (se presente).
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva de resíduos eléctricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Os nossos aparelhos são embalados em materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de reciclagem.



### Embalagem de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe a embalagem ou partes da mesma sem vigilância.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.



## Instruções

### 1.9 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e por isso deve ser conservado íntegro e ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.

- Antes de usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

### 1.10 Como ler o manual do utilizador

Este manual utiliza as seguintes convenções de leitura:

#### Instruções



Informações gerais sobre este manual de utilização, a segurança e a eliminação final.

#### Descrição



Descrição do aparelho e dos seus acessórios.

#### Utilização



Informações sobre a utilização do aparelho e dos seus acessórios, conselhos de cozedura.

#### Limpeza e manutenção



Informações para a limpeza e manutenção adequadas do aparelho.

#### Instalação



Informação para o técnico qualificado: instalação, funcionamento e inspeção.



Advertências de segurança



Informação



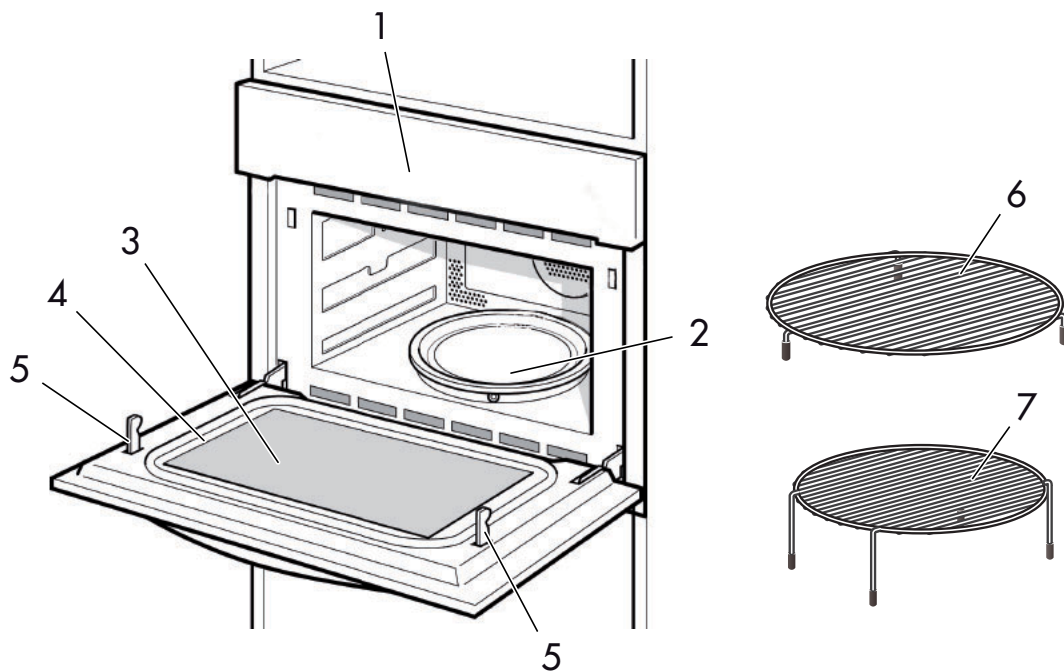
Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.
  - Instruções de utilização individual.



## 2 Descrição

### 2.1 Nomes de Peças e Acessórios do Forno



1 Painel de controlo

2 Prato rotativo de vidro

3 Janela de visualização

4 Armação da porta

5 Sistema de bloqueio de segurança

6 Grelha de arame inferior

7 Grelha de arame superior



## 2.2 Especificações

<b>Modelo:</b>	SF4400MCX1
<b>Tensão nominal:</b>	230V~50Hz
<b>Potência de saída nominal (micro-ondas):</b>	900W
<b>Capacidade do micro-ondas:</b>	44 L
<b>Diâmetro do prato:</b>	Ø 360 mm
<b>Dimensões exteriores:</b>	597x568x454mm
<b>Peso líquido:</b>	Aprox. 36 kg



## 3 Utilização

Remova o micro-ondas e todos os materiais do cartão e da cavidade do micro-ondas

O seu micro-ondas é fornecido com os seguintes acessórios:

- Prato rotativo de vidro.
- Grelha de arame inferior.
- Grelha de arame superior.
- Conjunto do aro do prato rotativo.
- Manual de instruções.

### 3.1 Prato rotativo

Como uma superfície para a grelha de arame.

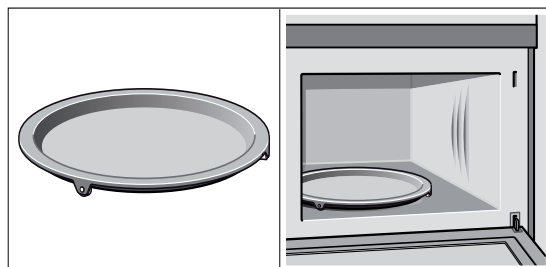
Os alimentos que exigem particularmente muito calor por baixo podem ser preparados diretamente no prato rotativo.

O prato rotativo pode girar no sentido horário ou anti-horário.

- Nunca utilize o micro-ondas sem o prato rotativo.
- O prato rotativo pode suportar no máx. 5 kg.
- O prato rotativo deve girar quando utilizar todos os tipos de aquecimento.
- Nunca coloque o prato rotativo de vidro na posição invertida. O tabuleiro de vidro nunca deve ser limitado.
- Tanto o prato rotativo de vidro como o conjunto do aro do prato rotativo devem ser sempre utilizados ao cozinhar.
- Todos os alimentos e recipientes de alimentos devem ser sempre colocados no prato rotativo de vidro ao cozinhar.
- Se o prato rotativo em vidro ou o conjunto do aro do prato rotativo estalar ou se partir, contacte o centro de reparação autorizado mais próximo de si.
- O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à procura atual.

### Instalação do prato rotativo

Coloque o prato rotativo no centro do compartimento de cozedura. Assegure-se de que está devidamente encaixado.



### Grelha de arame inferior



Para o micro-ondas e para cozer e assar no forno.

### Grelha de arame superior



Para grelhar, por exemplo, bifes, salsichas e para torrar pão.

Como suporte de pratos pouco profundos.

### Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os com água quente com sabão e um pano de pratos macio.



## 3.2 Utensílios



Cuidado

**Perigo de ferimentos pessoais**

É perigoso para qualquer pessoa que não um técnico habilitado realizar qualquer operação de manutenção ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura que protege contra a exposição à energia do micro-ondas.

Consulte as instruções em «Materiais que pode utilizar num micro-ondas». Poderão existir alguns utensílios não metálicos que, por motivos de segurança, não deverão ser utilizados no micro-ondas. Em caso de dúvida, poderá testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.

Teste de utensílio:

1. Encha um recipiente que pode ser utilizado no micro-ondas com 1 copo de água fria (250 ml) juntamente com o utensílio em questão.
2. Cozinhe na potência máxima durante 1 minuto.
3. Toque com cuidado no utensílio. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize no micro-ondas.
4. Não exceda o tempo de cozedura de 1 minuto.



## 3.3 Materiais que pode utilizar num micro-ondas

Utensílios	Observações
Prato tostador	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato tostador deverá ficar, pelo menos, 5 mm acima do prato rotativo. Uma utilização incorreta poderá fazer com que o prato rotativo se parta.
Loiça	Apenas a que puder ser utilizada no micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não utilize pratos rachados ou lascados.
Jarros de vidro	Remova sempre a tampa. Utilize apenas para aquecer alimentos até à temperatura morna. A maior parte dos jarros de vidro não são resistentes ao calor e podem partir-se.
Loiça de vidro	Apenas loiça de vidro resistente ao calor. Certifique-se de que não há acabamentos metálicos. Não utilize pratos rachados ou lascados.
Sacos para cozinhar no micro-ondas	Siga as instruções do fabricante. Não feche com um atilho metálico. Faça cortes para deixar o vapor sair.
Pratos e copos de papel	Utilize apenas para cozinhar/aquecer durante pouco tempo. Não deixe o micro-ondas sem vigilância durante a cozedura.
Papel absorvente	Utilize para tapar os alimentos ao aquecer novamente e absorver gordura. Utilize com supervisão apenas durante um curto período de tempo.
Papel vegetal	Utilize como cobertura para evitar salpicos ou como embrulho para cozinhar a vapor.
Plástico	Apenas a que puder ser utilizada no micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deverá apresentar a etiqueta «Pode ser utilizado no micro-ondas». Alguns recipientes de plástico amolecem à medida que os alimentos aquecem no seu interior. Os «sacos para cozinhar» e os sacos de plástico fechados devem ser cortados, perfurados ou ventilados, conforme indicado na embalagem.
Película de plástico	Apenas a que puder ser utilizada no micro-ondas. Utilize para tapar alimentos durante a cozedura para reter a humidade. Não deixe a película de plástico tocar nos alimentos.
Termómetros	Apenas os que puderem ser utilizados no micro-ondas (termómetros para carne e doces).
Papel de cera	Utilize como cobertura para evitar salpicos e reter a humidade.



