

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
Instrukcie užytkovania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALAREA



ÎNAINTE DE RACORDARE

CONTROLAȚI DACĂ TENSIUNEA de pe plăcuța cu datele tehnice corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

AȘEZAȚI CUPTORUL PE O SUPRAFAȚĂ STABILĂ ȘI NETEDĂ care să fie suficient de rezistentă pentru a suporta cuptorul și ustensilele de bucătărie pe care le veți introduce în acesta. Aveți grijă când îl transportați.

AȘEZAȚI CUPTORUL LA DISTANȚĂ față de celelalte surse de căldură. Pentru o ventilație adecvată este necesar un spațiu de cel puțin 30 cm deasupra cuptorului. Aparatul trebuie sprijinit de un perete, având grijă ca spațiul de dedesubt, deasupra și ambele părți laterale ale cuptorului să fie libere, pentru a permite circulația adecvată a aerului. Cuptorul cu microunde nu va fi amplasat într-un dulap.

VERIFICAȚI CA APARATUL SĂ NU FIE DETERIORAT. Controlați ca ușa cuptorului să se închidă bine în suportul ușii și ca garnitura interioară a ușii să nu fie deteriorată. Goliiți cuptorul și curățați interiorul acestuia cu o cârpă moale, umezită.



NU PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE ACEST APARAT dacă a fost deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, dacă nu funcționează corect, sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă. Țineți cablul la distanță de suprafetele fierbinți. Există pericol de electrocutare, incendiu sau alte accidente.

NU UTILIZAȚI UN CABLU PRELUNGITOR.



ÎN CAZUL ÎN CARE CABLUL DE ALIMENTARE ESTE PREA SCURT, solicitați unui electrician sau unui tehnician de service calificat instalarea unei prize în apropierea aparatului.

AVERTISMENT: Utilizarea necorespunzătoare a fișei de împământare poate avea drept rezultat riscul de soc electric. Consultați un electrician sau un tehnician de service calificat dacă nu înțelegeți în totalitate instrucțiunile de împământare sau dacă există dubii privind împământarea corespunzătoare a cuptorului cu microunde.

DUPĂ RACORDARE

CUPTORUL POATE FI UTILIZAT DOAR dacă ușa cuptorului este bine închisă.

SE POT PRODUCEREA RECEPTIA SLABĂ A PROGRAMELOR DE TELEVIZIUNE și interferențe radio dacă cuptorul este situat aproape de televizor, radio sau antenă.



LEGAREA LA PÂMÂNT A ACESTUI APARAT este obligatorie. Producătorul nu-și asumă nici o responsabilitate pentru accidente suferite de persoane sau animale sau pentru deteriorarea bunurilor, provocate de nerespectarea acestei cerințe.

Producătorul nu este responsabil pentru problemele cauzate de nerespectarea de către utilizator a acestor instrucțiuni.

NORME DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU A CONSULTA ȘI PE VIITOR

 **NU ÎNCĂLZIȚI ȘI NU UTILIZAȚI MATERIALE INFAMABILE** înăuntrul cuptorului sau lângă cuptor. Vaporii pot crea riscul de incendiu sau explozie.

 **NU UTILIZAȚI CUPTORUL DV. CU MICROUNDE** pentru a usca îmbrăcăminte, hârtie, mirodenii, ierburi aromate, lemn, flori, fructe sau alte materiale combustibile. Există pericol de incendiu.

 **DACĂ MATERIALELE DINĂUNTRU / DINAFARA CUPTORULUI SE APRIND SAU DACĂ OBSERVAȚI FUM, țineți închisă ușa cuptorului și stingeți cuptorul.** Deconectați cablul de alimentare sau închideți alimentarea cu curent de la tabloul de siguranțe sau de la întreupător.

 **NU COACETI ALIMENTELE PESTE TEMPUL RECOMANDAT.** Există pericol de incendiu.

 **NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRAVEGHEAT,** în special când utilizați hârtie, plastic sau alte materiale combustibile în procesul de coacere. Hârtia se poate carboniza sau poate lua foc, iar unele obiecte din plastic se pot topi dacă sunt utilizate la încălzirea alimentelor.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă utilizați multă grăsimi sau mult ulei, pentru că se pot supraîncălzi și pot provoca un incendiu!

 **NU UTILIZAȚI** vaporii sau substanțe chimice corozive în acest aparat. Acest tip de cuptor este destinat în mod specific pentru încălzirea sau prepararea alimentelor. Nu este destinat pentru uzul industrial sau de laborator.

 **NU AGĂTAȚI ȘI NU SPRIJINIȚI** obiecte grele pe ușă, deoarece pot deteriora ușa cuptorului și balamalele. Mânerul ușii nu trebuie să fie folosit pentru a agăta obiecte de el.

 **PERMITEȚI COPIILOR să utilizeze aparatul** nesupravegheati doar după ce le-ați dat instrucțiuni adecvate în aşa fel încât să fie în stare să utilizeze aparatul în mod sigur, și să fi înțeles riscurile ce pot apărea prin utilizarea improprie. Copiii trebuie supravegheați când utilizează alte surse de căldură (dacă există) separat sau în combinație cu microonde datorită temperaturilor ridicate generate.



ACEST APARAT NU ESTE DESTINAT A FI UTILIZAT de persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, decât dacă au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului de la o persoană responsabilă de siguranța acestora.

