



MCP 349 - MCP 349/1

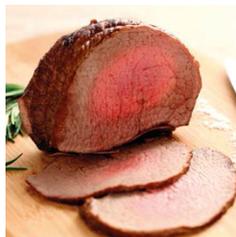
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ÍNDICE

INSTALACIÓN

- 3 Instalación

SEGURIDAD

- 4 Instrucciones de seguridad importantes
- 5 Guía de resolución de problemas
- 6 Precauciones

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

- 7 Accesorios
- 8 Mantenimiento y limpieza

PANEL DE MANDOS

- 9 Panel de mandos

USO GENERAL

- 10 Modo de espera
- 10 Protección de encendido/Seguridad infantil
- 10 Pausa o interrupción de la cocción
- 10 Añadir / remover / darle la vuelta al alimento
- 11 Clock (Reloj)

FUNCIONES DE COCCIÓN

- 12 Jet Start (Inicio rápido)
- 13 Microwave (Microondas)
- 14 Grill
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Microondas + Grill)
- 16 Forced Air (Aire forzado)
- 17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Aire combi (Microondas+ Aire forzado))
- 18 Crisp

FUNCIONES ESPECIALES

- 19 Jet Reheat Menu (Menú Recalentado rápido)
- 20 Jet Defrost Menu (Menú Descongelación rápida)
- 21 Steam Menu (Menú Cocción al Vapor)
- 23 Chef Menu (Menú del Chef)

OPCIONES

- 26 Stop Turntable (Parar plato giratorio)
- 26 Auto clean (Limpieza automática)

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 27 Consejos para la protección del medio ambiente
- 28 Especificaciones técnicas

INSTALACIÓN

-ANTES DE CONECTAR

Coloque el horno a una distancia suficiente del resto de fuentes de calor. Para una ventilación adecuada, deje un espacio de al menos 30 cm por encima del horno.

El microondas no se debe colocar dentro de un armario. Este horno no está concebido para colocarlo o usarlo en una superficie de trabajo inferior a 850 mm por encima del suelo.

Compruebe que el voltaje de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

No extraiga las placas de protección interiores del microondas que están situadas en el lado de la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno. Instale el horno en una superficie horizontal uniforme y estable que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno y de los utensilios que se coloquen dentro. Trátemo con cuidado.

Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno para permitir que circule el aire.

Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.

No utilice este aparato si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

No utilice un cable de extensión:

Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o persona calificada la instalación de un toma de corriente cerca del dispositivo.

ADVERTENCIA: La utilización incorrecta del enchufe con conexión a tierra puede derivar en una descarga eléctrica. Consulte a un electricista o persona calificada si no comprendió por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el horno microondas está conectado a tierra de forma correcta.

-DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Tanto una recepción insuficiente de televisión como las interferencias de las ondas de radio son síntomas de que el horno está demasiado cerca de un televisor, una radio o una antena.

La conexión a tierra del aparato está estipulada por la ley. El fabricante declina toda responsabilidad respecto a las lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas. Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño que tenga su causa en la no observación de las instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS MÁS ADELANTE SI ES NECESARIO

Si los materiales internos o externos del horno se inflaman o desprenden humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apáguelo. Desconecte el cable de alimentación o inhabilite la red de suministro eléctrico retirando el fusible o a través del cuadro de interruptores.

No deje el horno sin vigilancia, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

ADVERTENCIA: El aparato y las piezas a las que el usuario tiene acceso se calientan durante el uso. Extreme las precauciones para evitar el contacto con los elementos calefactores que contiene el horno.

Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno, a menos que una persona responsable se haga cargo de su vigilancia continua.

El horno de microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, calcetines, esponjas, ropa húmeda o artículos similares podría acarrear el riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Este aparato es apto para el uso por niños mayores de 8 años, así como por personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia y conocimientos, siempre y cuando una persona responsable se haga cargo de su vigilancia o reciban instrucciones en relación con el uso del aparato de un modo seguro y comprendan los riesgos que de él se derivan. Se prohíbe la limpieza y el mantenimiento del aparato a los niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y una persona responsable se haga cargo de su vigilancia.

Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

ADVERTENCIA: No utilice el horno microondas para calentar alimentos en envases herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.

ADVERTENCIA: Las juntas de la puerta y sus alrededores deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debe utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

No deje el horno desatendido si utiliza gran cantidad de grasa o aceite, ya que podría recalentarse y provocar un incendio!

No caliente ni utilice materiales inflamables en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.

No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.

No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.

No cuelgue ni coloque objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.

Los recipientes metálicos para comida y bebidas no están permitidos cuando se cocina con microondas.

Debe tener cuidado para no desplazar de su lugar la plataforma giratoria cuando saque los recipientes del aparato.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el horno no funciona, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- El plato giratorio y su soporte están colocados en la posición correcta.
- El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- La puerta está cerrada correctamente.
- Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- Compruebe que el horno dispone de ventilación.
- Espere 10 minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo nuevamente.

Estas comprobaciones evitan llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio).

Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.

Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación, es preciso utilizar el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.

ADVERTENCIA: La asistencia técnica sólo debe llevarla a cabo un técnico cualificado. Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

No extraiga ninguna de las cubiertas del horno.

PRECAUCIONES

- GENERALES

Este electrodoméstico está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como:

- áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros;
- en granjas;
- por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos tipo pensiones.

No se admite ningún otro uso (p.ej.: calentar habitaciones).

No ponga en marcha el aparato con la función de microondas si no contiene alimentos. Es muy probable que el aparato se estropee.

Las aberturas de ventilación del horno no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno y afectar a la cocción.

Cuando pruebe el funcionamiento del horno, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el horno no se estropeará.

No almacene ni utilice el aparato en el exterior de la vivienda.

No lo utilice cerca del fregadero ni en lugares húmedos o próximos a piscinas o similares.

No utilice su interior como despensa.

Retire las cintas de cierre de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.

No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.

Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

- LÍQUIDOS

Por ejemplo bebidas o agua. En el microondas, los líquidos pueden calentarse a una temperatura superior al punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Y esto podría provocar un repentino desbordamiento de líquido caliente.

Para evitar esa posibilidad, siga estos pasos:

1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno.

- CUIDADO

Cuando caliente alimentos infantiles en biberones o tarros, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegurará la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

Siempre consulte el libro de cocina para microondas para más detalles. Especialmente, si va cocinar o calentar alimentos que contienen alcohol.

