



MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO



FORNO COMBINADO CFM 94 G3

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente todas as instruções contidas neste manual e o mantenha para futuras referências.



www.crissair.com.br

Índice

	Pág.		Pág.
Instruções de segurança Importantes	2	Programando as opções de ajuste de tempo	18
Causas de danos	5	Ajustando o timer	18
Instalação	6	Ajustando o tempo de cocção	18
Seu novo eletrodoméstico	8	Ajustando o relógio	18
Painel de controle	8	Trava de segurança para crianças	19
Teclas e display	8	Ativando a trava de segurança para crianças	19
Seletor de funções	8	Desativando a trava de segurança para crianças	19
Seletor de parâmetros	9	Uso da trava de segurança para crianças com programas automáticos	19
Ventilador de resfriamento	9	Guia de Referência Rápida	19
Acessórios	10	Manutenção e Limpeza	19
Antes de usar o aparelho pela primeira vez	10	Produtos de limpeza	20
Ajustando o relógio	10	Dados técnicos	20
Aquecendo o forno	10	Solução de Problemas	20
Limpendo os acessórios	11	Acrilamida em alimentos	21
Programação do forno	11	Dicas de energia e meio ambiente	22
Programando o tipo de aquecimento e temperatura	11	Economizando energia	22
Pré-aquecimento rápido	11	Descarte ecológico	22
Micro-ondas	12	Guia Especializado de Culinária	22
Notas sobre os acessórios do forno	12	Descongelando, aquecendo e cozinhando com micro-ondas	22
Ajustando a potência do micro-ondas	13	Dicas de micro-ondas	26
Programando o micro-ondas	13	Bolos e massas	26
Operação MicroCombi	14	Dicas de assados	28
Programando a operação Micro-ondas Combi	14	Assar e grelhar	29
Programas automáticos	16	Dicas para assar e grelhar	32
Configurando um programa	16	Assar, gratinar, tostar com coberturas	32
Programas de descongelamento	17	Produtos de conveniência, congelados	33

Instruções de segurança importantes

Leia estas instruções com atenção. Somente após ter feito isso, você poderá operar seu aparelho de modo correto e seguro. Guarde este manual de instruções para uso futuro ou para os proprietários subsequentes.

Verifique se o aparelho não sofreu danos após desembalá-lo. Não ligue o aparelho se ele tiver sido danificado durante o transporte.

O forno de micro-ondas se destina a aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas e aquecer compressas, chinelos, esponjas, roupas úmidas e similares, poderá ocasionar risco de ferimento, ignição ou fogo. Somente um profissional qualificado poderá conectar aparelhos sem usar

tomadas. Danos causados por conexão incorreta não estão cobertos pela garantia.

Este aparelho se destina apenas para uso doméstico. O aparelho somente deverá ser usado para preparar alimentos e bebidas. O aparelho deverá ser supervisionado durante a operação. Somente use este aparelho em ambientes internos.

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade. Pessoas com deficiência física, sensorial ou mental, ou que não tenham experiência e conhecimento, poderão usar este aparelho se estiverem sendo supervisionadas ou instruídas quanto a usar o aparelho de modo seguro, entendendo os riscos envolvidos.

Crianças não devem brincar com o aparelho.

Limpeza e manutenção por parte do usuário não deverão ser feitas por crianças, sem supervisão de um adulto.

Os aparelhos não se destinam a serem operados por meio de timer externo ou sistema de controle remoto em separado.

Este aparelho se destina a uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- refeitórios para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de campo;
- clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo apart-hotel; pousadas com café da manhã.

Risco de incêndio!

- Combustíveis armazenados no compartimento de cocção poderão se incendiar. Nunca armazene combustíveis no compartimento de cocção. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumaça dentro. Desligue o aparelho e tire-o da tomada elétrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
- Ao aquecer alimentos em recipientes plásticos, ou de papel, fique atento ao forno, devido às possibilidades de ignição.
- Se observar fumaça, desligue ou tire o aparelho da tomada, e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama

AVISO: As partes acessíveis poderão esquentar durante o uso. Crianças pequenas devem ser mantidas à distância

AVISO: Não use limpadores abrasivos agressivos, ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno de micro-ondas, pois estes poderão arranhar a superfície, o que pode resultar em estilhaçamento do vidro.

- Não selecione um ajuste de potência ou de tempo superior ao necessário. Siga as informações fornecidas neste manual de instruções. Nunca use o micro-ondas para secar alimentos. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, por exemplo, pão, a uma potência muito alta, ou por muito tempo.
- Óleo de cozinha poderá pegar fogo. Nunca use o micro-ondas para aquecer óleo de cozinha.

Risco de explosão!

Líquidos e outros alimentos poderão explodir quando estiverem em recipientes que tenham sido hermeticamente fechados. Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes que tenham sido fechados hermeticamente.

Somente utilize utensílios adequados para fornos de micro-ondas.

Risco de sérios danos à saúde!

- A superfície do aparelho poderá ficar danificada, se não for limpa adequadamente. A energia de micro-ondas poderá escapar. Limpe o aparelho regularmente, e remova todos os resíduos de alimentos imediatamente. Sempre mantenha limpos o compartimento de cocção, a vedação, e o batente da porta. Veja também a seção *Manutenção e Limpeza*.

AVISO: Se a porta ou suas vedações estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado, até ser consertado por pessoa qualificada.

AVISO: É perigoso para aqueles que não forem técnicos especializados, executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.

- A energia de micro-ondas poderá escapar, se a porta ou a vedação do compartimento de cocção estiver danificada. Nunca use o aparelho nesse caso. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.
- A energia de micro-ondas escapa de aparelhos que não tiverem revestimento. Nunca remova o revestimento. Para qualquer serviço de manutenção ou reparo, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.

Risco de choque elétrico!

- Reparos incorretos são perigosos. Somente um de nossos técnicos treinados, poderá executar reparos, e trocar cabos de energia danificados. Se o aparelho estiver com defeito, tire-o da tomada ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.
- O isolamento do cabo dos aparelhos elétricos poderá derreter ao tocar partes quentes do aparelho. Nunca coloque cabos de aparelhos elétricos em contato com partes quentes do aparelho.
- A penetração de umidade poderá causar choque elétrico. Nunca ligue um aparelho com defeito. Desligue o aparelho da tomada, ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.
- Este é um aparelho de alta voltagem. Nunca remova o revestimento.

AVISO: Verifique se o aparelho está desligado antes de trocar a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Risco de queimaduras!

- Durante o uso, o aparelho fica quente. Evite tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

- Acessórios e utensílios do forno ficam muito quentes. Sempre use luvas térmicas para remover acessórios do compartimento de cocção.
- Vapores etílicos poderão pegar fogo no compartimento de cocção quente. Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto teor alcoólico. Somente use pequenas quantidades de bebidas com alto teor alcoólico. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Alimentos com pele ou casca poderão queimar ou explodir durante, ou até mesmo depois, do aquecimento. Nunca cozinhe ovos dentro da casca ou reaqueça ovos cozidos. Nunca cozinhe mariscos ou crustáceos. Sempre perfure a gema ao cozinhar ou fazer ovos poché. Os alimentos que possuem pele ou casca, tais como maçãs, tomates, batatas e salsichas poderão explodir. Antes de aquecer faça furos na pele ou casca.
- Os conteúdos de mamadeiras e potes de alimentos para bebês deverão ser mexidos ou chacoalhados, e a temperatura deverá ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Alimentos aquecidos liberam calor. Os utensílios poderão ficar quentes. Sempre use luvas térmicas para remover utensílios ou acessórios do compartimento de cocção.

AVISO: Líquidos e outros alimentos não deverão ser aquecidos em recipientes vedados, pois poderão explodir. Sempre observe as instruções na embalagem. Sempre use luvas térmicas para retirar pratos do compartimento de cocção.

Risco de escaldaduras!

- Ao abrir a porta do aparelho, poderá escapar vapor quente. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha crianças a uma distância segura.
- O aquecimento de bebidas em micro-ondas poderá resultar em fervuras explosivas com retardo; portanto, deve-

se tomar cuidado ao manusear o recipiente. Isso significa que o líquido atinge a temperatura de fervura sem as costumeiras bolhas de vapor, que sobem para a superfície. Mesmo que o recipiente apenas vibre um pouco, o líquido quente poderá fazer a fervura subir e derramar. Ao aquecer líquidos, sempre coloque uma colher dentro do recipiente. Isso evitará a fervura com retardo.

Risco de ferimentos!

- O vidro da porta do aparelho, que estiver arranhado, poderá trincar. Não raspe o vidro, nem use produtos abrasivos, afiados, ou detergentes.
- Utensílios inadequados poderão trincar. Utensílios de porcelana ou cerâmica podem ter pequenas perfurações nas alças ou tampas. Essas perfurações escondem cavidades. Qualquer umidade que penetre nessas cavidades poderá fazer com que o utensílio trinque. Use apenas utensílios seguros para micro-ondas.

Causas de danos

Cuidado!

- Geração de faíscas: Metal – por exemplo, uma colher dentro de um copo deverá ser mantida, no mínimo, a 2 cm de distância das paredes do forno e do lado interno da porta. Faíscas podem danificar de modo irreparável o vidro do lado interno da porta.
- Despejar água no compartimento de cocção que estiver quente. Nunca despeje água no compartimento de cocção quente. Isso causará vapor. A mudança de temperatura poderá causar danos.
- Alimentos úmidos: Não armazene alimentos úmidos no compartimento de cocção fechado, por longos períodos de tempo.
Não use o aparelho para armazenar alimentos. Isso poderá levar à corrosão.

