

MWD 202

MWD 302

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALAÇÃO



ANTES DE LIGAR



VERIFIQUE SE A VOLTAGEM indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente eléctrica da sua casa.

COLOQUE O FORNO NUMA SUPERFÍCIE

ESTÁVEL E NIVELADA que seja suficientemente forte para suportar o forno e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao mexer no forno.



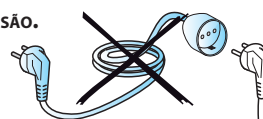
COLOQUE O FORNO AFASTADO de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá haver uma distância de, pelo menos, 30 cm por cima do forno. O aparelho deve estar colocado contra a parede; certifique-se de que o espaço que fica por baixo, por cima e nos lados do forno está vazio para permitir uma circulação de ar adequada. Não coloque o forno microondas no interior de um armário.

CERTIFIQUE-SE DE QUE O APARELHO NÃO ESTÁ DANIFICADO. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.



NÃO LIGUE O APARELHO se este possuir um cabo ou uma tomada eléctrica danificada, se não estiver a funcionar correctamente, se estiver danificado ou se tiver caído. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, incêndios ou outros perigos.

NÃO UTILIZE UMA EXTENSÃO.



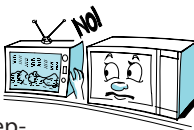
SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO FOR DEMASIADO CURTO, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.

AVISO: A utilização incorrecta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque eléctrico. Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o microondas se encontra devidamente ligado à terra.

DEPOIS DE LIGAR

O FORNO SÓ PODERÁ SER LIGADO se a porta do mesmo estiver bem fechada.

SE O FORNO ESTIVER LOCALIZADO perto de uma antena ou aparelho de TV ou rádio, pode provocar má recepção e interferências.



A LIGAÇÃO DESTE APARELHO À TERRA é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objectos devidos à inobservância deste requisito.

Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



LEIA ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS



NÃO AQUEÇA NEM UTILIZE OBJECTOS INFLAMÁVEIS no interior ou perto do forno. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.



NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutos ou outros materiais combustíveis. Poderá provocar um incêndio.



SE O MATERIAL NO INTERIOR / EXTERIOR DO FORNO ARDER OU ORIGINAR FUMO, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno. Desligue o cabo eléctrico ou a energia no quadro de fusíveis ou no painel de disjuntores.



NÃO SUPERE OS TEMPOS DE COZEDURA DOS ALIMENTOS. Poderá provocar um incêndio.



NÃO DEIXE O FORNO SEM VIGILÂNCIA, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.

Não deixe o forno sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!



NÃO UTILIZE químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.



NÃO PENDURE NEM COLOQUE artigos pesados sobre a porta, dado que tal pode danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar coisas.



NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS utilizem o forno sem supervisão por parte de um adulto, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções adequadas de uma utilização segura do forno e que compreendam os perigos de uma utilização incorrecta. Esteja sempre atento às crianças quando utilizar outras fontes de calor (se disponíveis) individualmente, ou em conjunto com as microondas, devido às elevadas temperaturas geradas.



ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.

AS CRIANÇAS PEQUENAS DEVEM SER VIGIADAS a fim de garantir que não brincam com o aparelho.



NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.



AS JUNTAS DA PORTA E AS ÁREAS DAS JUNTAS DA PORTA devem ser inspeccionadas regularmente para verificar se estão danificadas. Se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de assistência qualificado.



OS APARELHOS NÃO DEVEM SER activados através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

OVOS

NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do microondas.





PRECAUÇÕES



GERAL

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO!

O APARELHO NÃO DEVERÁ SER LIGADO sem alimentos no forno quando utilizar as microondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.

AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO do forno não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o forno e proporcionar maus resultados de cozedura.

PARA TESTAR O FUNCIONAMENTO do forno, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das microondas e o forno não será danificado.

NÃO ARMAZENE nem utilize este aparelho no exterior.

NÃO UTILIZE este aparelho perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou similares.

NÃO UTILIZE A CAVIDADE para armazenar objectos.

RETIRE FIOS OU LAÇOS do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.



FRITOS

NÃO UTILIZE O SEU FORNO MICROONDAS para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.



UTILIZE LUVAS PARA FORNOS para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura. Os componentes acessíveis podem aquecer durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do aparelho.

LÍQUIDOS

POR EXEMPLO, BEBIDAS OU ÁGUA. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.



Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

1. Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
2. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e deixe a colher de chá no recipiente.
3. Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e de seguida mexa novamente antes de retirar o recipiente do forno.

DEPOIS DE AQUECER COMIDA ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.



Certifique-se de que a tampa e a teta foram retiradas antes de aquecer!



ACESSÓRIOS



GERAL

EXISTEM vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com microondas.

ANTES DE COZINHAR CERTIFIQUE-SE de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as microondas passem através deles.



