

extra
SPACE

extra
SPACE
CRISP

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de Instruções

Instrucciones para el uso

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

| | |
|------------------|---|
| INSTALACIÓN----- | 3 |
|------------------|---|

SEGURIDAD

| | |
|---|---|
| INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES----- | 4 |
| GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ----- | 5 |
| PRECAUCIONES ----- | 6 |

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

| | |
|--------------------------------|---|
| ACCESORIOS----- | 7 |
| MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA ----- | 8 |

PANEL DE MANDOS

| | |
|--|----|
| DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL ----- | 9 |
| DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA----- | 10 |

USO GENERAL

| | |
|---|----|
| MODO DE ESPERA ----- | 11 |
| MODO DE ESPERA ECOLÓGICO ----- | 11 |
| PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/SEGURIDAD INFANTIL ----- | 11 |
| PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN ----- | 11 |
| AÑADIR / REMOVE / DARLE LA VUELTA AL ALIMENTO ----- | 12 |
| RELOJ----- | 13 |

FUNCIONES DE COCCIÓN

| | |
|--|----|
| JET START (INICIO RÁPIDO)----- | 14 |
| MICROWAVE (MICROONDAS) ----- | 15 |
| GRILL ----- | 17 |
| COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBINADO MICROONDAS + GRILL) ----- | 18 |
| DEFROST (DESCONGELACIÓN) MANUAL----- | 19 |
| DEFROST (DESCONGELAR) MENÚ----- | 20 |
| CRISP (FREÍR) (SOLO DISPONIBLE EN EL MODELO MWF 206) ----- | 22 |
| USO DEL PLATO PARA FREÍR: INFORMACIÓN IMPORTANTE ----- | 23 |
| MENÚ AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)----- | 24 |
| YOGURT (YOGUR) (SOLO DISPONIBLE EN EL MODELO MWF203)----- | 35 |
| SOFT AND MELT (ABLANDAR Y DERRETIR)----- | 36 |
| AUTO CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA)----- | 38 |

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

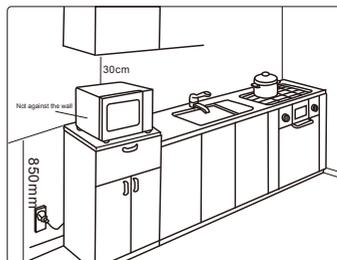
| | |
|--|----|
| CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE ----- | 39 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ----- | 40 |

INSTALACIÓN

Antes de conectar el horno

Coloque el horno microondas 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 microondas.

El microondas no se debe colocar dentro de un armario. Este horno microondas 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.
- * Instale el horno microondas en una superficie horizontal uniforme y estable que sea lo suficientemente fuerte para resistir el peso del horno microondas 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 la puerta del horno microondas cierra perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno microondas 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 tomacorriente 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 ha comprendido por completo las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el horno microondas está conectado a tierra de forma correcta.**

! NOTA:

Antes de utilizar el microondas por primera vez, es recomendable quitar la película protectora del panel de control y la brida del cable de alimentación.

DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

- * El horno microondas solo 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 microondas 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/externos del horno microondas se inflaman o desprenden humo, mantenga cerrada la puerta del horno microondas y apáguelo. Desconecte la fuente de alimentación o inhabilite la red de suministro eléctrico retirando el fusible o a través del cuadro de interruptores.
- * No deje el horno microondas 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:

- * En caso de que la puerta o las juntas se encuentren dañadas, no utilice el horno microondas hasta que una persona calificada lo repare.

ADVERTENCIA:

- * Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que proporcionan protección ante la exposición a la energía de microondas.

ADVERTENCIA:

- * No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados, puesto que estos podrían explotar.

ADVERTENCIA:

- * Cuando el electrodoméstico se encuentre en modo combinado será necesario que un adulto supervise su uso por parte de niños, ya que el horno microondas puede generar altas temperaturas.

ADVERTENCIA:

- * El aparato y las piezas a las que el usuario tiene acceso se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos que haya calentado dentro del horno microondas.
- * 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 se ha 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.
- * No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque pueden explotar aunque haya finalizado el calentamiento.

NOTA:

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

- * No deje el horno microondas desatendido si utiliza grandes cantidades de grasa o aceite, ya que podría recalentarse y provocar un incendio.
- * No caliente ni utilice materiales inflamables en el horno microondas 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 microondas 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 microondas. No utilice el asa de la puerta para colgar cosas.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NOTA:

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

- * 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 microondas 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 número de modelo del horno microondas (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 que sea el cable original. Solicítelo a nuestro centro de asistencia. Este cable solo debe sustituirlo un técnico cualificado.

ADVERTENCIA:

- * **La asistencia técnica solo debe llevarla a cabo un técnico cualificado.**
- * **No extraiga ninguna de las cubiertas del horno.**

PRECAUCIONES

GENERALES

Este dispositivo se ha diseñado para uso en hogares y otras aplicaciones similares, como por ejemplo:

- * cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- * fincas;
- * hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso por parte de clientes;
- * entornos de tipo hostel u hospedería.

No deberá utilizar el horno microondas con ninguna otra finalidad (p. ej. para calentar una habitación).

! NOTA:

- * 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 microondas no deben estar cubiertas. La obstrucción de la entrada de aire o de los conductos de ventilación puede estropear el horno microondas y afectar al cocinado.
- * Cuando pruebe el funcionamiento del horno microondas, coloque un vaso de agua en su interior. El agua absorberá la energía de las microondas y el electrodoméstico 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 zonas 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 microondas.
- * No utilice el horno microondas para freír, ya que la temperatura del aceite no puede controlarse.
- * Utilice guantes o salvamanteles termorresistentes para evitar quemaduras al tocar los recipientes, los componentes del horno microondas 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:

- * Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
- * Agite el líquido antes de colocar el recipiente en el horno microondas.
- * Cuando se termine de calentar, déjelo reposar unos segundos y vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del horno microondas con cuidado.

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.

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

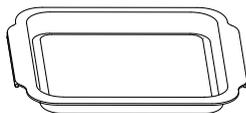
ACCESORIOS

- * 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 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 electrodoméstico.
- * 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 microondas mientras está funcionando, se producirán chispas y el electrodoméstico se estropeará.
- * No se puede usar recipientes metálicos de comida y bebida durante el cocinado en el microondas. (Este requisito no es aplicable si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos aptos para la cocción en microondas)
- * No se puede usar recipientes metálicos de comida y bebida durante el cocinado en el microondas.
- * Para mejorar el rendimiento de la cocción, se recomienda que coloque los accesorios en el centro de la cavidad interna y totalmente plana.



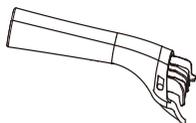
REJILLA

Use la rejilla con las funciones de Grill.



PLATO CRISP

Coloque los alimentos directamente sobre el plato para freír. El plato para freír se puede precalentar antes de su uso (máx. 3 min). No coloque los utensilios en el plato para freír ya que se calienta rápidamente y es probable que causen daños a los utensilios.



MANGO CRISP

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

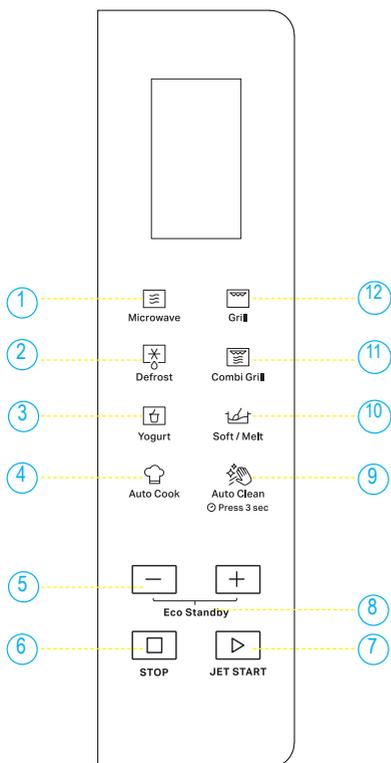
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- * Si no mantiene limpio el horno microondas 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 microondas. Utilice un paño empapado en detergente suave o una toalla de papel con vaporizador de líquido limpiacristales. Aplique el limpiador sobre el papel.
- * 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 microondas 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 microondas.
- * Este horno microondas se ha diseñado para cocinar mediante de ciclos de cocción con recipientes adecuados colocados directamente sobre una cavidad completamente plana.
- * No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.
- * 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 38.
- * 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.