- Resfriamento com a porta do aparelho aberta: Somente deixe o compartimento de cocção resfriar com a porta fechada. Não prenda nada na porta do aparelho. Mesmo se a porta estiver apenas ligeiramente entreaberta, as partes frontais adjacentes poderão sofrer danos com o tempo.
- Vedação muito suja: Se a vedação estiver muito suja, a porta do aparelho não fechará adequadamente durante a operação. As partes frontais adjacentes poderão sofrer danos. Sempre mantenha a vedação limpa.
- Utilizar o micro-ondas sem alimentos: Utilizar o aparelho sem alimentos no compartimento de cocção poderá levar à sobrecarga. Nunca ligue o aparelho se não houver alimento no compartimento de cocção. Uma exceção a essa regra é um breve teste de louça (veja a seção “Micro-ondas, louça adequada”).
- Usar a porta do aparelho como apoio, ou colocar objetos sobre ela. Não apoie nem coloque nada na porta do aparelho, quando ela estiver aberta. Não coloque utensílios ou acessórios na porta do aparelho.
- Transporte do aparelho: Não transporte ou segure o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não consegue suportar o peso do aparelho, e poderá quebrar.
- Pipoca para micro-ondas: Nunca ajuste a potência do forno de micro-ondas excessivamente alta. Use um ajuste de potência não superior a 600 watts. Sempre coloque o saco de pipoca sobre um prato de vidro. O disco poderá pular, se estiver sobrecarregado.
- Líquido que tenha transbordado não deverá escorrer para dentro do disco do prato giratório no interior do aparelho. Monitore o processo de cocção. Inicialmente, escolha um tempo de cocção menor, e aumente-o conforme necessário.
- O forno deverá ser limpo regularmente, e quaisquer restos de alimentos

deverão ser removidos, pois poderão explodir, mesmo depois de o aquecimento do forno de micro-ondas ter terminado.

- Se o forno não for mantido limpo, isso levará à deterioração da superfície, que afetará de modo adverso a vida útil do aparelho, e possivelmente resultará em uma situação de risco.

Instalação

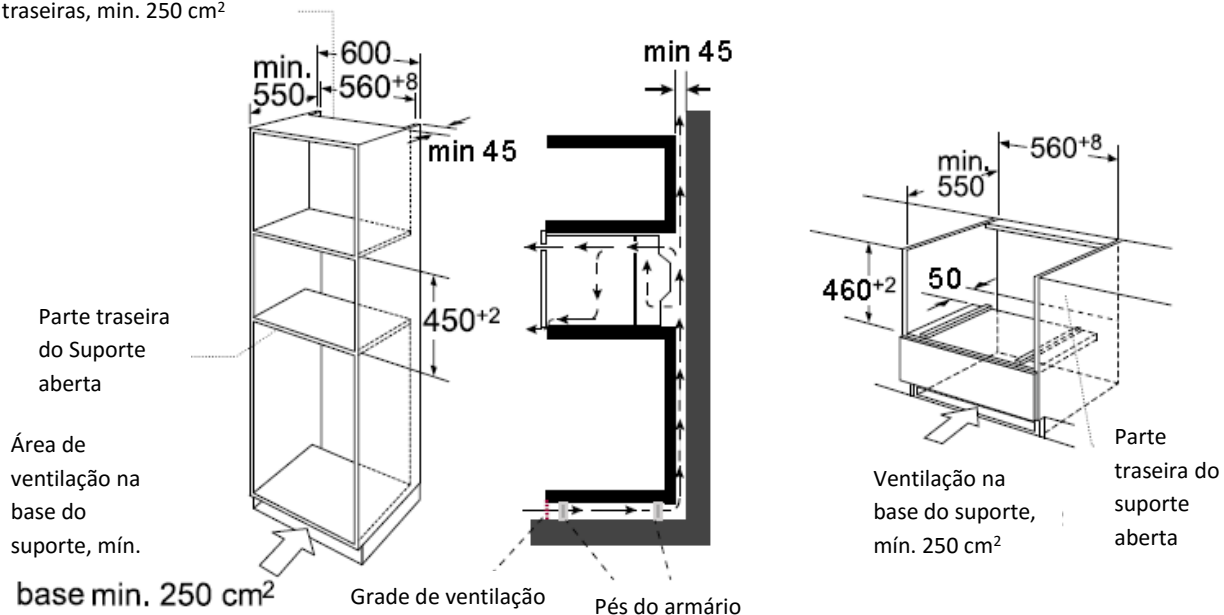
Unidades encaixadas

- Este aparelho se destina apenas a cozinhas.
- Este aparelho não foi projetado para uso sobre uma mesa ou dentro de um armário.
- Nunca deverá ter uma parede encostada no aparelho.
- Um vão, de pelo menos 45 mm, deverá ser mantido entre a parede e a base do suporte do micro-ondas, ou a parte traseira do suporte.
- O gabinete de suporte do micro-ondas deverá ter uma abertura de ventilação de 250 mm na parte frontal. Para conseguir isso, corte a parte traseira do suporte, ou instale uma grade de ventilação.

- As ranhuras e entradas de ventilação não deverão estar cobertas.
- A operação segura deste aparelho somente poderá ser garantida se ele tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador é responsável por qualquer dano resultante de instalação incorreta.
- As unidades dentro das quais o aparelho está encaixado deverão ser resistentes ao fogo até 90°C.

Dimensões de instalação

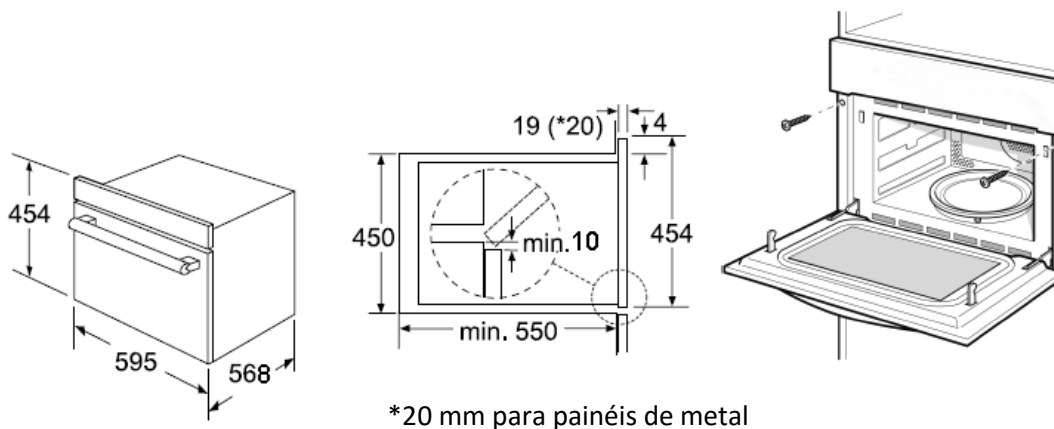
Aberturas de ventilação traseiras, mín. 250 cm²



Nota: Deverá haver um vão livre acima do forno.

Embutimento

- Não segure ou transporte o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não consegue suportar o peso do aparelho, e poderá quebrar.
1. Empurre cuidadosamente o forno para dentro do suporte, certificando-se de que ele se encontra no centro.
 2. Abra a porta e fixe o forno com os parafusos fornecidos.



- Insira totalmente o aparelho e centralize.
- Não dobre o cabo de conexão.
- Parafuse o aparelho no lugar
- O vão entre o suporte e o aparelho não deverá ser fechado por tábuas adicionais.

Informações importantes

O aparelho foi projetado para ficar instalado permanentemente com um cabo de alimentação, com tomada de três pinos, e somente deverá ser conectado por especialista qualificado, de acordo com o esquema de ligação.

Somente um electricista qualificado, que respeita os regulamentos aplicáveis, poderá substituir o cabo de alimentação.

Não use tomadas múltiplas ou extensões. A sobrecarga causa risco de incêndio.

Se a tomada não estiver mais acessível depois da instalação, deverá ser providenciada uma chave de seccionadora com vão de contato de pelo menos 3 mm.

Informação importante

Conexão elétrica

O aparelho está equipado com um plug e só deve ser ligado a uma tomada com terra devidamente instalado. Somente um profissional qualificado que atende a todos os regulamentos pode instalar ou substituir um plug quando for necessário. A proteção deve ser assegurada pela instalação.

Seu novo eletrodoméstico

Use esta seção para se familiarizar com seu novo eletrodoméstico. Encontram-se explicações do painel de controle e dos controles de operação. Você também encontrará informações sobre o compartimento de cocção e acessórios.

Painel de controle



Teclas e display



A teclas são usadas para ajustar as diversas funções adicionais. No display você pode ver os valores ajustados.

Símbolo	Função
	Micro-ondas
	Pressionando brevemente: Pré-aquecimento rápido Pressionando e segurando: Trava de segurança para crianças
	Pressionando brevemente: Para Pressionando duas vezes: Cancela
	Temperatura/Peso
	Relógio
	Iniciar

Seletor de funções










Use o seletor de funções para programar o tipo de aquecimento.