## Utilização

### 3.4 Materiais a evitar num micro-ondas

Utensílios	Observações
Tabuleiro de alumínio	Poderá causar um arco elétrico. Transfira os alimentos para um prato que possa ser utilizado no micro-ondas
Cartão para alimentos com pega de metal	Poderá causar um arco elétrico. Transfira os alimentos para um prato que possa ser utilizado no micro-ondas.
Utensílios metálicos ou revestidos a metal	O metal protege os alimentos da energia do micro-ondas. O revestimento metálico poderá causar um arco elétrico.
Anilhas metálicas	Poderá causar um arco elétrico e poderá provocar um incêndio no micro-ondas.
Sacos de papel	Podem causar incêndio no micro-ondas.
Espuma de plástico	A espuma de plástico poderá derreter ou contaminar o líquido no interior quando exposta a temperaturas elevadas.
Madeira	A madeira vai secar quando for utilizada num micro-ondas e poderá partir-se ou rachar

### 3.5 O seu novo aparelho

Utilize esta secção para se familiarizar com o seu novo aparelho.

O painel de controlo e os controlos operacionais individuais são explicados a seguir. Encontrará informações sobre o compartimento de cozedura e os acessórios.

#### Painel de controlo



















## Teclas digitais e visor

As teclas digitais são utilizadas para definir as várias funções adicionais. No visor, pode ler os valores que definiu.











Símbolo	Função
	MICRO-ONDAS
	CIRCULAR
	VENTOINHA COM GRILL
	GRILL
	CIRCULAR + FUNDO
<b>M</b>	MEMÓRIA
	AJUSTE DO PARÂMETRO
	TEMPERATURA/PESO
<b>P</b>	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
	DESCONGELAÇÃO
	TOCAR E SEGURAR: BLOQUEIO PARA CRIANÇAS TOCAR RAPIDAMENTE: PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO
	RELÓGIO
	INICIAR
	TOCAR RAPIDAMENTE: PARAR TOCAR DUAS VEZES: CANCELAR



## Utilização

### Visor de ecrãs e funções

Utilize as teclas de função para definir o tipo de aquecimento.

	Função	Utilização
	CIRCULAR	Para assar pão-de-ló em formas, flans e cheesecakes, bem como como bolos, pizzas e pequenos artigos assados no tabuleiro. 50 °C podem manter o sabor dos alimentos após uma conservação do calor de 1-2 horas.
	VENTOINHA COM GRILL	As aves ficam douradas e estaladiças. As caçarolas assadas e os pratos grelhados funcionam melhor utilizando esta definição.
	CIRCULAR + FUNDO	Para produtos de conveniência congelados e pratos que exijam muito calor por debaixo.
	GRILL	Selecione entre os níveis alto, médio ou baixo. É ideal se pretende grelhar vários bifes, salsichas, peças de peixe ou fatias de pão.
	CIRCULAR + MICRO-ONDAS	Utilize esta função para assar refeições rapidamente. E ao mesmo tempo utilize a função de ar quente 3D
	VENTOINHA COM GRILL + MICRO-ONDAS	As aves ficam douradas e estaladiças. As caçarolas assadas e os pratos grelhados funcionam melhor utilizando esta definição. E utilize a função para assar as refeições de forma homogênea.
	CIRCULAR +FUNDO + MICRO-ONDAS	Utilize esta função para assar refeições rapidamente. E, ao mesmo tempo, utilize a função de definição para Pizza.
	GRILL + MICRO-ONDAS	Utilize esta função para cozer refeições rapidamente e ao mesmo tempo criar na peça uma crosta dourada.
	DESCONGELAÇÃO	2 programas de descongelação
<b>P</b>	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	13 programas de cozedura O tipo de aquecimento e o tempo de cozedura são definidos pelo peso
	MICRO-ONDAS	Descongelar, reaquecer e cozer.



## Ajuste do parâmetro

Utilize as teclas de ajuste para definir os parâmetros.

Parâmetro	Função
MENU AUTO	Selecione 13 programas automáticos. Do P 01 ao P 13 .
TEMPERATURA	Selecione a temperatura de cozedura ( °C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 +  : 50,100,105,110...230 +  : 100,105,110...230 +  : 100,105,110...230
PESO	Defina o peso da cozedura
TEMPO	Defina o tempo de cozedura
MICRO-ONDAS	Selecione a potência do micro-ondas: 100W, 300W 450W, 700W e 900W

PT

## Ventoinha de arrefecimento

○ seu aparelho tem uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga-se durante o funcionamento. ○ ar quente escapa por cima da porta.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo após o funcionamento.



Não cubra as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho irá sobreaquecer.



○ aparelho permanece frio durante o funcionamento do micro-ondas. A ventoinha de arrefecimento continuará ligada. A ventoinha pode funcionar mesmo quando o funcionamento do micro-ondas estiver concluído.



A condensação pode aparecer na janela da porta, nas paredes interiores e no piso. Isto é normal e não afeta negativamente o funcionamento do micro-ondas. Limpe a condensação após a cozedura.




## 3.6 Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

Aqui encontrará tudo o que precisa de fazer antes de utilizar o seu forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro leia a secção sobre «Instruções gerais de segurança».


### Acerto do relógio

Uma vez ligado o aparelho, «00:00» piscará, a campainha tocará uma vez. Acerte o relógio.




1. Toque na tecla «— +» entre 00:00 e 23:59.
2. Toque na tecla .

A hora está ajustada.

### Aquecimento do forno

Para remover o odor do novo fogão, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado. O ideal é uma hora com ar quente  3D a 230 °C.


Assegure-se de que não foram deixados restos de embalagens no compartimento de cozedura.




1. Toque na tecla  para definir a função de ar quente.
2. Toque na tecla «— +» para definir a temperatura para 230 °C.
3. Toque na tecla . Toque na tecla «— +» para ajustar o tempo de cozedura de 60 minutos.
4. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.

## 3.7 Programação do forno


Há várias maneiras de programar o seu forno. Aqui explicaremos como pode selecionar o tipo pretendido de aquecimento e temperatura ou programar o grill. Também pode selecionar o tempo de cozedura do seu prato no forno. Consulte a secção sobre Definição das opções de definição da hora.

### Definição do tipo de aquecimento e temperatura



Exemplo:  Ar quente 3D a 200 °C por 25 minutos.

1. Toque na tecla  para definir a função de ar quente.
2. A temperatura predefinida de 180 °C começará a piscar.
3. Toque na tecla «— +» para definir a temperatura para 200 °C.
4. Toque na tecla . Toque na tecla «— +» para definir o tempo de cozedura para 25 minutos.
5. Toque na tecla . O forno começa a aquecer.


### Abertura da porta de forno durante o funcionamento

O funcionamento é suspenso. Após fechar a porta, toque na tecla . O funcionamento continua.

### Pausa do funcionamento

Toque na tecla  para pausar o funcionamento. Depois toque na tecla  para continuar o funcionamento.

### Alteração do tempo de cozedura

Isto pode ser efetuado em qualquer altura. Toque na tecla . Toque «— +» e na tecla para alterar o tempo de cozedura.



## Alteração da temperatura

Isto pode ser efetuado em qualquer altura.

Toque para a definição da nova temperatura. Toque na tecla « — + » para definir a temperatura.

## Cancelamento do funcionamento

Toque duas vezes para cancelar o funcionamento.

## Pré-aquecimento rápido

Com o pré-aquecimento rápido, o seu forno atinge a temperatura definida com particular rapidez.

O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento:

	CIRCULAR
	VENTOINHA COM GRILL
	CIRCULAR + MICRO-ONDAS
	VENTOINHA COM GRILL + MICRO-ONDAS
	CIRCULAR + FUNDO
	CIRCULAR + FUNDO + MICRO-ONDAS

Para garantir um resultado de cozedura no forno, só coloque os alimentos no compartimento de cozedura quando a fase de pré-aquecimento estiver completa.

1. Definição do tipo de aquecimento e temperatura.
  2. Toque na tecla / .
  3. O símbolo pisca no visor.
  4. Toque na tecla .
- O forno começa a aquecer.

## O processo de pré-aquecimento está concluído

É emitido um sinal. O símbolo pisca no visor. Coloque o seu prato no forno.

## Cancelamento do pré-aquecimento rápido

Durante a definição da função de pré-aquecimento rápido, tocar em / pode cancelar a função.

Durante o pré-aquecimento rápido, tocar em ou em / pode cancelar a função. Também pode abrir a porta para cancelar a função.

### i

- A função de pré-aquecimento rápido só funciona se já tiver escolhido um dos modos acima. Durante o pré-aquecimento, a função de micro-ondas é desligada.
- Apenas quando se consegue ouvir o alarme e o ícone de pré-aquecimento está a piscar é que se pode abrir a porta e colocar o alimento no interior.



## 3.8 Micro-ondas

As micro-ondas são convertidas em calor nos alimentos. O micro-ondas pode ser utilizado sozinho, ou seja, por si só, ou em combinação com um tipo diferente de aquecimento. Encontrará informações sobre os utensílios de forno e como definir o micro-ondas.



No Guia de Culinária Especializada, encontrará exemplos para descongelar, aquecer e cozinhar com o forno de micro-ondas.



Os intervalos do período de ajuste do comutador de codificação são os seguintes:

- 0-1 min: 1 segundo
- 1-5 min: 10 segundos
- 5-15 min: 30 segundos
- 15-60 min: 1 minuto
- 60 min: 5 minutos

## Notas relativas aos utensílios de forno

### Utensílios de forno adequados

Os pratos adequados são utensílios de forno resistentes ao calor feitos de vidro, cerâmica de vidro, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor. Estes materiais permitem a passagem das micro-ondas.

Também se pode utilizar pratos de serviço. Isto poupa-lhe a necessidade de transferir o alimento de um prato para outro. Só se deve utilizar utensílios de forno com guarnições decorativas em ouro ou prata se o fabricante garantir que são adequadas para utilização em micro-ondas.

