



Manual de instruções

MS2339H

MS2339HS

MS2339HB

MS2339B

MS2339BS

MS2339BB

MB4339H

MB4339HS

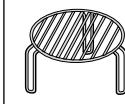
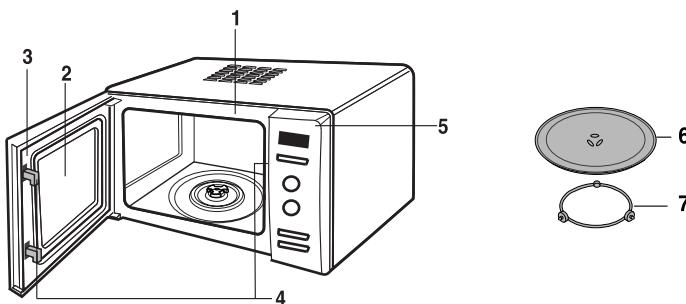
MB4339HB

MB4339B

MB4339BS

MB4339BB

Micro ondas

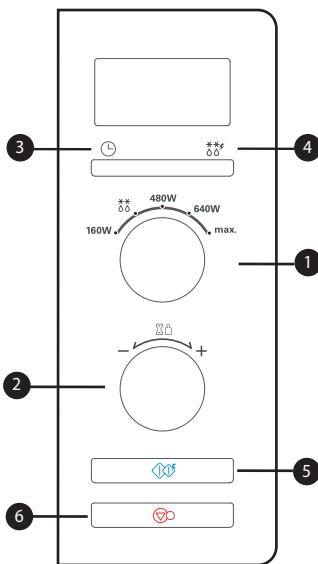


8

MB4339H
MB4339HS
MB4339HB
MB4339B
MB4339BS
MB4339BB

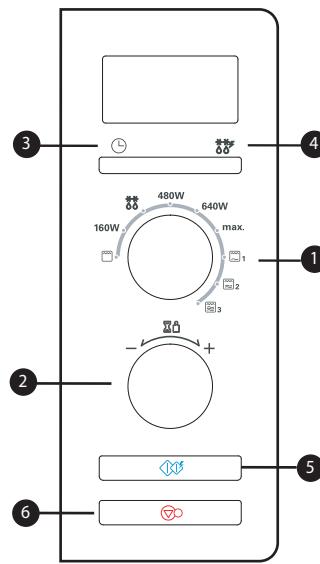
1. Placa da frente
2. Janela da porta
3. Junta da porta
4. Sistema de fecho de segurança
5. Painel de comandos
6. Prato de vidro
7. Base com roletes
8. Grelha

Painel de controlo



MS2339H
MS2339HS
MS2339HB

MS2339B
MS2339BS
MS2339BB



MB4339H
MB4339HS
MB4339HB

MB4339B
MB4339BS
MB4339BB

1 Selector de potência

Permite seleccionar a potência pretendida.

2 Temporizador

Permite seleccionar o tempo de cozedura pretendido.

3 Relógio

4 Descongelação rápida

5 Início

6 Parar

PRECAUÇÕES PARA NÃO FICAR EXPOSTO A UMA ENERGIA EXCESSIVA DO MICRO ONDAS

Não se deve pôr o forno a funcionar com a porta aberta já que as trancas de segurança do mecanismo da porta detêm o processo de cozimento quando a porta está aberta. Utilizar o forno com a porta aberta pode causar uma nociva exposição à energia das microondas. Evite manipular o mecanismo da porta.

Não deite nenhum objecto entre a parte frontal do forno e a porta, nem permita o acúmulo de sujidade ou de restos de detergente nas superfícies de vedação.

Se o micro ondas se avariar não o utilize. É fundamental que a porta feche bem e que não existam danos (1) na porta (torta ou encarquilhada), (2) nas dobradiças e fechos (partidos ou frouxos), (3) nas juntas da porta e nas suas superfícies.

Qualquer conserto ou regulagem do forno deverá ser realizado por pessoal técnico especializado.

AVISO

Quando aquecer líquidos como sopas, molhos e bebidas pode haver um sobreaquecimento dos mesmos acima do ponto de ebulição, sem qualquer efervescência aparente. Se isso acontecer o líquido pode transbordar. Para que isto não aconteça tome as precauções seguintes:

1. Não utilize recipientes com paredes direitas e gargalo estreito.
2. Não aqueça demasiado.
3. Agite o líquido antes de colocar o recipiente no micro ondas e quando estiver a meio do tempo de aquecimento.
4. Depois de aquecido deixe-o repousar um momento no forno, agite-o ou mexa-o com cuidado e verifique a temperatura para não se queimar (com um cuidado especial no que se refere aos biberões e aos boiões de comida para bebés).

Instalação

1. Retire todos os materiais e acessórios da embalagem.
2. Deite o forno sobre uma superfície plana a uma altura mínima de 85 cm, com pelo menos 30cm de espaço por em cima, e 10cm na parte traseira, que garanta uma boa ventilação. As laterais do forno também deverão permitir a circulação do ar. A parte frontal do aparelho deverá estar a pelo menos 8 cm da beira desta superfície para não tambalar.

Na parte superior do micro ondas existe um orifício. Se o obstruir pode avariar o aparelho.

