



FUNCIONES PRINCIPALES		
Toque el nombre de la función para seleccionarla. Utilice el mando giratorio y el botón Confirmation (Confirmación) para establecer los parámetros de cocinado.		
Función	Icono	Accesorios recomendados / Categorías de comida
Microwave (Microondas)		Plato apto para microondas y horno
Grill(Grill)		Rejilla Alta
Forced Air (Aire forzado)		Rejilla Baja
Dual Crisp (Doble crujiente)		Plato para freír Asa para freír
Jet Reheat (Calentar rápido)		Plato apto para microondas y horno
Jet Defrost (Descongelación rápida)		1* 2* 3* 4* 5*
Combi (Combinado) Combined functions(Funciones combinadas)		
1. Combi (Microwave + Grill) Combinado (Microondas + Grill)		Rejilla Alta
2. Combi (Microwave + Forced Air) Combinado (Microondas+ Aire forzado)		Rejilla Baja
Dual Steam (Cocción al vapor)		Vaporera doble

FUNCIONES ESPECIALES		
Toque el nombre o el icono del panel de control para seleccionar la función. Para más información sobre las funciones especiales, consulte las instrucciones de uso.		
Función	Icono	Notas
Chef Menu (Menú del Chef)		Para ver la lista de las 40 recetas automáticas disponibles en este producto, vaya a la última página de esta Guía de referencia rápida. Las instrucciones de uso contienen una descripción completa de cada una de las recetas.
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. Las instrucciones de uso incluyen modos y sugerencias de uso.
Menu special (Menú especial)		Este menú especial permite hacer subir la masa, mantener caliente la comida, ablandar y derretir mantequilla, chocolate, queso, etc.
Stop Turntable (Detener el plato giratorio)		Esta función permite utilizar recipientes grandes y cuadrados que no pueden girar libremente en el producto. Solo disponible con algunas funciones de cocinado.

Descubra todos los accesorios originales Whirlpool!

Visita el sitio Web local de Whirlpool.

B00002630

MICROWAVE (MICROONDAS)

- Función Microwave (Microondas) que permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas.
- Pulse el botón Microwave (Microondas) y, a continuación, utilice el botón Confirmation (Confirmación) para elegir el nivel de potencia según la tabla.

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
900 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.
750 W	Cocinado de pescado, carne, verduras, etc.
650 W	Cocinado de platos, no se puede remover.
500 W	Cocinado más delicado, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
350 W	Cocinado lento de guisos, fundir mantequilla
160 W	Descongelación.
90 W	Ablandar helado, mantequilla y quesos.

JET REHEAT (CALENTAR RÁPIDO)

- Esta función le permite recalentar sus platos automáticamente. El microondas calculará automáticamente el nivel de potencia de microondas necesario y el tiempo para obtener el mejor resultado posible en el menor tiempo. Utilice esta función para recalentar alimentos ya preparados, ya sea congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.

GRILL

- Esta función utiliza un potente tubo de metal para gratinar los alimentos y proporcionar un color dorado perfecto a la comida. Pulse el botón Grill, gire el mando giratorio para seleccionar el nivel de potencia según la tabla siguiente; pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección y gire el mando giratorio establecer el tiempo de cocinado. Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

	NIVEL DE POTENCIA
1	Bajo
2	Medio
3	Alto

FORCED AIR (AIRE FORZADO)

- Esta función le permite obtener platos horneados. Utilice esta función para cocinar merengues, pasteles, tartas, suflés, aves y carnes asadas.
- La función Forced air (Aire forzado) está diseñada para cocinar alimentos con fase de precalentamiento. Use el ventilador y el grill para calentar rápidamente el horno antes de empezar a cocinar para lograr los mejores resultados de cocinado posibles.a
- Pulse el botón Forced Air (Aire forzado) y entre en la fase de precalentamiento, ajuste la temperatura girando el mando giratorio. Cuando se alcance la temperatura deseada, un pitido será la señal para que añada comida. Después de añadir la comida, gire el mando giratorio para establecer el tiempo, confirme la selección e inicie el ciclo de cocinado.