### Utensílios de forno adequados

Os utensílios de metal não são adequados. O metal não permite a passagem das micro-ondas. Os alimentos em recipientes metálicos cobertos permanecerão frios.

## Teste dos utensílios de forno

Não ligue o micro-ondas a menos que haja alimentos no seu interior. O seguinte teste para utensílios de forno é a única exceção a esta regra.

Faça o seguinte teste se não tiver a certeza se os seus utensílios de forno são adequados para utilização no micro-ondas:


1. Aqueça os utensílios de forno vazios na potência máxima durante ½ a 1 minuto.
2. Verifique ocasionalmente a temperatura durante esse tempo.

Os utensílios de forno devem ainda estar frios ou quentes ao toque.

O utensílio não é adequado se ficar quente ou se gerar faíscas.



## Definições da potência do micro-ondas

Utilize a tecla  para definir a potência pretendida para o micro-ondas.



100W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar alimentos sensíveis/delicados</li> <li>• Descongelar alimentos com formato irregular</li> <li>• Derreter um pouco os gelados</li> <li>• Deixar a massa levedar</li> </ul>
300W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelamento</li> <li>• Derreter chocolate e manteiga</li> </ul>
450W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cozer arroz, sopa</li> </ul>
700W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reaquecimento</li> <li>• Cozer cogumelos, frutos do mar</li> <li>• Cozer pratos que contenham ovos e queijo</li> </ul>
900W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aquecer água, reaquecer</li> <li>• Cozer frango, peixe, vegetais</li> </ul>




- Quando se toca numa tecla, a potência selecionada acende-se.
- A potência do micro-ondas pode ser ajustada para 900 watts durante um máximo de 30 minutos. Com todas as outras definições de potência é possível um tempo de cozedura máximo de 1 hora e 30 minutos.

## Programação do micro-ondas

Exemplo: Ajuste da potência do micro-ondas para 300 W, tempo de cozedura 17 minutos

1. Toque na tecla  do micro-ondas. A potência predefinida do micro-ondas de 900W aparecerá e o tempo de cozedura predefinido começará a piscar.
2. Toque na tecla , a potência predefinida para o micro-ondas começará a piscar. Toque na tecla « — + » para ajustar a potência do micro-ondas para 300W.

3. Toque na tecla , o tempo de cozedura predefinido começará a piscar. Toque na tecla « — + » para ajustar o tempo de cozedura para 17 minutos


4. Toque na tecla .

O funcionamento inicia-se. O tempo de cozedura começa a contar no visor.


### Decorreu o tempo de cozedura

É emitido um sinal. O funcionamento do micro-ondas está concluído.

### Abertura da porta de forno durante o funcionamento

O funcionamento é suspenso. Após fechar a porta, toque na tecla . O funcionamento continua.

### Alteração do tempo de cozedura



Isto pode ser efetuado em qualquer altura. Toque na tecla . Toque na tecla « — + » para alterar o tempo de cozedura.

### Alterar a definição da potência do micro-ondas

Isto pode ser efetuado em qualquer altura.

Toque na tecla  para a definição da nova potência do micro-ondas. Toque na tecla « — + » para definir a potência do micro-ondas.


### Pausa do funcionamento

Toque na tecla  rapidamente. O forno está em pausa. Toque novamente na tecla  para continuar o funcionamento.

### Cancelamento do funcionamento

Toque na tecla  duas vezes para cancelar o funcionamento.



- Quando se toca na tecla  do micro-ondas, a definição mais alta da potência do micro-ondas acende-se sempre como a definição sugerida.
- Se abrir a porta do aparelho durante a cozedura, a ventoinha pode continuar a funcionar.



## 3.9 Funcionamento MicroCombi







Envolve o funcionamento simultâneo do grill e do micro-ondas. A utilização do micro-ondas faz com que os seus pratos fiquem prontos mais rapidamente, mas ainda ficam bem dourados.

Pode ligar todas as definições de potência do micro-ondas.

Exceção: 900 watts

### Definir o funcionamento Combi do micro-ondas

Exemplo: micro-ondas a 100 W, 17 minutos e ar quente de 190 °C.


1. Toque na tecla  para definir a função de ar quente.
2. A temperatura predefinida de 180 °C começará a piscar. Toque na tecla « — + » para definir a temperatura para 190 °C.
3. Toque na tecla  para entrar no modo  + . A potência do micro-ondas predefinida de 300W piscará, e depois toque na tecla « — + » para definir a potência do micro-ondas para 100W.
4. Toque na tecla . Toque na tecla « — + » para ajustar o tempo de cozedura de 17 minutos.
5. Toque na tecla .

Inicia-se o funcionamento do aparelho. O tempo de cozedura começa a contar.



### Decorreu o tempo de cozedura

É emitido um sinal. O modo combinação está concluído.


### Abertura da porta de forno durante a cozedura

O funcionamento é suspenso. Após fechar a porta, toque rapidamente na tecla . O programa continuará então.


### Pausa do funcionamento

Toque na tecla  rapidamente. O forno está em pausa. Toque novamente na tecla  para continuar o funcionamento.


### Alteração do tempo de cozedura

Isto pode ser efetuado em qualquer altura. Toque na tecla . Toque na tecla « — + » para alterar o tempo de cozedura.

### Alterar a definição da potência do micro-ondas

Isto pode ser efetuado em qualquer altura. Toque na  para a definição da nova potência do micro-ondas. Toque na tecla « — + » para definir a potência do micro-ondas.

### Alteração da temperatura

Isto pode ser efetuado em qualquer altura. Toque na  para a definição da nova temperatura. Toque na tecla « — + » para definir a temperatura.

### Cancelamento do funcionamento

Toque na tecla  duas vezes para cancelar o funcionamento.





## 3.10 Programas automáticos

Os programas automáticos permitem-lhe preparar alimentos muito facilmente. Basta selecionar o programa e introduzir o peso do seu alimento. O programa automático faz a definição ideal. Pode escolher entre 13 programas.

Coloque sempre os alimentos no compartimento de cozedura fria.

### Definição de um programa

Depois de ter selecionado um programa, defina o forno. O seletor de temperatura deve estar na posição de desligado (off).

Exemplo: Programa 3 com um peso de 1 quilograma.

1. Toque na tecla **P**. O primeiro número do programa aparece no visor.
2. Toque na «**- +**» ou **P** na tecla A para selecionar o número do programa P03.
3. Toque na tecla **⏸**.
4. Toque na tecla «**- +**» para definir o peso, aparecerá o tempo de cozedura.
5. Toque na tecla **▶**. O programa inicia-se. Poderá ver a contagem do tempo de cozedura.

### Menu auto

Programa	Categoria	Item
P1**	Legumes	Legumes frescos
P2**	Acompanhamentos	batatas descascadas/cozidas
P3*	Acompanhamentos	Batatas assadas Se ouvir um sinal sonoro, vire o alimento. O forno de micro-ondas combinado inicia automaticamente a fase seguinte.
P4	Aves/peixes	Pedaços de frango Se ouvir um sinal sonoro, vire o alimento. O forno de micro-ondas combinado inicia automaticamente a fase seguinte.
P5*	Massa assada	Bolo
P6*	Massa assada	Tarte de maçã
P7*	Massa assada	Quiche
P8**	Reaquecimento	Bebida/sopa
P9**	Reaquecimento	Alimento em folha de alumínio
P10**	Reaquecimento	Molho/sobremesa/prato
P11*	Conveniência	Pizza congelada



# Utilização

Programa	Categoria	Item
P12*	Conveniência	Batatas fritas congeladas no forno Se ouvir um sinal sonoro, vire o alimento. O forno de micro-ondas combinado inicia automaticamente a fase seguinte.
P13*	Conveniência	Lasanha congelada



- Os programas com um \* são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura para e o símbolo de pré-aquecimento acende-se. Após o pré-aquecimento, ouvirá um alarme e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
- Os programas com \*\* utilizam apenas a função micro-ondas.


## O programa terminou

É emitido um sinal. O forno interrompe o aquecimento.

## Alterar o programa

Uma vez iniciado o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

## Cancelar o programa




Toque na tecla  para cancelar o funcionamento.

## Alteração do tempo de cozedura

Se utilizar programas automáticos, não pode alterar o tempo de cozedura.

## 3.11 Programas de descongelação

Pode utilizar os 2 programas de descongelação para descongelar carne, aves e pão.

1. Toque na tecla . O primeiro número do programa aparece no visor.
2. Toque na tecla «— +» para seleccionar o número do programa.
3. Toque na tecla .
4. Toque na tecla «— +» para definir o peso, aparecerá o tempo de cozedura.
5. Toque na tecla . O programa inicia-se. Poderá ver a contagem do tempo de cozedura.

## Preparar alimentos

- Utilizar alimentos que tenham sido congelados a -18 °C e armazenados em quantidades com tamanho de doses tão finas quanto possível.

Remova os alimentos a descongelar de todas as embalagens e pese-os. É necessário conhecer o peso para definir o programa.

- Produzir-se-á líquido ao descongelar carne ou aves. Drene este líquido ao virar carne e aves e em nenhuma circunstância o utilize para outros fins ou permita que entre em contacto com outros alimentos.



## Utensílios para forno

- Coloque os alimentos num prato raso que seja adequado para forno, por exemplo, uma porcelana ou prato de vidro, mas não cubra.
- Ao descongelar frango e partes de frango (d 01), soará um sinal sonoro em duas ocasiões para indicar que o alimento deve ser virado.