No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón!

ACCESORIOS

GENERALES

En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.

Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para los hornos microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.

Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del horno.

Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.

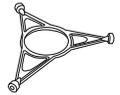
Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con las paredes internas del horno mientras está funcionando, se producirán chispas y el horno se estropeará.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Si el plato giratorio no puede girar bien, introduzca un recipiente más pequeño.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



VAPORERA

Para cocinar la comida al vapor, utilizando la función dedicada (VAPOR). Coloque la comida en la rejilla media a cocinar platos como el pescado o las verduras. No utilice la rejilla media al cocinar platos como la pasta, el arroz o las alubias. Siempre coloque la vaporera en el plato giratorio de cristal.



REJILLA

Utilice la rejilla cuando cocine con el Grill o el Combi grill.

Utilice la rejilla baja cuando cocine con aire forzado o aire combinado.



PLATO CRISP

Coloque los alimentos directamente sobre el PLATO CRISP. El PLATO CRISP se puede precalentar antes de su uso (máx. 3 min.). Utilice siempre el plato giratorio de cristal como soporte cuando se utiliza el PLATO CRISP.

No coloque los utensilios en el PLATO CRISP ya que se calienta rápidamente y es probable que causen daños a los utensilios.



MANGO PARA COGER EL PLATO CRISP

Utilice las asas para freír para quitar el plato caliente PLATO CRISP del horno.



CUBIERTA DE LA BANDEJA (se vende por separado)

La cubierta se utiliza para cubrir los alimentos durante la cocción y recalentamiento sólo con el microondas y ayuda a reducir las salpicaduras, retener la humedad de los alimentos, así como a reducir el tiempo necesario.

Utilice la tapa para dos niveles de recalentamiento.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Si no mantiene limpio el horno se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.

De forma periódica, especialmente si se han derramado líquidos, retire el plato giratorio, el soporte del plato giratorio y limpie la base del horno.

Utilice un paño suave humedecido con un detergente suave para limpiar las superficies interiores, así como el frontal, la parte posterior y el marco de la puerta.

No utilice aparatos de limpieza por vapor en el horno de microondas.

Es preciso limpiar el horno periódicamente y eliminar los restos de alimentos que puedan quedar.

La limpieza es la única operación de mantenimiento requerida habitualmente. Debe efectuarse con el horno microondas desconectado.

Nunca pulverice directamente sobre el horno.

El horno está diseñado para funcionar con el plato giratorio.

No lo utilice si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.

No permita que la grasa ni otras partículas se acumulen alrededor de la puerta. Para las manchas difíciles hervir una taza de agua en el horno durante 2 ó 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

Este producto ofrece una función **AUTO CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA)**, que facilita la limpieza del interior del microondas. Para obtener más detalles, consulte la sección **LIMPIEZA AUTOMÁTICA** en la página 26.

El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido con detergente suave.

Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

LIMPIEZA CUIDADOSA:

El plato CRISP debe limpiarse en agua templada con detergente. Las áreas muy sucias se pueden limpiar con un paño y un limpiador suave.

Deje siempre que el plato CRISP se enfríe antes de limpiarlo.

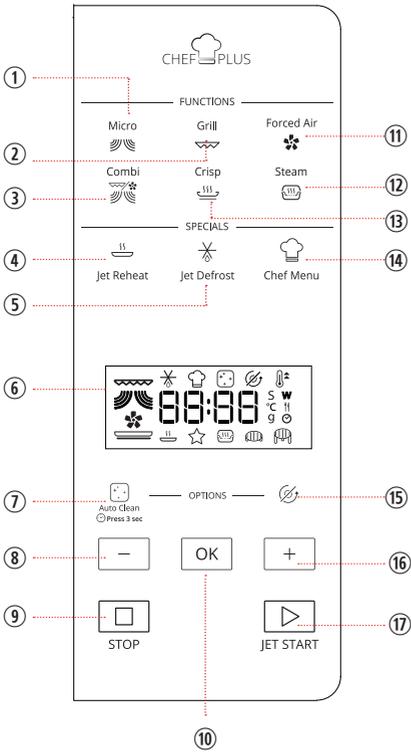
No sumerja o enjuague con agua, mientras que el plato CRISP este caliente. El enfriamiento rápido puede dañarlo.

No utilice estropajos de acero. Esto rayaría la superficie.

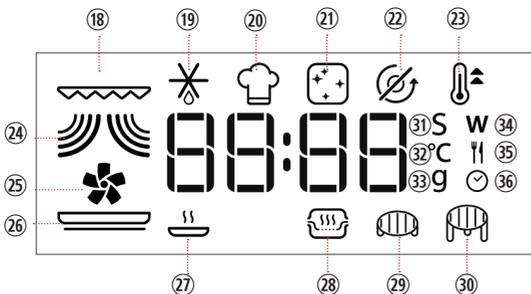
APTO PARA LAVAVAJILLAS:

- Soporte del plato giratorio
- Rejilla
- mango del plato CRISP
- Vaporera
- Cubierta de la bandeja (se vende por separado)
- Plato giratorio de cristal

PANEL DE MANDOS



- 1 Botón Microwave (Microondas)
- 2 Botón Grill
- 3 Botón Combi (Combi Grill / Combi Air) (Aire combi)
- 4 Botón Jet Reheat Menú (Decalentado rápido)
- 5 Botón Jet Defrost Menú (descongelado rápida)
- 6 Pantalla
- 7 Botón Auto Clean / Clock (Limpieza automática/Reloj)
- 8 Botón Menos
- 9 Botón Stop (Detener)
- 10 Botón OK
- 11 Botón Forced Air (Aire forzado)
- 12 Botón Steam (cocción al vapor)
- 13 Botón Crisp
- 14 Botón Chef Menu (Menú Chef)
- 15 Botón Stop Turntable (Parar plato giratorio)
- 16 Botón Más
- 17 Botón Jet Start (Inicio rápido)



- 18 Icono Grill
- 19 Icono Menú descongelación rápida
- 20 Icono Menú del Chef
- 21 Icono Limpieza automática
- 20 Icono Parar plato giratorio
- 23 Icono Pre-calentado
- 24 Icono microondas
- 25 Icono aire forzado
- 26 Icono CRISP
- 27 Icono Recalentado rápido
- 28 Icono Función menú de cocción al vapor
- 29 Icono rejilla inferior
- 30 Icono rejilla superior
- 31 Icono de segundos
- 32 Icono temperatura
- 33 Selección de peso / porciones
- 34 Potencia de microondas (vatios)
- 35 Selección del tipo de alimentos
- 36 Configuración reloj/Selección hora

f



MODO DE ESPERA

El horno se sitúa en modo de espera cuando aparece el reloj (o, si no se ha programado el reloj, cuando en la pantalla aparece “:”).