Função	Uso
Ar quente 3D	Para assar pães de ló em assadeiras, flans e cheesecakes, bem como bolos, pizza e pequenos itens assados na assadeira a 50°C. O ar quente 3D consegue manter o sabor do alimento após preservar o calor por 1-2 horas
Grill com ventilador	Aves ficam douradas e crocantes. Quiches e pratos grelhados ficam melhor usando esta configuração.
Ajuste para pizza	Para produtos de conveniência congelados, e pratos que requerem muito calor na parte inferior.
Grill	Selecione entre os níveis alto, médio ou baixo. Este ajuste é ideal se quiser grelhar vários bifés, linguiças, postas de peixe ou fatias de pão.
Micro-ondas + Ar quente	Use esta função para assar as refeições rapidamente. Ao mesmo tempo use a função de Ar quente 3D.
Micro-ondas + Grill com Ventilador	Aves ficam douradas e crocantes. Quiches e pratos grelhados ficam melhor usando este ajuste. Use esta função para assar as refeições de modo uniforme.
Micro-ondas + Pizza	Use esta função para assar as refeições rapidamente. Ao mesmo tempo use a função do ajuste para Pizza.
Micro-ondas + Grill	Use esta função para cozinhar as refeições rapidamente, e ao mesmo tempo dar à refeição uma crosta dourada.

Função	Uso
 Descongelo	2 programas de descongelamento
A Programas automáticos	13 programas de cocção O tipo de aquecimento e tempo de cocção são ajustados por peso
 Micro-ondas	Descongelo, reaquecer e cozer

Seletor de parâmetros

Use o seletor para ajustar os parâmetros

parâmetro	função
Auto menu	Seleciona 13 programas automáticos de P01 a P13
Temperature (Temperatura)	Seleciona a temperatura de cocção (°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
Weight (Peso)	Configura o peso de cocção
Time (Tempo)	Configura o tempo de cocção
Microwave (Micro-ondas)	Seleciona a potência de micro-ondas: 100W, 300W, 450W, 700W e 900W.

Ventilador de Resfriamento

Seu aparelho tem ventilador de resfriamento. O ventilador de resfriamento liga durante a operação. O ar quente é exaurido acima da porta.

O ventilador de resfriamento continuará a funcionar durante um determinado tempo após a operação.

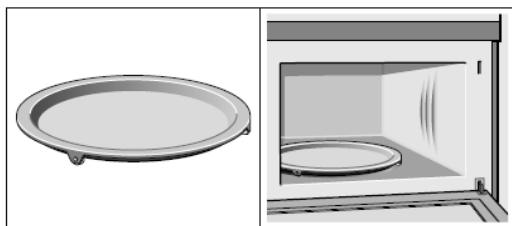
Cuidado!

Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho superaquecerá.

Notas

- O aparelho permanecerá frio durante a operação de micro-ondas. O ventilador de resfriamento ligará. O ventilador poderá continuar funcionando mesmo quando a operação de micro-ondas tiver terminado.
- Poderá surgir condensação no vidro da porta, nas paredes internas, e na parte inferior interna. Isso é normal, e não afeta de modo adverso a operação de micro-ondas. Limpe a condensação após a cocção.

Acessórios



Prato giratório

Serve de suporte para a grelha.

Alimentos que particularmente requerem muito calor na parte inferior poderão ser preparados diretamente no prato giratório

O prato giratório pode girar no sentido horário ou anti-horário. Coloque o prato giratório sobre o disco, no centro do compartimento de cocção. Verifique se está bem ajustado

- Nunca use o micro-ondas sem o prato giratório.
- O prato giratório suporta até 5 kg.
- O prato giratório deverá girar ao usar todos os tipos de aquecimento.

Grelha mais baixa

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

Grelha mais alta

Para assar, por exemplo, bifes, linguiças e para tostar pães.

Serve de suporte para pratos rasos.

Nota:


O tipo e a quantidade de acessórios dependem da sua necessidade.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez


Aqui você encontrará tudo que precisa fazer antes de usar seu forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro, leia a seção sobre *Instruções de segurança*.




Ajustando o relógio

Quando o aparelho estiver conectado, "00:00" piscará; o alarme tocará uma vez. Ajuste o relógio.

1. Gire o botão "-/+ " entre 00:00 e 23:59.
2. Pressione a tecla . A hora está ajustada.

Aquecendo o forno

Para eliminar o cheiro de novo, aqueça o forno quando ele estiver vazio e fechado. Uma hora com o  Ar quente ligado a 230°C é o ideal. Assegure-se de que não restou nada da embalagem no compartimento de cocção.

1. Use a função do seletor para selecionar  Ar quente
2. Use o seletor de temperatura para ajustar a temperatura em 230°C.
3. Pressione a tecla . Gire o botão "-/+ " para ajustar o tempo de cocção em 60 minutos.
4. Pressione a tecla . O forno começará a aquecer.


Limpendo os acessórios




Antes de usar os acessórios pela primeira vez, eles deverão ser bem limpos com água quente e sabão, e secos com pano de prato macio.

Programação do forno


Há vários modos de programar o forno. Aqui explicaremos como você poderá selecionar o tipo de aquecimento e temperatura, ou ajuste do grill desejado. Você também poderá selecionar o tempo de cocção para seu prato. Consulte a seção sobre *Programando as opções de tempo-ajuste*.

Programando o tipo de aquecimento e temperatura



Exemplo:  ar quente a 200°C por 25 minutos.

1. Ajuste a função do seletor para .
2. A temperatura predefinida de 180°C piscará. Gire o botão “+/-” para ajustar a temperatura em 200°C.
3. Pressione a tecla . Gire o botão “+/-” para ajustar o tempo de cocção em 25 minutos.
4. Pressione a tecla . O forno começará a aquecer.


Abrindo a porta do forno durante a operação

A operação será suspensa. Após fechar a porta, pressione a tecla . A operação prosseguirá.

Pausando a operação


Pressione a tecla  para pausar a operação. Depois pressione a tecla  para continuar a operação.

Alterando o tempo de cocção


Isso poderá ser feito a qualquer momento. Pressione a tecla . Gire o botão “-/+” para alterar o tempo de cocção.

Alterando a temperatura

Isso poderá ser feito a qualquer momento.






Pressione  para o novo ajuste da temperatura. Gire o botão “-/+” para ajustar a temperatura.

Cancelamento da operação

Pressione a tecla  duas vezes para cancelar a operação.

Pré-aquecimento rápido


Com o pré-aquecimento rápido, o forno atingirá a temperatura ajustada em pouco tempo. O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento:


-  Ar quente 3D
-  Grill com ventilador
-  +  Micro-ondas + ar quente
- Micro-ondas + Grill com ventilador
-  Ajuste para pizza


-  Micro-ondas + Pizza

Para assegurar um bom resultado de cocção, somente coloque o alimento no compartimento de cocção, quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída.

1. Ajustando o tipo de aquecimento e temperatura.


2. Pressione a tecla .

O símbolo  acenderá no display.


3. Pressione a tecla .



O forno começará a aquecer.

O processo de pré-aquecimento foi concluído

Soará um sinal. O símbolo  piscará no display. Coloque seu prato no forno.

Cancelando o pré-aquecimento rápido

Durante o ajuste da função de pré-aquecimento rápido, pressionar o botão  poderá cancelar a função.

Durante o pré-aquecimento rápido, pressionar  ou  poderá cancelar a função. Você também poderá abrir a porta para cancelar a função.

- Nota:** 1. A função de pré-aquecimento rápido só funciona se você já tiver escolhido um dos modos acima. Durante o pré-aquecimento, a função de micro-ondas fica desligada.
2. Somente ao ouvir o alarme, e quando o ícone de pré-aquecimento estiver piscando, você poderá abrir a porta e inserir alimentos.

Micro-ondas

As micro-ondas são convertidas em calor nos alimentos, e podem ser usadas sozinhas, isto é, por conta própria, ou em combinação com um tipo diferente de aquecimento. Você encontrará informações sobre utensílios para forno, e como ajustar as micro-ondas.

Nota:

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

Nota:

As etapas de quantidade para o tempo de ajuste da tecla de codificação são as 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 sobre os acessórios do forno

Acessórios adequados para o forno

Pratos adequados são resistentes ao calor, feitos de vidro, vidro cerâmica, porcelana, cerâmica, ou plástico resistente ao calor. Esses materiais permitem a passagem das micro-ondas.

Você também poderá usar travessas. Isso evitará o trabalho de transferir alimentos de um prato para outro. Você somente deverá usar acessórios com acabamento dourado ou prateado, se o fabricante garantir que eles são adequados para uso em micro-ondas.

Acessórios de forno inadequados

Acessórios de forno de metal são inadequados. O metal não permite que as micro-ondas passem. Os alimentos em recipientes de metal permanecerão frios.

Cuidado!

Geração de faíscas: metal – por exemplo, uma colher em um copo – deverá ser mantida a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, e do lado interno da porta. Faíscas podem destruir o vidro do lado interno da porta.

Teste de utensílios de forno

Não ligue o micro-ondas se não houver alimentos dentro. O seguinte teste de utensílios de micro-ondas é a única exceção a esta regra.

Faça o teste a seguir, se não tiver certeza se o seu utensílio é adequado para uso com micro-ondas:

1. Aqueça o utensílio vazio à potência máxima por ½ a 1 minuto.
 2. Verifique a temperatura ocasionalmente durante esse tempo.
- O utensílio deverá estar ainda frio ou morno.
O utensílio é inadequado se ficar quente ou faíscas forem geradas.

Ajustando a potência do micro-ondas

Use a tecla  para ajustar a temperatura desejada das micro-ondas.