COPII MICI TREBUIE SUPRAVEGHEAȚI pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.

 **NU UTILIZAȚI CUPTORUL CU MICROUNDE** pentru a încălzi recipiente sigilate ermetic. Presiunea crește și se poate provoca pagube când acestea sunt deschise, sau pot exploda.



 **GARNITURILE UȘII ȘI ZONELE GARNITURII UȘII** trebuie să fie verificate periodic ca să nu fie deteriorate. Dacă aceste zone sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie pus în funcțiune până când n-au fost reparate de către un tehnician calificat.

 **APARATELE NU SUNT DESTINATE** a fi utilizate prin intermediu unui cronometru extern sau un sistem separat de control de la distanță.

OUĂ

NU UTILIZAȚI CUPTORUL CU MICROUNDE pentru a găti sau a încălzi ouă întregi, cu sau fără coajă, întrucât acestea pot exploda chiar și după terminarea încălzirii cu microonde.





PRECAUȚII



GENERALITĂȚI

ACEST APARAT ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZUL CASNIC!

APARATUL NU TREBUIE SĂ FIE ÎNTREBUINȚAT FĂRĂ ALIMENTE în cuptor când se utilizează microundele. Funcționarea în acest mod poate deteriora aparatul.

DE SCHIDERILE DE VENTILARE ale cuptorului nu trebuie să fie acoperite. Blocarea prizei de aer sau a orificiilor de evacuare a aerului poate duce la deteriorarea cuptorului și la obținerea unor rezultate proaste la coacere.

DACĂ FACEȚI ÎNCERCĂRI DE UTILIZARE a cuptorului, puneți un pahar cu apă în interiorul acestuia. Apa va absorbi energia microundelor, iar cuptorul nu se va deteriora.

Nu depozitați și nu utilizați acest aparat afară. **Nu utilizați** acest aparat lângă o chiuvetă de bucătărie, într-o pivniță umedă, lângă o piscină sau ceva asemănător.

Nu utilizați cavitatea sa pentru a depozita obiecte de nici un fel.

ÎNDEPĂRTAȚI SÂRMULITELE DE ÎNCHIDERE de la pungile de hârtie sau de plastic înainte de a le introduce în cuptor.



PRĂJIREA CU MULT ULEI

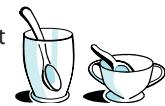
Nu utilizați cuptorul DV. CU MICROUNDE pentru prăjirea cu mult ulei, întrucât temperatura uleiului nu poate fi controlată.



UTILIZAȚI CÂRPE SAU MÂNUȘI DE BUCĂTĂRIE pentru a evita arsurile, când atingeți recipiente, părți ale cuptorului și vasul, după coacere. Părțile accesibile pot deveni fierbinți pe durata utilizării, copiii mici trebuie ținuți la distanță.

LICHIDE

DE EXEMPLU BĂUTURILE SAU APA. Supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere poate apărea fără ca acest lucru să fie pus în evidență de bulele de aer. Din acest motiv se poate produce o revărsare bruscă a lichidului fierbinți.



Pentru a preveni această eventualitate, trebuie luate următoarele măsuri:

1. Evitați utilizarea recipientelor cu laturi rectilinii și cu gât îngust.
2. Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor și lăsați lingurăta în recipient.
3. După încălzire, lăsați să se odihnească puțin, apoi amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptor.

DUPĂ ÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR sau a băuturilor pentru copii, în biberon sau în borcanelul cu alimente, amestecați și controlați întotdeauna temperatură înainte de a le servi. Acest lucru va asigura distribuirea uniformă a căldurii și evitarea riscului de opăriri și de arsuri.



Asigurați-vă ca tetina și capacul să fie scoase înainte de a încălzi!



ACCESORII



GENERALITĂȚI

Există nenumărate accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le cumpăra, verificați ca acestea să fie adecvate utilizării la microunde.

CONTROLAȚI CA USTENSILELE UTILIZATE să fie rezistențe pentru utilizarea în cupor și să permită trezerea microundelor prin ele, înainte de a începe coacerea.



CÂND PUNEȚI ALIMENTELE ȘI ACCESORIILE ÎN cupor cu microunde, verificați ca acestea să nu intre în contact cu partea interioară a cuporului.

Acest lucru este important în special cu accesorile fabricate din metal sau cu părți din metal.

DACĂ ACCESORIILE CE CONȚIN METAL intră în contact cu interiorul cuporului, în timp ce cuporul funcționează, se pot produce scânteie, iar cuporul se poate deteriora.

CONTROLAȚI ÎNTOTDEAUNA ca placa turnantă să se poată învârti liberă înainte să înceapă să funcționeze cuporul. Dacă placa rotativă nu se poate învârti liber trebuie să utilizați un vas mai mic.

SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE

UTILIZAȚI SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE sub placă rotativă din sticlă. Nu puneți niciodată nici un fel de ustensile pe suportul plăcii rotative.



☞ Fixați suportul pentru placă rotativă în cupor.

PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ

UTILIZAȚI PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ pentru toate metodele de coacere. Aceasta va colecta picăturile de sos și particulele de alimente care, altfel, ar păta și ar murdări interiorul cuporului.



☞ Așezați placă rotativă de sticlă pe suportul pentru placă rotativă.

GRĂTAR DE SÂRMĂ

UTILIZAȚI GRĂTARUL de sârmă când gătiți cu funcțiile grătarului.