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/SEGURIDAD INFANTIL

Esta función de seguridad automática se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al "modo de espera". Cuando la función de seguridad esté activa la puerta deberá abrirse y cerrarse para comenzar la cocción. De lo contrario, aparecerá en la pantalla “door (Puerta)”.

door



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Para detener el proceso de cocción:

Si desea comprobar, darle la vuelta o remover la comida, puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 5 minutos.

Para continuar la cocción:

Cierre la puerta y pulse el botón de Jet Start (Inicio rápido) UNA VEZ. El proceso de cocción continuará desde donde se interrumpió.

Si no desea continuar la cocción, puede:

Retire el alimento, cierre la puerta y pulse el botón de Stop (Detener).

Cuando el ciclo de cocción ha terminado:

El display le mostrará un texto que dice “End”. Un pitido se emitirá cada minuto durante 10 minutos, la emisión de este sonido es normal destinado a ir enfriando el producto.

Dependiendo del producto, el enfriamiento del ventilador o de la lámpara interna pueden continuar funcionando.

Si desea, simplemente presione el botón de STOP o abra la puerta para detener la señal acústica y el tiempo de enfriamiento. Tenga en cuenta que reduciendo o parando el ciclo de enfriamiento programado no tendrá ningún impacto negativo en el funcionamiento del producto.



AÑADIR / REMOVER / DARLE LA VUELTA AL ALIMENTO

Según la función seleccionada, podría necesitarse añadir/remover/darle la vuelta a los alimentos durante la cocción. En estos casos, el horno hará una pausa en la cocción y le pedirá realizar la acción necesaria. Cuando se le solicite, deberá:

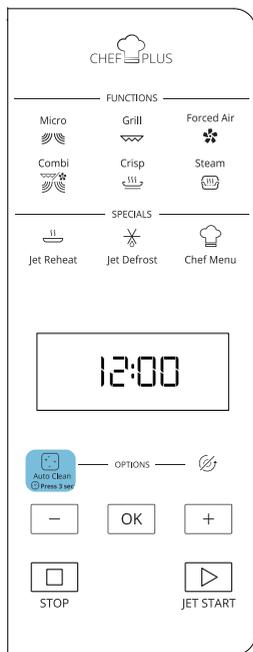
- 1 Abrir la puerta.
- 2 Añadir / Remover / Darle la vuelta al alimento (según sea la acción solicitada).
- 3 Cierre la puerta y reinicie pulsando el botón Jet Start (Inicio rápido).

Nota:

- Si la puerta no se abre en el plazo de 2 minutos desde que la solicitud de adición de alimentos, el horno se detendrá y pasará a modo en espera.
- Nota: Si la puerta no se abre a los 2 minutos desde que se solicite remover o dar la vuelta a los alimentos, el horno continuará el proceso de cocción (en este caso, el resultado final no será óptimo).



CLOCK(RELOJ)



Para ajustar el reloj del aparato:

- 1 Presione y mantenga pulsado el botón de Auto Clean (Limpieza automática) durante 3 segundos.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar la hora.
- 3 Presione el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). Los minutos comenzarán a parpadear.
- 4 Presione los botones Más/Menos para configurar los minutos.
- 5 Presione el botón OK/Jet Start (Inicio Rápido). El reloj se ha configurado.

Nota:

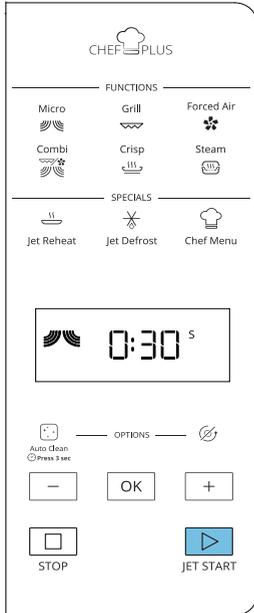
La primera vez que el aparato se conecte (o después de un fallo en el suministro de energía), el producto entrará automáticamente en el modo de configuración del reloj; en este caso, siga el procedimiento anterior desde el paso número 2.

Consejos y sugerencias:

- Si el reloj no se ha configurado después de conectarse, el reloj mostrará "12:00".
- Si cuando configura el reloj presiona el botón Stop (Detener) o si no se completa la configuración después de transcurrir un tiempo prolongado, el horno saldrá del modo de configuración y la configuración no será válida, la pantalla mostrará ":".



JET START (INICIO RÁPIDO)



Esta función permite iniciar la función Microondas a potencia máxima (800 W) durante 30 segundos, simplemente presionando el botón Jet Start (Inicio rápido). Es recomendable para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

1 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido).

Cuando se presiona el botón Jet Start (Inicio rápido), la función Microondas se iniciará a la potencia máxima (800 W) durante 30 segundos.

Cada presión adicional aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.

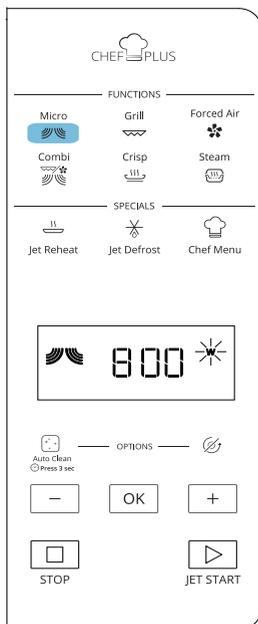
Si ya ha seleccionado una función de cocción (por ejemplo : Grill), pulse Inicio rápido para iniciar la función seleccionada.

i Consejos y sugerencias:

- Es posible cambiar el nivel de potencia y el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocción se haya iniciado. Para ajustar el nivel de potencia, simplemente presione el botón Microwave (Microondas) repetidamente. Para cambiar el tiempo de duración, pulse los botones Más/Menos, o pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de duración de 30 segundos.



MICROWAVE (MICROONDAS)



Función Microondas que permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas.