100W	- Descongelar alimentos sensíveis/delicados - Descongelar alimentos de formatos irregulares - Amolecer sorvetes - Deixar a massa crescer
300W	- Descongelar - Derreter chocolate e manteiga
450W	- Cozinhar arroz, sopas
700W	- Reaquecer - Cozinhar cogumelos, mariscos - Cozinhar pratos contendo ovos ou queijos
900W	- Ferver água, reaquecer - cozinhar frango, peixe, vegetais




Notas

- Ao pressionar uma tecla, a potência selecionada acenderá.
- A potência de micro-ondas poderá ser ajustada para 900W por 30 minutos, no máximo. Com todos os outros ajustes de potência, é possível obter um tempo de cocção máximo de 1 hora e 30 minutos.

Programando o micro-ondas

Exemplo: Ajuste de potência de micro-ondas em 300W, tempo de cocção de 17 minutos


1. Pressione a tecla . A potência predefinida de micro-ondas de 900W aparecerá. E o tempo de cocção predefinido piscará.

2. Pressione a tecla  para ativar a função de micro-ondas. Gire o botão “-/+” para ajustar a potência de micro-ondas para 300W.
3. Pressione a tecla  . Gire o botão “-/+” para ajustar o tempo de cocção para 17 minutos.
4. Pressione a tecla  . A operação terá início. O tempo de cocção iniciará uma contagem regressiva no display.


O tempo de cocção terminou

Soará um sinal. A operação do micro-ondas terminou.

Abrindo a porta do forno durante a operação


A operação é suspensa. Após fechar a porta, pressione a tecla  . A operação prosseguirá.

Alterando o tempo de cocção



Isso poderá ser feito a qualquer momento. Pressione a tecla  . Gire o botão “-/+” para alterar o tempo de cocção.

Alterando o ajuste de potência do micro-ondas

Isso poderá ser feito a qualquer momento.

Pressione  para o novo ajuste de potência do micro-ondas. Gire o botão “-/+” para ajustar a potência do micro-ondas.


Pausando a operação

Pressione a tecla  rapidamente. O forno entrará em pausa. Pressione a tecla  para continuar a operação.

Cancelando a operação

Pressione a tecla  para cancelar a operação.

Notas


- Ao ajustar o seletor de funções para  , o ajuste de potência de micro-ondas mais alto sempre acenderá como sendo o ajuste sugerido.
- Se você abrir a porta do aparelho durante a cocção, o ventilador poderá continuar funcionando.



Operação MicroCombi




Isso envolve operação simultânea do grill e do micro-ondas. Usar micro-ondas preparará seus pratos mais rapidamente, mas eles ainda ficarão bem dourados.

Você poderá acionar todos os ajustes de potência de micro-ondas. Com exceção de 900W.

Programando a operação Micro-ondas Combi





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

1. Ajuste o seletor de funções para  +  .
2. A temperatura predefinida de 180°C piscará. Gire o botão “-/+” para ajustar a temperatura para 190°C.

3. A potência predefinida de micro-ondas é de 300W. Pressione a tecla , depois gire o botão “-/+” para ajustar a temperatura de micro-ondas para 100W.
4. Pressione a tecla . Gire o botão “-/+” para ajustar o tempo de cocção para 17 minutos.
5. Pressione a tecla .

A operação do aparelho terá início. O tempo de cocção iniciará a contagem regressiva.

Outro modo de ajuste:


1. Ajuste o seletor de funções para .
2. A temperatura predefinida de 180°C piscará. Gire o botão “-/+” para ajustar a temperatura para 190°C.
3. Pressione a tecla . Gire o botão “-/+” para ajustar o tempo de cocção para 17 minutos.
4. Pressione a tecla . A potência predefinida de micro-ondas de 300W piscará. Gire o botão “-/+” para ajustar a temperatura de micro-ondas para 100W.
5. Pressione a tecla .

A operação do aparelho terá início. O tempo de cocção iniciará a contagem regressiva.



O tempo de cocção terminou

Soará um sinal. A operação do micro-ondas terminou.


Abrindo a porta do forno durante a operação

A operação é suspensa. Após fechar a porta, pressione a tecla . A operação prosseguirá.

Pausando a operação


Pressione a tecla  para pausar a operação. Depois pressione a tecla  para continuar a operação.

Alterando o tempo de cocção

Isso poderá ser feito a qualquer momento. Pressione a tecla . Gire o botão “-/+” para alterar o tempo de cocção.


Alterando o ajuste de potência do micro-ondas

Isso poderá ser feito a qualquer momento.


Pressione  para o novo ajuste de potência do micro-ondas. Gire o botão “-/+” para ajustar a potência do micro-ondas.

Alterando a temperatura

Isso poderá ser feito a qualquer momento.

Pressione  para o novo ajuste da temperatura. Gire o botão “-/+” para ajustar a temperatura.

Cancelamento da operação

Pressione a tecla  duas vezes para cancelar a operação.

Programas automáticos



Os programas automáticos permitem preparar alimentos com facilidade. Você seleciona o programa e insere o peso de seu alimento. O programa automático faz o ajuste ideal. Você poderá escolher entre 13 programas.

Sempre coloque o alimento no compartimento de cocção frio.

Configurando um programa

Quando selecionar um programa, configure o forno. O seletor de temperatura deverá estar na posição “off” (desligado).

Exemplo: Programa 3 com peso de 1 quilo.

1. Ajuste o seletor de funções para programas automáticos **A**.
O primeiro programa aparecerá no display.
2. Gire o botão “-/+” para selecionar o número do programa.
3. Pressione a tecla  .
4. Gire o botão “-/+” para ajustar o peso, o tempo de cocção será exibido.
5. Pressione a tecla  . O programa terá início. Você poderá ver a contagem regressiva do tempo de cocção.

Auto Menu

Programa nº	Categoria	Item
P 01**	Vegetais	Vegetais frescos
P 02**	Acompanhamentos	Batatas – descascadas/cozidas
P 03*	Acompanhamentos	Batatas – assadas <small>Se ouvir um bipe, gire o alimento. O forno combi micro-ondas iniciará a próxima fase automaticamente</small>
P 04	Aves/Peixes	Pedaços de frango <small>Se ouvir um bipe, gire o alimento. O forno combi micro-ondas iniciará a próxima fase automaticamente</small>
P 05*	Massas	Bolos
P 06*	Massas	Torta de maçã
P 07*	Massas	Quiche
P 08**	Reaquecer	Bebidas/sopa
P 09**	Reaquecer	Refeições prontas
P 10**	Reaquecer	Molho/ensopado/prato
P 11*	Conveniências	Pizza congelada
P 12*	Conveniências	Batatas de forno <small>Se ouvir um bipe, gire o alimento. O forno combi micro-ondas iniciará a próxima fase automaticamente</small>
P 13*	Conveniências	Lasanha

Notas

- Os programas com um * são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cocção será pausado e o símbolo de pré-aquecimento acenderá. Após pré-aquecer, você ouvirá um alarme e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
- Os programas com dois ** somente utilizam a função micro-ondas.

O Programa terminou

Soará um sinal. O forno para de aquecer.

Alterando os programas

Depois de ter iniciado o programa, o número do programa e o peso não poderão ser alterados.

Cancelando o programa




Pressione a tecla  duas vezes para cancelar a operação.

Alterando o tempo de cocção

Se estiver usando programas automáticos, você não poderá alterar o tempo de cocção.

Programas de descongelamento

Você poderá usar os dois programas de descongelamento para descongelar carnes, aves e pão.

1. Coloque o seletor de funções nos programas automáticos .
O número do primeiro programa aparecerá no display.
2. Gire o botão “-/+” para selecionar o número do programa.
3. Pressione a tecla .
4. Gire o botão “-/+” para ajustar o peso; o tempo de cocção aparecerá.
5. Pressione a tecla . O programa terá início. Você poderá ver a contagem regressiva do tempo de cocção.

Notas

▪ Preparando alimentos

Use alimentos que tenham sido congelados a -18°C e armazenados em porções que sejam as mais finas possíveis.

Tire o alimento a ser descongelado da embalagem, e pese.

Você precisa saber o peso para ajustar o programa.

- Será produzido líquido ao descongelar carne ou aves. Remova esse líquido ao virar a carne e a ave, e em nenhuma hipótese use esse líquido para outros fins, ou deixe que ele entre em contato com outros alimentos.

▪ Acessórios

Coloque o alimento em um prato raso que possa ir ao micro-ondas, por exemplo, um prato de porcelana ou de vidro, mas não cubra.

- Ao descongelar frango e pedaços de frango (d01), você ouvirá um sinal sonoro em duas ocasiões, para indicar que o alimento deverá ser virado.

▪ Tempo de repouso


O alimento descongelado deverá ser deixado em repouso por mais 10 a 30 minutos, até atingir uma temperatura uniforme. Grandes pedaços de carne requerem tempo de repouso maior do que pedaços menores. Pedaços inteiros de carne e itens feitos de carne moída deverão ser separados, antes de serem deixados em repouso.

Decorrido esse tempo, você poderá continuar a preparar o alimento, mesmo que pedaços grossos de carne ainda estiverem congelados no meio. Os miúdos de frango poderão ser retirados nesse ponto.

d 01*	Carnes, aves e peixes	0,20 – 1,00
d 02*	Pães, bolos e frutas	0,10 – 0,50



*Durante o descongelamento, coloque o alimento na grelha mais baixa.