## Tempo de repouso

- Os alimentos descongelados devem ser deixados repousar durante mais 10 a 30 minutos até atingirem uma temperatura uniforme. Os pedaços grandes de carne exigem um tempo de repouso mais longo do que os pedaços mais pequenos. Pedaços planos de carne e itens feitos de carne picada devem ser separados um do outro antes de deixarem repousar.

Após este tempo, pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que pedaços grossos de carne ainda possam estar congelados no meio. Pode-se remover os miúdos das aves nesta altura.

Nº do programa	Descongelação	Intervalo de peso em kg
d 01 *	carne, aves e peixes	0,20 - 1,00
d 02 *	pão, bolo e fruta	0,10 - 0,50

\* Durante a descongelação, coloque os alimentos na grelha inferior de arame

## 3.12 Definir as opções de ajuste da hora

O seu forno tem várias opções de ajuste da hora. Pode utilizar a tecla para visualizar o menu e alternar entre as funções individuais. Uma opção de ajuste da hora que já tenha sido definida pode ser alterada diretamente com a tecla «— +».

### Definição do temporizador

Pode utilizar o temporizador como um temporizador de cozinha. Ele funciona de forma independente do forno. O temporizador tem a sua própria campainha. Desta forma, pode-se saber se é o temporizador ou um tempo de cozedura que decorreu.

1. No estado de espera. Toque na tecla para aceder ao temporizador de cozinha. «00:00» aparecerá no visor.
2. Toque na tecla «— +» para ajustar o tempo do temporizador. O tempo máximo é 5 horas.
3. Toque na tecla para iniciar o temporizador.

### Decorreu a duração do temporizador

É emitido um sinal.

### Cancelar a duração do temporizador

Toque na tecla para cancelar a duração do temporizador.

### Definição do tempo de cozedura

O tempo de cozedura da sua refeição pode ser definido no forno. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, o forno desliga-se automaticamente. Isto significa que não é necessário interromper outros trabalhos para desligar o forno. O tempo de cozedura não pode ser excedido acidentalmente.

O forno inicia-se. O tempo de cozedura começa a contar no visor.

### Decorreu o tempo de cozedura


É emitido um sinal audível. O forno interrompe o aquecimento.





## Utilização

### Acerto do relógio

Uma vez ligado o aparelho, «00:00» piscará, a campainha tocará uma vez. Acerte o relógio.

1. Toque na tecla «— +» entre 00:00 e 23:59
2. Toque na tecla . A hora está ajustada.

### Alteração do relógio

1. Toque e segure a tecla  durante 3 segundos em estado de espera. A hora atual desaparece e depois o tempo piscará no visor.
2. Toque na tecla «— +» para definir o novo tempo e toque na tecla  para confirmar a definição.

### 3.13 Bloqueio para crianças


O forno tem um bloqueio para crianças para evitar que as crianças o liguem acidentalmente.

O forno não reagirá a nenhuma definição. O temporizador e o relógio também podem ser ajustados quando o bloqueio para crianças estiver ligado.

#### Ligar o bloqueio para crianças


Requisito: Não deve ser definido qualquer tempo de cozedura e o seletor de funções está na posição de desligado (off).

Toque e segure a tecla  por aprox. 3 segundos.

O símbolo  aparece no visor. O bloqueio para crianças está ativado.

#### Desligar o bloqueio para crianças

Toque e segure a tecla  por aprox. 3 segundos.




O símbolo  apaga-se no visor. O bloqueio para crianças está desativado.

#### Bloqueio para crianças com outras operações de cozedura


Quando outros programas de cozedura tiverem sido definidos, o bloqueio para crianças não fica operativo.





### 3.14 Função Memória

1. Ao terminar a definição de cozedura não toque na tecla , toque antes na tecla **M** para entrar no modo de cozedura da memória. O tempo de cozedura e o segmento de memória atual serão exibidos alternadamente no ecrã. Outros mantêm a definição original.
2. Toque novamente na tecla **M** para escolher o procedimento de memória N1-N3. O ecrã exibirá N1, N2, N3 alternadamente. Ao terminar a escolha, deixe de premir.
3. Toque na tecla  para iniciar a cozedura com memória. Se não for necessária, toque na tecla  para cancelar e o ecrã volta a exibir o tempo de cozedura.
4. Se o segmento de memória atual já esteve a cozinhar, as memórias anteriores serão cobertas quando voltar a memorizar neste segmento.

### Utilização da função de memória

1. Em estado de espera, toque na tecla **M**, o ecrã exibirá o programa de cozedura que definiu. O tempo de cozedura e o segmento de memória atual serão exibidos alternadamente. Se não tiver definido nenhum segmento de memória, este exibirá o segmento de memória atual.
2. Toque repetidamente na tecla **M** para escolher o procedimento de memória N1-N3. O ecrã exibirá N1, N2, N3.
3. Toque na tecla  para iniciar a cozedura com memória.

### 3.15 Início rápido

1. Em estado de espera, toque na tecla  para iniciar a cozedura de 30 segundos com 900W de potência de micro-ondas.
2. Durante a cozedura (exceto Auto Cook e Descongelação), cada toque adicional de tecla  pode aumentar o tempo de cozedura de 30 segundos até ao correspondente tempo de cozedura MAX.



### 4 Guia de Culinária Especializada

Aqui encontrará uma seleção de receitas e as definições ideais para as mesmas.

Mostrar-lhe-emos que tipo de aquecimento e que temperatura ou potência de micro-ondas é a melhor para a sua refeição.

Pode encontrar informações sobre os acessórios adequados e a altura em que devem ser introduzidos. Há também dicas sobre os utensílios de forno e métodos de preparação.



- Os valores indicados na tabela aplicam-se sempre aos alimentos colocados no compartimento de cozedura quando este está frio e vazio. Só pré-aqueça o aparelho se a tabela especificar que o deve fazer. Antes de utilizar o aparelho, remova todos os acessórios do compartimento de cozedura que não vai utilizar.
- Não cubra os acessórios com papel vegetal até depois de terem sido pré-aquecidos.
- Os tempos especificados nas tabelas são apenas orientações. Dependerão da qualidade e composição dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos. Acessórios adicionais podem ser obtidos junto do comércio especializado ou no atendimento pós-venda.
- Utilize sempre um pano ou luvas de forno ao retirar acessórios ou utensílios de cozinha do compartimento de cozedura.

#### 4.1 Descongelação, aquecimento e cozedura com o micro-ondas

As tabelas seguintes fornecem-lhe numerosas opções e definições para o micro-ondas.

Os tempos especificados nas tabelas são apenas orientações. Podem variar de acordo com o utensílio de forno utilizado, a qualidade, a temperatura e a consistência dos alimentos.

Os intervalos de tempo são frequentemente especificados nas tabelas. Defina primeiro o tempo mais curto e depois estenda o tempo, se necessário.

Pode ser que tenha quantidades diferentes daquelas especificadas nas tabelas. Pode-se aplicar uma regra de ouro: Quantidade dupla - pouco menos do dobro do tempo de cozedura, metade da quantidade - metade do tempo de cozedura.

#### Descongelação



- Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto na grelha de arame inferior.
- As partes delicadas como as pernas e as asas de frango ou as camadas exteriores gordas de assados podem ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha não deve tocar nas paredes do compartimento de cozedura. Pode remover a folha a meio do tempo de descongelação.
- Vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes durante o tempo de descongelação. Os grandes pedaços de alimento devem ser virados várias vezes. Ao virar, remova qualquer líquido que tenha resultado da descongelação.
- Coloque os alimentos diretamente sobre o prato rotativo.



- Deixe os itens descongelados à temperatura ambiente durante mais 10 a 60 minutos, para que a temperatura possa estabilizar. Pode-se remover os miúdos das aves nesta altura.

Descongelação	Peso	Ajuste da potência do micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Pedacos inteiros de carne (vaca, vitela ou suína - com ou sem osso)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Vire diversas vezes
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Carne em pedacos ou fatias de carne de vaca, vitela ou porco	200g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Separe quaisquer pedacos descongelados quando virar
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Carne picada, misturada	200g	100 W, 10-15 min	Congele os alimentos num formato regular, se possível Vire várias vezes, remover qualquer carne descongelada
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Frango ou pedacos de frango	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Vire durante a cozedura.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Vire diversas vezes
Filete de peixe, postas ou bifes de peixe	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Separe qualquer parte descongelada
Peixe inteiro	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	-
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Legumes, como por exemplo ervilhas	300 g	300 W, 10-15 min	Mexer cuidadosamente durante a descongelação.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Frutas, como por exemplo framboesas	300 g	300 W, 7-10 min	Mexer cuidadosamente durante a descongelação e separar quaisquer pedacos descongelados
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	



## Utilização

Descongelamento	Peso	Ajuste da potência do micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Manteiga, descongelar	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Remover todas as embalagens
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Fatia de pão	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Vire durante a cozedura.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Bolos, secos, por exemplo, pão-de-ló	500 g	100 W, 15-20 min	Apenas para bolos sem gelado, nata ou creme de pasteleiro, separar os pedaços de bolo.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Bolos, húmidos, por exemplo, flan de fruta, cheesecake	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Apenas para bolos sem gelado, natas ou gelatina
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

### 4.2 Descongelamento, aquecimento ou cozedura de alimentos congelados



- Tire as refeições prontas da embalagem. Aquecerão mais rápida e uniformemente num utensílio de forno de micro-ondas. Os diferentes componentes da refeição podem não necessitar do mesmo tempo para aquecer.
- Os alimentos que ficam planos cozinham mais rapidamente do que os alimentos que são empilhados um por cima do outro. Deve, portanto, distribuir os alimentos de modo a que fiquem o mais planos possível no utensílio de forno. Os diferentes alimentos não devem ser colocados em camadas uns sobre os outros.



