

eXtra SPACE CRISP

Gebrauchsanweisug	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual de Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	تعليمات وكيفية الاستخدام
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACIÓN

Instalación	3
-------------------	---

SEGURIDAD

Instrucciones de seguridad importantes.....	4
Guía para la localización de averías	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
Protección de encendido/seguridad infantil.....	11
Pausa o interrupción de la cocción.....	11
Añadir / remover / darle la vuelta al alimento	11
Clock (Reloj).....	12

PANEL DE MANDOS

Jet start (Inicio rápido).....	13
Microwave (Microondas)	14
Grill	17
Combi Microwave + Grill (Microondas combinado + grill)	18
Manual Defrost (Descongelación manual)	19
Defrost Menu (Menú descongelación).....	20
Descongelar Pan (Bread defrost menu).....	21
Manual Crisp (Platos Crisp de Forma Manual)	22
Uso De Plato Crisp Información Importante	23
Rice & Pasta (Arroz y pasta)	24
Steam (Vapor)	25
Menú auto Cook (Cocción automática)	27
Silent Mode (Modo silencio)	32
Auto Clean (Limpieza automática)	33

ONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

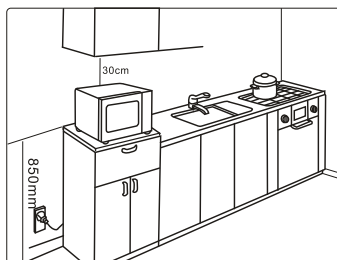
Consejos para la protección del medio ambiente	34
Especificaciones técnicas.....	35

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. Trátelo con cuidado.
- * Compruebe que queda espacio vacío por debajo, por encima y alrededor del horno microondas 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, 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 sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.
- * Tanto una recepción insuficiente de televisión como las interferencias de las ondas de radio son síntomas de que el horno 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

Léelas 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 encuentran 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 LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

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 sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.

ADVERTENCIA:

- * **La asistencia técnica sólo 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;
- * hospederías.

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 a la cocción.
- * 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.

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

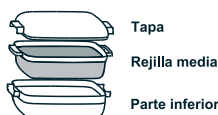
ACCESORIOS

- * 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.
- * Los contenedores metálicos para alimentos y bebidas no son aptos para la cocción en 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)
- * 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 parrilla con las funciones Grill & Combi (Microwave+Grill) (Grill y Microondas combinado + Grill).



Tapa

Rejilla media

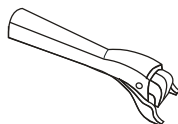
Parte inferior

VAPORERA (solo disponible en el modelo MWF 427)

Si desea cocinar la comida al vapor, utilice la función específica para ello (VAPOR). Coloque la comida en la rejilla media al cocinar alimentos como pescado o verduras. No utilice la rejilla media al cocinar alimentos como pasta, arroz. Coloque siempre la vaporera en la cavidad interna y totalmente plana del electrodoméstico.

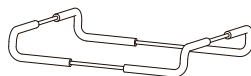
PLATO CRISP

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



MANGO PARA PLATO CRISP

Utilice las Mango para plato crisp para quitar el plato crisp caliente del horno microondas.



REJILLA PARA PLATO CRISP

Utilice la rejilla para plato crisp como soporte siempre que vaya a utilizar el plato crisp.

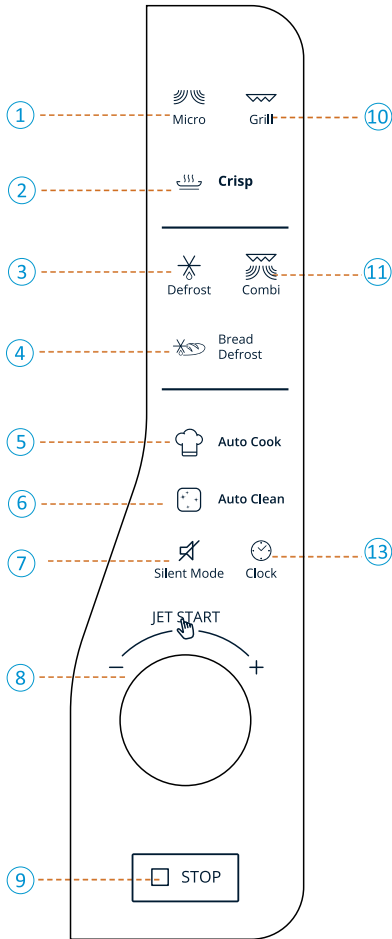
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- * 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 AUTO CLEAN (LIMPIEZA AUTOMÁTICA) en la página 32.
- * 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.