3. Ligue o micro ondas a uma tomada de corrente normal. O circuito tem que ter uma corrente de 10 amperes no mínimo e de 13 amperes para os modelos MB4339H / MB4339HS / MB4339HB / MB4339B / MB4339BS / MB4339BB devendo o micro ondas ser o único aparelho ligado a este circuito.

NOTA: Este aparelho não se destina a lojas de comercialização de alimentos.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE TER UMA LIGAÇÃO À TERRA

As cores dos fios do cabo de ligação têm os códigos seguintes:

- | | |
|------------------|----------|
| Azul | - Neutro |
| Castanho | - Fase |
| Verde ou amarelo | - Terra |

Se o cabo de alimentação estiver deteriorado, deverá ser substituído pelo fabricante ou seu distribuidor autorizado, ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.

Instruções de segurança Importantes

Leia cuidadosamente e conserve para referência futura

ATENÇÃO: Assegure-se de ajustar bem os tempos de cozedura, já que uma cozedura excessiva poderia fazer com que os alimentos se INCENDIASSEM, DANIFICANDO o FORNO.

1. Não tente manipular inadequadamente nem fazer ajustes ou reparações por si próprio na porta do microondas, nos fechos de segurança nem em nenhum elementos do forno. É perigoso tentar reparar ou manipular o forno de forma retirando-se alguma cobertura de proteção contra as microondas. Qualquer reparação deverá ser efectuada por pessoal técnico especializado.
2. Não faça funcionar o microondas se este estiver vazio. É aconselhável colocar um copo de água no seu interior, água que irá absorver as microondas no caso do forno começar a funcionar accidentalmente.
3. Nunca utilize o forno microondas para secar roupa, visto que esta poderia ficar carbonizada ou incendiar-se por um aquecimento prolongado.
4. Não cozinhe alimentos embrulhados em papel de cozinha a não ser que assim conste num livro de cozinha por microondas.
5. Se for possível utilizar papel de cozinha, não o substitua por papel de jornal.
6. Não utilize recipientes de madeira: poderiam aquecer demasiado e ficar carbonizados. Também não utilize recipientes cerâmicos que tenham incrustações metálicas (por exemplo, de ouro ou prata). Tire sempre todos os elementos metálicos de sujeição. Não introduza nunca objectos metálicos: podiam produzir-se arcos voltaicos que poderiam danificar gravemente o microondas.
7. Nunca coloque em funcionamento o microondas se na junta da porta estiver introduzido papel de cozinha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: poderia representar uma exposição do utilizador às microondas.
8. Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que poderiam provocar faiscas, ou também se podia incendiar ao cozinhar alimentos.
9. Não passe por água a bandeja giratória imediatamente depois de ter cozinhado: podia ficar danificada ou partir-se.
10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, o tempo correspondente de aquecimento ou de cozedura também será reduzido. Ao utilizar tempos normais de cozedura podiam aquecer demasiado ou queimar-se.
11. Para evitar que o forno possa cair accidentalmente ao chão, deixe pelo menos 8 cm. entre a parte frontal do forno e a beira da superfície onde está colocado.
12. Fure sempre as batatas, maçãs ou outras frutas ou alimentos vegetais antes de os cozinhar.
13. Nunca introduza ovos com a casca, já que acumulariam pressão que os faria rebentar.
14. Não cozinhe alimentos com muito aceite.
15. Antes de cozinhar ou de descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. No entanto, alguns alimentos devem ser cozinhados ou aquecidos com plástico transparente.
16. Se a porta do forno ou a selagem estiverem danificadas, não utilize o microondas até que um técnico especializado o repare.
17. Se sair fumo, apague ou desligue da rede o microondas e mantenha-o fechado para sufocar o fogo.
18. Ao cozinhar ou aquecer alimentos em recipientes de um só uso de plástico, papel ou de outros materiais inflamáveis, observe frequentemente o interior do forno visto que se podem incendiar.
19. As crianças só devem utilizar o microondas com a supervisão de adulto e sempre que lhes for indicado como utilizá-lo correctamente e de forma segura e conhecem os possíveis riscos de uma utilização inadequada.
20. Líquidos e outros alimentos não se devem aquecer em recipientes fechados visto que poderiam explodir.
21. Não use recipientes fechados herméticamente. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco de eles explodirem.

Instruções de segurança Importantes

- 22 Use apenas utensílios adequados para utilização num forno de microondas.
- 23 Ao aquecer comida em recipientes de plástico ou papel, mantenha o forno sob vigilância, devido à possibilidade de ignição.
- 24 Se for observado fumo, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada de modo a abafar quaisquer chamas.
- 25 O aquecimento de bebidas no microondas pode causar a sua fervura em erupção, pelo que deve ser tomado cuidado ao manipular o recipiente.
- 26 O conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
- 27 Não devem ser aquecidos em fornos microondas ovos dentro da casca ou ovos inteiros bem cozidos, pois podem explodir, mesmo após o aquecimento no microondas ter terminado.
- 28 Instruções para limpeza dos vedantes da porta, cavidades e peças adjacentes.
- 29 O forno deve ser regularmente limpo, devendo ser removidos quaisquer depósitos de comida.
- 30 Se o forno não for mantido limpo, tal pode causar a deterioração da superfície, afectando adversamente a duração da aplicação e, possivelmente, resultando numa situação perigosa.
- 31 Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno (em aparelhos com a opção de utilização de uma sonda de detecção de temperatura).
- 32 Se forem fornecidos elementos de aquecimento, o aparelho torna-se quente durante a utilização. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- 33 O aparelho não se destina à utilização por crianças de tenra idade ou pessoas enfermas sem supervisão.
- 34 Esta ligação pode ser alcançada tendo a ficha acessível ou através da incorporação de um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras relativas a regras de cablagem.
- 35 Não utilize pordutos de limpeza abrasivos e duros ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, porque podem riscar a superfície, o que pode leva à quebra do vidro.
- 36 Este aparelho não está destinado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho, por uma pessoa responsável para sua segurança.