- Cubra sempre os alimentos. Se não tiver uma cobertura adequada para o seu utensílio de forno, utilize um prato ou folha de alumínio especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes durante a cozedura.
- Após o aquecimento, deixe o alimento repousar durante mais 2 a 5 minutos para que possa atingir uma temperatura uniforme.
- Utilize sempre um pano ou luvas de forno ao retirar os pratos do forno.
- Isto ajudará os alimentos a manter o seu próprio sabor diferenciado, pelo que necessitará de menos condimentos.





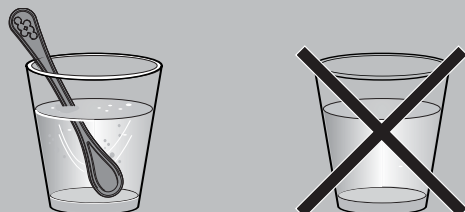
Descongelamento, aquecimento ou cozedura de alimentos congelados	Peso	Ajuste da potência do microondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Menu, alimento em folha de alumínio, refeição pronta	300-400 g	700 W, 10-15 min	Tire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para aquecer
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 min	Utensílio de forno com tampa
Guisados	500 g	700 W, 10-15 min	Utensílio de forno com tampa
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Fatias ou pedaços de carne em molho, por exemplo, goulash	500 g	700 W, 15-20 min	Utensílio de forno com tampa
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Peixe, por exemplo filetes	400 g	700 W, 10-15 min	Coberto
	800 g	700 W, 18-20 min	
Acompanhamentos, por exemplo arroz, massa	250 g	700 W, 2-5 min	Utensílio de forno com tampa; adicionar líquido
	500 g	700 W, 8-10 min	
Legumes, por exemplo ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	700 W, 8-10 min	Utensílio de forno com tampa; adicionar 1 colher de água
	600 g	700 W, 15-20 min	
Esparregado	450 g	700 W, 11-16 min	Cozinhar sem adicionar água



### 4.3 Aquecimento de alimentos



#### Utilização imprópria Risco de queimadura



- Há a possibilidade de uma ebulição retardada quando um líquido é aquecido.
- Isto significa que o líquido atinge a temperatura de ebulição sem as habituais bolhas de vapor a subir à superfície. Mesmo que o recipiente se mova apenas um pouco, o líquido quente pode ferver subitamente e salpicar. Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente. Isto evitará o atraso da ebulição.



#### Criação de faíscas

- O metal, por exemplo, uma colher num copo, deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior da porta.
- As faíscas poderiam destruir o vidro no interior da porta.



- Tire as refeições prontas da embalagem. Aquecerão mais rápida e uniformemente num utensílio de forno de micro-ondas. Os diferentes componentes da refeição podem não necessitar do mesmo tempo para aquecer.
- Cubra sempre os alimentos. Se não tiver uma cobertura adequada para o seu recipiente, utilize um prato ou folha de alumínio especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire os alimentos várias vezes durante o tempo de aquecimento. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe o alimento repousar durante mais 2 a 5 minutos para que possa atingir uma temperatura uniforme.
- Utilize sempre um pano ou luvas de forno ao retirar os pratos do forno.
- Coloque os alimentos diretamente sobre o prato rotativo.



Aquecimento de alimentos	Peso	Ajuste da potência do micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Menu, alimento em folha de alumínio, refeição pronta	350-500 g	700 W, 5-10 min	Tire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	<b>Cuidado!</b> Coloque uma colher no copo. Não sobreaqueça bebidas alcoólicas. Verifique durante o aquecimento
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimento para bebés, por exemplo biberão	50 ml	300 W, aprox. 1 min	Coloque os biberões no piso do compartimento de cozedura sem a tetina ou tampa. Agite ou mexa bem após o aquecimento. Deve verificar a temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Sopa 1 copo	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 copos	175 cada	900 W, 4-5 min	
4 copos	175 cada	900 W, 5-6 min	
Fatias ou pedaços de carne em molho, por exemplo, goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Coberto
Guisado	400 g	700 W, 5-10 min	Utensílio de forno com tampa
	800 g	700 W, 10-15 min	
Legumes	150 g	700 W, 2-3 min	Adicione um pouco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 min	



## Utilização

### 4.4 Cozer alimentos



- Os alimentos que ficam planos cozinham mais rapidamente do que os alimentos que são empilhados um por cima do outro. Deve, portanto, distribuir os alimentos de modo a que fiquem o mais planos possível no utensílio de forno. Os diferentes alimentos não devem ser colocados em camadas uns sobre os outros.
- Coloque os alimentos diretamente sobre o prato rotativo.
- Coza os alimentos em utensílios de forno com uma tampa. Se não tiver uma tampa adequada para o seu utensílio de forno, utilize um prato ou folha de alumínio especial para micro-ondas.



- Coza os alimentos em utensílios de forno com uma tampa. Se não tiver uma tampa adequada para o seu utensílio de forno, utilize um prato ou folha de alumínio especial para micro-ondas.
- Isto ajudará os alimentos a manter o seu próprio sabor diferenciado, pelo que necessitará de menos condimentos.
- Após a cozedura, deixe o alimento repousar durante mais 2 a 5 minutos para que possa atingir uma temperatura uniforme.
- Utilize sempre um pano ou luvas de forno ao retirar os pratos do forno.

Cozer alimentos	Peso	Ajuste da potência do micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Vire a meio do tempo de cozedura
Filete de peixe, fresco	400 g	700 W, 5-10 min	-
Legumes frescos	250 g	700 W, 5-10 min	Corte em pedaços de igual tamanho; adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura
	500 g	700 W, 10-15 min	
Batatas	250 g	700 W, 8-10 min	Corte em pedaços de igual tamanho; adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	



Cozer alimentos	Peso	Ajuste da potência do micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos	Notas
Arroz	125 g	700 W, 7-9 min+ 300 W, 15-20 min	Adicione o dobro da quantidade de líquido e utilize um utensílio de forno fundo com uma tampa
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Alimentos doces, por exemplo, manjar-branco (instantâneo)	500 ml	700 W, 7-9 min	Mexa 2 a 3 vezes com um batedor de ovos durante o aquecimento
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 min	-

## 4.5 Pipocas para micro-ondas



### Risco de queimadura!

- Abra cuidadosamente o saco das pipocas, pois pode libertar vapor quente.
- Nunca coloque o micro-ondas na potência máxima



- Utilize utensílio de forno de vidro plano resistente ao calor, por exemplo, a tampa de um prato próprio para forno, uma placa de vidro ou uma bandeja de vidro (Pyrex).



- Coloque sempre os utensílios de forno sobre a grelha de arame.
- Não utilize placas de porcelana ou demasiado curvas.
- Efetue as definições conforme descrito na tabela. É possível ajustar os tempos de acordo com o produto e a quantidade.
- Para que as pipocas não queimem, remova brevemente o saco das pipocas do forno após 1 minuto e 30 segundos e agite-o. Tenha cuidado pois o saco vai estar quente!

Peso	Acessórios	Potência do micro-ondas em watts, Tempo de cozedura em minutos
1 saco, 100 g	Utensílios para forno	700 W, 3-5 min



## Utilização

### 4.6 Dicas para o micro-ondas

Não é possível encontrar qualquer informação sobre as definições para a quantidade de alimentos que preparou.	Aumente ou reduza os tempos de cozedura utilizando a seguinte regra geral: O dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura Metade da quantidade = metade do tempo de cozedura
A comida ficou demasiado seca.	Na próxima vez, defina um tempo de cozedura mais curto ou selecione uma definição de potência de micro-ondas mais baixa. Cubra os alimentos e adicione mais líquido.
Depois de decorrido o tempo, a comida não é descongelada, aquecida ou cozinhada.	Defina um tempo mais longo. Grandes quantidades e alimentos empilhados em grandes quantidades exigem tempos mais longos.
Decorrido o tempo, a comida fica sobreaquecida nas bordas mas não no meio.	Mexa durante o tempo de cozedura e, da próxima vez, selecione uma definição mais baixa da potência de micro-ondas e um tempo de cozedura mais longo.
Mexa durante o tempo de cozedura e, da próxima vez, selecione uma definição mais baixa da potência de micro-ondas e um tempo de cozedura mais longo.	Da próxima vez, selecione uma definição mais baixa de potência de micro-ondas. Se estiver a descongelar uma grande quantidade, vire-a várias vezes.

### 4.7 Bolos e pastéis

#### Sobre as tabelas



- Os tempos indicados aplicam-se a alimentos colocados num forno frio.
- A temperatura e o tempo de assadura dependem da qualidade e da consistência da massa. É por isso que os intervalos de temperatura são indicadas nas tabelas. Comece com a temperatura mais baixa e, se necessário, utilize uma definição mais alta na próxima vez, uma vez que uma temperatura mais baixa resulta num douramento mais uniforme.



- Informações adicionais podem ser encontradas na secção Dicas de assadura seguindo as tabelas.
- Coloque sempre a forma do bolo no centro da grelha de arame inferior.**  
Mas os alimentos com \*\* devem ser colocados no prato rotativo.

#### Tabuleiros



É melhor utilizar tabuleiros de metal de cor escura para assar.