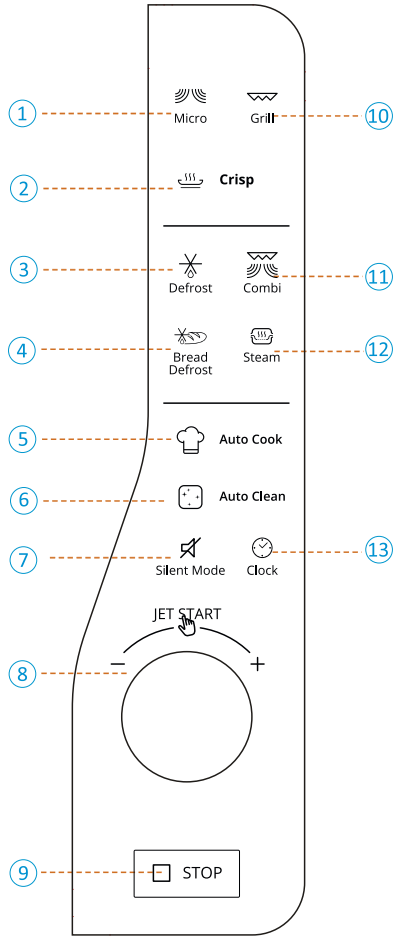
PANEL DE MANDOS

Descripción DEL PANEL DE CONTROL

MWF 426

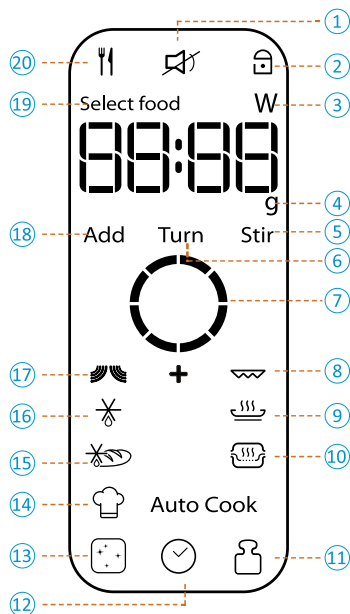


MWF 427



- | | |
|---|--|
| ① Botón Microwave (Microondas) | ⑧ Mando giratorio/Botón Jet Start (Inicio rápido) |
| ② Botón Crisp (Cocción Crisp) | ⑨ Botón Stop (Detener) |
| ③ Botón Defrost Menu (Menú Descongelar) | ⑩ Botón Grill (Grill) |
| ④ Botón Bread Defrost Menu (Menú Descongelar pan) | ⑪ Botón Combi Microwave + Grill (Microondas combinado + Grill) |
| ⑤ Botón de menú Auto Cook (Cocción automática) | ⑫ Botón Steam (Vapor) (solo disponible en el modelo MWF 427) |
| ⑥ Botón Auto Clean (Limpieza automática) | ⑬ Botón Clock (Reloj) |

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- ① Icono Modo silencioso
- ② Icono Protección de encendido/Seguridad infantil
- ③ Potencia de microondas (vatios)
- ④ Peso (gramos)
- ⑤ Indicación Stir (Remover)
- ⑥ Indicación Turn (Girar)
- ⑦ Animación de ciclo de funcionamiento
- ⑧ Icono de grill
- ⑨ Función Crisp
- ⑩ Vapor*
- ⑪ Selección de peso
- ⑫ Selección hora
- ⑬ Limpieza automática
- ⑭ Icono de menú Auto Cook (Cocción automática)
- ⑮ Bread Defrost (Descongelar pan)
- ⑯ Descongelación
- ⑰ Icono de microondas
- ⑱ Add (Añadir) indicación
- ⑲ Select food (Seleccionar alimento)
- ⑳ Selección de receta para cocción automática

* 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 6 minutos tras conectar el microondas a la corriente no se ha realizado ninguna operación, el electrodoméstico entrará automáticamente en Modo de espera.
- * Tan pronto como el producto entre en Modo de espera, la pantalla mostrará el icono Protección de encendido / Seguridad infantil.
- * 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 6 minutos.
- * Para salir del Modo de espera, simplemente abra la puerta.



PROTECCIÓN DE ENCENDIDO/SEGURIDAD INFANTIL

- * Esta función automática de seguridad se activa 6 minutos tras la última interacción con el horno microondas, cuando el dispositivo no está en uso y la puerta está cerrada.
- * 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 cocción:

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

Para continuar la cocción:

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

Si no desea continuar la cocción, puede:

Retirar el alimento, cerrar la puerta y pulsar el botón de Stop (Detener).

Cuando finalice la cocción:

La pantalla mostrará el texto "Fin". El electrodoméstico emitirá un sonido una vez por minuto y durante 2 minutos. Este aviso es normal y está diseñado para enfriar el producto.

Según el producto, es posible que el ventilador o la luz interna sigan funcionando.

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

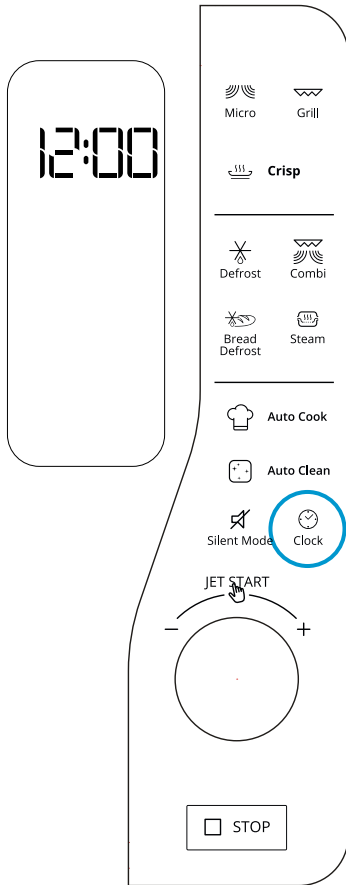
Según la función seleccionada, podría necesitarse añadir/remover/darle la vuelta a los alimentos durante la cocción. En estos casos, el horno hará una pausa en la cocción y le pedirá realizar la acción necesaria. Cuando se le solicite, deberá:

- * 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.

Nota: Si la puerta no se abre a los 2 minutos desde que se solicite remover, dar vueltas o añadir alimentos, el horno microondas continuará el proceso de cocción (en este caso, es posible que el resultado final no sea óptimo).



CLOCK (RELOJ)



Para ajustar el Clock (reloj) del aparato:

- 1 Presione el botón Clock (Reloj).
- 2 Gire mando giratorio para ajustar las horas.
- 3 Pulse el botón Clock (Reloj) de nuevo. Los minutos comenzarán a parpadear.
- 4 Gire el mando giratorio para ajustar los minutos.
- 5 Pulse el botón Clock / Jet Start (Reloj / Inicio rápido) para confirmar. Reloj establecido.

