



## JET START (INICIO RÁPIDO)

Para iniciar la función de microondas a la máxima potencia (800W) durante 30 segundos, basta con pulsar el botón de Jet Start (Inicio rápido).

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.









## 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 Chef)
- 2 Mantenga presionados los botones de Plus/Menos para seleccionar la receta (ver la tabla a continuación) y presione el botón OK para confirmar la selección.
- 3 Dependiendo de la receta, la pantalla podría preguntará si desea ajustar el peso. Utilice los botones Más/Menos para establecer los valores solicitados.
- 4 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.





RECETA	ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 Sopa	Temperatura ambiente	250-1000g /250g	3-8min	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Remover la comida, cuando lo solicite el microondas. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
 Salsa	Temperatura ambiente	250-1000g /250g	4-13min	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Remover la comida, cuando lo solicite el microondas. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
 Pizza refrigerada	Temperatura del frigorífico	200-600g /50g	3-5min	Ponga la pizza en un plato apto para microondas. No se recomienda apilar múltiples pizzas.
 Plato de cena	Temperatura del frigorífico	250-350g /50g	7-10min	Prepara el plato para cenar con carne, puré de patatas y verduras. Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
 Bebida	Temperatura ambiente	150-600ml /150ml	1-5min	Ponga una cuchara de metal en la taza para impedir que el líquido se caliente en exceso.
 Carne picada.	Congelado	100-2000g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-29min	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. Girar la comida cuando lo indique el horno



## STOP TURNTABLE (PARAR EL PLATO GIRATORIO)

Utilice esta función cuando sea necesario utilizar grandes platos que no podrían girar libremente en el horno. La función "Para el plato giratorio" sólo funciona con las siguientes funciones de cocción: Aire forzado, Combi Grill, Aire combinado

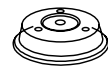
RECETA	ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 Aves	Congelado	100-2500g (100-499g/50g, 500-2500g /100g)	1-41min	Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5-10 minutos para obtener los mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Pescado	Congelado	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18min	Entero, churrascos o filetes. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Verduras	Congelado	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-20min	Verduras cortadas grandes, medianas, pequeñas. Antes de servir, deje que el alimento repose durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Pan (estándar) *	Congelado	100-550g /50g	1-4min	Panecillos congelados, baguettes y croissants. Deje que los alimentos reposen durante 5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Palomitas	Temperatura ambiente	100g	3min	Coloque la bolsa en la plato giratorio. Sólo poner una bolsa a la vez.
 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.
 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.
 Verduras mixtas	Congelado	150-600g	4-12min	Coloque los alimentos en un plato apto para microondas. Añadir 2 cucharadas de agua al alimento. Revuelva la comida cuando el horno se lo indique.
 Lasaña congelada	Congelado	300-600g	14-18min	Elimine cualquier papel de aluminio, ponga la comida en un plato adecuado para horno microondas y a continuación, ponga en la rejilla inferior.
 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. Añadir los alimentos en la rejilla inferior a cocinar cuando el precalentado del horno haya acabado.

RECETA	ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 Pizza fresca	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 de freír, ligeramente engrasada y pinche con un tenedor. Distribuyan de forma equilibrada 1 dl de salsa de tomate sobre la masa, a continuación, esparza con 60g de jamón y 125g de queso (y orégano) en la parte superior. Póngala en la rejilla inferior para cocinar cuando el precalentado del horno esté listo.
 Magdalenas	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 para freír. Ponga el plato en la rejilla inferior del horno cuando haya terminado el precalentado.
 Galletas	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). Colocar en el plato para freír o un plato para hornear, separe unos 5 cm entre sí, agregarlo en la rejilla inferior cuando termine el precalentado del horno.
 Merengues	Temperatura ambiente	100g	60min	Bata 2 claras de huevo y 80g de azúcar. Sazone con vainilla y esencia de almendra. Dele forma a unas 10-12 piezas en el plato para freír o un plato para hornear. Ponga el plato en la rejilla inferior del horno cuando haya terminado el precalentado.