Assar em tabuleiros	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pão-de-ló, simples	Forma redonda/ forma de aro		170-180	100	40-50
Pão-de-ló, delicado (por exemplo bolo esponjoso)*	Forma redonda/ forma de aro		150-170	-	70-90
Base de flan esponja	Tabuleiro de bolo de base para flan		160-180	100	30-40
Flan de fruta delicado, esponja	Forma removível/aro de metal		170-180	-	35-45
Base de esponja, 2 ovos	Tabuleiro de bolo de base para flan		160-170	-	20-25
Flan de esponja, 6 ovos	Tabuleiro de bolo com forma removível escura		170-180	-	35-45
Base de massa curta com crosta	Tabuleiro de bolo com forma removível escura		170-190	100	30-40
Tarte de fruta/cheesecake com base de pastel*	Tabuleiro de bolo com forma removível escura		190-200	-	35-45
Flan suíço**	Tabuleiro de bolo com forma removível escura		170-180	-	45-55
Rosca	Forma redonda		220-230	-	40-50
Pizza, base fina, recheio leve**	Tabuleiro de pizza redonda		200-220	-	15-25
Bolos salgados**	Tabuleiro de bolo com forma removível escura		200-220	-	50-60
Bolo de nozes	Tabuleiro de bolo com forma removível escura		170-180	100	35-45
Massa levedada com cobertura seca	Tabuleiro de pizza redonda		160-180	-	50-60
Massa levedada com cobertura húmida	Tabuleiro de pizza redonda		170-190	-	55-65



## Utilização

Assar em tabuleiros	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pão entrançado com 500 g de farinha	Tabuleiro de pizza redonda		170-190	-	35-45
Bolo de frutas com 500 g de farinha	Tabuleiro de pizza redonda		160-180	-	60-70
Strudel, doce	Tabuleiro de pizza redonda		190-210	100	35-45

\* Deixe o bolo arrefecer no forno por cerca de 20 minutos.

\*\* O alimento deve ser colocado no prato rotativo

Pequenos itens assados	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro de pizza redonda		150-170	25-35
Macaroons	Tabuleiro de pizza redonda		110-130	35-45
Merengue	Tabuleiro de pizza redonda		100	80-100
Queques	Tabuleiro para queques na grelha de arame		160-180	35-40
Massa choux	Tabuleiro de pizza redonda		200-220	35-45
Massa folhada	Tabuleiro de pizza redonda		190-200	25-35
Bolo levedado	Tabuleiro de pizza redonda		200-220	

Pão e rolos de pão	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Pão de mistura com 1,2 kg de farinha	Tabuleiro de pizza redonda		210-230	50-60
Pão árabe	Tabuleiro de pizza redonda		220-230	25-35
Rolos de pão	Tabuleiro de pizza redonda		210-230	25-35
Rolos feitos com massa de levedura doce	Tabuleiro de pizza redonda		200-220	15-25





## 4.8 Dicas de assadura

Pretende cozinhar de acordo com a sua própria receita.	Utilize como guia itens semelhantes nas tabelas de cozedura.
Utilize tabuleiros de silicone, vidro, plástico ou materiais cerâmicos.	O tabuleiro deve ser resistente ao calor até 250 °C. Os bolos nestas formas de cozer ficarão menos dourados. Ao utilizar o micro-ondas, o tempo de cozedura será mais curto do que o tempo indicado na tabela.
Como identificar se o pão-de-ló está cozido.	Aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura especificado na receita, fure o bolo com um palito de dentes no seu ponto mais alto. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
O bolo desmorona.	Utilize menos líquido na próxima vez ou ajuste a temperatura do forno 10 graus mais baixa e estenda o tempo de cozedura. Observe os tempos de mistura especificados na receita.
O bolo subiu no meio mas está mais baixo à volta da borda.	Apenas unte a base da forma de bolo em forma de aro. Depois de cozer, solte cuidadosamente o bolo com uma faca.
O bolo está demasiado escuro.	Selecione uma temperatura mais baixa e coza o bolo por um pouco mais de tempo.
O bolo está demasiado seco.	Quando estiver pronto, faça pequenos furos no bolo utilizando um palito de dentes. Depois deite sumo de fruta ou uma bebida alcoólica sobre o mesmo. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus mais alta e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou bolo (por exemplo, cheesecake) parece bom, mas está empapado por dentro (pegajoso, encharcado com água).	Utilize um pouco menos de líquido da próxima vez e coza durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Quando cozer bolos com uma cobertura húmida, coza primeiro a base, cubra com amêndoas ou migalhas de pão e depois adicione a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo não pode desprender para o prato quando é virado de cabeça para baixo.	Depois de cozido, deixe o bolo arrefecer por mais 5 a 10 minutos, depois será mais fácil sair do tabuleiro. Se ainda se colar, solte cuidadosamente o bolo à volta das bordas com uma faca. Vire novamente a forma do bolo de cabeça para baixo e cubra-a várias vezes com um pano frio e húmido. Da próxima vez, unte bem o tabuleiro e polvilhe algumas migalhas de pão sobre o mesmo.



## Utilização

Mediu a temperatura do forno utilizando o seu próprio termómetro de carne e verificou que há uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante após um período de tempo especificado, utilizando uma grelha de teste no centro do compartimento de cozedura. Os utensílios e acessórios do forno afetam a medição da temperatura, pelo que haverá sempre alguma discrepância quando se mede a temperatura por conta própria.
Geram-se faíscas entre o tabuleiro e a grelha de arame.	Verifique se o tabuleiro está limpo no exterior. Mude a posição do tabuleiro no compartimento de cozedura. Se isto não ajudar, continue a cozer mas sem micro-ondas. O tempo de cozedura será então mais longo.

### 4.9 Assar e grelhar

#### Sobre as tabelas

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo e da quantidade de alimento a ser cozinhado. É por esta razão que os intervalos de temperatura são indicados na tabela. Comece com a temperatura mais baixa e, se necessário, utilize uma definição mais alta na próxima vez.

Para mais informações, ver a secção intitulada «Dicas para grelhar» e «Dicas para assar» que segue as tabelas.

#### Utensílios para forno

Pode utilizar qualquer utensílio de forno resistente ao calor que seja adequado para utilização no micro-ondas. Pratos de assar em metal não são adequados para assar em micro-ondas.

Os utensílios de forno podem ficar muito quentes. Utilize luvas de forno para retirar o utensílio do forno.

Coloque os utensílios de vidro quente sobre um pano de cozinha seco depois de terem sido retirados do forno. O vidro pode rachar se colocado sobre uma superfície fria ou húmida.

#### Dicas para assar



- Utilize um prato de assar fundo para assar carnes e aves.
- Verifique se os seus utensílios de cozinha cabem no compartimento de cozedura. Não devem ser demasiado grandes.
- Carne:  
Cubra aproximadamente dois terços da base do forno com líquido. Adicione lentamente mais líquido para assados em potes. Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe-o repousar por mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sumos de carne.
- Aves:  
Vire os pedaços de carne após 2/3 do tempo de cozedura ter decorrido.



## Dicas para grelhar



- Mantenha sempre a porta do forno fechada ao grelhar e não pré-aqueça.
- Na medida do possível, as peças de alimentos que está a grelhar devem ter a mesma espessura. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm de espessura.
- Isto permitir-lhes-á dourar uniformemente e permanecerem suculentos e sumarentos. Não adicione sal aos bifes até terem sido grelhados.
- Utilize pegadores para virar as peças de alimento que está a grelhar. Se furar a carne com um garfo, os sucos saem e esta fica seca.
- A carne escura, por exemplo, carne de vaca, doura mais rapidamente do que uma carne de cor mais clara como vitela ou carne de porco. Quando se grelha carne ou peixe de cor clara, estes muitas vezes só ficam ligeiramente castanhos à superfície, embora estejam cozinhados e suculentos no interior.
- O elemento do grill desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isto é normal. A definição do grill determina a frequência com que isto irá acontecer.

## Vaca



- Vire a carne assada em pote após 1/3 e 2/3 do tempo de cozedura.  
Finalmente, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire as peças de lombo ou vazia no meio do tempo de cozedura. Finalmente, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire os bifes após 2/3 do tempo de cozedura.



## Utilização

Vaca	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Carne de vaca assada no pote, aprox. 1 kg*	Utensílio de forno com tampa		180-200	-	120-143
Bife, médio, aprox. 1 kg	Utensílio de forno sem tampa		180-200	100	30-40
Vazia, média, aprox. 1 kg	Utensílio de forno sem tampa		210-230	100	30-40
Posta, média, espessura de 3 cm**	Grelha de arame superior	-	3		cada lado: 10-15

\* Grelha de arame inferior

\*\* Grelha de arame superior

## Vitela



Vire os jacos de vitela a meio do tempo de cozedura. Finalmente, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.

Vitela	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Naco de vitela, aprox. 1 kg*	Utensílio de forno sem tampa		180-200	-	110-130
Articulação de vitela, aprox. 1,5 kg	Utensílio de forno sem tampa		200-220	-	120-130

\* Grelha de arame inferior



## Porco



- Vire os jnacos de vitela a meio do tempo de cozedura. Finalmente, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire o cachaço de porco após 2/3 do tempo de cozedura.



- Coloque o naco no lado da crosta do utensílio do forno. Faça marcas na pele. Não vire a naco. Finalmente, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Não vire as fêveras de porco ou as costeletas de porco. Finalmente, deixe repousar durante aproximadamente mais 5 minutos.