Programando as opções de ajuste de tempo

Seu forno tem várias opções de ajuste de tempo. Você pode usar a tecla  para acessar o menu, e navegar pelas funções individuais. Uma opção de ajuste de tempo que já tinha sido usada, poderá ser alterada diretamente através do botão “-/+”.

Ajustando o timer

Você poderá usar o timer como um timer de cozinha. Ele funciona independentemente do forno. O timer tem seu próprio sinal sonoro. Dessa forma, você poderá saber se foi o timer ou o tempo de cocção que terminou.

1. Em estado de espera. Pressione a tecla  para acionar o timer de cozinha. “00:00” será exibido.
2. Gire o botão “-/+” para ajustar o tempo do timer. O tempo máximo é de 5 horas.
3. Pressione a tecla  para acionar o timer.

A duração do timer terminou

Soará um sinal. 00:00 será exibido no display.

Cancelando a duração do timer

Pressione a tecla  para cancelar a duração do timer.

Ajustando o tempo de cocção

O tempo de cocção de sua refeição poderá ser ajustado no forno. Quando o tempo de cocção terminar, o forno desligará automaticamente. Isso significa que você não precisará interromper outras tarefas para desligar o forno. O tempo de cocção não pode ser ultrapassado acidentalmente.


O forno liga. O tempo de cocção é exibido em contagem regressiva no display.

O tempo de cocção terminou



Soará um sinal. O forno para de aquecer. 00:00 é exibido no display.

Ajustando o relógio

Quando o aparelho estiver conectado, “00:00” piscará, o alarme tocará uma vez. Ajuste o relógio.

1. Gire o botão “-/+” entre 00:00 e 23:59.
2. Pressione a tecla . A hora será ajustada.

Alterando o relógio

1. Pressione e segure o botão  por 3 segundos em estado de espera. O horário atual desaparecerá, e então o tempo piscará no display.
2. Gire o botão “-/+” para ajustar o novo horário e pressione a tecla  para confirmar o ajuste.

Trava de segurança para crianças

O forno possui uma trava de segurança para crianças, para evitar que o forno seja ligado acidentalmente.

O forno não reagirá a qualquer ajuste. O timer e o relógio também poderão ser ajustados quando a trava estiver acionada.


Ativando a trava de segurança para crianças


Requisito: Nenhum tempo de cocção deverá ser ajustado, e o seletor de funções deverá estar na posição off (desligado).

Pressione e segure a tecla  por aproximadamente 3 segundos.

O símbolo  será exibido no display. A trava de segurança para crianças foi ativada.

Desativando a trava de segurança para crianças



Pressione e segure a tecla  por aproximadamente 3 segundos.

O símbolo  desaparecerá do display. A trava de segurança para crianças estará desativada.

Trava de segurança para crianças com outras operações de cocção

Quando outros programas de cocção tiverem sido ajustados, a trava de segurança para crianças não estará operacional.

Guia de referência rápida

1. No estado de espera, pressione a tecla  para iniciar a cocção por 30 segundos, com o forno na potência de 900W.
 2. Durante a cocção (exceto Auto Cook (Cocção Automática) e Defrost (Descongelamento)), toda vez que o  for pressionado, isso acrescentará 30 segundos de tempo de cocção até o tempo MÁXIMO de cocção correspondente.
-

Manutenção e Limpeza

Fazendo manutenção e limpeza, seu forno de micro-ondas preservará sua boa aparência e permanecerá em bom estado. Explicaremos aqui como você deverá cuidar e limpar seu aparelho corretamente.



Risco de choque elétrico!

Penetração de umidade poderá causar choque elétrico. Não use nenhum limpador de alta pressão ou a vapor.



Risco de queimadura!

Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligá-lo. Deixe esfriar.



Sérios riscos à saúde!

A energia das micro-ondas poderá escapar se a vedação da porta estiver danificada. Nunca use o aparelho se a vedação da porta estiver danificada. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.

Notas

- Leves diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pelo uso de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
- Sombras no painel da porta, que parecem riscos, são causadas pela reflexão da luz do forno.
- Odores desagradáveis, por exemplo, após o preparo de peixe, podem ser removidos facilmente. Coloque algumas gotas de limão em um copo de água. Coloque uma colher no recipiente também, para evitar cocção em retardo. Aqueça a água de 1 a 2 minutos, na potência máxima do micro-ondas.

Produtos de limpeza

Para assegurar que superfícies diferentes não serão danificadas pelo uso de produtos de limpeza errados, observe as informações na tabela. Não use

- Produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- Raspadores de metal ou de vidro para limpar o vidro da porta do aparelho,
- Raspadores de metal ou de vidro para limpar a vedação da porta,
- Esponjas e almofadas de limpeza pesada
- Produtos de limpeza com altas concentrações de álcool.

Lave bem a esponja ou pano antes de usar.

Deixe todas as superfícies secarem bem, antes de usar o aparelho novamente.

Dados técnicos

Tensão Nominal	230 V, 50 Hz
Potência Máxima	3350W
Potência Nominal de Saída (Micro-ondas)	900W
Corrente Nominal	15A
Capacidade do Forno	44L
Diâmetro do Prato Giratório	Ø 350mm
Dimensões Externas Sem Puxador	595 (L)x568(P)x454(A)mm
Peso Líquido	Aprox. 36kg







Solução de problemas

Os problemas geralmente tem uma explicação simples. Consulte a tabela de solução de problemas, antes de chamar o serviço de atendimento ao cliente.

Se uma refeição não ficou exatamente como você queria, consulte a seção do Guia Especializado de Culinária, onde você encontrará muitas dicas e truques culinários.

Tabela de solução de problemas

Problema	Possível causa	Solução/informações
----------	----------------	---------------------

O aparelho não funciona.	Disjuntor com defeito	Verifique a caixa de fusíveis, e veja se o disjuntor do aparelho está em boas condições.
	Tomada não conectada	Conecte a tomada
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha está acendendo.
O aparelho não funciona.  aparece no painel do display	A trava de segurança para crianças está ativada.	Desative a trava de segurança para crianças (veja a seção: Trava de segurança para crianças).
 mostrado no painel do display	Corte de energia	Reajuste o relógio.
O micro-ondas não liga.	Porta não totalmente fechada	Verifique se resíduos de alimentos ou detritos estão presos na porta.
Leva mais tempo do que o habitual para o alimento aquecer no micro-ondas.	O nível de potência selecionado do micro-ondas é baixo demais	Selecione um nível de potência mais alto
	Uma quantidade maior que a habitual foi colocada no aparelho	Quantidade dobrada – quase o dobro do tempo de cocção.
	O alimento estava mais frio que o normal.	Mexa ou vire o alimento durante a cocção.
O prato giratório está raspando ou rangendo.	Sujeira ou detritos na área ao redor do disco do prato giratório.	Limpe bem os roletes debaixo do prato giratório, e a cavidade no piso do forno.
Não é possível ajustar um determinado modo de operação ou nível de potência.	A temperatura, nível de potência, ou ajustes combinados não são possíveis para este modo de operação.	Escolha os ajustes permitidos.
 aparece no painel do display	A função de desligamento térmico de segurança foi ativada.	Chame o serviço de atendimento ao cliente
 aparece no painel do display	A função de desligamento térmico de segurança foi ativada.	Chame o serviço de atendimento ao cliente
 aparece no painel do display	Umidade no painel de controle.	Deixe o painel de controle secar
 aparece no painel do display	Aquecimento rápido falhou	Chame o serviço de atendimento ao cliente

Acrilamida em alimentos

Quais alimentos são afetados?

A acrilamida é produzida principalmente em grãos e produtos feitos com batata, que são aquecidos a altas temperaturas, tais como batatas fritas, torradas, pão francês, produtos de panificação fina (biscoitos, bolos de gengibre, bolachas).

Dicas para manter a acrilamida ao mínimo ao preparar alimentos	
Geral	Mantenha os tempos de cocção ao mínimo. Prepare as refeições até elas ficarem douradas, mas não escuras. Pedacos de alimentos grossos, grandes, contém menos acrilamida.
Assando biscoitos Batatas de forno	Máx. 200°C em aquecimento Superior/inferior ou Max. 180° em ar quente 3D ou modo de ar quente. Máx. 190°C em aquecimento Superior/inferior ou Max. 170°C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Clara e gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Distribua de modo espalhado e uniforme na assadeira. Asse pelo menos 400 g de uma vez na assadeira, de modo que as batatas não fiquem secas.

Dicas de energia e meio ambiente

Aqui se encontram dicas sobre como economizar energia ao assar e cozer, e como descartar seu aparelho corretamente.

Economizando energia

- Somente pré-aqueça o forno se estiver especificado na receita, ou nas tabelas de instruções de operação.
- Use formas escuras, laqueadas ou esmaltadas. Elas absorvem bem o calor.
- Abra a porta do forno o mínimo possível enquanto estiver cozinhando, assando ou grelhando.
- É melhor assar vários bolos, um depois do outro. O forno ainda estará quente. Isso reduz o tempo de preparo do segundo bolo. Você também poderá colocar duas assadeiras, uma ao lado da outra.
- Para tempos de cocção mais longos, você poderá desligar o forno 10 minutos antes do término do tempo de cocção, e usar o calor residual para concluir a cocção.

Descarte ecológico

Descarte a embalagem de modo ecológico.



Este aparelho cumpre com a Diretriz Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE). A diretriz oferece uma estrutura para coleta e reciclagem de aparelhos antigos, que é válida em toda a União Europeia.