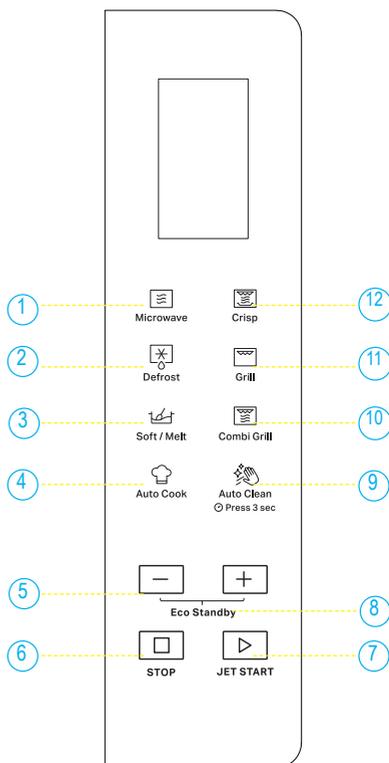
PANEL DE MANDOS

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

MWF203



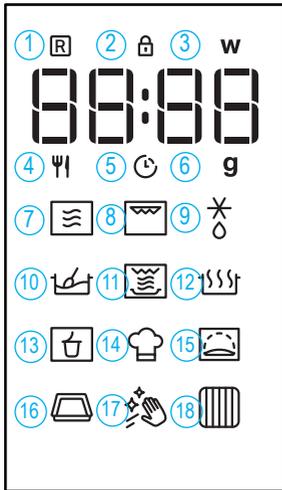
MWF206



- ① Botón Microwave (Microondas)
- ② Botón Defrost (Descongelar)
- ③ Botón Yogurt (Yogur)
- ④ Botón Auto Cook (Cocción automática)
- ⑤ Botón -/+
- ⑥ Botón Stop (Detener)
- ⑦ Botón Jet start (Inicio rápido)
- ⑧ Función Eco Standby (Modo de espera ecológico) (Pulse el botón -/+ simultáneamente)
- ⑨ Botón Auto clean (Limpieza automática). Configuración del reloj: press for 3 seconds (mantenga pulsado durante 3 segundos).
- ⑩ Botón Soft/Melt (Ablandar/Derretir)
- ⑪ Botón Combi Grill
- ⑫ Botón Grill

- ① Botón Microwave (Microondas)
- ② Botón Defrost (Descongelar)
- ③ Botón Soft/Melt (Ablandar/Derretir)
- ④ Botón Auto Cook (Cocción automática)
- ⑤ Botón -/+
- ⑥ Botón Stop (Detener)
- ⑦ Botón Jet Start (Inicio rápido)
- ⑧ Función Eco Standby (Modo de espera ecológico) (Pulse el botón -/+ simultáneamente)
- ⑨ Botón Auto Clean (Limpieza automática). Configuración del reloj: press for 3 seconds (mantenga pulsado durante 3 segundos).
- ⑩ Botón Combi Grill
- ⑪ Botón Grill
- ⑫ Botón Crisp (Freír)

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- ① Icono de soporte*
- ② Icono Protección de encendido/Seguridad infantil
- ③ Potencia de microondas (vatios)
- ④ Selección del tipo de alimentos
- ⑤ Selección de tiempo
- ⑥ Peso (gramos)
- ⑦ Icono de microondas
- ⑧ Icono de grill
- ⑨ Icono Descongelar
- ⑩ Icono Ablandar/Derretir
- ⑪ Icono Freír*
- ⑫ Icono Mantener caliente
- ⑬ Icono Yogur
- ⑭ Icono Cocción automática
- ⑮ Icono Fermentar masa
- ⑯ Plato para freír en icono de soporte*
- ⑰ Icono Limpieza automática
- ⑱ Icono de rejilla de grill

* Este icono no está disponible en algunos modelos. Verifique el panel de mandos de su microondas en la página anterior.



MODO DE ESPERA

- * Si después de 1 minuto tras conectar el microondas a la corriente no se ha realizado ninguna operación, el electrodoméstico entrará automáticamente en Modo de espera.
- * En el uso cotidiano, el microondas entrará automáticamente en Modo de espera si la puerta está cerrada y no se ha utilizado el dispositivo durante 5 minutos.
- * Para salir del Modo en espera, simplemente abra la puerta.



MODO ECO STANDBY (MODO DE ESPERA ECOLÓGICO)

- * El modo ecológico reduce el uso de energía en modo de espera.
- * Pulse los botones +/- simultáneamente para activar el modo Eco Standby. La pantalla mostrará Eco y se minimizará el uso de la alimentación.
- * Vuelva a pulsar el botón +/- simultáneamente para salir de este modo.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/SEGURIDAD INFANTIL

- * Esta función de seguridad automática se activa transcurridos 6 minutos de la última interacción con el horno microondas, cuando el producto no se está utilizando. (Tenga en cuenta que la función de seguridad automática se activa transcurridos 3 minutos después de que el ciclo de cocinado haya finalizado).
- * Cuando la Protección de encendido / Seguridad infantil es activa, el icono dedicado se muestra en pantalla y no es posible utilizar el Panel de control. Abra y cierre la puerta para desbloquear el Panel de control.



PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Para detener el proceso de cocinado:

Si desea comprobar, dar la vuelta o remover la comida, así como añadir alimentos, puede interrumpir el proceso de cocinado abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 5 minutos.

Para continuar cocinando:

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

Si no desea continuar cocinando, puede:

Pulse el botón Stop (Detener), retire la comida y cierre la puerta.

Cuando finalice de cocinar:

La pantalla mostrará el texto „End“ (Fin). Se escuchará un pitido una vez cada minuto durante 2 minutos. Este es un comportamiento normal pensado para el enfriamiento del producto. Si no hay ninguna interacción con el horno durante un minuto, el Bloqueo de Protección para Niños será activado. Después del ciclo de cocinado, antes de abrir la puerta, el ventilador y la lámpara interna seguirán funcionando durante 2 minutos. Si lo desea, simplemente pulse el botón Stop (Detener) o abra la puerta para interrumpir la señal de aviso y cancelar el tiempo de enfriado.

Reducir o detener el ciclo de enfriado 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 el cocinado. En estos casos, el horno hará una pausa en el cocinado y le pedirá realizar la acción necesaria.

Cuando se le solicite, deberá:

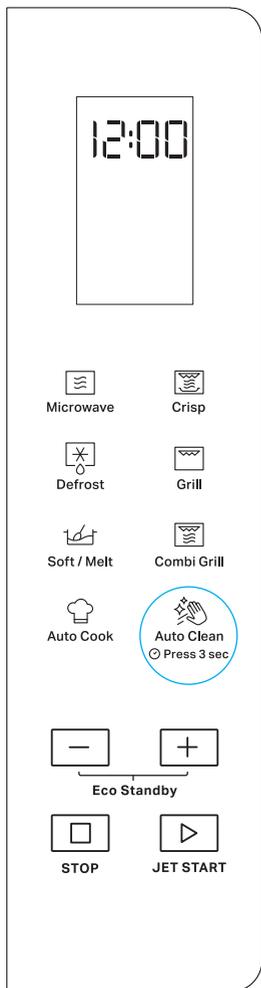
- * Abrir la puerta.
- * Remover o darle la vuelta al alimento (según sea la acción solicitada).
- * Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para reiniciar el proceso.