Porco	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Naco sem pele (por exemplo, pescoço), aprox. 750 g*	Utensílio de forno com tampa		220-230	10	40-50
Naco com pele (por exemplo, ombro), aprox. 1,5 kg*	Utensílio de forno com tampa		190-210	-	130-150
Bifana, aprox. 500 g*	Utensílio de forno com tampa		220-230	100	25-30
Naco de porco, magro aprox. 1 kg*	Utensílio de forno com tampa		210-230	100	60-80
Porco fumado com osso, aprox. 1 kg*	Utensílio de forno sem tampa	-	-	300	45-50
Cachaço de porco, 2 cm de espessura**		-----	3	-	1º lado: aprox. 15-20 2º lado: aprox. 10-15

PT

\* Grelha de arame inferior

\*\* Grelha de arame superior



# Utilização

## Borrego



Vire a perna de borrego a meio do tempo de cozedura.

Borrego	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Sela de borrego com osso, aproximadamente 1 kg*	Utensílio de forno sem tampa		210-230		40-50
Perna de borrego, desossada, média, cerca de 1,5 kg*	Utensílio de forno com tampa		190-210		90-95

\* Grelha de arame inferior

\*\* Grelha de arame superior

## Diversos



Finalmente, deixe o rolo de carne repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.



Vire as salsichas após 2/3 do tempo de cozedura.

Diversos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Rolo de carne, aprox. 1 kg*	Utensílio de forno sem tampa		180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salsichas para grelhar aprox. 150 cada**		-----	3	-	cada lado: 10-15

\* Grelha de arame inferior

\*\* Grelha de arame superior



## Aves



- Coloque frangos inteiros e peitos de frango do lado do peito para baixo. Vire após 2/3 do tempo de cozedura.
- Coloque o frango do campo com o peito virado para baixo. Vire após 30 minutos e defina a potência do micro-ondas para 180 watts.
- Deixe a pele do peito de pato e ganso virada para cima. Não vire.



- Vire as coxas de ganso a meio do tempo de cozedura. Pique a pele.
- Coloque o peito e as coxas de peru do lado da pele virados para baixo. Vire após 2/3 do tempo de cozedura.

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg*	Utensílio de forno com tampa		220-230	300	35-45
Frango do campo, inteiro, aprox. 1,6 kg*	Utensílio de forno com tampa		220-230	300 100	30 20-30
Frango, metades, 500 g cada*	Utensílio de forno sem tampa		180-200	300	30-35
Doses de frango, aprox. 800 g*	Utensílio de forno sem tampa		210-230	300	20-30
Peito de frango com pele e ossos, 2 peças, aprox. 350-450 g*	Utensílio de forno sem tampa		190-210	100	30-40
Peito de pato com pele, 2 peças, 300-400 g cada**	Utensílio de forno sem tampa		100	100	20-30
Peito de ganso, 2 peças, 500 g cada*	Utensílio de forno sem tampa		100	100	25-30



## Utilização

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pernas de ganso, 4 peças, aprox. 1,5 kg*	Utensílio de forno sem tampa		100	100	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg*	Utensílio de forno com tampa		-	-	90-100
Coxas de peru, aprox. 1,3 kg*	Utensílio de forno com tampa		100	100	50-60

\* Grelha de arame inferior

\*\* Grelha de arame superior

## Peixe



Para grelhar, coloque o peixe inteiro, por exemplo a truta, no meio da grelha de arame mais alta.



Unte previamente a grelha de arame com óleo.

Peixe	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Tempo de cozedura em minutos
Filete de peixe, por exemplo salmão, com 3 cm de espessura, grelhado	Grelha de arame superior	-----	3	20-25
Peixe inteiro, 23 peças, 300 g cada, grelhado	Grelha de arame superior	-----	3	20-30





## 4.10 Dicas para assar e grelhar

A tabela não contém informações sobre o peso do naco.	Para pequenos assados, selecione uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, selecione uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como saber quando o assado está pronto.	Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou efetue um «teste de colher». Carregue no assado com uma colher. Se sentir firme, está pronto. Se a colher puder ser pressionada, precisa de ser cozinhado durante um pouco mais de tempo.
○ assado parece bem mas os sucos estão queimados.	Da próxima vez, utilize um tabuleiro mais pequeno ou adicione mais líquido.
○ assado parece bem, mas os sucos estão demasiado claros e aguados.	Da próxima vez, utilize um tabuleiro mais largo ou adicione menos líquido.
○ assado não está suficientemente bem passado.	Trinche o assado. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias de carne assada no molho. Termine de cozer a carne utilizando apenas o micro-ondas.



## Utilização

### 4.11 Bolos, grelhados, torradas com coberturas



- Os valores na tabela aplicam-se a alimentos colocados num forno frio.
- Para bolos, gratinados de batata e lasanha, utilizar um prato resistente ao micro-ondas e à prova de calor, com 4 a 5 cm de profundidade.



- Coloque o alimento a assar na grelha inferior de arame.
- Deixe cozer no forno por mais 5 minutos depois de desligar o forno.
- Tosta de queijo:  
Torre previamente as fatias de pão.

Bolos, gratinado, torradas	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, definição do grill	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pastel, doce aprox. 1,5 kg*	Utensílio de forno sem tampa		140-160	300	25-35
Pastel salgado, feito com ingredientes cozidos, aprox. 1 kg*	Utensílio de forno sem tampa		150-160	700	20-25
Lasanha, fresca*	Utensílio de forno sem tampa		200-220	300	25-35
Gratinado de batata feito de batata crua ingredientes, aprox. 1,1 kg*	Utensílio de forno sem tampa		180-200	700	25-30
Torrada com cobertura, 4 fatias**			3	-	8-10

\* Grelha de arame inferior

\*\* Grelha de arame superior



## 4.12 Produtos de conveniência, congelados



- Observe as instruções da embalagem.
- Os valores na tabela aplicam-se a alimentos colocados num forno frio.



- Não coloque batatas para fritar, croquetes ou röstis de batata uns em cima dos outros.
- Vire a meio do tempo de cozedura.
- Coloque os alimentos diretamente sobre o prato rotativo.

Produtos de conveniência	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência do micro-ondas em watts	Tempo de cozedura em minutos
Pizza com base fina*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Pizza com base funda de pão	Prato rotativo		-	700	3
			220-230	-	13-18
Mini-pizza*	Prato rotativo		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Prato rotativo		-	700	2
			220-230	-	13-18
Batatas-fritas	Prato rotativo		220-230	-	8-13
Croquetes*	Prato rotativo		210-220	-	13-18
Rösti, bolas de batata recheadas	Prato rotativo		200-220	-	25-30
Rolos parcialmente cozidos ou baguete	Grelha de arame inferior		170-180	-	13-18
Douradinhos	Prato rotativo		210-230	-	10-20
Escalopes de frango, nuggets	Prato rotativo		200-220	-	15-20
Lasanha, aprox. 400 g**	Grelha de arame inferior		220-230	700	12-17

PT

\*Pré-aqueça o compartimento de cozedura durante 5 minutos.

\*\*Coloque os alimentos num utensílio de forno adequado e resistente ao calor.



## Limpeza e manutenção

### 5 Limpeza e manutenção

Com cuidado e limpeza cuidadosa, o seu forno de micro-ondas conservará a sua aparência e continuará a funcionar bem. Explicaremos aqui como deve cuidar e limpar corretamente o seu aparelho.



#### Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode causar um choque elétrico. Não utilize quaisquer produtos de limpeza de alta pressão ou de vapor.



#### Risco de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligar. Deixe o aparelho arrefecer.



#### Risco de danos graves para a saúde!

A energia das micro-ondas pode escapar se a porta do compartimento de cozedura ou a vedação da porta for danificada. Nunca utilize o aparelho se a porta do compartimento de cozedura ou a vedação da porta estiverem danificadas. Contacte o serviço pós-venda.



- Ligeiras diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pela utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
- As sombras no painel da porta que parecem estrias, são causadas por reflexos feitos pela luz do forno.
- Os odores desagradáveis, por exemplo, depois do peixe ter sido preparado, podem ser removidos muito facilmente. Junte algumas gotas de sumo de limão a uma chávena de água. Coloque também uma colher dentro do recipiente, para evitar o atraso da ebulição. Aqueça água durante 1 a 2 minutos à potência máxima do micro-ondas.

### 5.1 Agentes de limpeza

Para garantir que as diferentes superfícies não sejam danificadas pela utilização do agente de limpeza errado, observe as informações contidas na tabela. Não utilize:

- agentes de limpeza afiados ou abrasivos,
- raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro na porta do aparelho.
- raspadores de metal ou vidro para limpar a vedação da porta,
- esponjas e esfregões de limpeza dura,
- agentes de limpeza com elevadas concentrações de álcool.

Lave cuidadosamente os panos de esponja novos antes da sua utilização.

Deixe secar bem todas as superfícies antes de voltar a utilizar o aparelho.



Área	Agentes de limpeza
Parte frontal do aparelho	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.
Parte frontal do aparelho com aço inoxidável	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Remova imediatamente as nódoas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob tais resíduos. Agentes especiais de limpeza em aço inoxidável podem ser obtidos no serviço pós-venda ou em lojas especializadas. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.
Compartimento de cozedura	Água quente com sabão ou uma solução de vinagre: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Se o forno estiver muito sujo: Não utilizar spray de forno ou outros materiais agressivos de limpeza de fornos ou abrasivos. Os esfregões, esponjas rugosas e produtos de limpeza de tachos também são inadequados. Estes itens riscam a superfície. Permita que as superfícies interiores sequem completamente.
Recesso no compartimento de cozedura	Pano húmido: Assegure-se de que não se infiltra água através da unidade do prato rotativo no interior do aparelho.
Grelhas de arame	Água quente com sabão: Limpe com agente de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.
Painéis das portas	Limpador de vidros: Limpe com um pano de prato. Não utilize um raspador de vidro.
Vedante	Água quente com sabão: Limpe com um pano de pratos, não esfregue. Não utilize raspadores de metal ou vidro para a limpeza.