Accesorio su-
gerido:



Cubierta del plato
(se vende por separado).

- 1 Presione el botón Microwave (Microondas). El nivel máximo de potencia (800 W) se mostrará en la pantalla y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar la potencia.
- 3 Pulse el botón OK para confirmar.
- 4 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

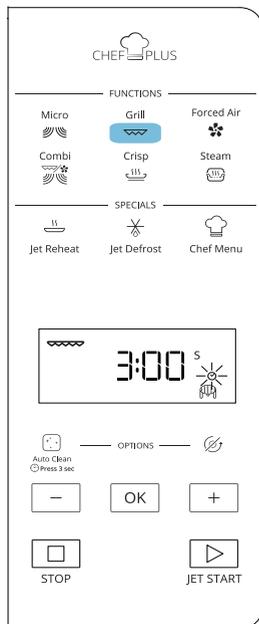
Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para ajustar la potencia: pulse el botón de Microwave (Microondas) a continuación, pulse los botones Más/Menos para ajustar el valor.
- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione los botones Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
800 W	Para recalentar bebidas, agua, sopas, café, té o cualquier otro alimento con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o crema elija un nivel de potencia más bajo.
650 W	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
500 W	Cocción más delicada, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos.
350 W	Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla.
160 W	Descongelación.
90 W	Ablandar helado, mantequilla y quesos. Mantener caliente.



GRILL



Esta función usa un poderoso grill para dorar los alimentos, creando un efecto de grill o gratinado.

La función Grill permite dorar alimentos como queso, sandwich, croquetas de patatas, salchichas y verduras.

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

- 1 Presione el botón Grill.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.



Consejos y sugerencias:

- Coloque alimentos como queso, tostadas, filetes y salchichas en la rejilla superior.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior por debajo el grill.



COMBI GRILL (MICROWAVE + GRILL) (MICROONDAS + GRILL)



Esta función combina el Microondas y el calentamiento al grill, lo que le permite gratinar en menos tiempo.

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

- 1 Presione el botón Combi.
- 2 Presione los botones Más/Menos para **seleccionar "1"** y presione el botón OK para confirmar.
- 3 Pulse los botones Más/Menos para ajustar la potencia del microondas (ver la tabla más abajo).
- 4 Pulse el botón OK para confirmar.
- 5 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para ajustar la potencia: pulse el botón de Microwave (Microondas) a continuación, pulse los botones Más/Menos para ajustar el valor.
- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione los botones Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.

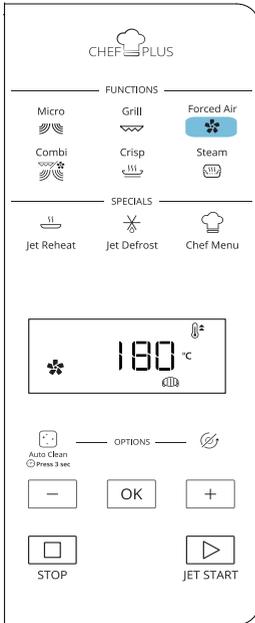
NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Verduras
500 W	Aves
350 W	Pescado
160 W	Carne
90 W	Fruta gratinada

Consejos y sugerencias:

- No deje la puerta del horno abierta durante largos períodos cuando el Grill está en funcionamiento, ya que esto provocará un descenso de la temperatura.
- Si cocina platos grandes para gratinar que requieren parar el plato giratorio, debe girar la preparación aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción. Esto es necesario para conseguir color en toda la superficie superior.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor y aptos para microondas antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirían. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior por debajo del grill.
- Si cocina alimentos de gran tamaño como las aves de corral, utilice un plato para microondas o para hornos y póngalo directamente sobre el plato giratorio.



FORCED AIR (AIRE FORZADO)



Esta función le permite obtener platos horneados. El uso de un potente elemento de calor y el ventilador, el ciclo de cocción es igual que el de un horno tradicional. Utilice esta función para cocinar merengues, pasteles, tartas, suflés, aves y carnes asadas.

Accesorio dedicado:



Rejilla inferior

- 1 Pulse el botón de Forced Air (Aire forzado).
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar la temperatura.
- 3 Pulse el botón OK para confirmar.
- 4 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.



- Se llevará a cabo una etapa de precalentamiento antes de la cocción.
- Mientras el horno esté en la "fase de precalentamiento", el icono "PREHEAT" permanecerá encendido.
 - Cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada, el icono de precalentamiento se apagará.

Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para ajustar la temperatura: primero pulse el botón de Forced Air (aire forzado), y a continuación, pulse los botones Más/Menos para ajustar el valor.
- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione los botones Más/Menos, o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el periodo de cocción de 30 segundos.

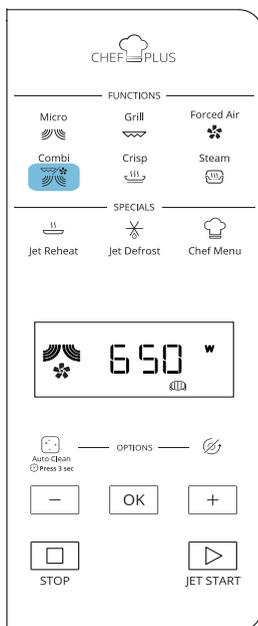


Consejos y sugerencias:

- Utilice la rejilla inferior para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a alrededor de la comida.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- Puede utilizar plato para freír como una plato de cocción cuando se hornea pequeños artículos como galletas y panecillos. Coloque el plato sobre la rejilla inferior.



COMBI AIR (MICROWAVE + FORCED AIR) (AIRE COMBI (MICROONDAS+ AIRE FORZADO))



Esta función combina el Microondas y cocción por aire forzado, lo que permite preparar platos al horno en menos tiempo.

El aire combinado le permite cocinar platos como carne asada, pollo, patatas asadas, alimentos congelados pre cocidos, pescado, tortas y pasteles.

Accesorio dedicado:



Rejilla inferior

- 1 Presione el botón Combi.
- 2 Presione los botones Más/Menos para seleccionar "2" y presione el botón OK para confirmar.
- 3 Pulse los botones Más/Menos para ajustar la temperatura y pulse el botón OK para confirmar.
- 4 Pulse los botones Más/Menos para establecer la potencia de microondas (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 5 Pulse los botones Más/Menos para establecer el tiempo.
- 6 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
350 W	Aves, patatas asadas , lasaña y pescado
160 W	Carne asada y tartas de frutas
90 W	Tartas y pasteles

Una vez iniciado el proceso de cocción:

- Para aumentar/disminuir el tiempo: presione los botones Más/Menos, o presione el botón Start (Puesta en marcha) para aumentar el período de cocción de 30 segundos.