Notas:

- * Si la puerta no se abre a los 2 minutos desde que se solicite remover o dar vueltas a los alimentos, el horno microondas continuará el proceso de cocinado (en este caso, es posible que el resultado final no sea óptimo).
- * Si la puerta no se abre en el plazo de 2 minutos desde la solicitud de añadir alimentos, el horno microondas pasará al modo de espera.



RELOJ



Para ajustar el Clock (reloj) del aparato:

- 1 Pulse sin soltar el botón Auto clean (Limpieza automática) durante 3 segundos para entrar en el modo de configuración del reloj.
- 2 Pulse el botón +/- para establecer la hora. El ajuste puede establecerse entre 00:00 y 23:59.
- 3 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar la elección. Los minutos comenzarán a parpadear.
- 4 Pulse el botón +/- para ajustar los minutos.
- 5 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Reloj establecido.

! NOTA:

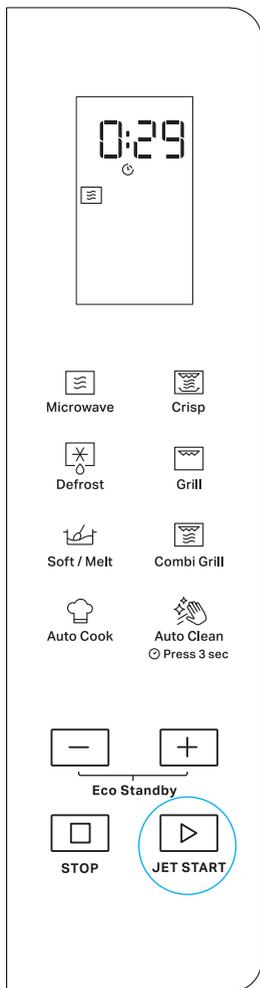
La primera vez que el aparato se conecte, o después de un fallo en el suministro de energía, el producto entrará automáticamente en el modo de configuración del reloj. Siga el procedimiento anterior empezando por el paso 2.

i Consejos y sugerencias:

- Si el reloj no se ha configurado después de conectarse, la pantalla 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 microondas saldrá del modo de configuración y la configuración no será válida, la pantalla mostrará "12:00".



JET START (INICIO RÁPIDO)



Esta función permite iniciar rápidamente el horno. Se recomienda para recalentar rápidamente alimentos líquidos.

- 1 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido).

! NOTA:

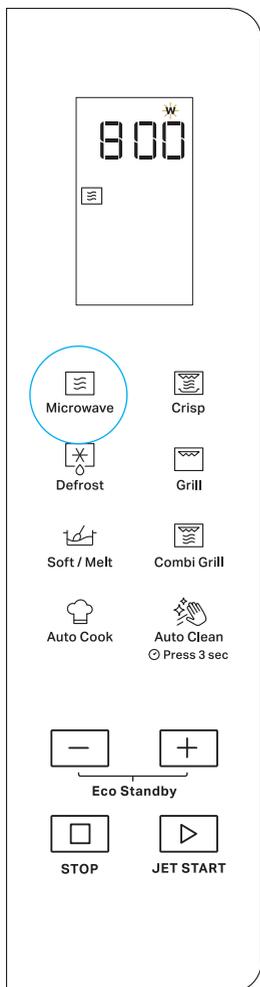
Cuando se presiona el botón Jet Start (Inicio rápido), la función Microwave (Microondas) se iniciará a la potencia máxima (800 W) durante 30 segundos.

Consejos y sugerencias:

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



MICROWAVE (MICROONDAS)



La función Microwave (Microondas) permite cocinar rápidamente o recalentar alimentos y bebidas. El tiempo de cocción máximo es de 90 minutos.

- 1 Presione el botón Microwave (Microondas). Se mostrará en la pantalla el nivel de potencia pre-determinado (800 W) y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- 2 Presione el botón +/- para ajustar el nivel de potencia y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar.
- 3 La pantalla mostrará el tiempo de cocción pre-determinado (30 segundos). Pulse el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción.
- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocción.

Microondas - Selección de potencia

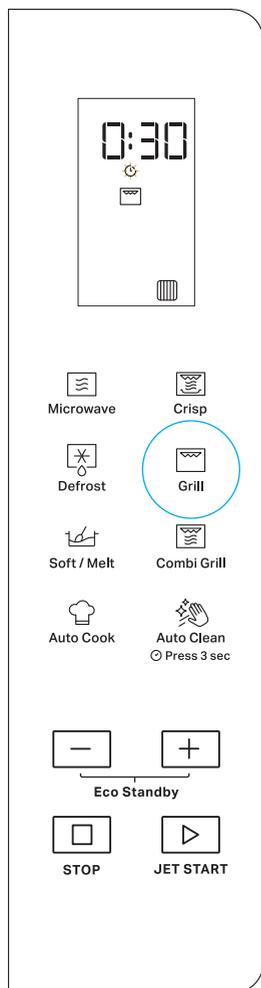
! NOTA:

Si necesita cambiar la potencia, vuelva a pulsar el botón Microwave (Microondas) y podrá seleccionar el nivel de potencia deseado en la tabla que aparece.

| Potencia del microondas | Uso recomendado: |
|-------------------------|---|
| 90 W | Ablandar helado, mantequilla y quesos y mantener los alimentos calientes. |
| 160 W | Descongelación. |
| 350 W | Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla. |
| 500 W | Cocción más delicada de salsas de alto valor en proteínas, quesos, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos. |
| 650 W | Cocción de pescado, carne, verduras y comidas emplatadas. |
| 800 W | 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. |



GRILL



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

La función Grill permite dorar alimentos como tostadas, sándwiches, croquetas de patatas, salchichas y verduras.

Accesorio dedicado:



Rejilla

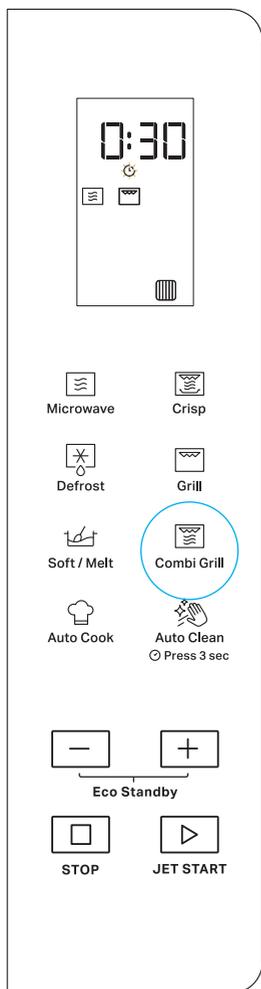
- 1 Presione el botón Grill.
- 2 Pulse el botón -/+ para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos como tostadas, filetes y salchichas en la rejilla.
- Asegúrese de que los utensilios empleados son resistentes al calor antes de utilizarlos con esta función.
- No emplee utensilios plásticos con el gratinador. Se derretirán. Los objetos de madera o cartón tampoco son adecuados.
- Tenga mucho cuidado y no toque el área superior bajo el grill.
- Es posible cambiar el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado. Para cambiar el tiempo de duración, pulse el botón -/+ o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de duración 30 segundos.



COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBINADO MICROONDAS + GRILL)



Esta función combina el Microwave (Microondas) y el calentamiento del grill, lo que le permite gratinar en menos tiempo.

- 1 Presione el botón Combi (Combinado).
- 2 Pulse el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción.
- 3 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para empezar.