! NOTA:

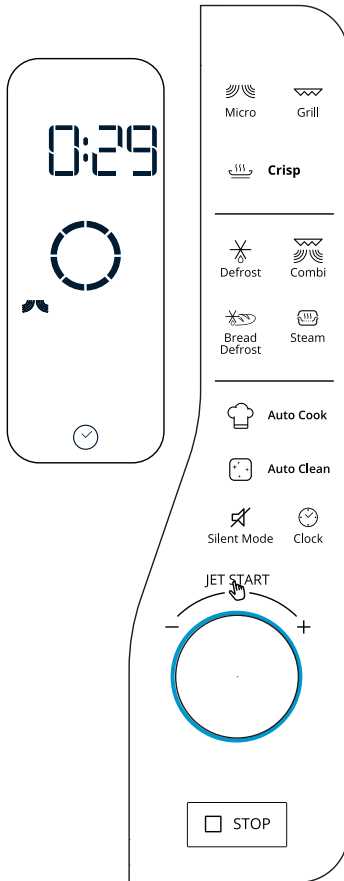
La primera vez que el aparato se conecte, o después de un fallo en el suministro de energía, el producto entrará automáticamente en el modo de configuración del reloj. Siga el procedimiento anterior empezando por el paso 2.

Consejos y sugerencias:

- Si el reloj no se ha configurado después de conectarse, la pantalla mostrará “:”.
- 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 “:”.



JET START (INICIO RÁPIDO)



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

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

! NOTA:

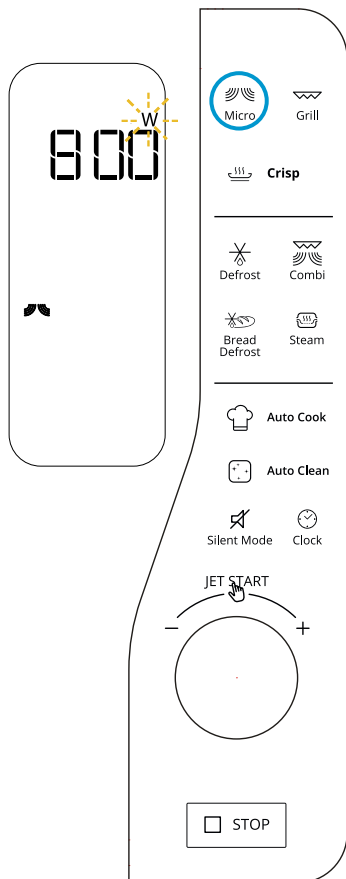
Cuando se presiona el botón Jet Start (Inicio rápido), la función Microondas se iniciará a la potencia máxima (800W) durante 30 segundos.

i Consejos y sugerencias:

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

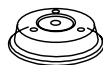


MICROWAVE (MICROONDAS)



La función Microondas permite cocinar rápidamente la comida o recalentar alimentos y bebidas.

Accesorio sugerido:



Cubierta del plato (se vende por separado).

- ① Presione el botón Microwave (Microondas). El nivel máximo de potencia (800W) se mostrará en la pantalla y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- ② Gire el mando giratorio para ajustar el valor de potencia y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido).
- ③ La pantalla mostrará el tiempo de cocción pre-determinado (30 segundos). Gire mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
- ④ Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de cocción.

*La imagen anterior solamente se refiere al modelo MWF 427. Puede encontrar la posición del botón Microwave (Microondas) de su modelo en la sección "Descripción del panel de control" en la página 9.









Consejos y sugerencias:

- Para utilizar la función Microondas a máxima potencia, se proporciona al producto la función Jet Start (Inicio rápido). Si desea seleccionar rápidamente la función Microwave (Microondas) a máxima potencia, simplemente pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Cada vez que vuelva a pulsar el botón Jet Start, el tiempo de duración aumentará 30 segundos. Para obtener más detalles, consulte la función Jet Start (Inicio rápido) en la página 13.
- Es posible cambiar el nivel de potencia y el tiempo de duración incluso después de que el proceso de cocción se haya iniciado. Para ajustar el nivel de potencia, simplemente presione el botón Microwave (Microondas) repetidamente. Para cambiar el tiempo de duración, gire el mando giratorio o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de duración en 30 segundos.





Microondas - Selección de potencia

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.

Microondas - Guía de cocción

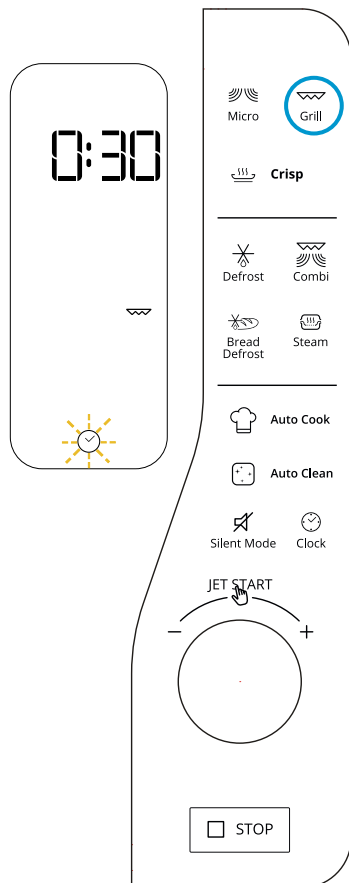
Tipo de alimento	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Tiempo de reposo	Instrucciones
 Filetes de pollo	400g	650W	7½min.- 8min.	3 min	Coloque los filetes de pollo en capas finas en un plato para microondas.
 Beicon	4 tiras	800W	3min.- 3½min.	-	Coloque las tiras de beicon separadas en un plato para beicon o un plato para microondas.
 Verduras (frescas)	400g	650W	6min.- 7min.	1min.	Agregue dos cucharadas grandes de agua antes de que se inicie la cocción. Remueva las verduras cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
 Verduras (congeladas)	400g	650W	10min.- 12min.	1min.	Agregue dos cucharadas grandes de agua antes de que se inicie la cocción. A la mitad del tiempo de cocción, remuévalo.
 Patatas asadas	4	800W	20min.- 22min.	5min	1 kg de patatas de tamaño medio con cáscara (elija patatas de tamaños similares) y pínchelas con un tenedor.
 Pastel de carne	900g	650W	16min.- 17min.	5min	Prepare la receta que prefiera y empaquete la mezcla en un plato que sea adecuado para microondas.
 Pescado (entero)	600g	650W	6min.- 7min.	3 min	Pinche la piel del pescado con un tenedor para permitir que el vapor escape durante la cocción.
 Filetes de pescado	400g	650W	7min.- 8min.	3 min	Coloque los filetes de pescado en capas finas en un plato para microondas.