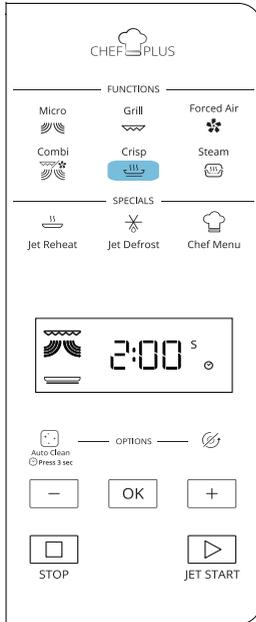
Consejos y sugerencias:

- Utilice la rejilla inferior para colocar alimentos o para permitir la circulación de aire a alrededor de la comida.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor y aptos para microondas antes de utilizarlos con esta función.
- La siguiente tabla muestra algunas de las recetas que puede preparar usando la función Combi Aire (Aire combinado):

TIPO DE ALIMENTO	PARAMETROS	PESO	TIEMPO	CONSEJOS	
	Pollo entero	200°C - 350W	1200g	60min	Coloque el pollo sobre la rejilla inferior. Se recomienda colocar una plato debajo de la rejilla para recoger cualquier alimento que pueda gotear.
	Bizcocho esponjoso	180°C - 90W	700g	55min	Utilice un plato adecuado para microondas y hornos sobre el plato giratorio.
	Pastel de limón	160°C - 90W	800g	55min	Utilice un plato adecuado para microondas y hornos sobre el plato giratorio.



CRISP



Esta función exclusiva de Whirlpool permite resultados perfectamente dorados tanto en las superficies superior e inferior del alimento. Con el uso de tanto el microondas como el Grill de cocción, el plato para freír alcanzará rápidamente la temperatura adecuada y empezará a dorar y freír el alimento.

Los siguientes accesorios se deben utilizar con la función freír:

- El plato CRISP
- El Asa CRISP (accesorio se vende por separado) para gestionar el calor del plato CRISP.

Utilice esta función para calentar y cocinar pizzas, quiches y otros alimentos a base de masa. También es apto para freír huevos con beicon, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes, etc., sin añadir aceite (o mediante la adición de solo una cantidad muy limitada de aceite).

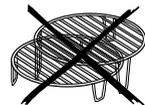
Accesorio de-  Plato CRISP  mango para el plato CRISP

- 1 Presione el botón Crisp.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

Con esta función, utilice sólo el plato CRISP suministrado. Los demás platos para freír disponibles en el mercado no dan el resultado correcto al utilizar esta función.

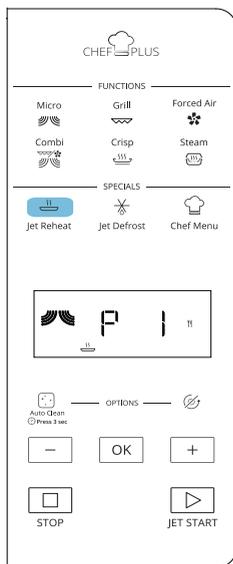
Consejos y sugerencias:

- Asegúrese que el platos CRISP está colocado correctamente en el centro del plato giratorio de cristal.
- El horno y el plato para freír llegan a ponerse muy caliente cuando se utiliza esta función.
- No coloque el plato caliente para freír en cualquier superficie susceptible al calor.
- Tenga mucho cuidado, no toque el área superior donde se encuentra el Grill.
- Use guantes de cocina o el asa para freír al retirar el plato para freír caliente.
- Antes de la cocción de alimentos que no requiere un largo tiempo de cocción (pizza, pasteles ...), se recomienda con antelación precalentar el plato para freír 2-3 minutos.





JET REHEAT MENU (MENÚ RECALENTADO RÁPIDO)



Esta función le permite recalentar sus platos automáticamente. Utilice esta función para recalentar: sopa, salsa, pizza refrigerada, plato de comida, bebida.

Accesorio su-
gerido:



Cubierta del plato
(se vende por separado).

- 1 Pulse el botón Jet Reheat Menu (Menú de recalentar rápido).
- 2 Pulse los botones Más/Menos para ajustar el tipo de alimento (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 3 Presione los botones Más/Menos para ajustar el peso del alimento.
- 4 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). El ciclo de recalentado se iniciará.. La duración de la función se calculará automáticamente según el alimento y peso seleccionados.

Nota: Después de cierto tiempo, la pantalla podría solicitarle añadir / darle la vuelta / remover el alimento para que la cocción se realice de una mejor manera. Consulte el capítulo "Remover/darle la vuelta al alimento" en la página 10.

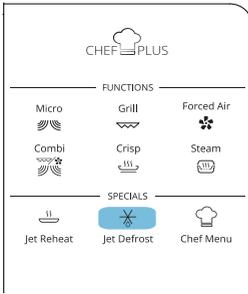
TIPO DE ALIMENTO	PESO	CONSEJO
P 1 Sopa	250 - 1000g	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Remueva la comida cuando lo solicite el microondas. Deje reposar durante 3 minutos antes de servir.
P 2 Salsa	250 - 1000g	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Remueva la comida cuando lo solicite el microondas. Deje reposar durante 3 minutos antes de servir.
P 3 Pizza refrige- rada	200 - 600g	Retire la pizza del envase, ponga la pizza en un plato apto para microondas. No se recomienda apilar múltiples pizzas.
P 4 Plato de cena	250 - 350g	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
P 5 Bebida	150ml - 600ml	Ponga una cuchara de metal en la taza para impedir que el líquido se caliente en exceso.

Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos más espesos, más densos en la parte central del plato y los menos espesos o menos densos en la parte externa del plato.
- Las lonchas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.
- Espere de 1 a 2 minutos antes de servir los alimentos recalentados mejora los resultados, especialmente de los alimentos congelados.
- El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.
- Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.



JET DEFROST MENU (MENÚ DESCONGELACIÓN RÁPIDA)



Esta función le permite descongelar alimentos automáticamente.

Esta función sirve para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan.