! NOTA:

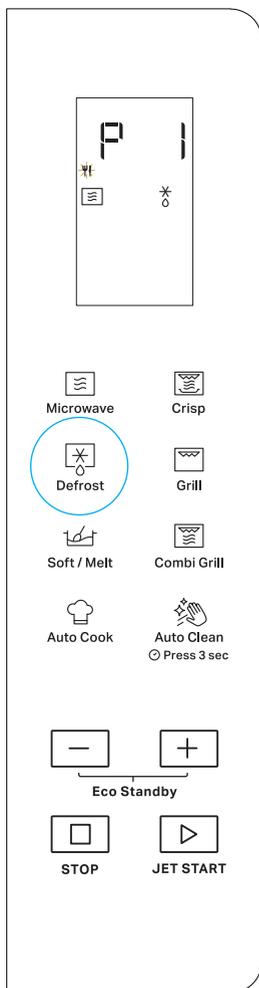
- * Una vez que se ha iniciado el proceso de cocción, pulse el botón +/- o pulse el botón JET START (Inicio rápido) varias veces para aumentar el tiempo de cocción.
- * No utilice la rejilla con la función Combi (Combinado) (Microondas + Grill).

i Consejos y sugerencias:

- 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 bajo el grill.
- Es posible cambiar el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocinado se haya iniciado.



DEFROST (DESCONGELACIÓN) MANUAL

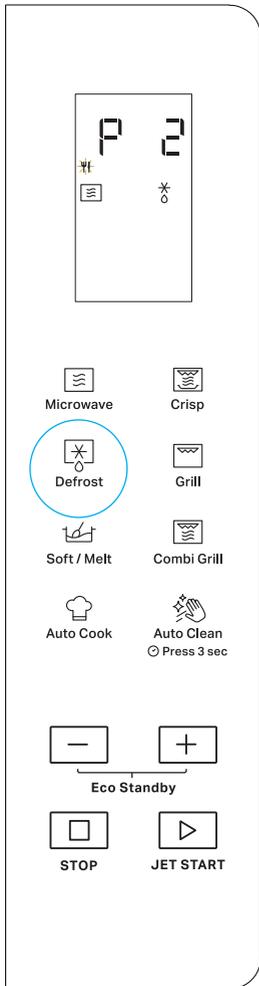


Esta función le permite descongelar los alimentos rápidamente según sus necesidades.

- 1 Presione el botón Defrost (Descongelar).
- 2 “P1” aparece en la pantalla. Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar.
- 3 Pulse el botón +/- para configurar el tiempo de cocción.
- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.



DEFROST MENU (MENÚ DESCONGELAR)



Esta función permite descongelar comida automáticamente, como la carne, el pollo, el pescado, las verduras y el pan.

- 1 Presione el botón Defrost (Descongelar).
- 2 Pulse el botón +/- para establecer la categoría de alimentos (P2-P6 para el modelo MWF 203, P2-P7 para el modelo MWF 206), después pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar.
- 3 La pantalla mostrará el valor de peso predeterminado. Pulse el botón +/- para ajustar el valor de peso.
- 4 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

! NOTA:

Al elegir P7 Crisp Bread Defrost (Descongelar pan crujiente), utilice siempre el plato para freír y el asa para freír como accesorios de cocinado. Consulte la página 7 para ver los detalles sobre el uso de los accesorios mencionados anteriormente.

i Consejos y sugerencias:

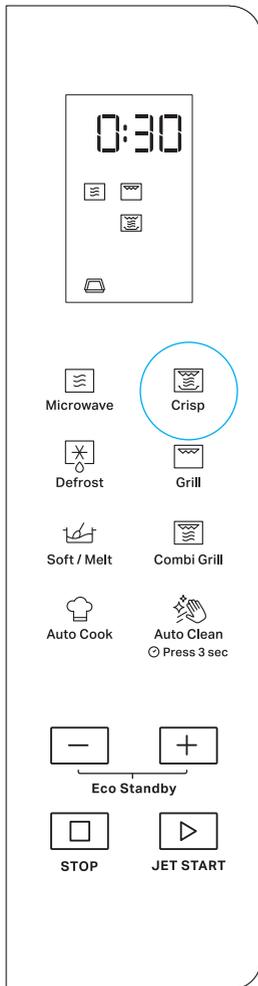
- Si la temperatura de los alimentos es superior a la del congelador (-18 °C), elija un peso inferior al real.
- Si la temperatura de los alimentos es inferior a la del congelador (-18 °C), elija un peso superior al real.
- Separe las porciones a medida que vayan descongelándose. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.
- El tiempo de reposo después de descongelar siempre mejora el resultado dado que, partir de entonces, la temperatura se distribuirá uniformemente por todo el alimento.

Guía de la función Defrost (Descongelar):

| Tipo de alimento | | Peso | Consejos |
|---|---|---------------------|--|
| MWF 203 | MWF 206 | | |
| P1  Descongelación manual | P1  Descongelación manual | Establecer duración | Elija descongelación manual para seleccionar su propio tiempo de descongelación. |
| P2  Carne | P2  Carne | 100-1500 g /50g | Carne picada, chuletas, filetes o estofados. Después de la cocción, le recomendamos que deje que la carne repose durante un mínimo de 5 minutos para obtener mejores resultados. |
| P3  Aves | P3  Aves | 100-1500 g /50g | Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, le recomendamos que deje reposar el alimento de 5 a 10 minutos. |
| P4  Pescado | P4  Pescado | 100-1500 g /50g | Pescado entero o en filetes. Después de la cocción, le recomendamos que deje que los alimentos reposen durante un mínimo de 5 minutos para obtener mejores resultados. |
| P5  Verduras | P5  Verduras | 100-1200 g /50g | Verduras cortadas grandes, medianas y pequeñas. Antes de servir, deje que el alimento repose durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados. |
| P6  Pan | P6  Pan | 50-500 g /50g | Panecillos congelados, baguettes y croissants. Deje que los alimentos reposen durante 5 minutos para obtener mejores resultados. |
| / | P7  Descongelar pan crujiente | 50-300g /50g | Descongele y recaliente pan congelado, panecillos, croissants, barras, baguettes y pasteles para obtener un resultado crujiente y dorado. |



CRISP (FREÍR) (SOLO DISPONIBLE EN EL MODELO MWF 206)

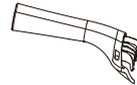


Esta función exclusiva de Whirlpool permite resultados perfectamente dorados en las superficies superior e inferior del alimento. Cuando cocine con la función Microwave (Microondas) y la función Grill, el plato para freír alcanzará rápidamente la temperatura adecuada haciendo que cada alimento esté crujiente y dorado.



Plato Crisp

Accesorio dedicado:



Mango Crisp

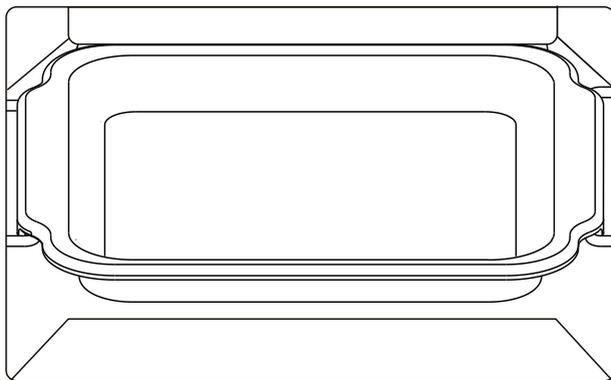
- 1 Coloque la comida en el plato para freír y coloque el plato crisp en el soporte.
- 2 Presione el botón Crisp (Freír).
- 3 Pulse el botón +/- para configurar el tiempo de cocción.
- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

Consejos y sugerencias:

Utilice esta función para calentar y cocinar pizzas, quiches y pasteles. También sirve para freír bacon y huevos, salchichas, patatas, hamburguesas, nuggets de pollo, alitas de pollo, gambas y frutos secos, etc. con o sin aceite.

