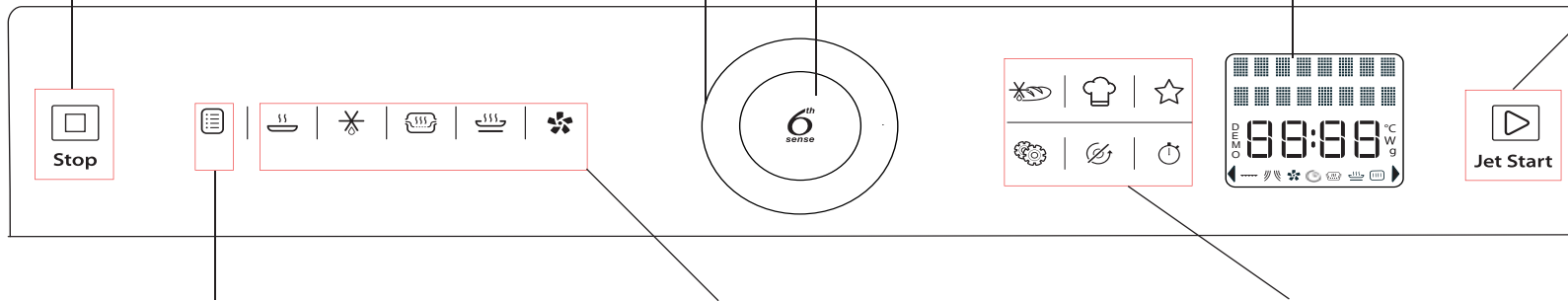


BOTÓN DE PARADA

Sirve para detener o reiniciar cualquiera de las funciones del horno y coloca el horno en modo de espera.



Inicio rápido

Para iniciar la función del microondas a su máxima potencia durante 30 segundos, tan sólo presione el botón de inicio rápido. Si ya ha seleccionado una función de cocción (por ej.: Grill), presione el botón de inicio rápido para iniciar la función seleccionada. Cada vez que lo presione adicionalmente el tiempo de cocción aumentará 30 segundos.

FUNCIONES MANUALES

Toque el icono para acceder las funciones manuales. Use el mando giratorio y el botón de confirmación para seleccionar la función.

Icono	Función	Accesorios sugeridos
	Microwave (Microondas)	Cubierta de la bandeja (se vende por separado)
	Grill	Rejilla superior
	Grill + Microwave (Grill + microondas)	Rejilla superior
	Forced Air + Microwave (Aire forzado + microondas)	Rejilla inferior
	Quick Heat (Calor rápido)	Rejilla inferior Bandeja para hornear (se vende por separado)

FUNCIONES ASISTIDAS

Toque el icono en el panel de mandos para seleccionar la función. Use el mando giratorio y el botón de confirmación para configurar los parámetros de cocción.

Icono	Función	Accesorios sugeridos/Categorías de alimentos
	6th Sense Reheat (Recalentamiento 6º Sentido)	Cubierta de la bandeja (se vende por separado)
	1: Manual Defrost (Descongelar manual) 2--6: 6th Sense Defrost (Descongelar 6º Sentido)	2* 3* 4* 5* 6*
	6th Sense Steam (Vapor 6º Sentido)	Bol de vapor
	Crisp	Bandeja crisp Asa de la bandeja crisp
	Forced Air (Aire forzado): 1--Con precalentamiento 2--Sin precalentamiento	Rejilla inferior Bandeja para hornear (se vende por separado)

FUNCIONES ESPECIALES Y CONFIGURACIÓN

Toque el icono del panel de mandos para seleccionar la función, después siga las instrucciones que se muestran en la pantalla.