DUAL CRISP (DOBLE CRUJIENTE)

- Esta función exclusiva de Whirlpool permite resultados perfectamente dorados tanto en las superficies superior e inferior del alimento. Cuando tanto la función Microwave (Microondas) como la función Grill utilicen el cocinado, el plato para freír alcanzará rápidamente la temperatura adecuada y empezará a dorar y freír el alimento.

Para la función Dual Crisp (Doble crujiente) manual:

- Pulse el botón Dual Crisp (Doble crujiente) y confirme la operación, gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocinado y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocinado.

Función Dual Crisp Bread Defrost (Descongelación de pan doble crujiente):

- Pulse el botón Dual Crisp (Doble crujiente) y gire el mando giratorio para seleccionar la función P2 Dual Crisp Bread Defrost (Descongelación de pan doble crujiente) y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección. Gire el mando giratorio para ajustar el peso y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para comenzar el ciclo de cocinado.

Función Dual Crisp Fry (Fritura doble crujiente)

- Pulse el botón Dual Crisp (Doble crujiente) y gire el mando giratorio para seleccionar la recetas de fritura doble crujiente P3-P9 y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección. Gire el mando giratorio para ajustar el peso y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para comenzar el ciclo de cocinado.
- Los siguientes accesorios se deben utilizar con la función freír:

Accesorios:		
-Plato para freír	-Asa para freír	-Rejilla Alta

Guía de recetas para doble crujiente:

	MÉTODO	CATEGORÍA DE COMIDA
P1	Botón Doble crujiente	Doble crujiente manual
P2	Botón Doble crujiente	Descongelación de pan doble crujiente
P3	Fritura doble crujiente	Patatas fritas
P4	Fritura doble crujiente	Nuggets de pollo
P5	Fritura doble crujiente	Pescado empanizado
P6	Fritura doble crujiente	Alitas de pollo
P7	Fritura doble crujiente	Cuñas de patata
P8	Fritura doble crujiente	Falafel
P9	Fritura doble crujiente	Bacalao empanado condimentado

JET DEFROST (DESCONGELACIÓN RÁPIDA)

- La función Jet Defrost (Descongelación rápida) le permite descongelar rápidamente comida congelada. Pulse el botón Defrost (Descongelar) y, a continuación, utilice el mando giratorio y el botón Confirmation (Confirmación) para seleccionar la elección que prefiera de las que se muestran anteriormente en la tabla.

	CATEGORÍA DE COMIDA
P1	Carne
P2	Pollo
P3	Pescado
P4	Verduras
P5	Pan

- Con el fin de lograr los mejores resultados posibles, el producto le pedirá:
 - ajustar el valor del peso de la comida
 - dar la vuelta o remover la comida cuando sea necesario

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

- Esta función combina microondas y calentamiento del grill, lo que le permite cocinar y gratinar en menos tiempo. Pulse el botón Combi (Combinado): la pantalla mostrará el número "1", correspondiente a la función Combi (Microwave + Grill) (Combinado (Microondas + Grill)). Pulse el botón Confirmation (Confirmación) y, a continuación, seleccione el nivel de potencia conforme a la tabla siguiente.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Verduras
500 W	Lasaña
350 W	Aves y pescados
160 W	Carne
90 W	Fruta Gratinada

STOP TURNTABLE (DETENER EL PLATO GIRATORIO)

- Utilice esta función cuando sea necesario utilizar recipientes muy grandes que no podría girar libremente en el horno.
- La función "Stop turntable" (Detener plato giratorio) solo funciona con las siguientes funciones de cocinado:
 - Forced Air (Aire forzado)
 - Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas+ Aire forzado))
- Esta función también permite acceder al modo de establecimiento del reloj manteniendo pulsado este botón durante 3 segundos.

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

- Esta función combina el cocinado con las funciones Microwave (Microondas) y Forced Air (Aire forzado), lo que permite preparar platos al horno en menos tiempo. Pulse el botón Combi (Combinado), luego utilice el mando giratorio y el botón Confirmation (Confirmación) para seleccionar el número "2" para la función (Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado (Microondas + Aire forzado))). Seleccione la temperatura adecuada y pulse el botón Confirmation (Confirmación) para ratificar la selección. A continuación, elija el nivel de potencia según la tabla.