- 1 Pulse el botón Jet Defrost Menu (Menú de descongelación rápida).
- 2 Pulse los botones Más/Menos para ajustar el tipo de alimento (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 3 Presione los botones Más/Menos para ajustar el peso del alimento.
- 4 Presione el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). El ciclo de descongelación se iniciará. La duración de la función se calculará automáticamente según el alimento y peso seleccionados.

Con el fin de lograr los mejores resultados posibles, el producto le pedirá que le dé vuelta/remueva la comida, cuando sea necesario. Consulte el capítulo "Remover/darle la vuelta al alimento" en la página 10.

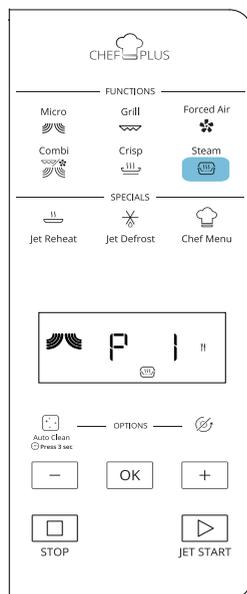
TIPO DE ALIMENTO	PESO	USO RECOMENDADO
P 1  Carne picada	100g - 2000g	Carne picada, chuletas, filetes o asados. Después de la cocción, deje que la carne repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados.
P 2  Aves	100g - 2500g	Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5-10 minutos para obtener los mejores resultados.
P 3  Pescado	100g - 1500g	Entero, churrascos o filetes Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados.
P 4  Verduras	100g - 1500g	Verduras cortadas grandes, medianas, pequeñas. Antes de servir, deje que el alimento repose durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados.
P 5  Pan (estándar)	100g - 550g	Panecillos congelados, baguettes y croissants. Deje que los alimentos reposen durante 5 minutos para obtener mejores resultados.
P 6  Descongelar pan (usando el Plato para Freír)	50g - 500g	Esta función exclusiva de Whirlpool le permite descongelar el pan congelado. La combinación de ambas tecnologías de descongelación y CRISP, su pan tendrá un sabor y la sensación como si estuviera recién horneado. Utilice esta función para descongelar rápidamente y calentar panecillos, baguettes y croissants. Coloque el plato CRISP vacío en el plato giratorio, cierre la puerta, y a continuación, seleccione el programa Descongelar pan, introduzca el peso del pan y pulse el botón OK (Aceptar). La pantalla mostrará "PRE HEAT (PRE CALENTADO)" y el horno utilizará el microondas y el grill con el fin de precalentar el plato CRISP. Cuando se alcanza la temperatura, un mensaje ("AÑADIR") le informará que puede añadir su pan. Coloque el pan en el plato CRISP, cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se iniciará; dé la vuelta a la comida cuando el horno se lo pide.

Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos más espesos, más densos en la parte central del plato y los menos espesos o menos densos en la parte externa del plato. Las lonchas finas de carne deben colocarse una sobre otra o de forma escalonada.
- **Para los alimentos que no aparecen en esta tabla y si el peso es inferior o superior al recomendado, seleccione una función manual con potencia de microondas menor (como por ejemplo microondas de 160 W).**
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.
- Espere de 1 a 2 minutos antes de servir los alimentos recalentados mejora los resultados, especialmente de los alimentos congelados.
- El plástico debe perforarse con un tenedor para que se descomprima y no reviente, a medida que se genera el vapor durante la cocción.
- Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.



STEAM MENU (MENÚ COCCIÓN AL VAPOR)



Esta función le permite cocer platos sanos y con un sabor natural con vapor. Utilice esta función para cocer con vapor los platos como la pasta, el arroz, las verduras y el pescado.

Siempre se debe utilizar la vaporera suministrada con esta función:

Se le pedirá ajustar el tiempo de ebullición para el arroz y la pasta según las recomendaciones del paquete de la comida.

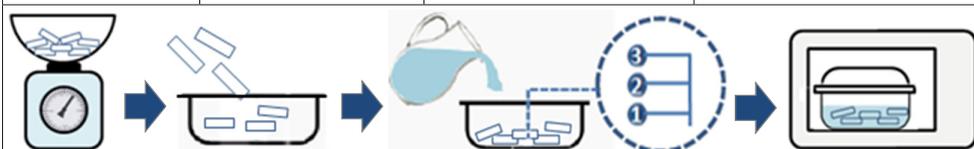
Para cocer pasta (P1) o arroz (P2):

Accesorio de-
dicado: Vaporera sin la rejilla

Comida	Porciones	Cantidad	Nivel
Pasta		70G	L1
		140G	L2
		210G	L3
Arroz		100G	L1
		200G	L2
		300G	L3
		400G	L4

Siga el proceso más abajo (Por ejemplo, para la pasta):

- A) Pesar la pasta B) Colocar la pasta en el recipiente; añadir sal. C) Añadir agua hasta el nivel indicado. D) Tapar con la tapa y poner en el horno.



- Utilice siempre la cantidad de porciones indicada en la tabla anterior. Utilice agua a temperatura ambiente.

Ajuste la función en el panel de control:

- 1 Pulse el botón Menú Steam (cocción al vapor).
- 2 Pulse los botones Más/Menos para ajustar el tipo de alimento (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 3 Pulse los botones Más/Menos para ajustar el nivel (ver la tabla más abajo).
- 4 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

TIPO DE ALIMENTO	CONSEJO
P1	Ajuste el tiempo de ebullición según las instrucciones en el paquete antes de cocinar.
P2	Ajuste el tiempo de ebullición según las instrucciones en el paquete antes de cocinar.

Para cocinar verduras o pescado (P3-P8):

Accesorio dedicado:



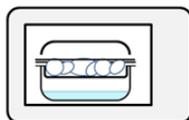
Vaporera



A: Añada agua hasta el nivel de agua de vapor indicado en el recipiente.



B: Introduzca la rejilla y coloque la comida encima.



C: Tape con la tapa y ponga en el horno.