Icono	Función	Notas
	6th Sense Bread Defrost (Descongelar pan 6º Sentido)	Accesorios: Bandeja crisp Asa de la bandeja crisp
	6th Sense Chef Menu (Menú del chef 6º Sentido)	Es una guía sencilla e intuitiva con recetas automáticas que garantizan resultados perfectos en todo momento. Puede encontrar la lista completa de las recetas disponibles en la última página de esta Guía rápida.
	Favorites (Favoritos)	Ahora puede crear sus recetas personales por medio de la función Favoritos.
	Settings (Configuración)	Aquí puede cambiar la configuración del producto (idioma, sonidos, etc...)
	Stop Trumble (Detener bandeja giratoria)	Esta función le permite usar recipientes grandes y cuadrados que no pueden girar libremente en el producto. Disponible solamente con algunas funciones de cocción.
	Timer (Temporizador)	Un temporizador de cocina útil para diversos propósitos tales como permitir que la masa suba antes de hornear, etc.


¡Descubra todos los accesorios originales de Whirlpool! Visite su sitio wen Whirlpool local.



6th sense Con la tecnología 6º SENTIDO, el microondas configura automáticamente el tiempo de cocción y los niveles de potencia según el tipo de alimento que se va a preparar. El logo de 6º SENTIDO ubicado en el centro del mando giratorio se iluminará mientras se esté usando la función guiada de 6º SENTIDO.

**MICROWAVE (MICROONDAS)**


Función del microondas que permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas.

Presione el icono  de funciones manuales, después presione el botón de confirmación para seleccionar la función de MICROONDAS. Elija el nivel de potencia de acuerdo a la tabla.

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
950 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	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
650 W	Platos de cocción, no es posible remover.
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	Ablandamiento de mantequilla, quesos, helados y chocolate.

**GRILL**


Esta función usa una poderosa rejilla de cuarzo para dorar los alimentos, creando un efecto de parrilla o gratinado.

Presione el icono de funciones manuales , después use el mando giratorio y el botón de confirmación para seleccionar GRILL. Elija el nivel de potencia de acuerdo a la tabla.

	NIVEL DE POTENCIA
1	Bajo
2	Medio
3	Alto

**COMBI GRILL + MICROWAVE (COMB. GRILL+ MICRO.)**


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

Presione el icono de funciones manuales , después use el mando giratorio y el botón de confirmación para seleccionar la función COMB. GRILL+MICRO. Elija el nivel de potencia de acuerdo a la tabla.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
650 W	Verduras
500 W	Aves y lasagna
350 W	Pescado
160 W	Carne
90 W	Gratinado de fruta

**COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (COMB. AIRE FORZADO + MICRO.)**

Esta función combina la cocción con microondas y aire forzado, y le permite preparar platos asados al horno en menos tiempo.


Presione el icono de funciones manuales , después use el mando giratorio y el botón de confirmación para seleccionar la función COMB. AIRE FORZADO + MICRO.

Elija la temperatura adecuada en el intervalo de 50°C a 200°C, después seleccione el nivel de potencia de acuerdo a la tabla.

NIVEL DE POTENCIA	USO RECOMENDADO:
350 W	Aves, patatas rellenas, lasaña y pescado
160 W	Carne asada y bizcochos de frutas
90 W	Bizcochos y pasteles

**QUICK HEAT (CALENT RÁPIDO)**

Utilice esta función para precalentar el horno vacío en poco tiempo. Puede configurar la temperatura deseada y el horno le indicará tan pronto como se haya alcanzado la temperatura.

Presione el icono de funciones manuales , después use el mando giratorio y el botón de confirmación para seleccionar CALENT RÁPIDO.

No coloque los alimentos en el horno mientras la función se esté ejecutando, ya que podría quemarse debido al calor intenso.




6TH SENSE REHEAT (RECALENTAMIENTO 6º SENTIDO)

Esta función le permite automáticamente recalentar sus platos. El microondas calculará automáticamente el nivel de potencia del microondas y el tiempo para obtener el mejor resultado posible en el tiempo más corto. Esta función sirve para recalentar alimentos precocinados que ya estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente.

El peso neto deberá ser de 250g a 600g al usar esta función.



DEFROST (DESCONGELACIÓN)

Esta función le permite descongelar alimentos rápidamente, ya sea manualmente o automáticamente. Presione el icono de descongelación , después use el mando giratorio y el botón de confirmación para seleccionar su elección favorita entre las opciones presentadas en la tabla.