USO DEL PLATO CRISP: INFORMACIÓN IMPORTANTE

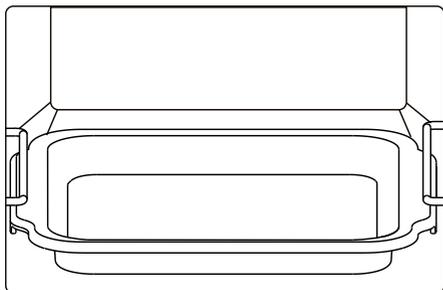
COLOQUE SIEMPRE EL PLATO CRISP EN EL SOPORTE LATERAL.



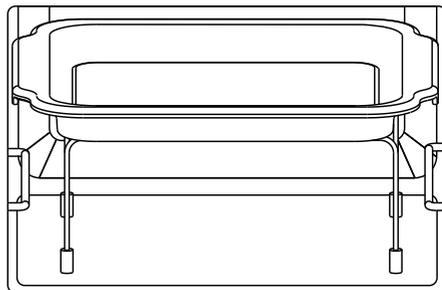
OK



NUNCA



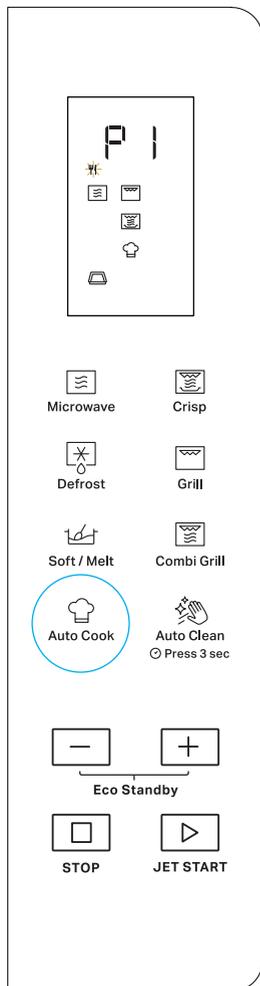
NO COLOQUE EL PLATO CRISP DIRECTAMENTE EN FONDO DE LA CAVIDAD.



NO COLOQUE EL PLATO CRISP EN LA REJILLA.



MENÚ AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA)



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

- 1 Presione el botón Auto Cook (Cocción automática).
- 2 Pulse el botón +/- para seleccionar la receta que desee (consulte la tabla siguiente).
- 3 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar la receta y pulse el botón +/- para seleccionar el peso cuando la receta lo permita.
- 4 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la función.

! NOTA:

En función de la receta seleccionada, después de cierto tiempo la pantalla podría pedirle que dé vueltas al alimento o lo remueva. Consulte el capítulo “Añadir/eliminar/darle la vuelta al alimento” en la página 12.

! NOTA:

El procedimiento de PRECALENTADO puede iniciarse una vez que se introduzca el plato para freír en la cavidad.

! NOTA:

La pantalla mostrará “PRE- HEAT”(PRECALENTADO) (durante 2 min 30 s) y el horno precalentará el plato para freír. Cuando se alcance la temperatura, un mensaje “Add Food”(Añada los) le informará de que puede añadir su comida. El procedimiento de precalentado solo se usa en algunas recetas.