Guia Especializado de Culinária

Aqui você encontrará uma seleção de receitas e os ajustes ideais para elas. Mostraremos qual tipo de aquecimento e qual temperatura ou ajuste de potência de micro-ondas é melhor para sua refeição.

Você poderá encontrar informações sobre acessórios adequados, e a altura na qual eles deverão ficar. Também há dicas especiais sobre utensílios e métodos de preparação.

Notas

- Os valores contidos na tabela sempre se aplicam a alimentos colocados no compartimento de cocção, quando este estiver frio e vazio. Somente pré-aqueça o aparelho se a tabela especificar que você deverá fazer isso. Antes de usar o aparelho, remova todos os acessórios que você não irá usar do compartimento de cocção.
- Não envolva os acessórios com papel vegetal, até eles terem sido pré-aquecidos primeiro.
- Os tempos especificados nas tabelas são apenas para referência. Eles dependerão da qualidade e da composição do alimento.
- Use os acessórios fornecidos. Acessórios adicionais poderão ser obtidos em varejistas especializados, ou junto ao serviço de atendimento ao cliente.
- Sempre use um pano acolchoado ou luva térmica para retirar acessórios ou utensílios do compartimento de cocção.

Descongelando, aquecendo e cozinhando com o micro-ondas

As tabelas a seguir oferecem muitas opções e ajustes para o micro-ondas.

Descongelar	Peso	Ajuste de potência do micro-ondas em watts, tempo de cocção em minutos	Notas
Pedacões inteiros de carne (carne bovina, vitela ou porco – com osso ou desossados)	800 g	300 W, 15 min. + 100 W, 10-20 min.	Vire várias 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 pedaços, ou fatias de carne bovina, vitela ou porco	200 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	Separe qualquer parte descongelada ao virar
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 15-20 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Carne moída, mista	200 g	100 W, 10-15 min.	Congele os alimentos na horizontal, se possível. Vire várias vezes, remova 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.	
Aves ou porções de aves	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	Vire durante a cocção.
	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 várias vezes
Filé de peixe, postas ou iscas	400 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Separe as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	
	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	
Vegetais, ex., ervilhas	300 g	300 W, 10-15 min.	Mexa com cuidado durante o descongelamento
	600 g	300 W, 10 min. + 100 W, 10-15 min.	
Frutas, ex., framboesas	300 g	300 W, 7-10 min.	Mexa com cuidado durante o descongelamento, e separe as partes descongeladas
	500 g	300 W, 8 min. + 100 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	300 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	Remova toda a embalagem
	250 g	300 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	
Pão de forma	500 g	300 W, 6 min. + 100 W, 5-10 min.	Vire durante a cocção
	1 kg	300 W, 12 min. + 100 W, 15-25 min.	
Bolos, seco, ex. pão de ló	500 g	100 W, 15-20 min.	Somente para bolos sem crosta de gelo, creme ou crème pâtissière, separe os pedaços do bolo.
	750 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
Bolos, úmidos, ex., flan de frutas, cheesecake	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Somente para bolos sem crosta de gelo, creme ou gelatina
	750 g	300 W, 7 min. + 100 W, 10-15 min.	

- Coloque o alimento diretamente no prato giratório.

Descongelando, aquecendo ou cozinhando comida congelada

Notas

- Tire as refeições prontas da embalagem. Elas aquecerão de modo mais rápido e uniforme em utensílio para micro-ondas. Os diferentes componentes da refeição podem não necessitar da mesma quantidade de tempo para aquecer.
- Alimentos que ficam na posição plana, cozinham mais rapidamente do que aqueles que são empilhados alto. Portanto, você deverá distribuir os alimentos, de modo que estes fiquem o mais plano possível no utensílio do forno. Diferentes alimentos não deverão ser colocados em camadas, um em cima do outro.
- Sempre cubra o alimento. Se não tiver uma tampa adequada para o utensílio, use um prato ou folha especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire o alimento 2 ou 3 vezes durante a cocção.
- Após o aquecimento, deixe o alimento em repouso por mais 2 a 5 minutos, de modo que possa atingir uma temperatura uniforme.
- Sempre use um pano acolchoado ou luvas térmicas ao retirar pratos do forno.
- Isso ajudará o alimento a reter seu sabor distinto, de modo que ele precisará de menos tempo.

Descongelando, aquecendo ou cozinhando alimentos congelados	Peso	Ajuste de potência do micro-ondas em watts, tempo de cocção em minutos	Notas
Menu, refeição embalada, refeição pronta.	300-400 g	700 W, 10-15 min.	Tire o alimento da embalagem, cubra-o para aquecer
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 min.	Utensílio com tampa
Ensopados	500 g	700 W, 10-15 min.	Utensílio com tampa
	1 kg	700 W, 20-25 min.	
Fatias ou pedaços de carne no molho, ex., goulash	500 g	700 W, 15-20 min.	Utensílio com tampa
	1 kg	700 W, 25-30 min.	
Peixe, ex., postas e filé	400 g	700 W, 10-15 min.	Coberto
	800 g	700 W, 18-20 min.	
Acompanhamentos, por ex., arroz, macarrão	250 g	700 W, 2-5 min.	Utensílio com tampa; acrescente líquido
	500 g	700 W, 8-10 min.	
Vegetais, ex., ervilhas, brócolis, cenouras	300 g	700 W, 8-10 min.	Utensílio com tampa; acrescente uma colher de sopa de água
	600 g	700 W, 15-20 min.	
Creme de espinafre	450 g	700 W, 11-16 min.	Cozinhe sem adicionar água

Aquecendo alimentos



Risco de escaldadura!

Há possibilidade de fervura em retardo quando um líquido é aquecido. Isso significa que o líquido atinge a temperatura de fervura sem as costumeiras bolhas de vapor subindo para a superfície. Mesmo se o recipiente somente se mover um pouco, o líquido quente poderá subitamente ferver e derramar. Ao esquentar líquidos, sempre coloque uma colher no recipiente. Isso evitará a fervura em retardo.



Cuidado!

Metal – por exemplo, uma colher dentro de um copo – deverá ser mantida, no mínimo, a 2 cm de distância das paredes do forno e do lado interno da porta. Faíscas podem danificar de modo irreparável o vidro do lado interno da porta.

Notas

- Tire as refeições prontas da embalagem. Elas aquecerão de modo mais rápido e uniforme em utensílio para micro-ondas. Os diferentes componentes da refeição podem não necessitar da mesma quantidade de tempo para aquecer.
- Sempre cubra o alimento. Se não tiver uma tampa adequada para o utensílio, use um prato ou folha especial para micro-ondas.
- Mexa ou vire o alimento 2 ou 3 vezes durante a cocção. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe o alimento em repouso por mais 2 a 5 minutos, de modo que possa atingir uma temperatura uniforme.
- Sempre use um pano acolchoado ou luvas térmicas ao retirar pratos do forno.
- Coloque o alimento diretamente no prato giratório.

Aquecendo alimentos	Peso	Ajuste de potência do micro-ondas em	Notas
---------------------	------	--------------------------------------	-------

		watts, tempo de cocção em minutos	
Menu, refeição embalada, refeição pronta.	350-500 g	700 W, 5-10 min.	Tire o alimento da embalagem, cubra-o para aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min.	Cuidado! Coloque uma colher no copo. Não superequeça bebidas alcoólicas. Cheque durante o aquecimento
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimentos para bebê, ex., mamadeira	50 ml	300 W, aprox. 1 min.	Coloque as mamadeiras no compartimento de cocção sem bico ou tampa. Chacoalhe ou mexa após aquecer. Você deverá checar a temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 min.	
	200 ml	300 W, 2-3 min.	
Sopa			
1 xícara	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 xícaras	175 g cada	900 W, 4-5 min.	
4 xícaras	175 g cada	900 W, 5-6 min.	
Fatias ou pedaços de carne no molho, ex., goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Coberto
Ensofado	400 g	700W, 5-10 min.	Utensílio com tampa
	800 g	700 W, 10-15 min.	
Vegetais	150 g	700 W, 2-3 min.	Acrescente um pouco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 min.	

Notas

- Alimentos que ficam na posição plana cozinham mais rapidamente do que aqueles empilhados alto. Portanto, você deverá distribuir os alimentos, de modo que estes fiquem na posição mais plana possível no utensílio. Diferentes alimentos não deverão ser colocados em camadas, um em cima do outro.
- Coloque o alimento diretamente no prato giratório.
- Cozinhe o alimento em utensílio com tampa. Se não tiver uma tampa adequada para o utensílio do forno, use um prato ou folha especial para micro-ondas.
- Isso ajudará o alimento a reter seu sabor distinto, de modo que ele precisará de menos tempero.
- Após a cocção, deixe o alimento em repouso por mais 2 a 5 minutos, de modo que este possa atingir uma temperatura uniforme.
- Sempre use um pano acolchoado ou luvas térmicas ao retirar pratos do forno.