D: Ajuste la función en el panel de control:

- 1 Pulse el botón Menú Steam (cocción al vapor).
- 2 Pulse los botones Más/Menos para ajustar el tipo de alimento (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 3 Presione los botones Más/Menos para ajustar el peso del alimento. (min.: 150 - máx.: 500g).
- 4 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

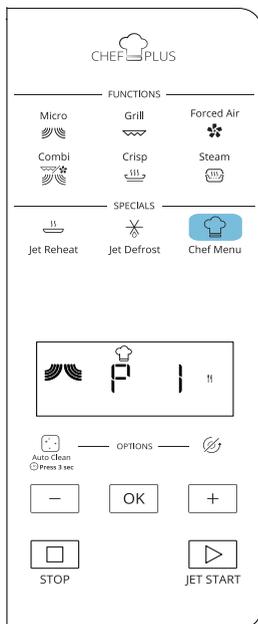
TIPO DE ALIMENTO	PESO	CONSEJO
P3 Patatas / Tubérculos	150g - 500g	Utilice tamaños uniformes. Corte las verduras en trozos uniformes.
P4 Verduras blandas	150g - 500g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.
P5 Verduras congeladas	150g - 500g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.
P6 Filetes de pescado	150g - 500g	Distribuye los filetes uniformemente en la rejilla de vapor. Entrelace las piezas finas. Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera. Deje reposar durante 1 - 2 minutos después de cocinar.
P7 Filetes de pollo	150g - 500g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.
P8 Fruta	150g - 500g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.

Consejos y sugerencias:

- Utilice agua a temperatura ambiente.
- La vaporera solo está diseñada para utilizar en este microondas!
- Nunca utilice la vaporera con cualquier otra función. El uso de la vaporera con cualquier otra función podría provocar daños en el accesorio.
- Siempre coloque la vaporera en el plato giratorio de cristal.
- Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción que se recomienda es un tiempo promedio, siempre recomendamos verificar el grado de cocción interno del alimento y, de ser necesario, prolongar el tiempo de cocción para lograr que se cueza lo necesario.



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF)



Una selección de recetas automáticas con valores predefinidos para ofrecer resultados de cocción óptimos.

- 1 Pulse el botón Chef Menu (Menú del Chef).
- 2 Mantenga presionados los botones de Más/Menos para seleccionar el tipo de alimento (ver la tabla más abajo).
- 3 Pulse el botón OK para confirmar.
- 4 Dependiendo del tipo de alimento, la pantalla podría preguntarle si desea ajustar el peso. Utilice los botones Más/Menos para establecer los valores solicitados.
- 5 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha. La duración de la función se calculará automáticamente según el alimento y peso seleccionados.



Consejos y sugerencias:

- Para grandes cantidades/trozos de alimentos como los asados al horno o pescado al horno se recomienda un tiempo de reposo de 8 - 10 minutos.
- Para los alimentos como las verduras, perritos calientes y pescado al vapor se recomienda un tiempo de reposo de 2 - 3 minutos.
- Si necesita más detalles para agregar/revolver /darle la vuelta a los alimentos, véase la tabla en la página 10.

RECETA	ESTADO INICIAL	RECTAS DE FREÍR	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
1 Palomitas	Temperatura ambiente		100g	3min.	Coloque la bolsa en la plato giratorio. Sólo poner una bolsa a la vez.
2 Arroz mezclado	Congelado		300-650g	6-11min.	Quite la comida del paquete, coloque la comida en un plato para microondas y revuelva la comida cuando se lo pida el horno.
3 Mezclado de pasta	Congelado		250-550g	5-10min.	Quite la comida del paquete, coloque la comida en un plato para microondas y revuelva la comida cuando se lo pida el horno.
4 Verduras mixtas	Congelado		150-600g	4-12min.	Coloque la comida en un plato de microondas y agregue 2 cucharadas de agua a la comida. Revuelva la comida cuando el horno se lo indique.
5 Lasaña congelada	Congelado		300-600g	26-40min.	Elimine cualquier papel de aluminio, ponga la comida en un plato adecuado para horno microondas y a continuación, ponga en la rejilla inferior.
6 Pizza congelada	Congelado		250-750g	6-11min.	Retire el paquete, ponga la comida en el plato CRISP.

RECETA	ESTADO INICIAL	RECTAS DE FREÍR	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 7 Quiche	Temperatura ambiente		950g	18min.	Prepare la masa lista para pastel de 370g, cubra el plato CRISP con el pastel. Pínchelo. Coloque en el horno y pre-hornee. Prepare el relleno: 4 huevos, 150 ml de crema fresca, 100g de tocino cortado en dados, 130g (3½dl) de queso rallado (Gruyere o similar), pimienta negra y nuez moscada molida para sazonar y mézclelos. Cuando el horno avise, añadir el relleno, Coloque nuevamente en el horno y continúe la cocción.
 8 Cordon Bleu /Filete de pollo	Congelado		100-400g /100g	6-11min.	Engrase ligeramente el plato CRISP. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
 9 Patatas fritas	Congelado	√	200-400g /50g	9-11min.	No apta para patatas fritas congeladas con la piel. Añada los alimentos al plato CRISP sin aceite. Coloque el plato CRISP en la rejilla superior. Revuelva la comida cuando el horno se lo indique.
 10 Nuggets de pollo	Congelado	√	200-500g /50g	8-11min.	Añada los alimentos al plato CRISP sin aceite. Coloque el plato para freír en la rejilla superior cuando se lo indique el horno.
 11 Pescado empanado	Congelado	√	250-500g /50g	8-11min.	Añada los alimentos al plato CRISP sin aceite. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
 12 Cuñas de patata	Temperatura ambiente	√	300-550g /50g	12-20min	Pele y corte las patatas. Sazone y ponga un poco de aceite en el plato CRISP + rocíe por encima Revuelva la comida cuando el horno se lo indique.
 13 Alitas de pollo	Congelado	√	200-600g /50g	9-19min	Añada los alimentos al plato CRISP sin aceite. Coloque el plato CRISP en la rejilla superior. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique.
 14 Bizcocho esponjoso (Ligero)	Temperatura ambiente		400g	23min.	Bata los huevos y 125g de azúcar con una batidora eléctrica durante 2-3 minutos. Funda 37g de margarina y revuelva en la mezcla huevo-azúcar. Mezcle 125g de harina con 7,5g levadura en polvo y poco a poco agregue 75g de agua. Coloque una hoja redonda de papel para hornear en el fondo de un plato para microondas y horno y vierta la mezcla. Cuando finalice el pre-calentado del horno, introduzca el plato en el microondas en la rejilla inferior.