TIPO DE DESCONGELACIÓN	CATEGORÍA DE ALIMENTO
1 Manual	-
2 6º Sentido	Carne
3 6º Sentido	Aves
4 6º Sentido	Pescado
5 6º Sentido	Verduras
6 6º Sentido	Pan

Si selecciona la opción Descongelar 6º Sentido para lograr los mejores resultados posibles, el producto le solicitará:

- introducir el peso del alimento
- girar/remover el alimento cuando sea necesario



6TH SENSE STEAM (VAPOR 6º SENTIDO)

Esta función le permite obtener platos saludables y con sabor natural al cocinarlos al vapor. Use esta función para cocinar con el bol de vapor para cocinar al vapor alimentos como vegetales y pescado. O use el mismo accesorio (sin la rejilla del medio), puede hervir pasta o arroz.



CRISP

Esta función exclusiva de Whirlpool le permite lograr que los alimentos se doren perfectamente en las superficies superiores e inferiores. Al usar la cocción por medio del microondas y el grill, la bandeja crisp alcanzará la temperatura correcta y comenzará a dorar y a gratinar los alimentos.

Deberán usarse los siguientes accesorios con la función crisp:

- la bandeja crisp
- el asa de la bandeja crisp para manejar la bandeja crisp caliente

Utilice esta función para recalentar y cocinar pizzas y demás alimentos con base de masa. También es buena para freír tocino y huevos, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes, etc. sin agregar aceite (o al agregar solamente una cantidad muy limitada de aceite).

Antes de cocinar alimentos que ameriten un tiempo de cocción largo (pizza, bizcochos...), recomendamos precalentar la bandeja crisp de 2 a 3 minutos.



FORCED AIR (AIRE FORZADO)

Esta función le permite preparar platos horneados. A través de un potente elemento de calor y un ventilador, el ciclo de cocción es similar al de horno tradicional.

■ 1: CON PRECALENTAMIENTO

Habrà una etapa de precalentamiento antes de que inicie la cocción. Cuando se haya alcanzado la temperatura, un mensaje le indicará que introduzca el alimento.

■ 2: SIN PRECALENTAMIENTO

Pasará inmediatamente a la función aire forzado .



BREAD DEFROST (DESCONGELAR PAN)

Esta función exclusiva de Whirlpool le permite descongelar el pan congelado. Al combinar las tecnologías de descongelación y crisp, su pan sabrá y se sentirá como si estuviera recientemente horneado.

Use esta función para descongelar y calentar rollitos congelados, baguettes y croissants.

La descongelación puede usarse si el peso neto está entre los 50 g y los 400 g.


Deberán usarse los siguientes accesorios con esta función:

- la bandeja crisp
- el asa de la bandeja crisp para manejar la bandeja crisp caliente



CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF)

El Menú del chef es una guía sencilla e intuitiva que ofrece recetas automáticas que garantizan resultados en todo momento.

Use este menú para preparar los platos enumerados en el última página de esta Guía rápida. Presione el icono del Menú del chef , después seleccione una receta y siga las instrucciones que se muestran en la pantalla: El Menú del chef automáticamente ajustará los parámetros de cocción para obtener los mejores resultados. Se incluye una descripción completa de todas las recetas del Menú del chef en las Instrucciones para uso.



FAVORITES (FAVORITO)

La función Favoritos le otorga una forma fácil de almacenar e invocar rápidamente hasta 10 recetas personalizadas.

Cada Favorito puede incluir:

- sólo un ciclo
- una secuencia de ciclos

Consulte las Instrucciones de uso para aprender cómo guardar e invocar un Favorito.



SETTINGS (CONFIGURACIÓN)

Aquí puede ver y cambiar los ajustes del producto más importantes (sonido, idioma, ajustes predeterminados de fábrica, modo demo).

Es posible acceder al Menú de configuración



STOP TURNTABLE (DETENER BANDEJA GIRATORIA)

Use esta función cuando necesite usar recipientes muy grandes que no puedan girar libremente en el horno.