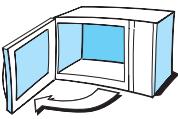
ALEGAREA NIVELULUI DE PUTERE AL MICROUNDELOR

PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
MAX. (700 W)	ÎNCĂLZIREA BĂUTURILOR , a apei, a supelor lichide, a cafelei, a ceaiului sau a altor alimente ce conțin o mare cantitate de apă. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână alegeti o putere inferioară.
600 W	COACEREA peștelui, a cărnii, a legumelor etc.
400 W	O COACERE CU MAI MARE GRIJĂ , de exemplu pentru sosuri cu un conținut mare de proteine, feluri de mâncare cu brânză și ouă și pentru terminarea de gătit a tocanei. Mâncăruri înăbușite, topirea untului.
DECONGELARE (160 W)	DECONGELARE . Topirea untului, a brânzeturilor.
PĂSTRARE LA CALD (90 W)	TOPIREA înghețatei.

ÎNTRERUPEREA SAU OPRIREA COACERII

PENTRU A ÎNTRERUPE COACERA

Coacerea poate fi întreruptă prin deschiderea ușii, pentru a verifica, întoarce sau amesteca mâncarea.



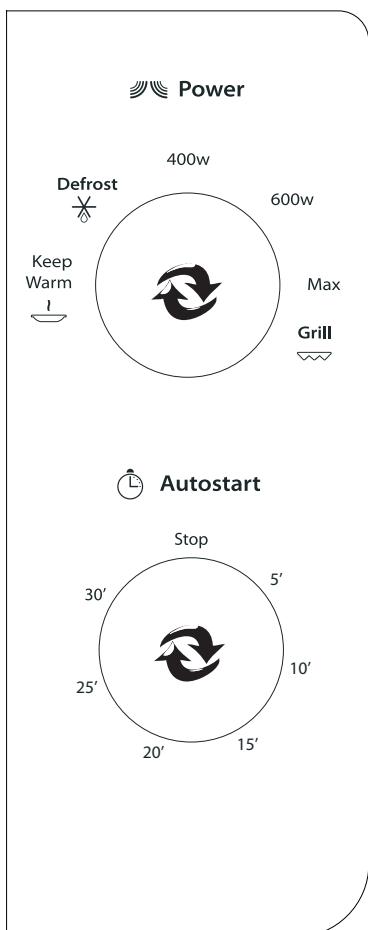
DACĂ NU DORIȚI CONTINUAREA COACERII

Scoateți mâncarea, rotiți butonul de reglare pe poziția zero și închideți ușa.

PENTRU A CONTINUA COACERA

Închideți ușa. Coacerea va continua de unde a fost întreruptă.

UTILIZAREA CUPTORULUI



1 **SELECTAȚI NIVELUL** de putere și funcția prin rotirea butonului multifuncțional.

2 **ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE** în sens orar pentru a seta durata de coacere dorită. Cupitorul va porni automat.

DIAGRAMA DE GĂTIT

Cu cât mai multă mâncare dorîti să gătiți, cu atât mai mult timp este necesar. O regulă empirică este: o cantitate dublă de alimente necesită un timp aproape dublu de coacere.

Cu cât temperatura de pornire este mai joasă, cu atât mai mult timp este necesar pentru coacere. Alimentele la temperatura camerei se gătesc mai repede decât alimentele scoase direct din frigider.

Dacă gătiți mai multe bucăți din același aliment, ca de exemplu cartofi în coajă, așezați-i în formă de cerc pentru o coacere uniformă.

Unele alimente sunt acoperite de o coajă sau de o membrană, de exemplu cartofii, merele și gălbenușurile de ouă. Aceste alimente trebuie să fie întepate cu o furculiță sau cu o scobitoare, pentru a face aburii să iasă și a preveni explozia.

Bucățile mai mici de alimente se vor coace mai repede decât bucățile mari, iar bucățile uniforme se vor coace mai uniform față de cele cu forme neregulate.



Amestecarea și întoarcerea alimentelor sunt tehnici folosite atât la gătitul tradițional cât și la cel cu microunde, pentru a distribui în mod rapid căldura în centrul alimentelor și pentru a evita o coacere excesivă a marginilor externe ale alimentelor.

Când se gătesc alimente cu formă sau grosime neregulate, așezați partea mai subțire a alimentului înspre mijlocul farfuriei, unde va fi încălzită mai târziu.

Alimentele care conțin grăsime și zahăr se vor coace mai repede decât acele care conțin multă apă. De asemenei, grăsimea și zahărul vor atinge o temperatură mai mare decât apa.