RECETA	ESTADO INICIAL	RECTAS DE FREÍR	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 <p>15 Pizza fresca</p>	Temperatura ambiente		700g	21min.	Mida 150g de agua a 37 °C directamente en el tazón para mezclar y disuelva 15g de levadura en el agua. Mida 2ml de sal y 2 cucharadas de aceite y 225g de harina y agregue al agua. Amase bien hasta que se forme una masa (lleva unos 5 minutos). Tape con un paño y deje crecer durante 30 minutos a temperatura ambiente. Amase la masa hasta que esté firme. Extienda la masa con un rodillo; colóquela en el plato CRISP, ligeramente engrasada y pinche con un tenedor. Extienda 10ml de salsa de tomate uniformemente por encima de la masa y esparza con 60g de jamón y 125g de queso (y orégano). Cuando finalice el pre-calentado, introduzca el plato CRISP en el microondas, utilizando la rejilla inferior.
 <p>16 Magdalenas</p>	Temperatura ambiente		350g	23min.	Bata 170g de margarina y 170g de azúcar con una batidora eléctrica, hasta que se ablande y tenga un color claro. Agregue 3 huevos, uno por uno. Con cuidado, incorpore 225g de harina tamizada con 7g de levadura en polvo y 0,25g de sal. Pese 28g de la mezcla en moldes de papel y coloque 11-13 unidades en el plato CRISP. Cuando finalice el pre-calentado del horno, introduzca el plato CRISP en el microondas en la rejilla inferior.
 <p>17 Galletas</p>	Temperatura ambiente		180g	14min.	Revuelva la mezcla de galletas, 80g de mantequilla y 1 huevo extra grande en un recipiente grande con una cuchara de madera hasta que se combine. Use las manos para mezclar completamente los ingredientes, hasta formar una masa blanda. Utilice cucharas para medir la masa y formar bolitas (20g cada). Coloque en el plato CRISP dejando 5cm entre ellas. Cuando finalice el pre-calentado del horno, introduzca el plato CRISP en el microondas en la rejilla inferior.
 <p>18 Merengues</p>	Temperatura ambiente		100g	60min.	Bata 2 claras de huevo y 80g de azúcar. Sazone con vainilla y esencia de almendra. Forme 10-12 piezas en el plato CRISP. Cuando finalice el pre-calentado del horno, introduzca el plato CRISP en el microondas en la rejilla inferior.



STOP TURNTABLE (PARAR EL PLATO GIRATORIO)

Para obtener los mejores resultados posibles con este particular horno de microondas, el plato giratorio de cristal tiene que girar mientras se cocina.

Sin embargo, en caso de tener que utilizar platos muy grandes y que no pueda girar libremente en el horno, es posible detener la rotación del plato giratorio de cristal usando la función de parada del plato giratorio,

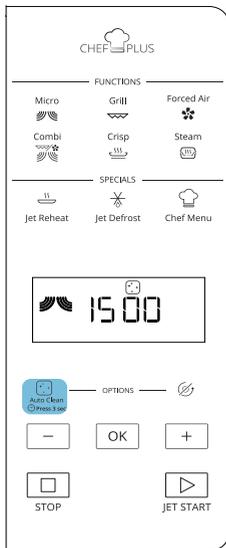
Esta función sólo funciona con las siguientes funciones de cocción:

- Forced Air (Aire forzado)
- Combi Grill (Microwave (Microondas) + Grill)
- Combi Air (Microwave + Forced Air (Aire combi (Microondas+ Aire forzado))



AUTO CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA)

Este ciclo de limpieza automática le ayudará a limpiar el interior del horno de microondas y a eliminar los olores desagradables.



ANTES DE INICIAR EL CICLO:

- 1 Ponga 235 ml de agua en el recipiente (consulte nuestras recomendaciones que figuran en la sección siguiente "Consejos y sugerencias").
- 2 Coloque el recipiente directamente en el centro del Plato giratorio de cristal.

PARA INICIAR EL CICLO:

- 3 Presione el botón Auto Clean (Limpieza automática). La duración del ciclo de limpieza se mostrará en la pantalla.

- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la función.

AL FINALIZAR EL CICLO, se emitirá un pitido cada 10 segundos durante 10 minutos cuando ha finalizado el ciclo de limpieza:

- 5 Pulse el botón de Stop (Detener) o abra la puerta para detener la señal.
- 6 Quite el recipiente.
- 7 Utilice un paño suave o una toalla de papel con detergente suave para limpiar las superficies interiores.



Consejos y sugerencias:

- Para mejorar el resultado de la limpieza, **es recomendable utilizar un recipiente con un diámetro de 17-20cm y una altura inferior a 6,5 cm.**
- Es recomendable usar un recipiente de plástico ligero apto para microondas.
- Dado que el recipiente se calentará una vez completado el ciclo de limpieza, es recomendable utilizar guantes resistentes al calor cuando se quite dicho contenedor del microondas.
- Para mejorar el efecto de limpieza y eliminar los olores desagradables, agregue zumo de limón al agua.
- El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido con detergente suave.
- Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

La caja del embalaje es 100 % reciclable, como lo enseña el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos. Mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.

Este aparato está marcado conforme a la directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con las regulaciones de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (enmendada). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.



En conformidad con IEC 60705, Edición 4, 2010-04.

La IEC (International Electrotechnical Commission) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas del rendimiento térmico de los hornos microondas. Para este horno, se recomienda lo siguiente:

PROBAR	CANTIDAD	TIEMPO APROXIMADO	NIVEL DE POTENCIA	RECIPIENTE
12,3,1 (Flan de huevo)	1000 g	12min	800W	Pyrex 3.227
12,3,2 (Bizcocho esponjoso)	475 g	7min	800W	Pyrex 3.827
12,3,3 (pastel de carne)	900 g	14-15min	800W	Pyrex 3.838
12,3,4 (Gratinado de patatas)	1100 g	18-20min	Grill+650W MW	Pyrex 3.827
12,3,5 (Bizcocho)	700 g	55min	FC180+90W MW	Pyrex 3.827
12,3,6 (Pollo entero)	1000 g	60min	FC200C+350W MW	Rejilla inferior
13,3 (Descongelación manual)	500 g	13,5-14,5min	160W	Plato plástico de 3mm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción de los datos	MCP 349 ~ MCP 349/1
Tensión del suministro eléctrico	230V~50 Hz
Potencia de entrada nominal	1900W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	301 x 520 x 494
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	222 x 336 x 331