## MICROWAVE (MICROONDAS)

Accesorio sugerido:



Cubierta del plato (se vende por separado).

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

- 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.

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 baja.
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.



Descubra todos los accesorios originales Whirlpool! Visite el sitio Web local de Whirlpool.



## CLOCK (RELOJ)

Para ajustar el reloj del aparato:

- 1 Presione y mantenga pulsado el botón de automática Clean (Limpieza) 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.



## 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.

Presione el botón de Auto Clean (Limpieza automática), a continuación, pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de limpieza.

Al final, se emitirá un pitido cada 10 segundos durante 10 minutos cuando se ha finalizado el ciclo de limpieza; a continuación, presione el botón Stop (Detener) o abra la puerta para cancelar la señal. Finalmente, quite el recipiente y limpie las superficies del interior con un paño suave o papel absorbente.



## FORCED AIR (AIRE FORZADO)

Accesorio dedicado:



Rejilla inferior

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.

- 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. El icono de aire forzado parpadeará tan pronto como se alcanza la temperatura programada.



## COMBI AIR (AIRE COMBI)

Accesorio dedicado:



Rejilla inferior

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

- 1 Pulse el botón Combi Aire (Aire combi).
- 2 Pulse los botones Más/Menos para ajustar la temperatura y pulse el botón OK para confirmar.
- 3 Pulse los botones Más/Menos para establecer la potencia de microondas (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 4 Pulse los botones Más/Menos para establecer el tiempo.
- 5 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



## GRILL

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

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, emparedados, croquetas de patatas, salchichas y verduras.

- 1 Presione el botón Grill.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón OK / Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.



## COMBI GRILL

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

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

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

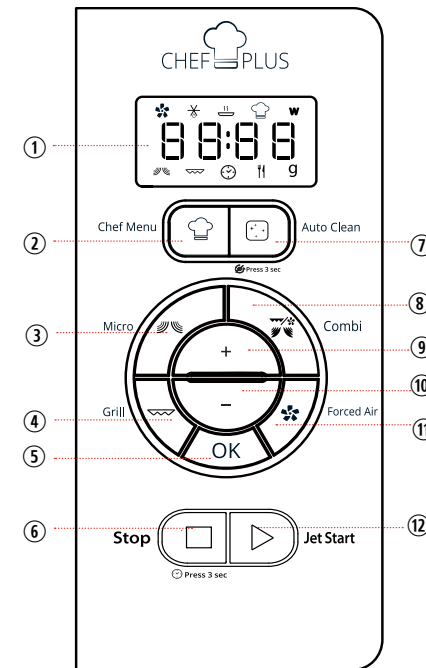
NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Verduras
500 W	Aves
350 W	Pescado
160 W	Carne
90 W	Fruta Gratinada



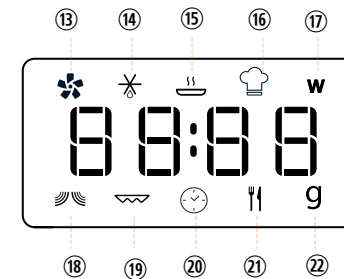
ES

## GUÍA DE REFERENCIA RAPIDA

MCP 347



- 1 Pantalla
- 2 Botón Chef Menu (Menú Chef)
- 3 Botón Microwave (Microondas)
- 4 Botón Grill
- 5 Botón OK (Aceptar)
- 6 Botón Stop (Detener)
- 7 Botón Auto Clean (Limpieza automática)
- 8 Botón Combi (Combinado)
- 9 Botón Más
- 10 Botón Menos
- 11 Botón Forced Air (Aire forzado)
- 12 Botón Jet Start button (Inicio rápido)



- 13 Icono aire forzado
- 14 Icono Menú de descongelación rápida
- 15 Icono Menú de recalentado rápido
- 16 Icono Menú del Chef
- 17 Potencia de microondas (vatios)
- 18 Icono de microondas
- 19 Icono de grill
- 20 Configuración reloj/Selección hora
- 21 Selección del tipo de alimentos
- 22 Peso (gramos)