Lăsați întotdeauna alimentele să se odihnească puțin după ce au fost gătite. Intervalul de odihnă îmbunătățește întotdeauna rezultatele, deoarece temperatura se va distribui în mod uniform în alimente.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	NIVELUL DE PUTERE	DURATA	DURATA DE ODIHNĂ	RECOMANDĂRI
Pui (întreg)	1000 g	MAX. (700 W)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI PUIUL la jumătatea coacerii. Verificați ca zeama scursă din carne să nu fie colorată la terminarea coacerii.
Pui (file sau bucăți)	500 g		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VERIFICAȚI ca zeama scursă din carne să nu fie colorată la terminarea coacerii.
SLĂNINĂ	150 g		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PUNEȚI PE HÂRTIE DE BUCĂTĂRIE, pe o farfurie, în 2 sau 3 straturi, și acoperiți tot cu hârtie de bucătărie.
LEGUME (pro-aspete)	300 g		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COACEȚI ACOPERIT și adăugați 2 linguri de sare.
LEGUME (congelate)	250 - 400 g		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COACEȚI ACOPERIT
CARTOFI ÎN COAJĂ	1 BUC. 4 BUC.		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	ÎNTEPAȚI CU FURCULIȚA. (1 buc. = 250 g). Înțoarceți la jumătatea coacerii.
CARNE (ruladă)	600 - 700 g	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEȘTE (întreg)	600 g		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	ÎNTEPAȚI PIELEA și gătiți acoperit.
PEȘTE (file sau bucăți)	400 g		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	PUNEȚI CU PARTEA MAI SUBȚIRE spre mijlocul farfuriei. Coaceți acoperit.

DIAGRAMA DE REÎNCĂLZIRE

CA ŞI LA METODELE DE GÄIT TRADITIONALE, alimentele reîncălzite într-un cuptor cu microunde trebuie să fie încălzite întotdeauna până când sunt foarte fierbinți.

CELE MAI BUNE REZULTATE SE OBȚIN atunci când alimentele sunt aşezate cu partea mai groasă spre marginea farfuriei și cu partea mai subțire în mijlocul ei.

PUNEȚI FELII SUBȚIRI DE CARNE una deasupra alteia sau intercalate. Felile mai groase, ca de exemplu rulada de carne și cărneați, trebuie puse una aproape de celalătă.

CÂND SE REÎNCĂLZESC TOCANE SAU SOSURI este recomandat să se amestice o dată pentru a distribui uniform căldura.



ACOPERIREA ALIMENTELOR favorizează menținerea umezelii în interiorul alimentelor, reduce împroșcarea și surtează timpul de reîncălzire.

CÂND SE REÎNCĂLZESC PORTIUNI DE ALIMENTE CONGELATE urmăriți instrucțiunile producătorului, indicate pe ambalaj.

PENTRU ALIMENTELE CARE NU POT FI AMESTECATE, de exemplu cele gratinate, se recomandă reîncălzirea la 400-600 W.

CÂTEVA MINUTE DE ODIHNĂ vor face ca temperatura să fie distribuită uniform în interiorul alimentelor.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	NIVELUL DE PUTERE	DURATA	DURATA DE ODIHNĂ	RECOMANDĂRI
ALIMENTE PUSE ÎN FARFURIE	300 G 450 G	MAX. (700 W)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	ACOPERIȚI FARFURIA
OREZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN	ACOPERIȚI ALIMENTELE
CHIFTELUTE	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	ÎNCĂLZIȚI DESCOPERIT
BĂUTURI	2 DL		1 - 2½ MIN.	1 MIN.	PUNEȚI O LINGURĂ DE METAL în cană pentru a preveni supraîncălzirea.
SUPĂ (clară)	2½ DL		2 - 2½ MIN.	1 MIN.	REÎNCĂLZIȚI NEACOPERIT într-o farfurie de supă sau bol.
SUPE SAU SOSURI PE BAZĂ DE LAPTE	2½ DL		2½ - 3 MIN.	1 MIN.	NU UMPLEȚI recipientul mai mult de 3/4. Amestecați o dată în timpul încălzirii.
CRENVURȘTI	1 BUC. 2 BUC.	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

DIAGRAMĂ DE DECONGELARE

ALIMENTELE CONGELATE ÎN PUNGI DE PLASTIC, peliculă de plastic sau ambalaje din carton pot fi puse direct în cuptor, atâtă timp cât ambalajul nu conține părți metalice (de exemplu sărmuri-țe de metal).

FORMA AMBALAJULUI influențează timpul de decongelare. Pachetele puțin adânci se decongelează mai repede decât cele mai adânci.

SEPARAȚI BUCĂȚILE de îndată ce încep să se decongeleze. Bucățile separate se decongelează mai ușor.

PROTEJAȚI ZONELE DIN ALIMENTE cu mici bucăți de folie de aluminiu, dacă încep să se încălzească (de exemplu copanele de pui și vârfurile aripilor).



ÎNTOARCEȚI BUCĂȚILE MARI la jumătatea decongelării.

ALIMENTELE FIERTE, ÎNĂBUȘITE ȘI SOSURILE DE CARNE se decongelează mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării.

CÂND DECONGELAȚI este mai bine să nu decongelați complet alimentele și să permiteți ca procesul să se termine în timpul intervalului de odihnă.

PERIOADA DE ODIHNĂ după decongelare îmbunătățește întotdeauna rezultatul, deoarece temperatura se va distribui uniform în interiorul alimentelor.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	NIVELUL DE PUTERE	DURATA	DURATA DE ODIHNĂ	RECOMANDĂRI
FRIPTURĂ	800 - 1000 g	DECONGELARE	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
CARNE TOCATĂ	500 g		8 - 10 MIN.	5 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării. Separăți părțile dezghețate.
GARFURI, ANTRICOATE ȘI FRIPTURI	500 g		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
Pui (întreg)	1200 g		25 MIN.	10 - 15 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
Pui bucăți sau file	500 g		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI / SEPARAȚI la jumătatea decongelării. Acoperiți cu folie vârfurile aripilor și copanele pentru a evita supraîncălzirea.
PEȘTE (întreg)	600 g		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării și acoperiți coada cu folie pentru a evita supraîncălzirea.
PEȘTE (file sau bucăți)	400 g		6 - 7 MIN.	5 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării. Separăți părțile dezghețate.
PÂINE	500 g		4 - 6 MIN.	5 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
CORNURI ȘI CHIFLE	4 BUC. (150 - 200 g)		1½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	PUNEȚI în formă de cerc.
FRUCTE ȘI BACE	200 g		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARAȚI în timpul decongelării.