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

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.
- Las instrucciones de uso incluyen modos y sugerencias de uso.

CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF)

- Chef Menu (Menú del Chef) es una sencilla e intuitiva guía que ofrece recetas automáticas que garantizan resultados perfectos en todo momento.
- Utilice este menú para preparar los platos enumerados en la última página de esta guía rápida. Pulse el botón Chef Menu (Menú del Chef) y, a continuación, simplemente seleccione una receta y siga las instrucciones de la pantalla: El menú ajustará automáticamente los parámetros de cocinado para obtener los mejores resultados. Las instrucciones de uso incluyen una descripción completa de todas las recetas del menú.

SPECIAL MENU (MENÚ ESPECIAL)

- Special menu (Menú especial) es un práctico botón que contiene diferentes funciones que admiten el proceso de cocinado. Permite hacer subir la masa, mantener la comida caliente, ablandar y derretir mantequilla, chocolate, queso, etc.

	MÉTODO	CATEGORÍA DE COMIDA
P1	Aumentar masa	Aumentar masa
P2	Mantener caliente	Mantener caliente
P3	Ablandar	Mantequilla
P4	Ablandar	Helado
P5	Ablandar	Queso de untar
P6	Ablandar	Zumo helado
P7	Derretir	Mantequilla
P8	Derretir	Pepitas de chocolate
P9	Derretir	Queso
P10	Derretir	Marshmallows

JET START (INICIO RÁPIDO)

- Esta función sirve para calentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.
- Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar automáticamente la función Microwave (Microondas) a la máxima potencia (900 W) durante 30 segundos. Cada pulsación adicional aumentará el tiempo de cocinado de 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo girando el mando giratorio después de que la función haya comenzado.

DUAL STEAM (COCCIÓN AL VAPOR)

- Esta función le permite cocinar platos sanos y con un sabor natural con vapor. Utilice esta función con la vaporera doble proporcionada para cocinar al vapor alimentos como verduras y pescado. El diseño especial de la vaporera doble permite cocinar más el mismo alimento y cocinar un alimento diferente al mismo nivel.
- El tiempo de cocinado debe establecerse manualmente, el sensor del horno de microondas ajustará automáticamente la potencia del microondas.
- En las instrucciones de uso se incluyen recetas recomendadas para la vaporera doble.

		1-VEGETABLES
P1		Patatas
P2		Tomates
P3		Zanahorias
P4		Brócoli
P5		Patatas
P6		Verduras congeladas

		2-CHICKEN
P1		Filetes de pollo
P2		Muslitos de pollo
P3		Filetes de pollo

		3-MEAT
P1		Carne
P2		Cordero
P3		Entrecot
P4		Beicon

		4-FISH/SEA FOOD
P1		Filetes de pescado
P2		Filetes rebozados congelados
P3		Gambas
P4		Gambas empanadas
P5		Escalopes de pescado
P6		Vieiras

		5-PIZZA / QUICHE
P1		Pizza casera
P2		Quiche Lorraine
P3		Pisa con masa gruesa
P4		Pisa con masa fina
P5		Pizza fresca

		6-PASTA/ LASAGNA
P1		Lasaña fresca
P2		Lasaña congelada
P3		Pasta

		7-RICE/ CEREALS
P1		Arroz
P2		Espelta
P3		Quinoa

		8-DESSERTS / PASTRIES
P1		Pastel de fruta casero
P2		Bollitos untados en mantequilla
P3		Tarta
P4		Frutos secos asados
P5		Fruta
P6		Bizcocho esponjoso
P7		Magdalenas
P8		Galletas
P9		Merengues
P10		Yogur



ACCESORIOS

Plato apto para microondas y horno

Asa para freír y plato para freír

Vaporera (vaporera de una capa)

Vaporera (parte inferior y tapa)

Rejilla Baja

Rejilla Alta

Las instrucciones de uso incluyen una descripción completa de cada una de las recetas del Menú del Chef.