Microondas - Guía Para Calentar

Tipo de alimento	Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo	Tiempo de reposo	Instrucciones
 Arroz mezclado	350g	800W	4½min.- 5min.	1min.	Extraiga el alimento congelado del paquete. Remueva tras el transcurso de la mitad del tiempo de cocción.
 Bebida	2 tazas	800W	3min.- 4min.	-	Ponga una cuchara de metal en la taza para impedir que el líquido se caliente en exceso, una vez haya retirado el recipiente del microondas finalizado el ciclo de calentamiento.
 Sopa	2 tazas	800W	4½min.- 5½min.	3 min	Tape el plato con papel de plástico transparente y deje alguna abertura para permitir que el vapor escape durante el recalentamiento. Remover después de cocinar.
 Salsa	2 tazas	500W	7½min.- 9min.	3 min	Cubra el plato con papel de plástico transparente y deje aberturas para que se cocine el alimento. Recalentar alimentos a temperatura ambiente. Remover después de cocinar.



GRILL



Esta función usa un poderoso Grill para dorar los alimentos, creando un efecto de grill o gratinado. La función Grill permite dorar alimentos como tostas de queso, sándwiches, croquetas de patatas, salchichas y verduras.

Accesorio dedicado:



Rejilla

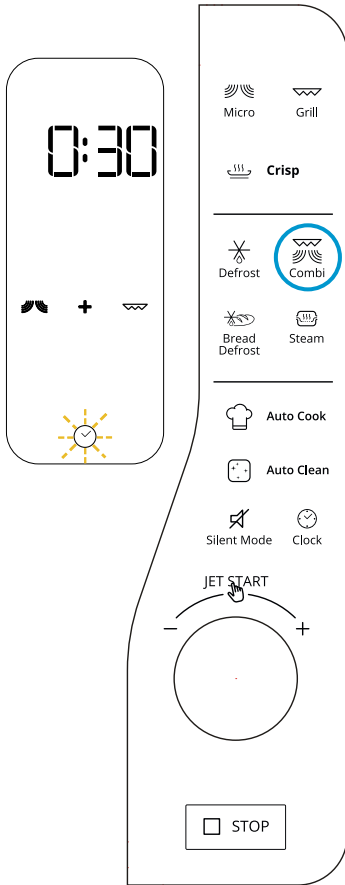
- ① Presione el botón Grill.
- ② Gire mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
- ③ Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

Consejos y sugerencias:

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



COMBI MICROWAVE + GRILL (MICROONDAS COMBINADO + GRILL)



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

Accesorio dedicado:



Rejilla

- 1 Presione el botón Combi (Combinado).
- 2 Gire mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

NOTA:

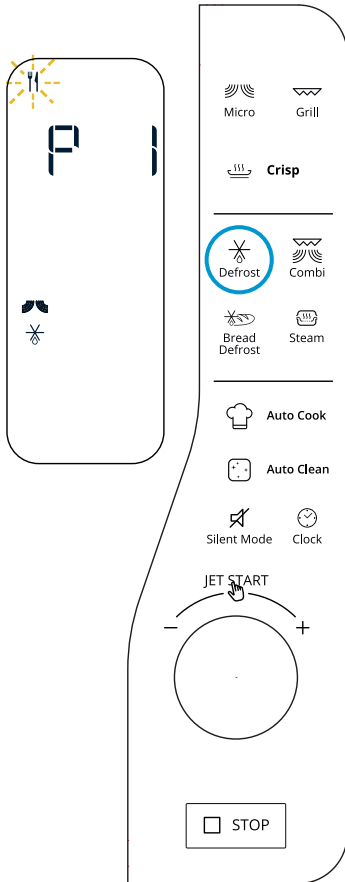
Para aumentar o reducir el tiempo una vez iniciado el proceso de cocción, gire el mando giratorio o presione repetidamente el botón Jet Start (Aceptar/Inicio rápido).

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 cocción se haya iniciado.
- Para cambiar el tiempo de duración, gire el mando giratorio o presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para aumentar el tiempo de duración en 30 segundos.



MANUAL DEFROST (DESCONGELACIÓN MANUAL)

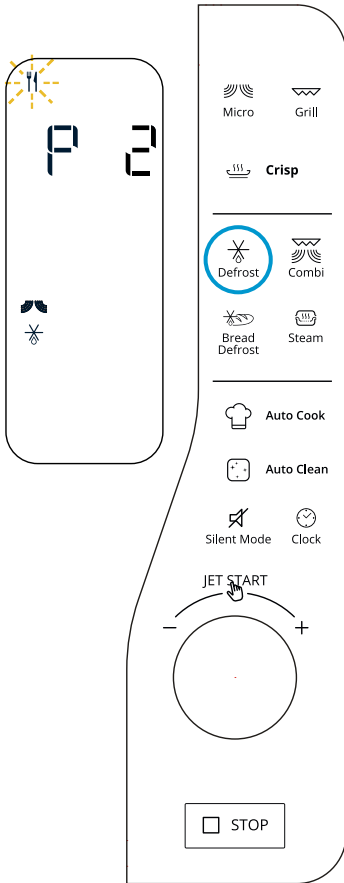


Esta función le permite descongelar alimentos.

- 1 Presione el botón Defrost (Descongelación).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar P1 y presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar.
- 3 Gire mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
- 4 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.







DEFROST MENU (MENÚ DESCONGELACIÓN)



Esta función le permite descongelar alimentos rápidamente.