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (Para el modelo MWF 203)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|---|------------------|------------------|---|--|
| P1  Carne boloñesa | Temperatura amb. | 1 receta (700g) | 300g de carne de vacuno picada 340g de salsa de tomate 4 cucharadas grandes de aceite de oliva ½ cucharadita de albahaca seca 1 pastilla de caldo Una pizca de sal | En una cazuela de Pyrex con tapa, disuelva las pastillas de caldo en aceite de oliva para formar una mezcla. Agregue los ingredientes restantes y mézclelo bien. Cubra el plato con la tapa. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando se le avise, retire el plato del microondas y remueva bien. Después, vuelva a colocarlo en el horno microondas. Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar el ciclo de cocción. |
| P2  Pastel de carne | Temperatura amb. | 1 receta (1200g) | 800g de carne picada 2 rebanadas de pan 4 cucharadas grandes de salsa de tomate 1 huevo batido 50 g de mozzarella rallada 1 cebolla pequeña 8 aceitunas verdes cortadas 4 cucharadas grandes de salsa Worcestershire 2 cucharadas grandes de perejil picado Ajo, orégano, sal y pimienta para que sepa mejor | Ralle el pan, la cebolla, el ajo y el perejil. Mezcle la carne con juegos y especias. Agregue la mezcla a un molde engrasado, rellenando bien los bordes y los laterales. Extienda la salsa de tomate y el queso uniformemente sobre la parte superior y cubra con film. Pulse varias veces el botón Auto Cook (Cocción automática) para seleccionar la receta deseada, después presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar el ciclo de cocción. |
| P3  Salmón con verduras | Temperatura amb. | 1 receta (1200g) | 800g de salmón cortado en trozos de 3 cm 150g de tomates cherry, partidos por la mitad 100g de brócoli 100g de coliflor 20 g de puero 2 cucharadas grandes de aceite de oliva virgen extra Zumo de 1 limón Sal y pimienta | En un plato apto para microondas, condimente el salmón y las verduras con sal, pimienta, aceite de oliva y limón. Tape el plato, dejando una abertura para permitir que el vapor se escape. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, quite la tapa con cuidado para permitir que el vapor escape del plato. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (Para el modelo MWF 203)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|--|------------------|-----------------|--|--|
| P4  | Temperatura amb. | 1 receta (700g) | 200g de patatas cortadas en cubos 100g de brócoli 1 tomate maduro cortado en cubitos 200ml de agua Sal, pimienta y queso parmesano rallado | En un plato apto para microondas, mezcle todos los ingredientes, excepto el queso. Tape el plato, dejando una abertura para permitir que el vapor se escape. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, bata todos los ingredientes en una licuadora y sirva mientras todavía está caliente con queso parmesano encima. |
| P5  | Temperatura amb. | 1 receta (450g) | 350 g de su verdura favorita, cortada en cubos pequeños 100 ml de agua a temperatura ambiente 1 cucharada grande de aceite de oliva 1 cucharada grande de sal Ajo cortado por la mitad | En un plato apto para microondas, agregue todos los ingredientes y mézclelos. Ciérrelo y póngalo en el microondas. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, quite el plato usando guantes resistentes al calor y teniendo cuidado con el vapor. Quite el ajo antes de servir (si lo desea). |
| P6  | Temperatura amb. | 1 receta (650g) | 2 patatas de tamaño medio 4 cucharadas grandes de mantequilla 100g de queso rallado (el que prefiera) Sal, pimienta y queso para esparcir | Lave y seque las patatas y pinchelas con un tenedor. Coloque las patatas en un plato apto para microondas. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando la interfaz del usuario se lo pida, dé la vuelta a las patatas (tenga cuidado, ya que las patatas estarán calientes). Al final del ciclo de cocción, deje que las patatas se enfríen y, a continuación, córtelas por la mitad y separe la patata de la cáscara, colocando esta a un lado para su uso posterior. Amase la patata para formar un puré y mezcle con los ingredientes restantes. Rellene las cáscaras de la patata con la mezcla, esparza queso por la parte superior y colóquelo en el horno microondas durante 2 minutos a 800 W para que se funda. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (Para el modelo MWF 203)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|--|------------------|--------------------|--|--|
| P7  Arroz | Temperatura amb. | 1 receta (720g) | 1 taza de arroz blanco vaporizado (180 g) 3 tazas de agua (540 ml) a temperatura ambiente 1 cucharada grande de sal 1 cucharada grande de aceite de oliva | En un plato apto para microondas con los bordes altos (10 cm aproximadamente), combine todos los ingredientes. Coloque el plato sin tapar en el microondas. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, quite el recipiente del microondas utilizando guantes resistentes al calor. Si queda agua en el plato, mézclalo enérgicamente y, a continuación, tápelolo durante 2 minutos antes de servir. |
| P8  Palomitas | Temperatura amb. | 1 receta (100 g) | Esta función es adecuada para la preparación de bolsas de palomitas de 100 g. | Coloque el paquete de palomitas en el centro del interior. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). |
| P9  Huevos revueltos | Fresco (crudo) | 1-4 | 15 ml de agua para 1 huevo | Bata los huevos y añada la cantidad adecuada de agua, mezcle bien y cubra el vaso medidor con film de plástico. |
| P10  Salsa caliente de dulce de azúcar | Fresco (crudo) | 4 porciones (300g) | 50 g de mantequilla 100 g de chocolate negro 100 g de azúcar 1 cucharada de cacao en polvo 80 ml de crema 1 cucharadita de extracto de vainilla | Mezcle 50 g de mantequilla y 100 g de chocolate negro cortado en un bol apto para microondas. Seleccione el programa de cocinado y siga las indicaciones. Cuando se le indique, añada 100 g de azúcar, 1 cucharada de cacao en polvo, 80 ml de crema y 1 cucharadita de extracto de vainilla y mezcle bien. Vuelva a introducirlo en el microondas y pulse el botón de inicio para seguir cocinando. Con cuidado, retire la salsa del microondas y remueva bien. Déjela reposar durante 2 minutos. Sírvala con helado o su postre favorito. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (Para el modelo MWF 203)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|--|------------------|---------------|---|--|
| P11  Bruschetta | Temperatura amb. | 1 receta | 2 rebanadas de pan italiano de aproximadamente 1,5 cm de grosor 30ml de aceite de oliva extravirgen 10 tomates cherry pelados y cortados en cubitos 3 cucharadas grandes de albahaca fresca picada Sal, pimienta y ajo Mozzarella cortada en cubitos | Coloque las rebanadas de pan en la parrilla. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando se le pida, quite la rejilla y dé la vuelta al pan con cuidado. A continuación, vuelva a colocarla en el microondas y presione el botón Inicio rápido. Mientras tanto, condimente los tomates con la sal, pimienta negra y aceite de oliva. Al final del ciclo de cocción, quite el pan del horno microondas; frote los dientes de ajo en el pan, coloque los tomates y la albahaca en la parte superior y sirva inmediatamente con la mozzarella cortada en cubitos. |
| P12  Salchichas | Fresco (crudo). | 100-400/100 g | Salchichas | Pinche la piel de las salchichas con un cuchillo, colóquelas en el centro de la rejilla y déles la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. |
| P13  Tostadas | Temperatura amb. | 40g | Tostadas | Coloque la tostada en el centro de la rejilla y déles la vuelta cuando se lo indique el horno microondas. |
| P14  Mantener caliente | | | 300-1200 g de arroz 200-400 g de pizza | Coloque la comida en el microondas. Pulse varias veces el botón Auto Cook (Cocción automática) para seleccionar la receta deseada. Pulse el botón +/- para seleccionar el tiempo adecuado. Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). |
| P15  Aumentar masa | Temperatura amb. | 250-500 g | 6 g de levadura 200 ml de agua 2 ml de sal 2 cucharadas grandes de aceite 300 g de harina | Añada agua caliente (a 37 °C) directamente en el tazón para mezclar y disuelva la levadura en el agua. Añada harina, aceite y sal al agua. Amase bien con ganchos de amasar hasta que se forme una masa (lleva unos 5 minutos). Introduzca 200 ml de agua en un recipiente. Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad. Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando el microondas se lo indique, abra la puerta, retire el recipiente y coloque la masa en el centro de la cavidad. Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar. No abra la puerta antes de que termine el tiempo. El recipiente debe poder contener al menos el triple del volumen de la masa. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (para el modelo MWF206)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|---|------------------|------------------|---|--|
| P1  Nuggets de pollo | Congelado | 200g-450g/50g | Nuggets de pollo | Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno microondas se lo indique. |
| P2  Patatas fritas | Congelado | 150g-300g/50g | Patatas fritas | No apta para patatas fritas congeladas con piel. Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno microondas se lo indique. |
| P3  Pizza con masa fina congelada | Congelado | 100g-200g/100 g | Pizza con masa fina congelada y cortada | Retire el paquete, ponga la comida en el plato para freír. |
| P4  Quiche | Temperatura amb. | 1 homada (850 g) | 400 g de hojaldre frío 4 huevos 150 ml de crema fresca 100 g de bacón en dados 130 g (3½ dl) de queso rallado (Gruyere o similar) Pimienta negra y nuez moscada molida | Coloque un papel para horno en el fondo del plato y cubra el plato para freír con el hojaldre. Bata los huevos con la crema fresca y añada el queso y el bacón. Aderece con pimienta y nuez moscada. Rellene la masa con el relleno. Cocine la quiche hasta que la parte de arriba esté dorada. |
| P5  Empanados de pescado/Palos de pescado | Congelado | 200g-450g/50g | Empanados de pescado/Palos de pescado | Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno microondas se lo indique. |
| P6  Alitas de pollo | Fresco (crudo) | 200g-650g/50g | Alitas de pollo | Aderece las alitas de pollo. Engrase el plato para freír. Añada las alitas una vez precalentado el plato para freír y deles la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (para el modelo MWP206)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|---|------------------|------------------|--|---|
| P7  Tarta crocante | Fresco (crudo) | 350 g | 30 g de margarina 2 huevos 95 g de azúcar 95 g de harina de trigo 5 g de levadura química 56 ml de leche (3 % de grasa) Margarina y pan rallado "ligero" para el plato para freír. | Coloque la margarina en un bol de cristal pequeño y cúbrala. Derrítala en el microondas a potencia media-baja. Bata los huevos y el azúcar con rapidez durante 2 minutos. Mezcle con la margarina derretida, la harina y la levadura química. Por último, añada la leche y mézclelo todo lentamente hasta que se esté completamente mezclado. Engrase el plato para freír y esparza pan rallado Añada la masa al plato para freír. Cocine la tarta hasta que la parte de arriba esté dorada. |
| P8  Frutos secos | Temperatura amb. | 100g-200g/50g | Frutos secos | Remueva la comida cuando el horno microondas se lo indique. |
| P9  Gambas | Fresco (crudo) | 150g-300g/50g | Gambas | Use gambas grandes. Engrase ligeramente el plato para freír. Añada los alimentos cuando el plato para freír esté precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno microondas se lo indique. |
| P10  Carne boloñesa | Temperatura amb. | 1 receta (700 g) | 300g de carne de vacuno picada 340g de salsa de tomate 4 cucharadas grandes de aceite de oliva ½ cucharadita de albahaca seca 1 pastilla de caldo una pizza de sal | En una cazuela de Pyrex con tapa, disuelva la pastilla de caldo en aceite de oliva para formar una pasta. Agregue los ingredientes restantes y mézclelo bien. Cubra el plato con la tapa. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando la interfaz de usuario se lo pida, quite el plato del horno microondas y remueva bien. A continuación, vuelva a colocarlo en el microondas. Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar el ciclo de cocción. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (para el modelo MWF206)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|--|------------------|-------------------|---|---|
| P11  Pastel de carne | Temperatura amb. | 1 receta (1200g) | 800g de carne picada 2 rebanadas de pan 4 cucharadas grandes de salsa de tomate 1 huevo batido 50 g de mozzarella rallada 1 cebolla pequeña 8 aceitunas verdes cortadas 4 cucharadas grandes de salsa Worcestershire 2 cucharadas grandes de perejil picado Ajo, orégano, sal y pimienta para que sepa mejor | Ralle el pan, la cebolla, el ajo y el perejil. Mezcle la carne con el huevo y las especias. Agregue la mezcla a un molde engrasado, rellenando bien los bordes y los laterales. Extienda la salsa de tomate y el queso uniformemente sobre la parte superior y cubra con film. Pulse varias veces el botón Auto Cook (Cocción automática) para seleccionar la receta deseada, después presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar el ciclo de cocción. |
| P12  Salmón con verduras | Temperatura amb. | 1 receta (1200 g) | 800g de salmón cortado en trozos de 3 cm 150g de tomates cherry, partidos por la mitad 100g de brócoli 100g de coliflor 20 g de puerro 2 cucharadas grandes de aceite de oliva virgen extra Zumo de limón Sal y pimienta | En un plato apto para microondas, condimente el salmón y las verduras con sal, pimienta, aceite de oliva y limón. Tape el plato, dejando una abertura para permitir que el vapor se escape. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, quite la tapa con cuidado para permitir que el vapor escape del plato. |
| P13  Sopa de verduras | Temperatura amb. | 1 receta (700g) | 200g de patatas cortadas en cubos 100g de brócoli 1 tomate maduro cortado en cubitos 200ml de agua Sal, pimienta y queso parmesano rallado | En un plato apto para microondas, mezcle todos los ingredientes, excepto el queso. Tape el plato, dejando una abertura para permitir que el vapor se escape. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, bata todos los ingredientes en una licuadora y sirva mientras todavía está caliente con queso parmesano encima. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (para el modelo MWF206)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|---|--------------------------------------|---|---|--|
| P14  Verduras | Temperatura amb. 1 receta (450g) | 350 g de su verdura favorita, cortada en cubo s pequeños 100 ml de agua a temperatura ambiente 1 cucharada grande de aceite de oliva 1 cucharada grande de sal Ajo cortado por la mitad | En un plato apto para microondas, agregue todos los ingredientes y mézclelos. Ciérrelo y póngalo en el microondas. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (inicio rápido). Al final del ciclo de cocción, quite el plato usando guantes resistentes al calor y teniendo cuidado con el vapor. Quite al ajo antes de servir (si lo desea). | Lave y seque las patatas con un tenedor. Coloque las patatas en un plato apto para microondas. Pulse el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada. Después, pulse el botón Jet Start (inicio rápido). Cuando se le indique, dé la vuelta a las patatas con cuidado, ya que estarán calientes. Cuando finalice el ciclo de cocción, deje que las patatas se enfrién, córtelas por la mitad y quiteles la piel colocando esta a un lado para su uso posterior. Amase la patata para formar un puré y mezcle con los ingredientes restantes. Rellene las cáscaras de la patata con la mezcla, esparza queso por la parte superior y colóquelo en el horno microondas durante 2 minutos a 800 W para que se funda. |
| P15  Patatas asadas | Temperatura amb. 1 receta (650 g) | 2 patatas de tamaño medio 4 cucharadas grandes de mantequilla 100g de queso rallado (el que prefiere) Sal, pimienta y queso para esparcir | 1 taza de arroz blanco vaporizado (180 g) 3 tazas de agua (540 ml) a temperatura ambiente 1 cucharadita de sal 1 cucharada grande de aceite de oliva | Coloque el paquete de palomitas en el centro del interior. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (inicio rápido). |
| P16  Arroz | Temperatura amb. 1 receta (720g) | Esta función es adecuada para la preparación de bolsas de palomitas de 100 g. | Bata los huevos y añada la cantidad adecuada de agua, mezcle bien y cubra el vaso medidor con film de plástico. | En un plato apto para microondas con los bordes altos (10 cm aproximadamente), combine todos los ingredientes. Coloque el plato sin tapar en el microondas. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (inicio rápido). Cuando finalice el ciclo de cocción, saque el recipiente del microondas usando guantes resistentes al calor. Si queda agua en el plato, mezcle bien y deje sin cubrir durante 2 min antes de servir. |
| P17  Palomitas | Temperatura amb. 1 receta (100 g) | 1 receta (100 g) | 1 receta (100 g) | Bata los huevos y añada la cantidad adecuada de agua, mezcle bien y cubra el vaso medidor con film de plástico. |
| P18  Huevos revueltos | Fresco (crudo) | 1-4 | 15 ml de agua para 1 huevo | Bata los huevos y añada la cantidad adecuada de agua, mezcle bien y cubra el vaso medidor con film de plástico. |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (para el modelo MWF206)