ATENÇÃO: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até a reparação ter sido efectuada por um profissional competente.

ATENÇÃO: É perigoso para outra pessoa que não seja um profissional competente efectuar qualquer serviço de reparação ou manutenção, que envolva a remoção de uma tampa que ofereça protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, porque poderão explodir.

ATENÇÃO: O forno apenas deverá ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto se estas tiverem recebido instruções adequadas para o utilizarem de forma segura e se compreenderem os riscos de uma utilização indevida.

ATENÇÃO: os componentes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças deverão manter-se afastadas.

ATENÇÃO: Quando o aparelho estiver a funcionar no modo combination, as crianças deverão apenas usar o forno quando devidamente supervisionadas por um adulto devido as temperaturas geradas.

Utensílios para cozinhar

UTENSÍLIOS PARA COZINHAR

A tabela seguinte indica a utilização correcta dos utensílios de cozinha no micro ondas.

| Utensílios de cozinha | Micro ondas | Grelha |
|---|--|--------|
| Vidro termoresistente, cerâmica vitrificada | Sim | Sim |
| Louça - porcelana | Sim (Não utilize recipientes de porcelana com enfeites de ouro ou de prata) | Sim |
| Recipientes metálicos | Não | Sim |
| Vidro não resistente ao calor | Não | Não |
| Recipientes de plástico para micro ondas | Sim | Não |
| Embalagens de plástico | Sim | Não |
| Papel (copos, pratos, guardanapos) | Sim | Não |
| Palha, vime e madeira | Não | Não |

Micro ondas

1. Em geral, os recipientes de vidro, cerâmica vitrificada e vidro termoresistente são excelentes. Não se devem colocar no micro ondas os recipientes com um friso metalizado.
2. Os guardanapos, toalhas, pratos, copos e caixas de papel e cartão podem ir ao micro ondas. Não utilize artigos de papel reciclado pois podem conter impurezas que provoquem faíscas e/ou chamas. (Consulte o seu livro de culinária para se inteirar da utilização correcta destes artigos.)
3. No micro ondas pode utilizar pratos, copos e sacos assim como embalagens de plástico. Quando tiver que utilizar recipientes de plástico no micro ondas, siga as instruções do fabricante ou as indicações fornecidas pelo livro de culinária.
4. Os utensílios metálicos ou com enfeites de metal não podem ser utilizados no micro ondas. Para uma informação mais detalhada sobre a utilização correcta de recipientes metálicos no micro ondas, leia a introdução do livro de culinária. Se a receita requerer a utilização de papel de alumínio, palitos, espetos ou utensílios metálicos, deixe um espaço de 2,5 cm no mínimo entre o objecto metálico e a parede interior do micro ondas. Se ocorrer uma descarga eléctrica (faíscas), retire os recipientes de imediato.

Nota:

Consulte o livro de culinária, as receitas e tabelas para saber a utilização correcta de recipientes e artigos de cozinha assim como outras informações úteis.

Grelha

1. Pode utilizar artigos de vidro, cerâmica e metal.
2. Não podem utilizar-se guardanapos e panos de papel nem plásticos.

Notas:

- Tenha cuidado ao retirar os objectos metálicos ou o prato rotativo de vidro pois podem estar a uma temperatura elevada.
- Se tiver que utilizar um termómetro, deve utilizar um instrumento especialmente criado ou recomendado para utilização no micro ondas.
- Para utilizar o micro ondas o prato rotativo tem que estar colocado.

Outras informações úteis

Para tirar maior partido do seu micro ondas e cozinhar com gosto, leia atentamente as observações seguintes.

Óptimos resultados:

1. Para determinar o tempo de preparação de um determinado alimento, experimente o tempo mínimo indicado e vigie o alimento de vez em quando. É fácil aquecer demasiado pois as micro ondas actuam rapidamente.
2. Pequenas quantidades de alimentos que contenham pouca água podem ficar secas ou duras.

Para descongelar alimentos congelados:

1. Os alimentos congelados podem ser colocados directamente no micro ondas para descongelação (não se esqueça de os retirar das respectivas embalagens ou artifícios metálicos).
2. Proceda à descongelação seguindo os Conselhos para Descongelação contidos neste manual.
3. As partes dos alimentos que descongelem mais rapidamente do que outras devem ser cobertas com bocados de folha de alumínio, para que nestas partes o processo de descongelação seja mais lento ou nulo.

4. Há alguns alimentos que não devem ser descongelados completamente para serem cozinhados. Por exemplo, o peixe aquece tão rapidamente que por vezes é melhor começar a cozinharlo antes de estar completamente descongelado.