La función "Detener bandeja giratoria" funciona solamente con las siguientes funciones de cocción:

- Aire forzado
- Comb. grill + micro.
- Comb. aire forzado + micro.



TIMER (TEMPORIZADOR)

Utilice esta función cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, dejar que suba una masa antes de hornear, etc.

Nota: el temporizador de cocina NO activa ningún ciclo de cocción.



JET START (ENCENDIDO RÁPIDO)

Esta función sirve para recalentar rápidamente alimentos con alto contenido de agua, como sopas, café o té.

Presione el botón de inicio rápido para iniciar automáticamente la función del microondas a su máxima potencia (950W) durante 30 segundos. Cada vez que lo presione adicionalmente el tiempo de cocción aumentará 30 segundos. También puede aumentar o disminuir el tiempo al girar el mando giratorio después de que la función haya iniciado.





















1. VEGETABLES (VERDURAS)

-  1. Potatoes [Baked] (Patatas [Horneadas])
-   2. Potatoes gratin [Baked] (Patatas gratinadas [Horneadas])
-  3. Potatoes [Steam] (Patatas [Vaporera])
-  4. Potato wedges [Crisp] (Patatas [Brava])
-  5. Frozen vegetables [Steam] (Vegetales congelados [Vaporera]) *
-  6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Vegetales congelados gratinados [Horneados]) *
-   7. Tomatoes [Baked] (Tomates [Horneados])
-  8. Pepper [Crisp] (Pimentón [Crisp])
-  9. Egg plant [Crisp] (Berenjena [Crisp])
-  10. Carrots [Steam] (Zanahorias [Vaporera])
-  11. Green beans [Steam] (Porotos verdes [Vaporera])
-  12. Broccoli [Steam] (Brócoli [Vaporera])
-  13. Cauliflower [Steam] (Coliflor [Vaporera])
-  14. Pepper [Steam] (Pimiento [Vaporera])
-  15. Squash [Steam] (Calabaza [Vaporera])
-  16. Corn on cob [Steam] (Mazorca maíz [Vaporera])







2. CHICKEN (POLLO)

-   1. Roasted (Asado)
-  2. Pieces [Crisp] (Pedazos [Crisp])
-  3. Legs [Crisp] (Muslos [Crisp])
-  4. Wings [Crisp] (Alas [Crisp])
-  5. Fillets [Crisp] (Filetes [Crisp])
-  6. Fillets [Steam] (Filetes [Vaporera])
-  7. Fillets with bacon [Crisp] (Filetes con bacon [Crisp])
-  8. Kebab [Grilled] (Kebab [Parrilla])


3. MEAT (CARNE)

-   1. Beef [Roasted] (Carne [Asada])
-   2. Pork [Roasted] (Cerdo [Asado])
-   3. Lamb [Roasted] (Cordero [Asado])
-  4. Lamb cutlet [Grilled] (Chuleta de cordero [Parrilla])
-   5. Veal [Roasted] (Ternera [Asada])
-  6. Ribs [Crisp] (Costillas [Crisp])
-   7. Meat loaf traditional [Baked] (Pastel de care [Horneado])
-   8. Meatballs [Baked] (Albóndigas [Horneadas])
-  9. Entrecote [Grilled] (Entrecot [Parrilla])
-  10. Frozen hamburgers [Crisp] (Hamburguesas congeladas [Crisp]) *
-  11. Bratwurst [Crisp] (Bratwurst [Crisp])
-  12. Hot dogs [Steam] (Perros calientes [Vaporera])
-  13. Bacon [Crisp] (Tocino [Crisp])