QUANDO COLOCAR ALIMENTOS E ACESSÓRIOS no forno microondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do forno.

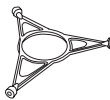
Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.

SE ACESSÓRIOS COM PARTES METÁLICAS entrarem em contacto com o interior do forno, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

ANTES DE LIGAR o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Se o prato rotativo não rodar livremente deverá utilizar um recipiente mais pequeno.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

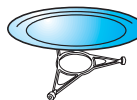
UTILIZE O SUPORTE DO PRATO ROTATIVO por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.



Monte o suporte do prato rotativo no forno.

PRATO ROTATIVO DE VIDRO

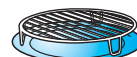
UTILIZE O PRATO ROTATIVO DE VIDRO com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.



Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.

CESTO DE ARAME

UTILIZE O CESTO DE ARAME quando cozinhar com as funções do Grelhador.



SELECÇÃO DA POTÊNCIA DO MICROONDAS

POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
MÁX. (700 W)	AQUECER BEBIDAS , água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
600 W	COZEDURA DE peixe, vegetais, carne, etc.
400 W	COZINHADOS MAIS CUIDADOSOS , por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas. Cozinhar estufados, derreter manteiga.
DESCONGELAR (160 W)	DESCONGELAR . Derreter manteiga, queijos.
KEEP WARM (MANTER QUENTE) (90 W)	DERRETER GELADOS .

COMO INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

PARA INTERROMPER A COZEDURA

A cozedura pode ser interrompida para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta.



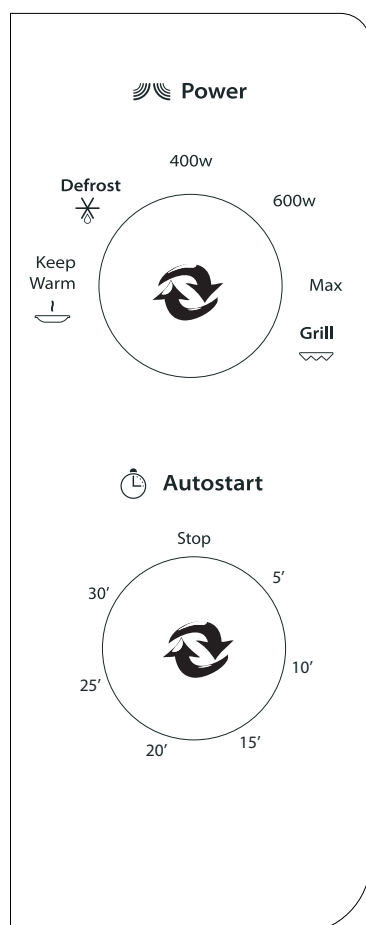
SE NÃO QUISER CONTINUAR A COZINHAR

Retire os alimentos, rode o botão Adjust para zero e feche a porta.

PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA

Feche a porta. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

COMO UTILIZAR O FORNO



1 SELECIONE O NÍVEL DE POTÊNCIA e a função rodando o botão multi-funções.

2 RODE O BOTÃO ADJUST para a direita para ajustar o tempo de cozedura desejado. O forno começa a funcionar automaticamente.

TABELA DE COZEDURA

QUANTO MAIS ALIMENTOS PRETENDER COZINHAR mais tempo irá demorar. O dobro da quantidade de alimentos requer quase o dobro do tempo.

QUANTO MENOR FOR A TEMPERATURA INICIAL, mais tempo de cozedura será necessário. Os alimentos à temperatura ambiente cozem mais depressa do que os alimentos retirados directamente do frigorífico.

SE COZINHAR VÁRIAS UNIDADES do mesmo alimento, tais como batatas com casca, disponha-as em forma de círculo para uma cozedura uniforme.

ALGUNS ALIMENTOS ESTÃO COBERTOS COM UMA PELE OU UMA MEMBRANA por ex. batatas, maçãs e gemas de ovos. Estes alimentos devem ser picados com um garfo ou um palito de cocktail para libertar a pressão e evitar que rebentem.

OS PEDAÇOS MAIS PEQUENOS DE ALIMENTOS IRÃO COZER MAIS DEPRESSA do que os pedaços maiores e os pedaços uniformes de comida irão cozer de forma mais regular do que os alimentos com formas irregulares.

MEXER E VIRAR OS ALIMENTOS são técnicas usadas na cozinha convencional, bem como na cozinha com microondas, para distribuir o calor rapidamente para o centro do prato e evitar uma cozedura excessiva nas extremidades exteriores dos alimentos.

QUANDO COZINHAR ALIMENTOS DE FORMA ou espessura irregular, coloque a área mais fina dos alimentos no centro do prato, onde será cozida por último.

ALIMENTOS COM MUITA GORDURA E AÇÚCAR serão cozidos mais rapidamente do que os alimentos que contêm muita água. A gordura e o açúcar irão também atingir uma temperatura mais elevada do que a água.