5. Nalgumas receitas é preferível aumentar ou diminuir o tempo de aquecimento dos alimentos em relação à temperatura aconselhada para começar a cozinhar-los.

NOTA:

Durante a cozedura o ar que sai do orifício pode ser quente.

Assados:

Há alimentos que não ficam bem tostados no micro ondas e que precisam de ficar dourados.

Existem ingredientes tais como o pimentão e outros agentes para tostar como o molho para a carne que se aplica nas costeletas, frango ou outras carnes. Os assados, a carne de aves e o presunto de York com um tempo de preparação de 10-15 minutos ou mais ficam bem tostados sem necessitarem desses aditivos.

Limpeza e cuidados

PARA LIMPAR O MICRO ONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTÁ APAGADO.

O interior do micro ondas tem que estar limpo e seco. Como regra geral, limpe-o depois de cada utilização.

PAREDES INTERIORES

Retire as migalhas e os restos de comida acumulados entre a porta e o interior do micro ondas, utilizando um pano humedecido. Esta zona deve ser limpa com um cuidado especial para que a porta feche bem.

Retire os salpicos de gordura com um pano humedecido em detergente, enxaguando em seguida. Não utilize materiais abrasivos que possam riscar ou danificar a superfície pintada do micro ondas.

NUNCA DEITE ÁGUA PARA DENTRO DO MICRO ONDAS.

SUporte de rotação

É necessário retirar a base rotativa para a limpar com água quente e sabão pelo menos uma vez por semana para que a gordura acumulada não impeça as rodas de girarem.

PORTA

A porta e os respectivos fechos devem estar sempre limpos. Limpe-os esfregando apenas com água tépida com sabão e, em seguida, limpe-os bem.

NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS COMO DETERGENTES DE LIMPEZA OU ESFREGÃO DE ARAME OU DE PLÁSTICO.

As peças metálicas conservam-se melhor se as esfregar frequentemente com um pano húmido.

Não use aspiradores a vapor.

EXTERIOR

Limpe-o com água tépida com pouco sabão e seque-o passando um pano macio. Não utilize substâncias abrasivas. Não salpique os orifícios com água. Se o cabo de ligação estiver sujo, esfregue-o com um pano húmido.

Funcionamento

COZINHAR COM O MICROONDAS

1. Abra a porta do forno, coloque os alimentos sobre o prato rotativo e feche a porta do forno.
2. Prima STOP (6). Regule o selector de potência (1) para o nível de potência pretendido. Há cinco níveis de potência. Pode regular o selector de potência em qualquer um deles.
3. Regule o temporizador (2) para o tempo de cozedura pretendido. Prima START (5). O prato rotativo começa a rodar e tem inicio a cozedura. No final do tempo de cozedura, soam quatro ruidos sonoros breves e a luz apaga. O visor indica a palavra "END" (Fim).

NOTA:

- Se abrir a porta durante a cozedura, o forno desliga automaticamente e o temporizador pára. Se a cozedura for para continuar, basta fechar a porta do forno e premir START (5) - o forno volta a ligar e o temporizador volta a fazer a contagem do tempo.
- O prato rotativo pode rodar em ambas as direcções.
- Para interromper o funcionamento quando o forno está ligado, prima STOP (6).
- Mesmo que o botão selector do temporizador não esteja a rodar durante a cozedura, o tempo marcado vai passando. É assim mesmo. Não se trata de um defeito.
- Durante a cozedura, é possível modificar o tempo de cozedura, mas o nível de potência não pode ser alterado.
- Terminada a cozedura, soa o Sinal Sonoro de Fim da Cozedura a cada minuto, durante 5 minutos, até a porta do forno ser aberta.

DESCONGELAÇÃO DE ALIMENTOS

A descongelação de alimentos é uma das vantagens do forno microondas. A descongelação no microondas é muito mais rápida do que no frigorífico e mais segura do que à temperatura ambiente, na medida em que o microondas não promove o desenvolvimento de bactérias prejudiciais.

Convém não esquecer que a descongelação demora mais tempo do que a cozedura normal. Verifique os alimentos, virando-os pelo menos uma vez durante a descongelação.

1. Prima STOP (6).
2. Rode o selector de potência (1) para fixar o modo de descongelação pretendido. ( Defrost)
3. Rode o temporizador (2) no sentido dos ponteiros do relógio e regule o tempo.
4. Prima START (5).

ATENÇÃO:

Cuidado ao retirar os alimentos do microondas. O recipiente pode estar muito quente!

REGULAR A HORA

Após a instalação do forno pela primeira vez ou quando a energia regressar após um corte eléctrico, o visor exibe tudo a "0".

1. Prima STOP (6).
2. Prima CLOCK (3) para seleccionar "12H" ou "24H".
3. Gire TIMER (2) para regular a hora.
4. Prima START (5) ou CLOCK (3).
5. Gire TIMER (2) para regular os minutos.
6. Prima START (5) ou CLOCK (3).

Descongelação rápida

Utilize esta função para descongelar rapidamente 0,5 kg de carne picada.

O processo exigirá um tempo de repouso posterior, para permitir que o centro descongele. No exemplo que se segue, aprenderá a descongelar 0,5 kg de carne picada congelada.

Carregue em **STOP/CLEAR (6)**.