Cozinhando alimentos	Peso	Ajuste de potência do micro-ondas em watts, tempo de cocção em minutos	Notas
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,5 kg	700 W, 30-35 min.	Vire na metade do tempo de cocção
Filé de peixe, fresco	400 g	700 W, 5-10 min.	
Vegetais frescos	250 g	700 W, 5-10 min.	Corte em pedaços de igual tamanho; acrescente de 1 a 2 colheres de sopa de água a cada 100 g; mexa durante a cocção.
	500 g	700 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	700 W, 8-10 min.	Corte em pedaços de igual tamanho; acrescente de 1 a 2 colheres de sopa de água a cada 100 g; mexa durante a cocção.
	500 g	700 W, 11-14 min.	
	750 g	700 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	700 W, 7-9 min. + 300 W, 15-20 min.	Acrescente o dobro da quantidade de líquido e use utensílio fundo com tampa.
	250 g	700 W, 10-12 min. + 300 W, 20-25 min.	
Alimentos doces, ex., manjar branco (instantâneo)	500 ml	700 W, 7-9 min.	Mexa de 2 a 3 vezes com batedor de ovos durante o aquecimento.
Frutas, compota	500 g	700 W, 9-12 min.	

Pipoca para micro-ondas

Notas

- Use utensílios de vidro plano, resistentes ao calor, por exemplo, a tampa de um prato refratário, um prato ou uma bandeja de vidro (Pyrex).
- Sempre coloque o utensílio sobre a grelha
- Não use porcelana ou pratos muito curvos.
- Faça os ajustes conforme descrito na tabela. Você poderá ajustar os tempos, de acordo com o produto e a quantidade.
- Para que a pipoca não queime, tire brevemente o saco de pipoca do forno, após 1 minuto e 30 segundos, e sacuda-o.



Risco de escaldadura!

- Abra o saco de pipoca com cuidado, pois vapor quente poderá ser liberado.
- Nunca ajuste as micro-ondas para a potência máxima.

	Peso	Acessórios	Potência de micro-ondas em watts, tempo de cocção em minutos
Pipoca para micro-ondas	1 saco, 100 g	Utensílio	700 W, 3-5 min.

Dicas de micro-ondas

Você não consegue encontrar nenhuma informação sobre os ajustes para a quantidade de alimento que preparou.	Aumente ou diminua os tempos de cocção usando a seguinte regra geral: Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cocção Metade da quantidade = metade do tempo de cocção
O alimento ficou seco demais	Da próxima vez, ajuste um tempo de cocção menor, ou selecione um ajuste de potência de micro-ondas mais baixo. Cubra o alimento e acrescente mais líquido.
Quando terminou o tempo, o alimento não está descongelado, quente ou cozido.	Ajuste um tempo maior. Quantidades grandes e alimentos em pilhas altas requerem mais tempo.
Quando terminou o tempo, o alimento está superaquecido nas bordas, mas não assou no meio.	Mexa durante o tempo de cocção e, da próxima vez, selecione um ajuste de potência de micro-ondas menor, e um tempo de cocção maior.
Após descongelar, a ave ou carne bovina está descongelada por fora, mas não está descongelada no meio.	Da próxima vez, selecione um ajuste de potência de micro-ondas mais baixo. Se estiver descongelando uma grande quantidade, vire várias vezes.

Bolos e massas















Sobre as tabelas

Notas

- Os tempos mostrados se aplicam a alimentos colocados no forno frio.
- A temperatura e o tempo de cocção dependem da consistência e da quantidade da mistura. É por isso que a tabela fornece faixas de temperatura. Comece com a temperatura mais baixa e, caso necessário, use um ajuste mais alto da próxima vez, pois uma temperatura mais baixa resultará em douramento mais uniforme.
- Informações adicionais podem ser encontradas na seção *Dicas de Assados*, depois das tabelas.
- **Sempre coloque a forma de bolo no centro da grelha inferior, mas alimentos marcados com ** deverão ser colocados no prato giratório.**





Formas de bolo

Nota: É melhor usar forma de bolo de metal de cor escura.

Assando em formas	Acessórios	Tipo de Aquecimento	Temperatura °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Pão de ló, simples	Forma redonda/forma de bolo		170-180	100	40-50
Pão de ló, delicado (ex. bolo areia)*	Forma redonda/forma de bolo		150-170	-	70-90
Base de pudim	Forma de bolo		160-180	-	30-40
Flan de frutas delicadas, pão de ló	Forma de fundo removível/forma redonda		170-180	100	35-45
Base de pão de ló, 2 ovos	Forma de bolo		160-170	-	20-25
Pão de ló, 6 ovos	Forma de bolo escura de fundo removível		170-180	-	35-45
Base de massa podre com crosta	Forma de bolo escura de fundo removível		170-190	-	30-40
Torta de frutas/cheesecake com base de massa para torta*	Forma de bolo escura de fundo removível		170-190	100	35-45
Pudim Suíço**	Forma de bolo escura de fundo removível		190-200	-	45-55
Bolo redondo	Forma redonda		170-180	-	40-50
Pizza, massa fina, cobertura leve**	Forma redonda para pizza		220-230	-	15-25
Bolos com cobertura**	Forma de bolo escura de fundo removível		200-220	-	50-60
Bolo de nozes	Forma de bolo escura de fundo removível		170-180	100	35-45
Massa com fermento, com cobertura seca	Forma redonda para pizza		160-180	-	50-60

* Deixe o bolo resfriar no forno por aprox. 20 minutos

** O alimento deverá ser colocado no prato giratório.

Assando em formas	Acessórios	Tipo de Aquecimento	Temperatura °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Massa com fermento com cobertura úmida	Forma redonda para pizza		170-190	-	55-65
Pão de forma com 500 g de farinha	Forma redonda para pizza		170-190	-	35-45
Stollen com 500 g de farinha	Forma redonda para pizza		160-180	-	60-70
Strudel, doce	Forma redonda para pizza		190-210	180	35-45

*Deixe o bolo esfriar no forno por aprox. 20 minutos.

Assados pequenos	Acessórios	Tipo de Aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cocção em minutos
Biscoitos	Forma redonda para pizza		150-170	25-35
Macarrão	Forma redonda para pizza		110-130	35-45
Merengue	Forma redonda para pizza		100	80-100
Muffins	Forma redonda para pizza		160-180	35-40
Massa de Choux	Forma redonda para pizza		200-220	35-45
Massa folhada	Forma redonda para pizza		190-200	35-45
Bolo de lêvedo	Forma redonda para pizza		200-220	25-35

Pães e pãezinhos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cocção em minutos
Pão caseiro com 1,2 kg de farinha	Forma redonda para pizza		210-230	50-60
Pão sírio	Forma redonda para pizza		220-230	25-35
Pãezinhos	Forma redonda para pizza		210-230	25-35
Pãezinhos feitos com levedura doce	Forma redonda para pizza		200-220	15-25

Dicas de assados

Você quer assar de acordo com sua própria receita.	Use itens similares nas tabelas de assados como referência
Uso de assadeiras de silicone, vidro, plástico ou materiais cerâmicos.	A assadeira deverá resistir até 250°C. Os bolos nessas assadeiras serão menos dourados. Ao usar micro-ondas, o tempo de cocção deverá ser menor que o tempo mostrado na tabela.
Como saber se um pão de ló está bem assado.	Aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cocção especificado na receita, fure o bolo com um palito no centro. Se o palito sair limpo, o bolo estará pronto.
O bolo está desmanchando.	Use menos líquido da próxima vez, ou ajuste a temperatura para 10 graus mais baixa, e aumente o tempo de cocção. Observe os tempos de mistura especificados na receita.
O bolo cresceu no meio, mas está mais baixo nas bordas.	Somente unte a base da assadeira com fundo móvel. Após assar, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo está escuro demais.	Selecione uma temperatura mais baixa, e asse o bolo por um pouco mais de tempo.
O bolo está seco demais.	Quando estiver pronto, faça pequenos furos no bolo com um palito de dentes. Então espalhe suco de fruta ou bebida alcoólica sobre ele. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus mais alta, e reduza o tempo de cocção.
O pão ou bolo (ex. cheesecake) parece bom, mas está encruado do lado de dentro (grudento, aguado).	Use um pouco menos de líquido da próxima vez, e asse um pouco mais a uma temperatura mais baixa. Ao assar bolos com cobertura úmida, primeiro asse a base, cubra com amêndoas ou farinha de rosca, e depois acrescente a cobertura. Siga as orientações da receita, e dos tempos de cocção.
O bolo não sai da forma quando virado de cabeça para baixo	Após assar, deixe o bolo esfriar por mais 5 a 10 minutos, então será mais fácil tirá-lo da assadeira. Se ele ainda estiver grudando, solte o bolo com cuidado pelas bordas, usando uma faca. Vire o bolo de cabeça para baixo de novo, e cubra-o várias vezes com um pano úmido, frio. Da próxima vez, unte bem a forma com farinha de rosca.
Você mediu a temperatura do forno usando seu próprio termômetro culinário e descobriu que há discrepâncias.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante após um determinado período de tempo, usando uma grelha de teste no centro do compartimento de cocção. Utensílios e acessórios afetam a medição de temperatura, portanto sempre haverá alguma discrepância ao medir a temperatura por conta própria.
Faíscas são geradas entre a assadeira e a grelha.	Verifique se a forma está limpa do lado de fora. Mude a posição da forma no compartimento de cocção. Se isso não ajudar, continue assando, mas sem micro-ondas. Nesse caso, o tempo de cocção será maior.

Assar e grelhar

Sobre as tabelas

A temperatura e o tempo para assar dependem do tipo e quantidade de alimento que está sendo cozido. Este é o motivo das tabelas mostrarem faixas de temperatura. Comece com a temperatura mais baixa e, caso necessário, use um ajuste mais alto da próxima vez.

Para mais informações, veja a seção intitulada *Dicas para assar e grelhar* que acompanha as tabelas.