- 1 Presione el botón Defrost (Descongelación).
- 2 Gire el mando giratorio para seleccionar la categoría de alimento y, a continuación, (P2-P5) presione el botón Jet Start (Inicio rápido).
- 3 La pantalla mostrará el parámetro de peso predeterminado. Gire mando giratorio para configurar el peso.
- 4 Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

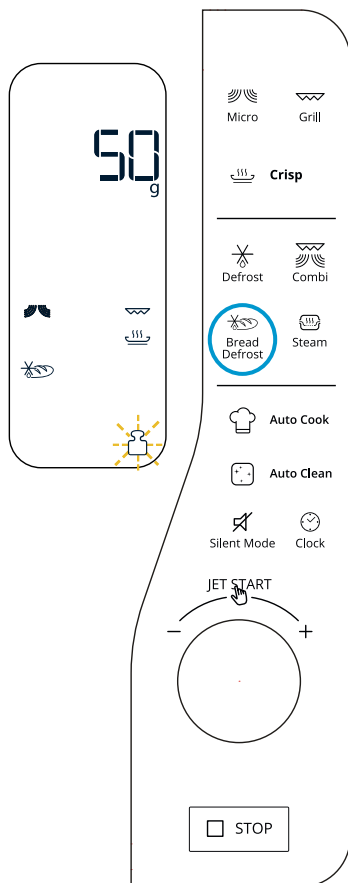
Tipo de alimento	Peso	Consejo
P2  Carne	100-1500g/50g	Carne picada, chuletas, filetes o estofados. Después de la cocción, le recomendamos que deje que la carne repose durante un mínimo de 5 minutos para obtener mejores resultados.
P3  Aves	100-1500g/50g	Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, le recomendamos que deje reposar el alimento de 5 a 10 minutos.
P4  Pescado	100-1500g/50g	En el caso del pescado entero, los churrascos o los filetes espere al menos 5 minutos cuando se terminen de cocinar.
P5  Pan	50-500g/50g	Panecillos congelados, baguettes y croissants. Deje que los alimentos reposen durante 5 minutos para obtener mejores resultados.

Consejos y sugerencias:

- Para obtener el mejor resultado, le recomendamos realizar la descongelación directamente en la cavidad inferior. De ser necesario, puede usarse un recipiente de plástico ligero apto para microondas.
- 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.



DESCONGELAR PAN (BREAD DEFROST MENU)

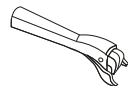


Esta función exclusiva le permite descongelar el pan congelado. Al combinar las tecnologías de descongelar y freír (consulte la página 22) conseguirá que el pan sepa y tenga el aspecto de pan recién horneado. Utilice esta función para descongelar rápidamente y calentar panecillos, baguettes y croissants.



Plato crisp

Accesorio dedicado:



Mango para plato crisp



Rejilla para Plato crisp

- ① Presione el botón Bread Defrost (Descongelación de pan)
- ② Gire mando giratorio para ajustar el peso.
- ③ Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

! NOTA:

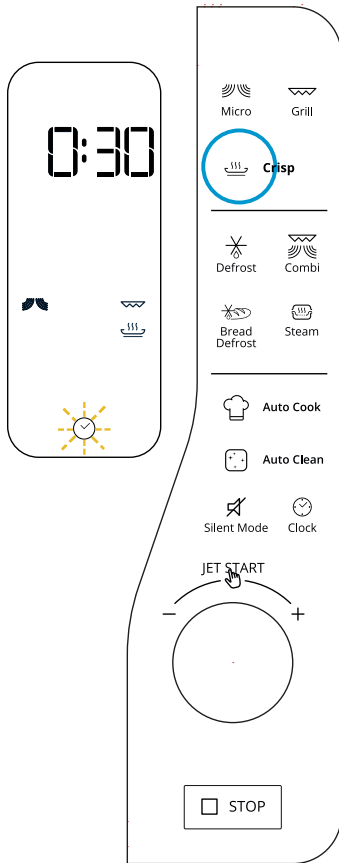
La pantalla mostrará "PRE-CALENTADO" y el horno utilizará el microondas y el grill con el fin de precalentar el plato crisp. Cuando se alcanza la temperatura, un mensaje ("AÑADIR COMIDA") le informará que puede añadir su pan.

! NOTA:

El procedimiento de PRE-CALENTADO puede iniciarse una vez que se introduzcan el plato crisp y la rejilla para freír en la cavidad.

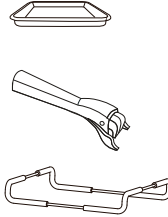


MANUAL CRISP (COCCIÓN CRISP DE FORMA MANUAL)



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

Accesorio dedicado:



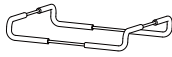
! NOTA:

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

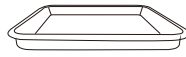
- 1 Presione el botón Crisp (crujiente).
- 2 Gire mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la cocción.

USO DE PLATO CRISP: INFORMACIÓN IMPORTANTE

SIEMPRE USAR

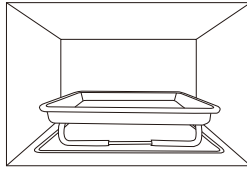


LA REJILLA PARA

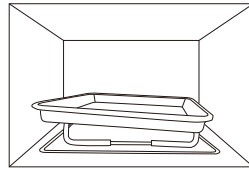
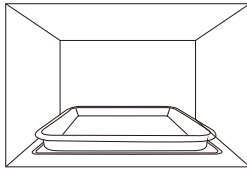


PLATO CRISP

SIEMPRE COLOCAR LA REJILLA DEBAJO DEL PLATO CRISP

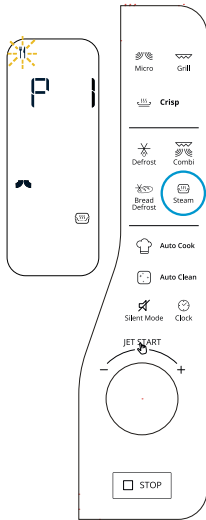


NUNCA





RICE AND PASTA (ARROZ Y PASTA) (solo disponible en el modelo MWF 427)



Siempre que desee cocinar arroces y pastas deberá utiliza la vaporera suministrada con esta función.