Pese os alimentos que pretende descongelar. Não se esqueça de remover quaisquer invólucros ou elementos metálicos. Coloque os alimentos no forno e feche a porta.

Carregue no botão **QUICK DEFROST (4)**, para seleccionar o programa de descongelação de **CARNE**. O forno iniciará automaticamente a descongelação.

Durante a descongelação, o forno emitirá um AVISO SONORO, momento em que deverá abrir a porta, virar os alimentos e separá-los, para garantir uma descongelação uniforme. Remova as partes já descongeladas ou proteja-as. Quando terminar, volte a fechar a porta do forno e carregue em **START (3)** para continuar o processo de descongelação.

O forno não parará o processo de descongelação enquanto não abrir a porta (ainda que já tenha emitido o AVISO SONORO).

GUIA DE DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

Utilize esta função para descongelar carne picada.

Retire a carne da embalagem. Coloque-a num prato próprio para micro-ondas. Quando ouvir o sinal sonoro, retire a carne do forno micro-ondas. Prima START para continuar. No final do programa, retire a carne do forno micro-ondas, tape com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos ou até estar completamente descongelada.

| CATEGORIA | PESO | UTENSÍLIO | INSTRUÇÕES |
|--------------|--------|-------------------------------------|--|
| CARNE PICADA | 0,5 kg | Loiça para micro-ondas (prato raso) | Carne picada Volte a carne ao contrário quando ouvir o sinal sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5-15 minutos. |

Funcionamento

MB4339H / MB4339HS / MB4339HB
MB4339B / MB4339BS / MB4339BB

COZINHAR COM O GRILL

Ver página 3.

1. Abra a porta do forno, coloque os alimentos na grelha e feche a porta do forno.
2. Prima STOP (6).
3. Rode o selector de funções e de potência (1) para o modo grill ().
4. Fixe o temporizador (2) para o tempo de cozedura pretendido. Prima START (5). O prato rotativo começa a rodar e a cozedura tem inicio. No final do tempo de cozedura, ouvem-se quatro sinais sonoros breves, a luz apaga e no visor surge a palavra "END" (Fim).

Nota

- Ver nota em COZINHAR COM O MICROONDAS se quiser verificar o estado da cozedura. Não toque no vidro da porta durante o funcionamento do grill, porque a temperatura do vidro pode estar acima dos 100°C.
- Não deixe que as crianças foquem na parte da frente do visor!
- Ao utilizar o grill pela primeira vez após ter comprado o forno, pode observar a saída de algum fumo. Não se preocupe; é normal e desaparece rapidamente.
- Ao utilizar o grill pela primeira vez após ter comprado o forno, pode observar a saída de algum fumo. Não se preocupe; é normal e desaparece rapidamente.
- **É preferível utilizar a grelha do grill, na medida em que o tempo e o comportamento da cozedura variam quando o prato rotativo é utilizado individualmente.**

MB4339H / MB4339HS / MB4339HB
MB4339B / MB4339BS / MB4339BB

COCOZINHADO COMBINADO

Ver página 3.

Os modelos acima têm um modo que permite efectuar cozinhados combinados, ou seja, cozinhá os alimentos com o **grill** () e o **microondas** ( /  / ) ao mesmo tempo. O tempo que demora a cozinhar os alimentos utilizando este modo é geralmente menor do que se utilizar os dois modos separadamente.

1. Abra a porta do forno, coloque os alimentos sobre o prato rotativo ou na grelha e feche a porta do forno.
2. Prima STOP (6).
3. Rode o selector de funcionamento e potência (1) para o modo COMBI ( /  / ).
4. Regule o temporizador (2) para o tempo de cozedura pretendido. Prima START (5). O prato rotativo começa a rodar e a cozedura tem inicio. No final do tempo de cozedura ouvem-se quatro sinais sonoros breves, a luz apaga e no visor surge a palavra "END" (Fim).

O grill cozinha a superfície dos alimentos, enquanto que o microondas cozinha o interior dos alimentos.

ATENÇÃO:

Cuidado ao retirar os alimentos do microondas. O recipiente pode estar muito quente!

Guia para aquecer pela primeira e segunda vez

Para aquecer ou reaquecer os alimentos no micro ondas, é importante que siga determinadas linhas gerais.

Determine a quantidade de alimentos para calcular o tempo de aquecimento necessário. Disponha os alimentos em círculo para obter melhores resultados. Os alimentos que estejam à temperatura ambiente são mais rápidos de cozinhar do que os que tenham saído há pouco do frigorífico. Os alimentos enlatados têm que ser retirados das latas e colocados num recipiente próprio para micro ondas. Se forem cobertos com uma tampa própria para micro ondas ou um plástico com respiradouros, os alimentos serão aquecidos com maior uniformidade. Retire a película com cuidado para não sofrer queimaduras por causa do vapor. Consulte o quadro seguinte que lhe servirá de guia para aquecer alimentos já cozinhados.