Utensílios

Você poderá usar qualquer utensílio resistente ao calor, que seja adequado para micro-ondas. Assadeiras de metal não são adequadas para micro-ondas.

O utensílio poderá ficar muito quente. Use luvas térmicas para retirar o utensílio do forno.

Coloque utensílios de vidro quentes sobre uma toalha de cozinha seca, após retirá-los do forno. O vidro poderá trincar, se for colocado em uma superfície fria ou úmida.

Dicas para assar

Notas

- Use uma assadeira funda para assar carne e aves.
- Verifique se seu utensílio se encaixa no compartimento de cocção. Ele não deverá ser grande demais.
- Carne
Cubra aprox. dois terços da base do utensílio com líquido. Acrescente um pouco a mais de líquido para carne de panela. Vire os pedaços de carne na metade do tempo de cocção. Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe a carne em repouso por mais 10 minutos. Isso permitirá uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- Aves
Vire os pedaços após 2/3 do tempo de cocção terminar.

Dicas para grelhar




Notas

- Sempre mantenha a porta do forno fechada ao grelhar, e não pré-aqueça.
- Os pedaços de alimento que você estiver grelhando deverão ter espessuras iguais. Bifes deverão ter pelo menos 2 a 3 cm de espessura. Isso permitirá que eles dourem de modo uniforme e permaneçam suculentos. Não acrescente sal nos bifes, até eles terem sido grelhados.
- Use um pegador para virar os pedaços que estiver grelhando. Se você furar a carne com um garfo, os sucos escorrerão, e a carne ficará seca.
- Carne escura, por ex., carne bovina, doura mais rapidamente do que carnes mais claras, tais como vitela ou carne de porco. Ao grelhar carne clara ou peixe, elas dourarão levemente por fora, embora fiquem cozidas e suculentas por dentro.
- O elemento da grelha liga e desliga automaticamente. Isso é normal. O ajuste da grelha determina com que frequência isso acontece.

Carne bovina

Notas





- Vire a carne grelhada depois de decorrido 1/3 e 2/3 do tempo de cocção. Finalmente, deixe em repouso por aprox. mais 10 minutos.
- Vire filés e lombos na metade do tempo de cocção. Finalmente, deixe em repouso por aprox. mais 10 minutos.
- Vire os bifés depois de decorrido 2/3 do tempo de cocção.

Carne bovina	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Carne de panela, aprox. 1 kg*	Utensílio com tampa		180-200	-	120-143
Filé, médio, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	100	30-40
Lombo, médio, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		210-230	100	30-40
Bife, médio, 3 cm de espessura**	Grelha mais alta	----	3	-	Cada lado: 10-15

Carne suína

Notas

- Vire o pernil e a carne sem pele na metade do tempo de cocção. Finalmente, deixe descansar por aprox. mais 10 minutos.
- Coloque o pernil no utensílio com a pele para cima. Apoie o pernil. Não vire. Finalmente, deixe descansar por aprox. mais 10 minutos.
- Não vire os filés ou bistecas de porco. Finalmente, deixe descansar por aprox. mais 5 minutos.
- Vire o pescoço do porco depois de decorrido 2/3 do tempo de cocção.

Carne suína	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Pernil sem pele (ex. pescoço), aprox. 750 g*	Utensílio com tampa		220-230	100	40-50
Pernil com pele (ex. quarto dianteiro), aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		190-210	-	130-150
Filé, aprox. 500 g*	Utensílio com tampa		220-230	100	25-30
Pernil, magro, aprox. 1 kg*	Grelha mais alta		210-230	100	60-80
Carne suína defumada com osso, aprox. 1 kg*	Utensílio com tampa	-	-	300	45-45
Pescoço de porco, 2 cm de espessura**	Utensílio sem tampa	---	3	-	1º lado: aprox. 15-20 2º lado: aprox. 10-15

* Grelha mais baixa

** Grelha mais alta

Carne de cordeiro

Nota: Vire a coxa do cordeiro depois de decorrido metade do tempo de cocção.

Cordeiro	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Lombo de cordeiro com osso, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		210-230	-	40-50
Coxa de cordeiro, com osso, média, aprox. 1,5 kg*	Utensílio com tampa		190-210	-	90-95

*Grelha mais baixa

Diversos

Notas

- Finalmente, deixe o bolo de carne descansar por aprox. mais 10 minutos.
- Vire as linguças depois de decorrido 2/3 do tempo de cocção.

Diversos	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Bolo de carne, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	700 W + 100W	-
4 a 6 linguças para grelhar, aprox. 150g cada**	-	--	3	-	Cada lado: 10-15





*Grelha mais baixa
** Grelha mais alta

Aves

Nota

- Coloque frangos inteiros e peitos de frango com o lado do peito para baixo. Vire depois de decorrido 2/3 do tempo de cocção.
- Coloque o galeto com o peito para baixo. Vire depois de decorridos 30 minutos e ajuste a potência do micro-ondas para 18 watts.

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg*	Utensílio com tampa		220-230	300	35-45
Galeto, inteiro, aprox. 1,6 kg*	Utensílio com tampa		220-230	300 100	30 20-30
Frango, metades, 500 g cada*	Utensílio sem tampa		180-200	300	30-35
Porções de frango, aprox. 800 g*	Utensílio sem tampa		210-230	300	20-30
Peito de frango com pele e osso, 2 pedaços, aprox. 350-450 g	Utensílio sem tampa		190-210	100	30-40

Aves	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Peito de pato com pele, 2 pedaços, 300-400 g cada**	Utensílio sem tampa	--	3	100	20-30
Peito de ganso, 2 pedaços, 500 g cada*	Utensílio sem tampa		210-230	100	25-30
Coxas de Ganso, 4 pedaços, aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		210-230	100	30-40
Peito de peru, aprox. 1 kg*	Utensílio com tampa		200-220	300	90-100
Coxinhas de peru, aprox. 1,3 kg*	Utensílio com tampa		200-220	100	50-60

*Grelha mais baixa
** Grelha mais alta

Peixe

Notas

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, por exemplo, truta, no meio da grelha mais alta.
- Unte a grelha com óleo antes.

Peixe	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de cocção em minutos
Filé de peixe, ex. salmão, 3 cm de espessura, grelhado	Grelha mais alta	--	3	20-25
Peixe inteiro, 2-3 peças, 300 g cada, grelhado	Grelha mais alta	--	3	20-30

Dicas para assar e grelhar

A tabela não contém informação sobre o peso do lombo.	Para assados pequenos, selecione uma temperatura mais alta e menor tempo de cocção. Para assados maiores, selecione uma temperatura mais baixa e um tempo de cocção maior.
Como saber quando o assado está pronto.	Use um termômetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou faça um "teste de colher". Pressione o assado com uma colher. Se estiver firme, estará pronto. Se a colher puder ser pressionada para baixo, precisará ser assado por um pouco mais de tempo.
O assado parece bom, mas os sucos estão queimados.	Da próxima vez, use uma assadeira menor, ou acrescente mais líquido.
O assado parece bom, mas os sucos estão claros demais e aguados,	Da próxima vez, use uma assadeira maior, e acrescente menos líquido.
O assado não está bem passado.	Corte o assado. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias da carne assada no molho. Termine de cozer a carne usando somente micro-ondas.

Assar, gratinar, torrar com coberturas

Notas

- Os valores na tabela se aplicam a alimentos colocados no forno frio.

- Para assados, batata gratinada e lasanha, use prato para micro-ondas, resistente ao calor com 4 a 5 cm de profundidade.
- Deixe os assados e gratinados cozerem no forno por mais 5 minutos após desligar.
- Queijo em torradas.
Pré-torre as fatias de pão.

Assar, gratinar, torrar	Acessórios	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C, ajuste da grelha	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Assar, doce, aprox. 1,5 kg*	Utensílio sem tampa		140-160	300	25-35
Salgados assados, feitos com ingredientes cozidos, aprox. 1 kg*	Utensílio sem tampa		150-160	700	20-25
Lasanha, fresca*	Utensílio sem tampa		200-220	300	25-35
Batata gratinada, feita com ingredientes crus, aprox. 1,1 kg*	Utensílio sem tampa		180-200	700	25-30
Torrada com cobertura, 4 fatias**			3	-	8-10

*Grelha mais baixa
** Grelha mais alta

Produtos de conveniência, congelados

Notas

- Veja as instruções na embalagem.
- Os valores na tabela se aplicam a alimentos colocados no forno frio.
- Não coloque batatas fritas, croquetes, ou batatas röstis uma sobre a outra. Vire depois de decorrido metade do tempo de cocção.

Produtos de conveniência	Acessórios	Tipo de Aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de cocção em minutos
Pizza com massa fina*	Prato giratório		220-230	-	10-15
Pizza com massa grossa	Prato giratório		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Prato giratório		220-230	-	10-15
Pizza de baguette*	Prato giratório		- 220-230	700 -	2 13-18
Batata frita	Prato giratório		220-230	-	8-13
Croquetes*	Prato giratório		210-220	-	13-18
Rösti, batata recheada	Prato giratório		200-220	-	25-30
Pãezinhos ou baguete pré-cozidos	Prato giratório		170-180	-	13-18
Isclas de peixe	Prato giratório		210-230	-	10-20
Isclas de frango, nuggets	Prato giratório		200-220	-	15-20
Lasanha, aprox. 400g*	Prato giratório		220-230	700	12-17

*Pré-aqueça o compartimento de cocção por 5 minutos

****Coloque o alimento em utensílio adequado, resistente ao calor.**