DIAGRAMA PREPARĂRII LA GRĂTAR

FUNCȚIA GRĂTAR ESTE EXCELENȚĂ pentru rumenirea alimentelor după gătirea cu microunde.

GRĂTARUL DE SÂRMĂ poate fi utilizat pentru a muta alimentele mai aproape de elementul grătar, pentru o rumenire mai rapidă.

PUNEȚI ALIMENTELE SUBȚIRI ca de exemplu pâinea prăjită și cărneații pe grătarul de sârmă și gătiți numai cu grătarul.

ALIMENTELE GROASE cum ar fi cele gratinate și pui; Gătiți cu microundele mai întâi și apoi lăsați grătarul să rumenească suprafața de sus pentru a-i oferi o culoare plăcută.

PUTEȚI AȘEZA vasele sau grătineurile direct pe placă turnantă de sticlă.

! CONTROLAȚI ca ustensilele utilizate să fie rezistente pentru utilizarea în cuptor și să permită trecerea microundelor prin ele, înainte de a începe prăjirea la grătar combinată cu microunde.

Nu utilizați ustensile de plastic cu funcția grătar. Acestea se vor topi. De asemenea, nici obiectele din lemn sau hârtie nu sunt adecvate.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	SETARE	DURATA	RECOMANDĂRI
PÂINE PRĂJITĂ CU BRÂNZĂ	3 BUC.	GRĂTAR	9 - 11 MIN.	PUNEȚI pe grătarul de sârmă
CARTOFI DUCESĂ	2 PORȚII		12 - 14 MIN.	PUNEȚI farfurie pe grătarul de sârmă.
CĂRNAȚI (100 G / BUC.)	2 - 3 BUC.		20 - 22 MIN.	PUNEȚI pe grătarul de sârmă. Întoarceți la jumătatea coacerii.
CRENVURȘTI (40 - 50G / BUC.)	4 BUC.		18 - 20 MIN.	PUNEȚI pe grătarul de sârmă. Întoarceți la jumătatea coacerii.
CARTOFI GRATINATI	4 PORȚII	MAX. (700 W) APOI PRĂJIȚI LA GRĂTAR	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	AŞEZĂȚI vasul pe placa rotativă.
LASAGNA (congelată)	400 G	600 W APOI PRĂJIȚI LA GRĂTAR	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	AŞEZĂȚI vasul pe placa rotativă.
PEȘTE GRATINAT (congelat)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	AŞEZĂȚI vasul pe placa rotativă.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

CURĂȚAREA ESTE SINGURA OPERAȚIE DE ÎNTREȚINERE ne-cesară în mod normal. Va trebui să fie realizată cu cuptorul cu microunde deconectat.

CÂND CUPTORUL NU ESTE PĂSTRAT curat, se poate ajunge la deteriorarea suprafeței, și astfel poate fi afectată durata de viață a aparatului, cu posibila apariție de situații periculoase.



Nu utilizați bureți abraziivi din metal, substanțe de curățat abraziive, bureți de sârmă, cărpe aspre etc. care pot deteriora panoul de comandă și suprafețele interne și externe ale cuptorului.



Utilizați o cârpă cu un detergent neutru sau un prosop de hârtie cu spray de curățat gămuri. Aplicați spray-ul pentru gămuri pe prosopul de hârtie.

Nu utilizați spray-ul direct în cuptor.

LA INTERVALE REGULATE, în special dacă s-au vărsat lichide, scoateți placă rotativă și suportul plăcii rotative și curătați baza cuptorului.



ACEST CUPTOR ESTE PROIECTAT să funcționeze cu placa rotativă la locul său.



Nu puneți în funcțiu-ne cuptorul cu microunde când a fost scoasă placa rotativă pentru a fi curățată.

UTILIZAȚI O CÂRPĂ MOALE ȘI UMEDĂ cu detergent neutru pentru a curăța suprafețele interioare, partea frontală și posterioară a ușii, precum și locașul de deschidere a ușii.



Nu lăsați să se depună particule de grăsime sau de mâncare în jurul ușii.

PENTRU PETELE REZISTENȚE, fierbeți în cuptor o cană de apă, timp de 2 sau 3 minute. Aburii vor înmuiua petele.

ADĂUGAȚI PUȚIN SUC DE LĂMĂIE într-o cană cu apă, așezați-o pe placa rotativă și fierbeți timp de câteva minute pentru a elmina mirosurile din interiorul cuptorului.



Nu utilizați aparate de curățat cu aburi pentru curățarea cuptorului dv. cu microunde.

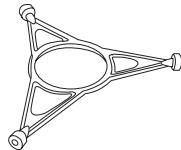


CUPTORUL trebuie curățat periodic și resturile de alimente trebuie înălțurate.

ELEMENTUL GRĂTAR nu este nevoie să fie curățat întrucât căldura intensă va arde orice fel de murdărie, dar plafonul de dedesubt necesită o curățare periodică. Acest lucru poate fi realizat cu o cârpă moale și umedă cu detergent neutru.