| Artigo | Tempo de preparação (alta potência "HIGH") | Instruções especiais |
|--|---|---|
| Carne cortada às fatias 3 fatias (0,5cm de espessura cada uma) | 1½ - 2½ minutos | Coloque as fatias num prato próprio para micro ondas. Cubra-o com um plástico com respiradouros • Nota: Acompanhe-a com o próprio molho ou um molho preparado para ficar mais suculenta. |
| Frango aos pedaços 1 peito 1 coxa | 2 - 3½ minutos 1½ - 2½ minutos | Coloque os pedaços de frango num prato próprio para micro ondas. Cubra-os com um plástico com respiradouros. |
| Postas de peixe (170-230g) | 1½ - 2½ minutos | Coloque o peixe num prato próprio para micro ondas. Cubra-o com um plástico deixando-o respirar. |
| Lasanha 1 porção (300g) | 4½ - 7 minutos | Coloque a lasanha num prato próprio para micro ondas. Cubra-a com um plástico deixando-a respirar. |
| Guisado no tacho 1 chávena 4 chávenas | 1½ - 3½ minutos 5 - 7½ minutos | COZINHE-O tapado num prato próprio para micro ondas. Mexa a meio do tempo de preparação. |
| Guisado no tacho Natas ou queijo 1 chávena 4 chávenas | 1½ - 3½ minutos 4 - 6½ minutos | COZINHE-O tapado num prato próprio para micro ondas. Mexa a meio do tempo de preparação. |
| Sandes de carne com molho de barbecue ou na grelha 1 sandes (½ chávena de molho) s em o pão | 1 - 3 minutos | Aqueça separadamente o pão e a carne. Cozinhe a carne num prato próprio micro ondas. Mexa uma vez. Aqueça o pão como se indica abaixo. |
| Puré de batata 1 chávena 4 chávenas | 2 - 3½ minutos 6 - 8½ minutos | COZINHE-O tapado num prato próprio para micro ondas. Mexa a meio do tempo de aquecimento. |
| Feijões guisados 1 chávena | 2 - 3½ minutos | COZINHE-OS tapados num prato próprio para micro ondas. Mexa a meio do tempo de preparação. |

Guia para aquecer pela primeira e segunda vez

| Artigo | Tempo de preparação (alta potência "HIGH") | Instruções especiais |
|---|---|--|
| Ravioli ou massa com molho 1 chávena 4 chávenas | 3 - 4½ minutos 8 - 11½ minutos | COZINHE tapado num prato próprio para micro ondas. Mexa a meio do tempo de preparação. |
| Arroz 1 chávena 4 chávenas | 1½ - 2 minutos 4 - 6 minutos | COZINHE-O tapado num prato próprio para micro ondas. |
| Pãezinhos ou sandes 1 sandes | 20 - 35 segundos | Embrulhe-o num guardanapo de papel e coloque-o no prato de vidro. |
| Legumes 1 chávena 4 chávena | 1½ - 3 minutos 4 - 6 minutos | COZINHE-OS tapados num prato próprio para micro ondas. Mexa a meio do tempo de preparação. |
| Sopa 1 porção (200 g) | 2 - 3 minutos | COZINHE-A tapada num prato próprio para guisados no micro ondas. Mexa a meio do tempo de preparação. |

Tabela de legumes frescos

| Legumes | Legumes | Tempo de preparação (alta potência "HIGH") | Instruções | Tempo de descongelação natural |
|------------------------------|------------------------|--|--|--------------------------------|
| Alcachofras (230 g cada uma) | 2 médias 4 médias | 5 – 8 11 – 13 | Limpe-as. Acrescente 2 colheres de água e 2 de molho. Cubra-as. | 2-3 minutos |
| Espargos frescos, inteiros | 450 g | 3 – 7 | Acrescente ½ chávena de água. Cubra-os. | 2-3 minutos |
| Feijão verde | 450 g | 8 – 12 | Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Beterraba fresca | 450 g | 13 – 18 | Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Brócolos frescos, em pés | 450 g | 5 – 9 | Coloque os brócolos num prato para assar. Acrescente ½ chávena de água. | 2-3 minutos |
| Couve fresca, cortada | 450 g | 6 – 8 | Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Cenouras frescas, às rodelas | 200 g | 3 – 6 | Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Couve-flor fresca, inteira | 450 g | 8 – 10 | Limpe-a. Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Aipo fresco, cortado | 2 tigelas 4 tigelas | 3 – 6 8 – 10 | Corte-o. Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Milho fresco | 2 maçarocas | 5 – 9 | Descasque a maçaroca. Acrescente 2 colheres de água numa caçarola de 1,5 litros. Tape-o. | 2-3 minutos |
| Cogumelos frescos, cortados | 230 g | 2 – 3 | Coloque os cogumelos numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Nabos frescos às rodelas | 450 g | 4 – 8 | Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Ervilhas frescas | 4 taças | 7 – 10 | Acrescente ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |

Tabela de legumes frescos

| Legumes | Legumes | Tempo de preparação (alta potência "HIGH") | Instruções | Tempo de descongelação natural |
|--|------------------------|--|---|--------------------------------|
| Batatas doces inteiras para assar (170-230 g cada uma) | 2 médias 4 médias | 5 - 10 7 - 13 | Faça vários cortes nas batatas com um garfo. Cubra-as com um par de panos de papel. Vire-as a meio do tempo de preparação. | 2-3 minutos |
| Batatas inteiras para assar (170-230 g cada uma) | 2 batatas 4 batatas | 6 - 8 10 - 15 | Faça vários cortes nas batatas com um garfo. Embrulhe-as com um par de panos de papel. Vire-as a meio do tempo de preparação. | 2-3 minutos |
| Espinafres frescos, em folhas | 450 g | 5 - 8 | Ponha-os numa caçarola com tampa de 2 litros com $\frac{1}{2}$ chávena de água. | 2-3 minutos |
| Pepinos frescos, às rodelas | 450 g | 5 - 8 | Acrescente $\frac{1}{2}$ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. A meio do tempo de preparação mexa. | 2-3 minutos |
| Pepinos frescos, inteiros | 450 g | 7 - 10 | Fure-os. Embrulhe-os com um par de panos de papel. Vire-os e mexa-os a meio do tempo de preparação. | 2-3 minutos |