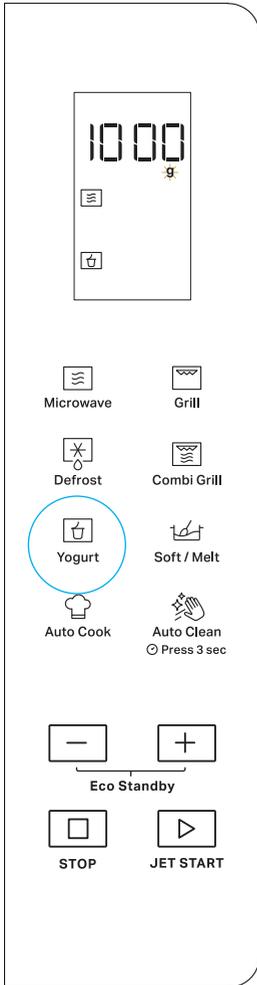
| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|--|------------------|--------------------|---|---|
| P19  Salsa caliente de dulce de azúcar | Fresco (crudo) | 4 porciones (300g) | 50 g de mantequilla 100 g de chocolate negro 100 g de azúcar 1 cucharada de cacao en polvo 80 ml de crema 1 cucharadita de extracto de vainilla | Mezcle 50 g de mantequilla y 100 g de chocolate negro cortado en un bol apto para microondas. Seleccione el programa de cocinado y siga las indicaciones. Cuando se le indique, añada 100 g de azúcar, 1 cucharada de cacao en polvo, 80 ml de crema y 1 cucharadita de extracto de vainilla y mezcle bien. Vuelva a introducirlo en el microondas y pulse el botón de inicio para seguir cocinando. Con cuidado, retire la salsa del microondas y remueva bien. Déjela reposar durante 2 minutos. Sirvala con helado o su postre favorito. |
| P20  Bruschetta | Temperatura amb. | 1 receta | 2 rebanadas de pan italiano de aproximadamente 1,5 cm de grosor 30ml de aceite de oliva extravirgen 10 tomates cherry pelados y cortados en cubitos 3 cucharadas grandes de albahaca fresca picada Sal, pimienta y ajo Mozzarella cortada en cubitos | Coloque las rebanadas de pan en la parrilla. Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) varias veces para seleccionar la receta deseada y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando la interfaz de usuario se lo pida, quite la parrilla y dé la vuelta al pan con cuidado. A continuación, vuelva a colocar la parrilla en el microondas y presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Mientras tanto, condimente los tomates con sal, pimienta negra y aceite de oliva. Al final del ciclo de cocción, quite el pan del microondas, frote los dientes de ajo en el pan, coloque los tomates y la albahaca en la parte superior y sirva inmediatamente con la mozzarella cortada en cubitos. |
| P21  Salchichas | Fresco (crudo) | 100-400 g /100g | Salchichas | Pinche la piel de las salchichas con un cuchillo, colóquelas en el centro de la rejilla y déles la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. |
| P22  Tostadas | Temperatura amb. | 40g | Tostadas | Coloque la tostada en el centro de la rejilla y déles la vuelta cuando se lo indique el horno microondas. |
| P23  Mantener caliente | | | 300-1200 g de arroz 200-400 g de pizza | Coloque la comida en el microondas. Pulse varias veces el botón Auto Cook (Cocción automática) para seleccionar la receta deseada. Pulse el botón +/- para seleccionar el tiempo adecuado. Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). |