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

Accesorio dedicado:



- ① Pulse el botón Steam (Vapor).
- ② Gire el mando giratorio para seleccionar tipo de alimento.P1-P2
- ③ Presione el botón Jet Start (Inicio rápido). Gire el mando giratorio para seleccionar el peso/nivel de la porción.
- ④ Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Gire el mando giratorio para seleccionar la duración.
- ⑤ Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la función.

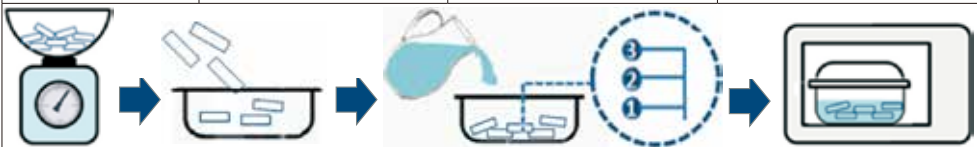
! NOTA:

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

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

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

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

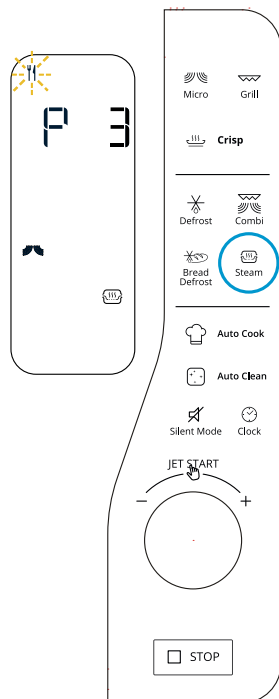


i Utilice siempre la cantidad de porciones indicada en la tabla anterior.

i Utilice agua a temperatura ambiente.



STEAM (VAPOR) (solo disponible en el modelo MWF 427)



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

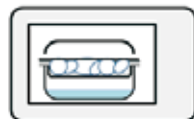
Accesorio de-
dicado:



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



B. Introduzca la rejilla



y coloque la comida encima.

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

D. Ajuste la función en el panel de control:

- ① Pulse el botón botón Steam(Vapor).
- ② Gire el mando giratorio para seleccionar el tipo de alimento.
- ③ Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). Gire el mando para seleccionar el peso/nivel de la porción, pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) y la función se pondrá en marcha.

! NOTA:

Solo siguen esta instrucción del P3 al P7.

! NOTA:

Siempre se debe utilizar la vaporera suministrada con esta función.

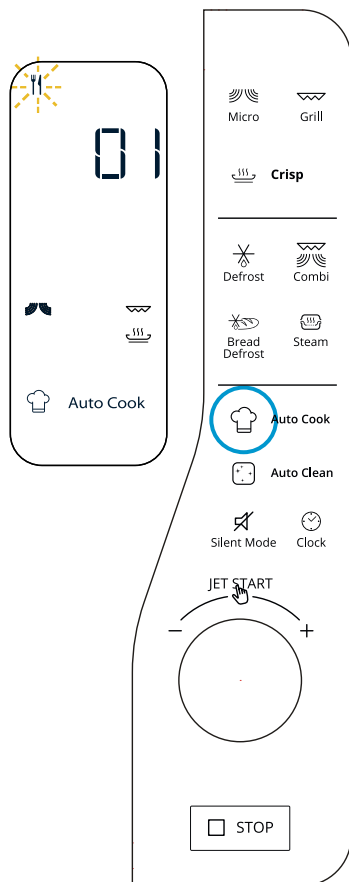


STEAM (VAPOR) (solo disponible en el modelo MWF 427)

Tipo de alimento	Peso	Consejos
P1 Arroz	1-4 raciones/1 ración	Ajuste el tiempo de ebullición según las instrucciones en el paquete antes de cocinar.
P2 Pasta	1-3 raciones/1 ración	Ajuste el tiempo de ebullición según las instrucciones en el paquete antes de cocinar.
P3 Verduras blandas	150-500g /50g	Utilice tamaños uniformes. Corte las verduras en trozos uniformes. Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.
P4 Verduras congeladas	150-500g /50g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.
P5 Filetes de pescado	150-500g /50g	Distribuya los filetes uniformemente en la rejilla de vapor. Entrelace las piezas finas. Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera. Deje reposar durante 1 - 2 minutos después de cocinar.
P6 Filetes de pollo	150-500g /50g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.
P7 Fruta	150-500g /50g	Agregue 100ml de agua en el fondo de la vaporera.



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 Gire el mando giratorio para seleccionar la receta que desee (consulte la tabla siguiente).
- ③ Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para confirmar la receta y gire el mando giratorio para seleccionar el peso en aquellos casos en los que se especifique un rango de pesos en la tabla.
- ④ Pulse el botón Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

! 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 "Remover/darle la vuelta al alimento" en la página 11.















! NOTA:









El procedimiento de PRE-CALENTADO puede iniciarse una vez que se introduzcan el plato crisp y la rejilla para plato crisp en la cavidad.








! NOTA:













La pantalla mostrará „PRE- HEAT“ (PRE CALENTADO) durante 2 min 30 s y el horno precalentará el plato crisp. Cuando se alcanza la temperatura, un mensaje („Add Food“ (Añadir comida) le informará de que puede añadir el alimento. El procedimiento de calentado solo se utiliza en algunas recetas.