Conselhos para Descongelar

Conselhos e técnicas para descongelar carnes

- As carnes podem ser descongeladas na embalagem original, se esta não contiver metal. Se for necessário, proteja as partes finas da carne ou ave com pedaços de papel alumínio. Desta maneira evita-se que estas partes finas aqueçam-se ao descongelarem-se. Certifique-se que o papel alumínio não encosta nas laterais do forno.
- A comida a ser descongelada deve estar num apropriado recipiente seguro para microondas e colocado desampado no tabuleiro giratório de vidro.
- Descongele carnes somente o tempo necessário. Separe itens tais como carne moída, costelas, chouriços e toucinho assim que possível. Tire as partes descongeladas e continua a descongelar as partes restantes. É essencial que a comida seja controlada durante o DESCONGELAMENTO porque comidas diferentes descongelam-se com velocidades diferentes.
- Peças inteiras de carne estarão prontas para o tempo de permanência assim que for possível enfiar um garfo no meio da carne, mediante uma pressão moderada. O centro ainda estará gelado. deixe descongelar inteiramente.
- Para descongelar carne, use o modo 'descongelar'.

| Comida | Peso | Tempo para descongelar (minutos) | Tempo de permanência (minutos) | Observações |
|------------------------------|------------|----------------------------------|--------------------------------|--|
| CARNE DA VACA | | | | |
| Salsicha | 450g | 4.5 | 5-10 | Vire depois da metade do tempo. |
| Carne moída | 500g | 7.9 | 5-10 | Vire depois de dois terços do tempo, tire as partes descongeladas. |
| Filetes, febras | 450g | 5.7 | 5-10 | Vire depois da metade do tempo. |
| Assado, lombo (sem ossos) | 1000g | 10-15 | 10-15 | Separe |
| Patê | 4ea (114g) | 5.8 | 5-10 | Vire depois da metade do tempo. Proteja da maneira necessária. |
| | | | | Vire depois da metade do tempo. |
| CARNE DE PORCO | | | | |
| Moida | 500g | 7.9 | 5-10 | Vire depois de dois terços do tempo, tire as partes descongeladas. |
| Costeletas | 450g | 5.6 | 5-10 | Separe e vire uma vez. |
| Assado, lombo (sem ossos) | 1000g | 10-15 | 10-15 | Vire depois da metade do tempo. Proteja da maneira necessária. |
| | | | | |
| AVES | | | | |
| Frango inteiro | 1000g | 17-23 | 10-15 | Separe e arrume uma vez. Proteja da maneira necessária. |
| Péito (com ossos) | 450g | 5.7 | 5-10 | Separe e arrume uma vez. |
| Coxas | 450g | 8.9 | 5-10 | Separe e arrume uma vez. |
| Sobrecoxas | 450g | 8.9 | 5-10 | Separe e arrume uma vez. |
| Asas | 450g | 6.8 | 5-10 | Separe e arrume uma vez. |
| | | | | |
| PEIXE E FRUTOS DO MAR | | | | |
| Peixe inteiro | 450g | 6.8 | 5-10 | Vire depois da metade do tempo. Proteja da maneira necessária. |
| Filetes de pescada | 500g | 7.9 | 5-10 | Separe e arrume uma vez. |
| Camarões | 250g | 4.6 | 5-10 | Separe e arrume uma vez. |

Tabela de assados na grelha

Linhas gerais para assar carne na grelha

- Corte a gordura à volta da carne. Não corte a parte magra. (Deste modo evitárá que a gordura se enrole.)
- Coloque a carne na grelha.
- A meio do tempo vire a carne.

| Artigo | Peso | Tempo aprox. (minutos) | Conselhos |
|--|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| Hamburgers de vaca | 50 g x 2 100 g x 2 | 13-16 19-23 | |
| Bifes de vaca (Altura 2,5 cm) | | | |
| Mal passados | 230 g x 2 | 18-20 | |
| Normal | 230 g x 2 | 22-24 | |
| Bem passados | 230 g x 2 | 26-28 | |
| Costeletas de porco (Altura 2,5 cm) | 230 g x 2 | 27-32 | |
| Costeletas de borrego (Altura 2,5 cm) | 230 g x 2 | 25-32 | |
| Salsichas | 230 g | 13-16 | Vire-as frequentemente. |

Instruções para grelhar peixe e marisco

Coloque o peixe e o marisco na grelha. A pele dos peixes inteiros deve ser aberta na diagonal em ambos os lados antes de assá-los. Com um pincel unte o peixe e o marisco com manteiga líquida, margarina ou óleo antes de assar e enquanto se assam. Deste modo não ficam secos. Ponha-os a assar durante o tempo recomendado na tabela. Tanto os peixes inteiros como as postas devem ser virados com cuidado até passar metade do tempo necessário para grelhar. Também pode proceder da mesma maneira com as postas grandes.