DACĂ FUNCȚIA GRĂTAR nu este folosită cu regularitate, trebuie lăsată să funcționeze singură timp de 10 minute o dată pe lună pentru a arde orice fel de resturi, pentru a reduce riscul unui incendiu.

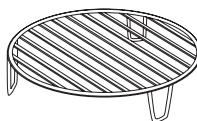
LAVABILE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:



SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE.



PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ.



GRĂTAR DE SÂRMĂ.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

CÂND CUPTORUL NU FUNCȚIONEAZĂ, nu chemați asistență tehnică până când nu ați efectuat următoarele controale:

- ⇒ Placa rotativă și suportul acestea să fie la locul lor.
- ⇒ Ștecherul să fie bine introdus în priză.
- ⇒ Ușa să fie bine închisă.
- ⇒ Controlați siguranțele fusibile și verificați să existe curent electric.
- ⇒ Controlați dacă este bine ventilat cuptorul.
- ⇒ Așteptați timp de 10 minute, apoi încercați să puneti cuptorul în funcțiune încă o dată.
- ⇒ Deschideți și închideți ușa înainte de a încerca din nou.

ACEST LUCRU EVITĂ apelurile telefonice inutile pentru care va trebui să plătiți.
Când telefoonați la Asistență tehnică, vă rugăm să comunicați numărul de serie și tipul cuptorului (vezi eticheta cu datele pentru asistență). Consultați broșura cu garanția pentru îndrumări suplimentare.



DACĂ ESTE NECESSARĂ ÎNLOCUIREA CABLULUI DE ALIMENTARE, acesta va trebui să fie înlocuit cu un cablu original, care este disponibil la departamentul nostru de asistență tehnică. Cablurile de alimentare pot fi înlocuite doar de către un tehnician specializat.



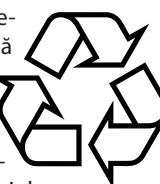
INTERVENȚIILE DE ASISTENȚĂ POT FI REALIZATE DOAR DE CĂTRE UN TEHNICIAN SPECIALIZAT. Este periculos pentru oricine altcineva, în afară de o persoană calificată, să efectueze orice fel de operație de asistență tehnică sau de reparare care să implice scoaterea unui capac care oferă protecție împotriva expunerii la microunde.



NU SCOATEȚI NICI UN FEL DE PROTECȚIE.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

CUTIA DE AMBALAJ poate fi în întregime reciclată, după cum indică simbolul de reciclare. Pentru aruncarea aparatului respectați dispozițiile locale. Nu permiteți accesul copiilor la ambalajele potențial periculoase (saci de plastic, polistiren etc.).



ACEST APARAT este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (WEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

SIMBOLUL de pe produs, sau de pe documentele care însoțesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric și electronic.