DEIXE SEMPRE OS ALIMENTOS REPOUSAR durante algum tempo depois de cozidos. O tempo de espera melhora o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
FRANGO (inteiro)	1000 G	MAX (700 W)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE O FRANGO a meio da cozedura. Certifique-se de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
FRANGO (filetes ou pedaços)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CERTIFIQUE-SE de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
TOUCINHO FUMADO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE SOBRE PAPEL VEGETAL, num prato, em 2 ou 3 camadas e cubra com mais papel vegetal.
LEGUMES (frescos)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA e adicione 2 colheres de sal.
LEGUMES (congelados)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA
BATATAS ASSADAS	1 UNIDADE 4 UNIDADES	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PIQUE COM UM GARFO. (1 unidade = 250 g). Vire a meio da cozedura.
CARNE ASSADA	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	FAÇA ALGUMAS INCISÕES NA PELE e cozinhe com a tampa.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE COM AS PARTES MAIS FINAS viradas para o meio do prato. Cozinhe com a tampa.

TABELA DE AQUECIMENTO

TAL COMO NOS MÉTODOS DE COZINHA TRADICIONAL, os alimentos aquecidos num forno microondas devem sempre ser aquecidos até a tubagem estar quente.

ATINGIRÁ MELHORES RESULTADOS se dispuser a comida com os alimentos mais grossos na borda do prato e os alimentos mais finos no centro.

COLOQUE OS PEDAÇOS MAIS FINOS de carne uns em cima dos outros ou cruze-os. Pedacos mais grossos, tais como rolo de carne e salchichas, têm de ser colocadas perto umas das outras.



QUANDO AQUECER GUIRADOS OU MOLHOS, é aconselhável mexer uma vez para distribuir o calor de forma uniforme.

COBRIR OS ALIMENTOS ajuda a manter a humidade no interior dos alimentos, reduz os salpicos e diminui o tempo de aquecimento.

QUANDO AQUECER PORÇÕES DE ALIMENTOS CONGELADOS, siga as instruções do fabricante na embalagem.

ALIMENTOS QUE NÃO SE PODE MEXER, como gratinados, aquecem melhor a 400-600 W.

ALGUNS MINUTOS DE ESPERA garantem que a temperatura é distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
REFEIÇÃO EM-PRATADA	300 G 450 G	MAX (700 W)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TAPE O PRATO
ARROZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	TAPE O PRATO
ALMÔNDEGAS	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	AQUEÇA SEM TAMPA
BEBIDAS	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	COLOQUE UMA COLHER DE METAL no copo para evitar aquecer demasiado.
SOPA (clara)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	AQUEÇA SEM TAMPA num prato fundo ou numa tigela.
SOPAS À BASE DE LEITE OU MOLHOS	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	NÃO ENCHA o recipiente mais do que 3/4. Mexa uma vez durante o aquecimento.
CACHORROS QUENTES	1 UNIDADE 2 UNIDADES	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASANHA	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABELA DE DESCONGELAMENTO

ALIMENTOS CONGELADOS EM SACOS DE PLÁSTICO, películas de plástico ou embalagens de cartão podem ser colocados directamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fios ou laços de metal).

A FORMA DA EMBALAGEM altera o tempo de descongelação. Embalagens baixas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.

SEPARE OS PEDAÇOS à medida que comecem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.

CUBRA ÁREAS DOS ALIMENTOS com pequenos pedaços de folha de alumínio se comecem a ficar quentes (por ex. pernas de frango e asas).



VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

ALIMENTOS COZIDOS, GUIADOS E MOLHOS DE CARNE descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.

É ACONSELHÁVEL não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.

O TEMPO DE ESPERA APÓS A DESCONGELAÇÃO melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
CARNE ASSADA	800 - 1000 G	DESCONGELAR	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio da descongelação. Separe as partes descongeladas.
FEBRAS, COSTELETAS, BIFES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
FRANGO (inteiro)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
FRANGO pedaços ou filetes	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE/SEPARE a meio da descongelação. Envolve as pontas das asas e as coxas com papel de alumínio para evitar um sobreaquecimento.
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio da descongelação e envolva o rabo com papel de alumínio para evitar um sobreaquecimento.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio da descongelação. Separe as partes descongeladas.
PÃO	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
ROLOS & BOLINHOS	4 UNIDADES (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE em forma de círculo.
FRUTA & BAGAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARE durante a descongelação.

TABELA DA FUNÇÃO GRILL

A FUNÇÃO GRILL É EXCELENTE para alourar os alimentos após a sua cozedura com as microondas.

O CESTO DE ARAME pode ser utilizado para posicionar os alimentos mais próximos da resistência do grelhador para um alourar mais rápido.