4. FISH & SEAFOOD (PESCADO Y MARISCOS)

-  1. Fish fillets [Steam] (Filete de pescado [Vaporera])
-   2. Whole fish [Baked] (Pescado entero [Horneado])
-  3. Whole fish [Boiled] (Pescado entero [Hervido])
-  4. Cutlets [Steam] (Chuletas [Vaporera])
-  5. Cutlets [Crisp] (Chuletas [Crisp])
-   6. Frozen gratin [Baked] (Gratinado congelado [Horneado]) *
-  7. Frozen coated fillets [Crisp] (Filetes empanados congelados [Crisp]) *
-  8. Mussels [Steam] (Mejillones [Vaporera])
-  9. Precooked mussels [Crisp] (Mejillones precocidos [Crisp])
-  10. Shrimps [Steam] (Camarones [Vaporera])
-  11. Shrimps [Crisp] (Camarones [Crisp])






5. HEALTH FRY (FRITURA SALUDABLE)

-  1. French fries [Crisp] (Patatas [Crisp]) *
-  2. Frozen fish fingers [Crisp] (Filetes empanados congelados [Crisp]) *
-  3. Sliced chorizo [Grilled] (Lonjas chorizo [Parrilla])
-  4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Palitos de pescado congelados [Crisp]) *
-  5. Frozen nuggets [Crisp] (Nuggets congelados [Crisp]) *









6. PIZZA & QUICHE (PIZZA Y QUICHE)

-  1. Frozen pan pizza [Crisp] (Pizza pan congelada [Crisp]) *
-  2. Frozen thin pizza [Crisp] (Pizza fina congelada [Crisp]) *
-  3. Home made pizza [Crisp] (Pizza casera [Crisp])
-  4. Chilled pizza [Crisp] (Pizza refrigerada [Crisp])
-  5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Pizza vegetariana fina [Crisp])
-  6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [Crisp])
-  7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Quiche congelado precocido [Crisp]) *






7. RICE & CEREALS (ARROZ Y CEREALES)

-  1. Rice [Steam] (Arroz [Vaporera])
-  2. Rice porridge [Steam] (Papilla de arroz [Vaporera])
-   3. Oat porridge (Papilla de avena)




8. PASTA & LASAGNA (PASTA Y LASAÑA)

-  1. Pasta [Steam] (Pasta [Vaporera])
-   2. Vegetarian lasagna (Lasaña vegetariana)
-   3. Meat lasagna (Lasaña de carne)
-   4. Frozen lasagna (Lasaña congelada) *


9. BREAD (PAN)

-  1. Rolls (Rollitos)
-  2. Bread loaf (Pan de hogaza)
-  3. Prebaked rolls (Panecillos precocidos)
-  4. Frozen rolls (Panecillos congelados) *


10. CAKES & PASTRIES (BIZCOCHOS Y PASTELES)

-   1. Sponge cake (Bizcocho esponjoso)
-  2. Chocolate cake [Crisp] (Bizcocho chocolate [Crisp])
-  3. Carrot cake [Crisp] (Bizcocho zanahoria [Crisp])
-  4. Scones [Crisp] (Scones [Crisp])
-  5. Muffins (Muffins)
-  6. Cookies (Galletas)
-  7. Brownies (Brownies)
-  8. Swiss roll (Brazo de gitano)
-  9. Meringues (Merengues)
-  10. Home made fruit pie (Tarta de fruta casera)
-  11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Tarta de fruta congelada precocida [Crisp]) *


11. DESSERT & SNACKS (POSTRES Y SNACKS)


-  1. Baked apples (Manzanas asadas)
-  2. Fruit compote [Steam] (Compota de frutas [Vaporera])
-  3. Crème brûlée (Crema tostada)
-   4. Soufflé (Sufflé)
-  5. Hot fudge sauce (Salsa de chocolate caliente)
- 6. Pop corn (Palomitas de maíz)
-  7. Nuts roasted [Crisp] (Nueces, asadas [Crisp])
-  8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Semillas de calabaza asadas [Crisp])


ACCESORIOS

 Recipiente para microondas


 Recipiente para microondas y horno


 Bandeja crisp



 Bol de vapor


 Bol de vapor (base y tapa)



 Rejilla inferior


 Rejilla superior


 Bandeja para hornear


 Sin cubierta


 Recipiente con lados altos


 Se incluye una descripción completa de todas las recetas del MENÚ DEL CHEF en las Instrucciones para uso.