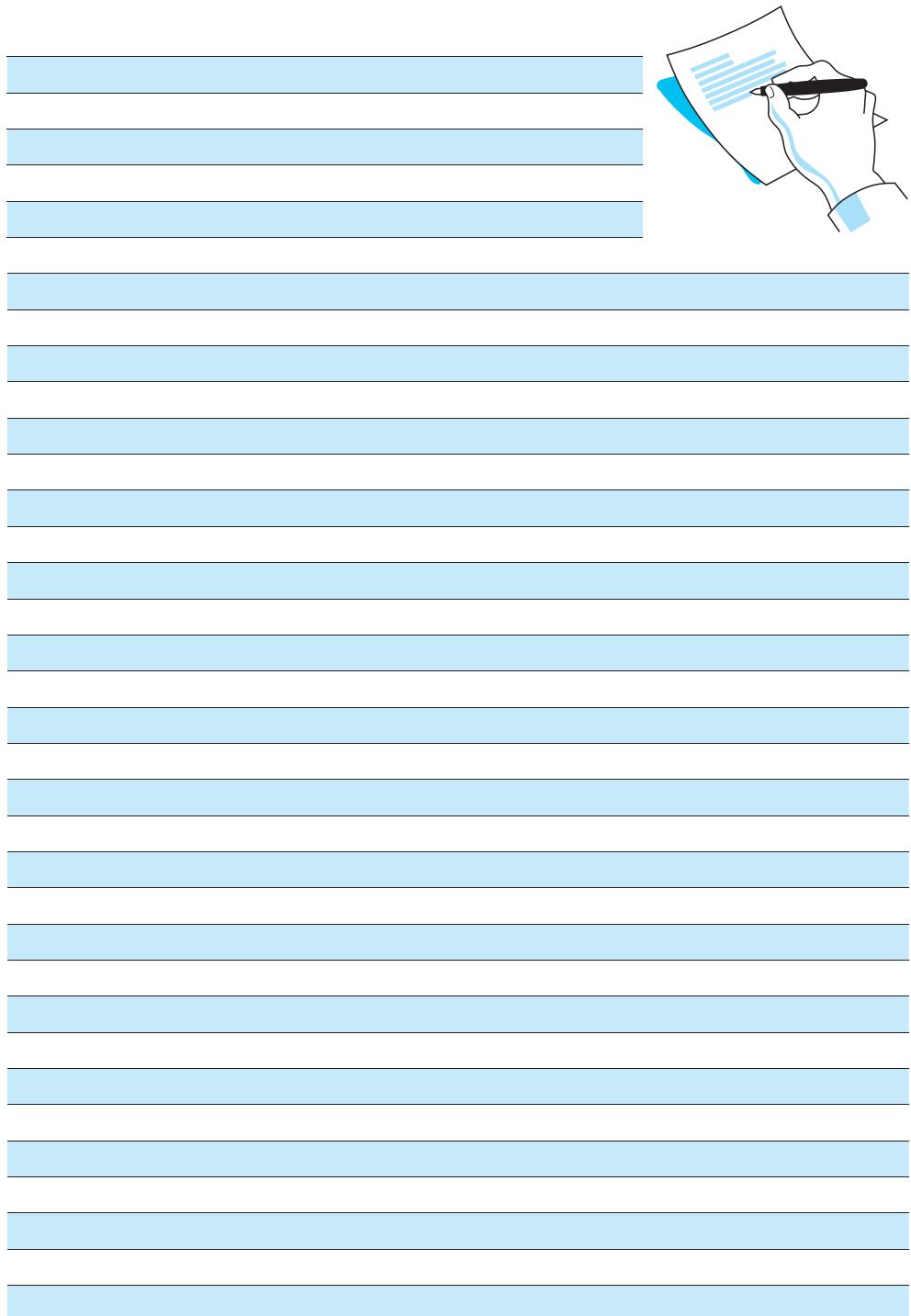


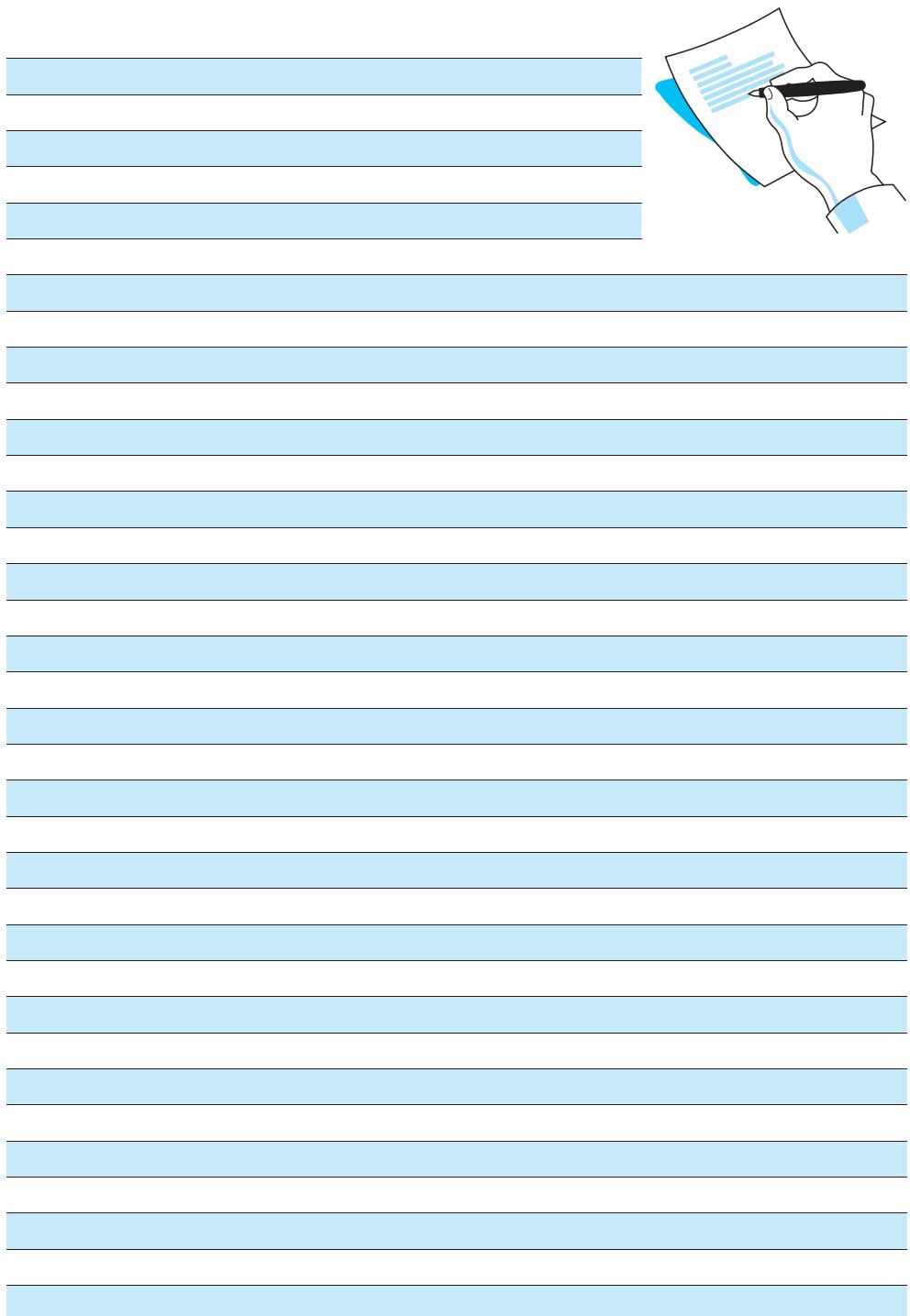
ARUNCAREA LA GUNOI a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deșeurilor.