| Artigo | Peso | Tempo aprox. (minutos) | Conselhos |
|---|-------------------------|------------------------|---|
| Postas de peixe Altura 1 cm Altura 1,5 cm | 230 g 230 g | 17-21 20-24 | Com um pincel unte-as com manteiga líquida e vire-as a meio do tempo. |
| Postas Altura 2,5 cm | 230 g | 24-28 | |
| Peixes inteiros | 225-350 g cada 450 g | 16-20 24-28 | Prolongue o tempo de grelha para peixes grandes e peixe gordos |
| Coquilles Saint Jacques Gambas frescas | 450 g 450 g | 16-20 16-20 | Unte bem o peixe enquanto estiver a grelhar. |

Perguntas e Respostas

- P. O que se passa quando a luz do micro ondas não acende?
- R. N
- Fundiu-se a lâmpada.
 - n A porta não está fechada.
- P. Porque é que sai vapor do orifício de ventilação e/ou porque é que pinga água debaixo da porta?
- R. É normal que durante a cozedura saia vapor. O micro ondas foi fabricado de forma a deixar sair o vapor pelo orifício de ventilação lateral que por vezes se condensa na porta e pinga.
- P. As micro ondas passam para além da janela da porta?
- R. Não. Reflectem-se na placa metálica e voltam para o interior do aparelho. Há perfurações ou cavidades que deixam passar a luz mas não as micro ondas.
- P. Se o micro ondas funcionar em vazio estraga-se?
- R. Sim. Nunca o ponha a funcionar em vazio.
- P. Porque é que às vezes os ovos rebentam?
- R. Ao cozer ou escalfar ovos a gema pode rebentar por acumular vapor dentro da sua membrana. Para evitar que isto aconteça basta furar a gema com um palito antes de os pôr no micro ondas. Nunca cozinhe os ovos com a casca.
- P. Porque é que se recomenda um tempo de repouso depois da cozedura?
- R. O tempo de repouso é muito importante. Ao cozinhar com as micro ondas o calor acumula-se na comida e não no micro ondas. São muitos os alimentos que armazenam calor suficiente para que a cozedura continue mesmo depois de retirar a comida do micro ondas. Durante o tempo de repouso de carnes, legumes grandes e biscoitos, os mesmos acabam de cozer totalmente sem apanhar ar do exterior.
- P. Porque é que o meu micro ondas não cozinha tão depressa como o guia de culinária o indica?
- R. Volte a consultar o guia para verificar se seguiu as instruções à letra e deduza o que provocou alterações no tempo de preparação. Tanto o guia de culinária como os tempos indicados são sugestões para os alimentos não ficarem queimados... o problema mais corrente reside no facto de ter que se acostumar com o micro ondas. As variações de tamanho, forma, peso e dimensões podem fazer com que seja necessário mais tempo de preparação. Recorra ao seu bom senso juntamente com as sugestões dadas para ver se a comida ficou devidamente preparada como se fosse feita de um modo convencional.
- P. Porque é que se produzem barulhos e faíscas no micro ondas?
- R. Existem vários motivos para ocorrerem barulhos e faíscas no interior do micro ondas.
- n Porque utiliza pratos com partes ou enfeites metálicos (dourados ou prateados).
 - n Porque se esqueceu de um garfo ou de outro utensílio dentro do micro ondas.
 - n Porque utilizou demasiado papel de alumínio.
 - n Porque utilizou um gancho metálico.

Especificações técnicas

| | |
|-----------------------------------|--|
| | MS2339H / MS2339HS / MS2339HB MS2339B / MS2339BS / MS2339BB |
| Potência | 230 V AC, 50Hz |
| Saída (NORMA IEC 60705) | 800 Watts |
| Frequência de microondas | 2,450 MHz |
| Dimensões externas (L x A x P mm) | 485 x 280 x 385 |
| Consumo de energia | 1,200 Watts |

| | |
|-----------------------------------|--|
| | MB4339H / MB4339HS / MB4339HB MB4339B / MB4339BS / MB4339BB |
| Potência | 230 V AC, 50 Hz |
| Saída (NORMA IEC 60705) | 800 Watts |
| Frequência de microondas | 2,450 MHz |
| Dimensões externas (L x A x P mm) | 485 x 280 x 385 |
| Consumo de energia | |
| Microondas | 1,200 Watts |
| Grelhador | 1,100 Watts |
| Combinado | 2,250 Watts |

- Os valores das dimensões são aproximados.
- Com o progresso contínuo dos nossos produtos os dados técnicos podem ser alterados sem aviso prévio.

<Portuguese>

Eliminação do seu antigo aparelho

1. Quando este símbolo de latão cruzado estiver afixado a um produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/EC.
2. Todos os produtos eléctricos e electrónicos devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico através de pontos de recolha designados, facilitados pelo governo ou autoridades locais.
3. A eliminação correcta do seu aparelho antigo ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.
4. Para obter informações mais detalhadas acerca da eliminação do seu aparelho antigo, contacte as autoridades locais, um serviço de eliminação de resíduos ou a loja onde comprou o produto.



LG Electronics Inc.