## Limpeza e manutenção

### 5.2 Tabela de avarias

As avarias têm muitas vezes explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de contactar o atendimento pós-venda.

Se uma refeição não sair exatamente como pretendia, consulte a secção Guia de


Culinária Especializada, onde encontrará muitas dicas e truques de culinária.



#### Risco de choque elétrico!

As reparações incorretas são perigosas. As reparações só podem ser efetuadas por um dos nossos engenheiros pós-venda formados.

### Tabela de avarias

Problema	Causas possíveis	Solução/informação
O aparelho não funciona.	Disjuntor de circuito defeituoso.	Procure na caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor do aparelho está em condições de funcionamento.
	Ficha não ligada à tomada.	Ligue a ficha.
	Corte de energia	Verificar se a luz da cozinha funciona.
O aparelho não funciona.  aparece no painel do visor.	O bloqueio para crianças está ativado.	Desative o bloqueio para crianças (veja a secção:«Bloqueio para crianças»).
0:00 aparece no painel do visor.	Corte de energia	Volte a acertar o relógio.
O micro-ondas não liga.	A porta não fecha totalmente.	Verifique se não há resíduos alimentares ou detritos presos na porta.
A comida leva mais tempo do que antes para aquecer no micro-ondas	O nível de potência do micro-ondas selecionado é demasiado baixo.	Selecione um nível de potência superior.
	Foi colocada no aparelho uma quantidade maior do que o habitual.	O dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura.
	A comida estava mais fria do que o habitual.	Mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.



Problema	Causas possíveis	Solução/informação
O prato rotativo range ou bloqueia.	Sujidade ou detritos na área à volta da unidade do prato rotativo.	Limpe cuidadosamente os rolos debaixo do prato rotativo e o recesso no piso do forno.
Um determinado modo de funcionamento ou nível de potência não pode ser definido.	A temperatura, o nível de potência ou a definição combinada não é possível para este modo de funcionamento.	Escolha as definições permitidas.
<i>E1</i> aparece no painel do visor.	A função de desligamento de segurança térmica foi ativada.	Contacte o serviço pós-venda.
<i>E4</i> aparece no painel do visor.	A função de desligamento de segurança térmica foi ativada.	Contacte o serviço pós-venda.
<i>E11</i> aparece no painel do visor.	Humidade no painel de controlo.	Deixe o painel de controlo secar.
<i>E17</i> aparece no painel de controlo.	O aquecimento rápido falhou.	Contacte o serviço pós-venda.

## 5.3 Acrilamida nos alimentos

### Que alimentos são afetados?

A acrilamida é produzida principalmente em cereais e produtos de batata que são

aquecidos a altas temperaturas, tais como batatas fritas, batatas palha, torradas, pãezinhos, pão, produtos cozidos finos (bolachas, pão de gengibre, biscoitos).

PT

### Dicas para manter a acrilamida a um nível mínimo na preparação de alimentos

Geral	Mantenha os tempos de cozedura a um mínimo. Cozinhe refeições até ficarem castanhas douradas, mas não demasiado escuras. Os pedaços grandes e grossos de alimentos contêm menos acrilamida.
Biscoitos de forno Batatas fritas no forno	Máx. 200 °C no aquecimento superior/inferior ou máx. 180 °C em modo ar quente 3D ou ar quente. Máx. 190° C no aquecimento superior/inferior ou máx. 170° C em modo ar quente 3D ou ar quente. A clara de ovo e a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Distribua fina e uniformemente sobre o tabuleiro do forno. Cozinhe pelo menos 400 g de uma vez num tabuleiro de cozer para que as fatias não sequem.



## 6 Instalação

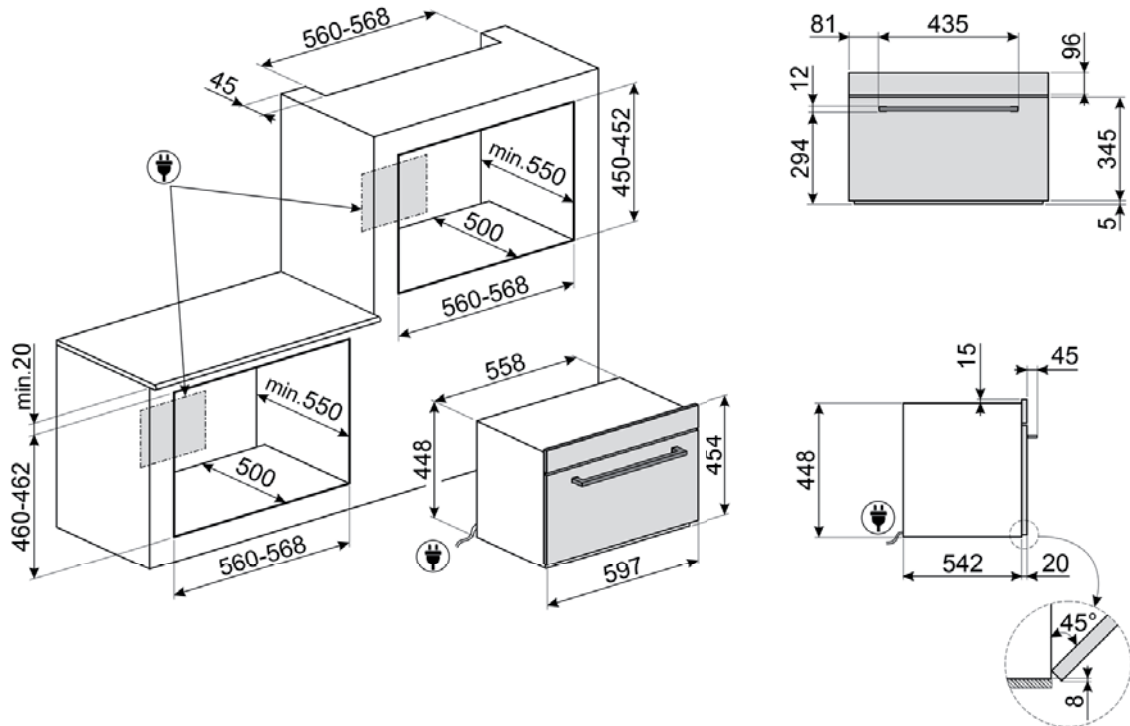
### 6.1 Unidades instaladas

- Este aparelho destina-se apenas a ser totalmente instalado numa cozinha
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado como aparelho de bancada ou dentro de um armário.
- O armário embutido não deve ter uma parede de fundo por detrás do aparelho.
- Deve ser mantido um espaço de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro da unidade acima.
- O gabinete montado deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm<sup>2</sup> na frente. Para o conseguir, corte o painel de base ou coloque uma grelha de ventilação.
- As ranhuras de ventilação e as entradas não devem ser cobertas.
- O funcionamento seguro deste aparelho só pode ser garantido se este tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador é responsável por qualquer dano resultante de uma instalação incorreta.
- As unidades em que o aparelho é instalado devem ser resistentes ao calor até 90 °C.





## 6.2 Dimensões da instalação



Deve haver um espaço por cima do forno.

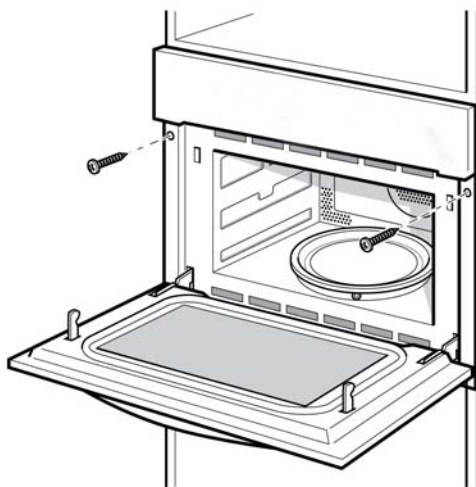


# Instalação

## Encastre

Não segure ou transporte o aparelho pela puxador da porta. O puxador da porta não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se.

1. Empurre cuidadosamente o micro-ondas para dentro da caixa, certificando-se de que está no centro.
2. Abra a porta e aperte o micro-ondas com os parafusos que foram fornecidos



- Introduza completamente o aparelho e centre-o.
- Não dobre o cabo de ligação.
- Aparafuse o aparelho no lugar.
- O espaço entre a bancada e o aparelho não deve ser fechado por travas adicionais.



## 6.3 Informação importante


O aparelho foi concebido para ser permanentemente instalado com um cabo de alimentação de três pinos e só pode ser ligado por um especialista autorizado, de acordo com o diagrama de ligação.

Apenas um eletricista qualificado que tenha em conta os regulamentos relevantes pode substituir o cabo de alimentação.

Não utilize fichas múltiplas, tiras de potência ou extensões. A sobrecarga causa um risco de incêndio.

Se a ligação já não for acessível após a instalação, deve ser fornecido um interruptor de isolamento de pinos com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm.

### Ligue os fios do cabo de alimentação elétrica de acordo com o seguinte código de cores:

Verde e amarelo	Fio de ligação à terra (E) 
Azul	Fio neutro (N)
Castanho	Alimentado (L)



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

**SMEG S.p.A.**

Via Leonardo Da Vinci, 4  
42016 San Girolamo di  
Guastalla (RE)  
ITALY

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)