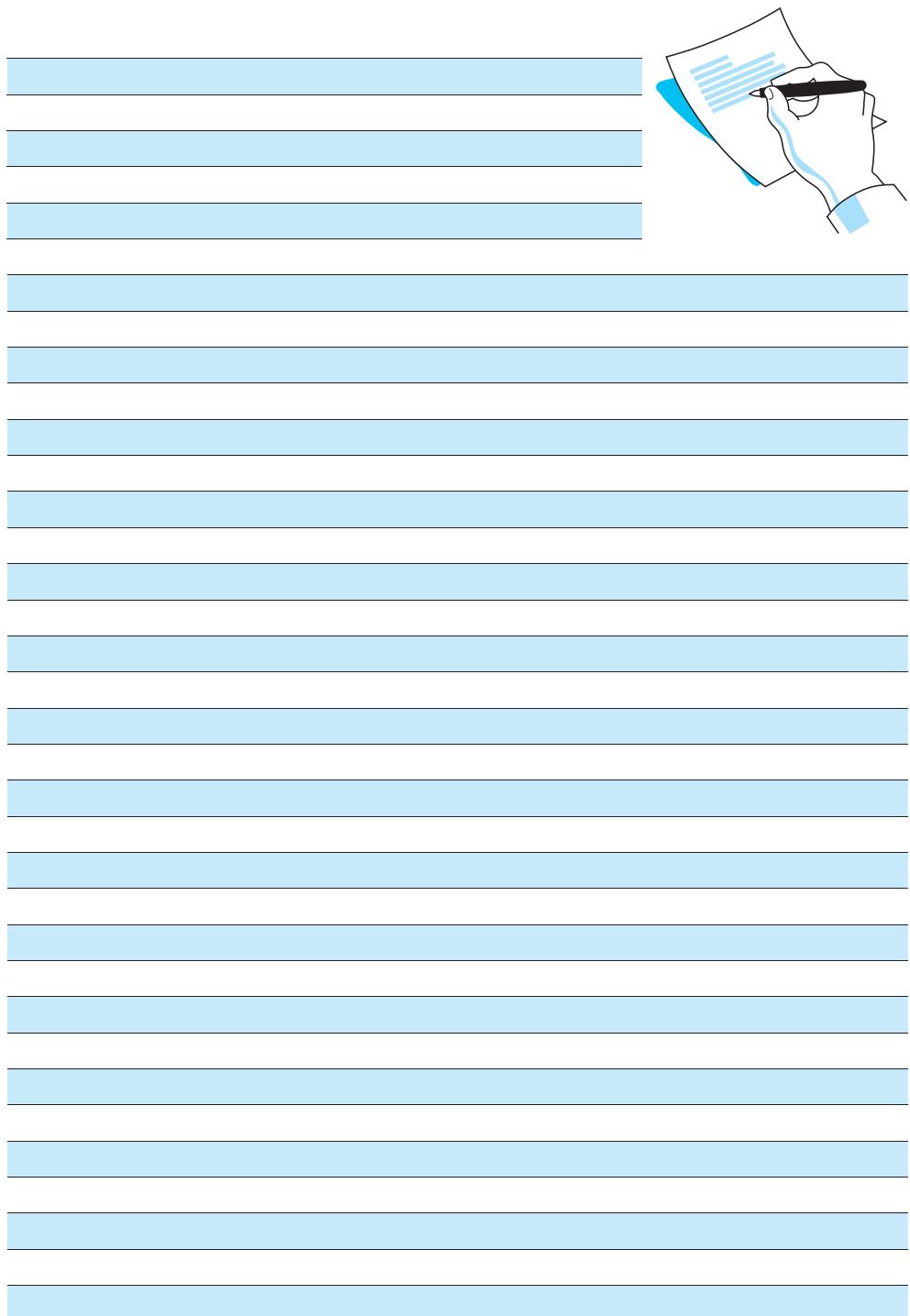


PENTRU INFORMAȚII MAI DETALIATE privind eliminarea, valorificarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

ÎNAINTE DE A-L ARUNCA, tăiați cablul principal de alimentare al aparatului astfel încât acesta să nu poată fi racordat la rețeaua de curent.







ÎN CONFORMITATE CU IEC 60705.

COMISIA ÎNTERNATIONALĂ DE ELECTROTEHNICĂ a redactat un standard pentru testarea comparativă a performanțelor de încălzire ale diverselor cuptoare cu microunde. Pentru acest cuptor se recomandă următoarele:

TEST	CANTITATE	DURATA APROX.	NIVELUL DE PUTERE	RECIPIENT
12.3.1	750 g	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 g	5 MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 g	14 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 g	18-20 MIN. 5-6 MIN.	700 W GRĂTAR	PYREX 3.827
13.3	500 g	12 MIN.	DECONGELARE	PLASAȚI PE PLACA ROTATIVĂ

DATE TEHNICE

TENSIUNE DE ALIMENTARE	230 V/50 Hz
PUTERE INTRARE NOMINALĂ	1100 W
SIGURANȚĂ	10 A
PUTERE IEȘIRE MICROUNDĒ	700 W
MWD202 GRĂTAR	650W
MWD302 GRĂTAR	800W
DIMENSIUNI EXTERIOARE (îXLxA)	285 x 456 x 359
DIMENSIUNI INTERIOARE (îXLxA)	196 x 292 x 295



Whirlpool este o marcă înregistrată a Whirlpool, USA