RECETA		INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
MWF 426	MWF 427			
①  Nuggets de pollo	①  Nuggets de pollo	Congelado 200g - 650g 50g	<ul style="list-style-type: none"> • Engrase ligeramente el plato crisp. Añada los alimentos cuando el plato para freír este precalentado. • Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique 	9min.-21min.
②  Patatas fritas	②  Patatas fritas	Congelado 150g - 550g 50g	<ul style="list-style-type: none"> • No apta para patatas fritas congeladas con la piel. Engrase ligeramente el plato crisp. Añada los alimentos cuando el plato crisp este precalentado. • Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique 	10min.-32min.

RECETA		INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
MWF 426	MWF 427			
<p>3</p>  <p>Pizza fina congelada</p>	<p>3</p>  <p>Pizza fina congelada</p>	<p>Congelado 1 bandeja (330g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retire el paquete, ponga la comida en el plato crisp. 	<p>13min.-14min.</p>
<p>4</p>  <p>Quiche</p>	<p>4</p>  <p>Quiche</p>	<p>Temperatura ambiente. 1 bandeja (1025g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare la masa lista para pastel de 400g, cubra el plato crisp con el pastel. Pinchelo Coloque en el horno y pre-hornee. • Prepare el relleno: 4 huevos, 150 ml de crema fresca, 100g de tocino cortado en dados, 130g (3½dl) de queso rallado (Gruyere o similar), pimienta negra y nuez moscada molida para sazonar y mézclelos. Cuando el horno microondas se lo indique, añada el relleno. Vuelva a introducir en el horno microondas y continúe con el proceso de cocción. 	<p>20min.-21min.</p>
<p>5</p>  <p>Empanados de pescado/ Palos de pescado</p>	<p>5</p>  <p>Empanados de pescado/ Palos de pescado</p>	<p>Congelado 250g - 650g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Engrase ligeramente el plato crisp. Añada los alimentos cuando el plato crisp este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique 	<p>11min.-22min.</p>
<p>6</p>  <p>Alitas de pollo</p>	<p>6</p>  <p>Alitas de pollo</p>	<p>Frescas 200g - 750g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aderece las alitas de pollo. Engrase el plato crisp. Añada las alitas una vez precalentado el plato crisp y deles la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. 	<p>11min.-22min.</p>
<p>7</p>  <p>Tarta crocante</p>	<p>7</p>  <p>Tarta crocante</p>	<p>Frescas 1 tanda (400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare su tarta favorita y coloque la masa en un plato crisp. 	<p>16min.</p>
<p>8</p>  <p>Frutos secos</p>	<p>8</p>  <p>Frutos secos</p>	<p>Temperatura ambiente. 100g - 350g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique 	<p>5min.-6min.</p>
<p>9</p>  <p>Filete de pollo con beicon</p>	<p>9</p>  <p>Filete de pollo con beicon</p>	<p>Frescas 250g - 750g/ 50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Corte el pollo fresco en tiras. Enrolle cada filete de pollo con una tira de beicon. Añada las carnes una vez precalentado el plato crisp y deles la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. 	<p>7min.-13min.</p>

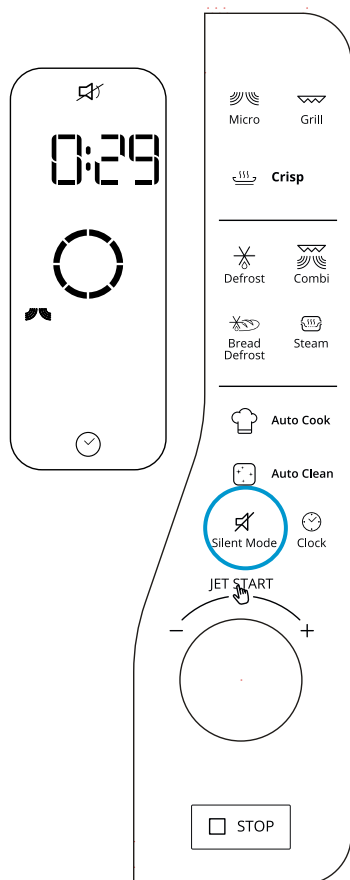
RECETA		INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
MWF 426	MWF 427			
 <p>Gambas</p>	 <p>Gambas</p>	<p>Frescas 150g - 500g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Use gambas grandes. Engrase ligeramente el plato crisp. Añada los alimentos cuando el plato crisp este precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique 	7min.-13min.
 <p>Carne boloñesa (4 porciones)</p>	 <p>Carne boloñesa (4 porciones)</p>	<p>300 g de carne de vacuno picada 340 g de salsa de tomate 4 cucharadas grandes de aceite de oliva ½ cucharadita de albahaca seca 1 pastilla de caldo una pizca de sal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En una cazuela de pyrex con tapa, disuelva las plato crisp 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 el número de receta 1 y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). • Cuando la interfaz de usuario se lo pida, quite el plato del microondas y remueva y, a continuación, vuelva a colocarlo en el microondas. • Presione el botón Jet Start (Inicio rápido) para continuar el ciclo de cocción. 	14 min.
 <p>Pastel de carne (4 porciones)</p>	 <p>Pastel de carne (4 porciones)</p>	<p>800 g de ternera 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ralle el pan, la cebolla, el ajo y el perejil. Mezcle la carne con jugos 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. • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar el número de receta 1 y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). 	17 min.
 <p>Salmón con verduras (4 porciones)</p>	 <p>Salmón con verduras (4 porciones)</p>	<p>800g de salmón contado en trozos de 3 cm 150g de tomates cherry, partidos por la mitad 100 g de brócoli 100 g de coliflor 20 g de puerro 2 cucharadas grandes de aceite de oliva extra-virgen Zumo de un limón Sal y pimienta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En un plato apto para microondas, condimente el salmón y las verduras con sal, pimienta, aceite de oliva y limón. • Tape el plato, dejando un pequeño espacio para permitir que el vapor se escape. • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar el número de receta 1 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. 	15 min.