Guía de recetas de Auto Cook (Cocción automática): (para el modelo MWF206)

| Tipo de alimento | Estado inicial | Peso | Ingredientes | Procedimiento |
|---|------------------|--------------|---|--|
| P24  Yogur | Temperatura amb. | 1000 g | 1000 ml de leche 15 g de yogur 50 g de azúcar | Utilice agua hirviendo para limpiar el recipiente. Coloque 1000 ml de leche y 15 g de yogur en el recipiente y añada 50 g de azúcar. Cubra el recipiente durante la cocción. No abra la puerta antes de que termine el tiempo. |
| P25  Fermentar masa | Temperatura amb. | 250g - 500 g | 6 g de levadura 200 ml de agua 2 ml de sal 2 cucharadas grandes de aceite 300 g de harina | Añada agua caliente (a 37 °C) directamente en el tazón para mezclar y disuelva la levadura en el agua. Añada harina, aceite y sal al agua. Amase bien con ganchos de amasar hasta que se forme una masa (lleva unos 5 minutos). Introduzca 200 ml de agua en un recipiente. Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad. Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Cuando el microondas se lo indique, abra la puerta, retire el recipiente y coloque la masa en el centro de la cavidad. Cierre la puerta y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar. No abra la puerta antes de que termine el tiempo. El recipiente debe poder contener al menos el triple del volumen de la masa. |



YOGURT (YOGUR) (SOLO DISPONIBLE EN EL MODELO MWF203)



Esta función le permite obtener un yogur natural y saludable.

Preparación para hacer yogur:

- 1 Utilice agua hirviendo para limpiar el recipiente.
- 2 Vierta 1000 ml de leche y 15 g de yogur en el recipiente. Después, añada 50 g de azúcar y mezcle bien. Cubra el recipiente con film de plástico.

Empiece a hacer yogur:

- 1 Presione el botón Yogurt (Yogur).
- 2 Coloque la comida preparada en el centro de la cavidad.
- 3 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para empezar.

! NOTA:

No abra la puerta antes de que termine el tiempo.

Consejos y sugerencias:

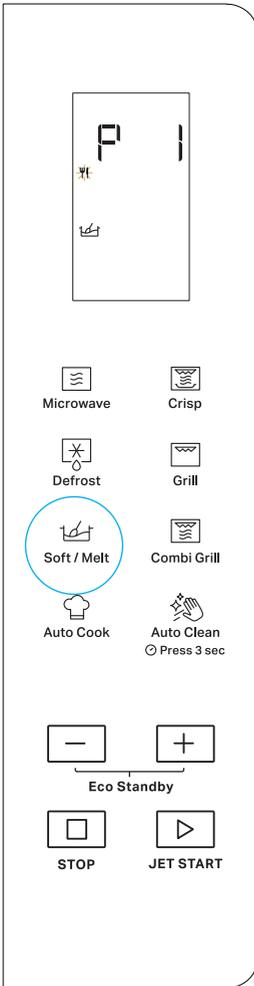
- Esta receta requiere 5 h 15 min.
- Si añade 15 g de yogur a la leche para fermentar el yogur, obtendrá un resultado mejor.
- Si coloca el yogur a 4°C en el frigorífico durante 12 h después del ciclo de cocción, obtendrá un resultado mejor.
- Puede añadir frutas, verduras, zumos, etc. al yogur para hacerlo a su gusto.



SOFT AND MELT (ABLANDAR Y DERRETIR)

Esta función permite derretir y ablandar rápidamente mantequilla, helado, zumo congelado, etc.

- 1 Pulse el botón Soft & Melt (Ablandar & Derretir).
- 2 Presione el botón -/+ para seleccionar la categoría de alimentos y presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar.
- 3 Pulse el botón -/+ para establecer el valor de peso y pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo.

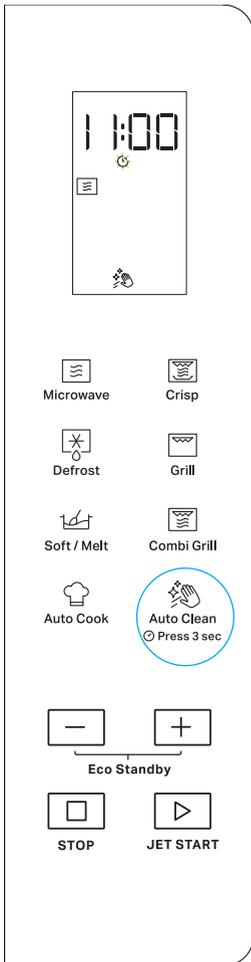


Guía de recetas de Soft/Melt (Ablandar/Derretir):

| Tipo de alimento | | Estado inicial | Peso | Consejos |
|---|-------------------------|----------------------|-----------------|---|
| P1  | Ablandar Mantequilla | Refrigerador | 50g-500g/50g | Colocar en un plato apto para microondas. |
| P2  | Ablandar Helado | Congelado | 100-1000 g/50 g | Colocar el recipiente de helado en el centro de la cavidad. |
| P3  | Ablandar Queso de untar | Refrigerador | 50g-500g/50g | Colocar en un plato apto para microondas. |
| P4  | Derretir Mantequilla | Refrigerador | 50g-500g/50g | Colocar en un plato apto para microondas. |
| P5  | Derretir Chocolate | Temperatura ambiente | 100-500/50 g | Colocar en un plato apto para microondas. |
| P6  | Derretir Queso | Refrigerador | 50g-500g/50g | Colocar en un plato apto para microondas. |
| P7  | Derretir Esponjitas | Temperatura ambiente | 100-250g /50g | Colocar en un plato apto para microondas. El plato debe poder contener al menos el doble del volumen de las esponjitas, ya que estas se expanden durante el cocinado. |



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 250ml 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 de la cavidad.

Para iniciar el ciclo:

- 1 Presione el botón Auto Clean (Limpieza automática). La duración del ciclo de limpieza se mostrará en la pantalla.
- 2 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la función.

Cuando finalice el ciclo:

- 1 Presione el botón Stop (Detener).
- 2 Quite el recipiente.
- 3 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 17-20 cm 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, añada 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 tiene el marcado CE en conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). 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.



Conforme a IEC 60705:2010-04 e IEC 60350-1:2011-12

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

| Probar | Cantidad | Nivel de potencia | Tiempo aproximado |
|---------------------------------|----------|-------------------|-------------------|
| Crema inglesa (12.3.1) | 750g | 800W | 10-11 min |
| Bizcocho esponjoso (12.3.2) | 475 g | 800W | 7-8 min |
| Pastel de carne (12.3.3) | 900 g | 800W | 12-13 min |
| Descongelar carne picada (13.3) | 500 g | 160W | 12-15 min |
| Patatas gratinadas (12.3.4) | 1100 g | Grill combinado | 30-35 min |

| Probar | Precalentar | Función | Tiempo aproximado |
|-------------------|-------------|---------|-------------------|
| Tostadas (9.1) | - | Grill | 8-9 min |
| Hamburguesa (9.2) | - | Grill | 80-90 min |

Características técnicas

| Descripción de los datos | MWF203 | MWF206 |
|---|-----------------|-----------------|
| Tensión del suministro eléctrico | 220-230 V~50 Hz | 220-230 V~50 Hz |
| Potencia de entrada nominal | 1350 W | 2100 W |
| Potencia del microondas | 1350W | 1350W |
| Grill | 850 W | 850 W |
| Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo) | 303 x 473 x 384 | 303 x 473 x 384 |
| Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo) | 212 x 291 x 321 | 212 x 291 x 321 |