POSICIONE OS ALIMENTOS MAIS FINOS tais como as tostas e as salsichas no cesto de arame e coza apenas com o grelhador.

NO CASO DE ALIMENTOS MAIS ESPESSOS tais como gratinados e frango; comece por cozinhar com as microondas e depois permita que o grelhador aloure a superfície superior para lhe dar um melhor aspecto.

PODE COLOCAR os recipientes ou os gratinados directamente no prato rotativo de vidro.



CERTIFIQUE-SE de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as microondas passem através deles antes da combinação do Grill com as microondas.

Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	AJUSTE	TEMPO	SUGESTÕES
TOSTA DE QUEIJO	3 UNIDADES	GRELHADOR	9 - 11 MIN.	COLOQUE no cesto de arame
POMMES DUCHESSE	2 PORÇÕES		12 - 14 MIN.	COLOQUE o prato no cesto de arame.
SALSICHAS (100 g / unidade)	2 - 3 UNIDADES		20 - 22 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
CACHORROS QUENTES (40 - 50g / unidade)	4 UNIDADES		18-20 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
GRATINADO DE BATATAS	4 PORÇÕES	MAX (700 W) E DEPOIS GRELHE	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
LASANHA (congelada)	400 G	600 W E DEPOIS GRELHE	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
GRATINADO DE PEIXE (congelado)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.

MANUTENÇÃO & LIMPEZA

A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO normalmente requerida. Deve ser efectuada com o forno microondas desligado.

A FALTA DE LIMPEZA DO FORNO poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afectar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.



NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE METAL ABRASIVOS,

PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS,

esfregões de palha de aço, panos arenosos, etc.

pois poderão danificar o

painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno. Utilize um pano com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.

Não aponte o spray directamente para o forno.



EM INTERVALOS REGulares, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.



ESTE FORNO FOI CONCEBIDO para funcionar com o prato rotativo no seu lugar.



Não utilize o forno microondas quando o prato rotativo for retirado para limpeza.

USE UM PANO MACIO E HÚMIDO com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta.



NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE GORDURAS ou partículas de alimentos em redor da porta.

PARA A SUJIDADE DIFÍCIL, ferva uma chávena de água no forno durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.

OS ODORES NO INTERIOR DO FORNO podem ser eliminados adicionando sumo de limão a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.



NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR para limpar o seu forno microondas.



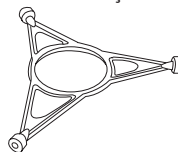
O FORNO deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

A RESISTÊNCIA DO GRELHADOR não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.

SE NÃO UTILIZAR o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

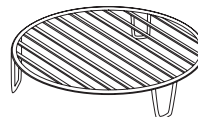
SUPORE DO PRATO ROTATIVO.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



CESTO DE ARAME.



GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SE O FORNO NÃO FUNCIONAR, não chame a assistência antes de verificar os seguintes pontos:

- Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- Se a porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia eléctrica em sua casa.
- Verifique se o forno possui uma boa ventilação.
- Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o forno.
- Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.

TUDO ISTO SERVIRÁ PARA EVITAR deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas.

Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do forno (ver a etiqueta de assistência). Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.



SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO NECESSITAR DE SER SUBSTITUÍDO, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo eléctrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.



A ASSISTÊNCIA APENAS DEVE SER EXECUTADA POR UM TÉCNICO QUALIFICADO. É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de protecção contra a exposição à energia das microondas.

NÃO RETIRE NENHUMA TAMPA.



SUGESTÕES AMBIENTAIS

A CAIXA DA EMBALAGEM pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.



ESTE APARELHO está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (WEEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de resíduos inadequado deste produto.

O SÍMBOLO no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.



A ELIMINAÇÃO deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

PARA OBTER INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

ANTES DE DESMANTELAR, corte o cabo eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

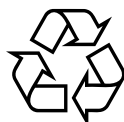
EM CONFORMIDADE COM IEC 60705.

A COMISSÃO ELECTROTÉCNICA INTERNACIONAL criou uma norma para efectuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos microondas. Recomendamos o seguinte para este forno:

TESTE	QUANTIDADE	TEMPO APROX.	NÍVEL DE POTÊNCIA	RECIPIENTE
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PIREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PIREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PIREX 3.838
12.3.4	1100 G	18 - 20 MIN. 5-6 MIN.	700 W GRELHADOR	PIREX 3.827
13.3	500 G	12 MIN.	DESCONGELAR	COLOQUE NO PRATO ROTATIVO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	1100 W
FUSÍVEL	10 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	700 W
MWD202 GRILL	650 W
MWD302 GRILL	800 W
DIMENSÕES EXTERNAS (AxLxP)	285 x 456 x 359
DIMENSÕES INTERNAS (AxLxP)	196 x 292 x 295



Whirlpool é uma marca registada da Whirlpool, USA