RECETA		INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
MWF 426	MWF 427			
 <p>Sopa de crema de verduras (2 porciones)</p>	 <p>Sopa de crema de verduras (2 porciones)</p>	<p>200 g de patatas cortadas en cubos 100 g de brócoli 1 tomate maduro cortado en cubitos 200 ml de agua Sal, pimienta y queso parmesano rallado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En un plato apto para microondas, mezcle todos los ingredientes, excepto el queso. • Tape el plato, dejando un pequeño espacio para permitir que el vapor se escape. • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar el número de receta 1 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. 	15 min.
 <p>Verduras (2 porciones)</p>	 <p>Verduras (2 porciones)</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En un plato apto para microondas, agregue todos los ingredientes y mézclelos. • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar el número de receta 1 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). 	9 min.
 <p>Patatas asadas (4 porciones)</p>	 <p>Patatas asadas (4 porciones)</p>	<p>1 kg de patatas de tamaño mediano 4 cucharadas grandes de mantequilla 100 g de queso rallado (el que prefiera) Sal, pimienta y queso para esparcir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lave y seque las patatas y póchelas con un tenedor. • Coloque las patatas en un plato apto para microondas. • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar el número de receta 1 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 microondas durante 5 minutos para que se funda. 	12 min.
 <p>Arroz (2 porciones)</p>	/	<p>1 taza de arroz blanco hervido (180 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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) una vez para seleccionar el número de receta 1 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, mézclelo enérgicamente y, a continuación, tápelo durante 2 minutos antes de servir. 	18 min

RECETA		INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
MWF 426	MWF 427			
 Palomitas (2 porciones)	 Palomitas (2 porciones)	Esta función es adecuada para la preparación de bolsas de palomitas de 100 g.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque el paquete de palomitas en el centro del interior. • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) una vez para seleccionar el número de receta 1 y, a continuación, presione el botón Jet Start (Inicio rápido). 	3 min.
 Bruschetta (2 porciones)	 Bruschetta (2 porciones)	2 rebanadas de pan italiano de aproximadamente 1,5 cm de grosor 30 ml de aceite de oliva extra virgen 10 tomates cherry pelados y cortados en cubitos 3 cucharadas grandes de albahaca fresca picada Sal, pimienta y ajo Mozzarella cortada en cubitos	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque las rebanadas de pan en la parrilla • Presione el botón Auto Cook (Cocción automática) repetidamente para seleccionar el número de receta 9 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). • Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique • Mientras tanto, condimente los tomates con la 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. 	8 min.
 Croque Monsieur	 Croque Monsieur	80-160g /80g	<ul style="list-style-type: none"> • Unte el pan con mantequilla. • Prepare sándwiches dobles con el jamón y el queso, colóquelos en la bandeja para grill e inicie el horno microondas. • Dele la vuelta a la comida cuando el horno microondas se lo indique. Añada el queso encima del sándwich cuando el microondas se lo indique. Gratine el sándwich. 	12 min.
 Salchichas	 Salchichas	100-400g /100g	<ul style="list-style-type: none"> • Pinche la piel de las salchichas con un cuchillo, colóquelas en el centro de la rejilla y dele la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. 	8 min.- 13 min.
 Tostadas	 Tostadas	40-80g /40g	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la tostada en el centro de la rejilla y dele la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. 	20 min.- 24 min.
 Entrecot	 Entrecot	100-400g	<ul style="list-style-type: none"> • Aderece el entrecot y dele la vuelta cuando el horno microondas se lo indique. 	6 min.- 12 min.



SILENT MODE (MODO SILENCIO)

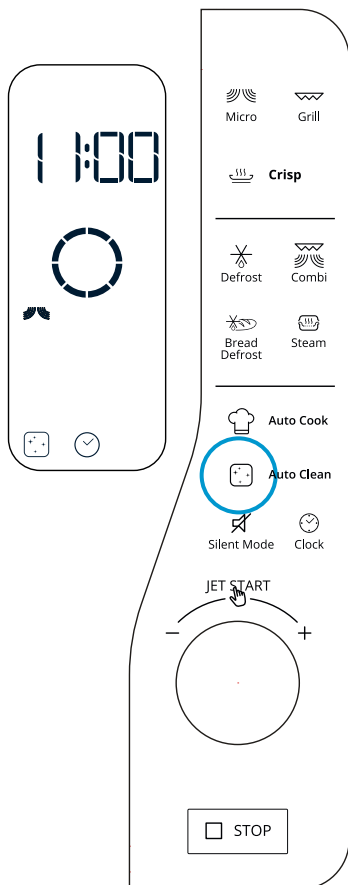


Esta función permite desactivar todos los sonidos re-
producidos por el aparato.

- 1 Presione el botón Silent Mode (Modo Silencio) para desactivar todos los sonidos. Para restaurar los sonidos, vuelva a presionar el botón Silent Mode (Modo Silencio).



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 la limpieza:

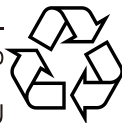
- 1 Presione el botón Stop (Detener).
- 2 Quite el recipiente.
- 3 Utilice un paño suave o una toalla de papel con detergente suave para limpiar las superficies interiores.

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, agregue zumo de limón al agua.
- El gratinador no necesita limpieza ya que las altas temperaturas queman las salpicaduras, aunque la superficie que tiene debajo se debe limpiar a intervalos periódicos. Para ello utilice un paño suave humedecido con detergente suave.
- Si no utiliza habitualmente la función de grill, déjelo funcionando durante 10 minutos una vez al mes para quemar las salpicaduras y reducir el riesgo de incendio.

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- * La caja del embalaje es 100% reciclable, como lo enseña el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos. Mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- * Este aparato 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 (12.3.2)	1000g	800W	14-15 min
Bizcocho esponjoso (12.3.1)	475 g	800W	7-8 min
Pastel de carne (12.3.3)	900 g	800W	13-14 min
Descongelar carne picada (13.3)	500 g	160W	9-10 min
Patatas gratinadas (12.3.4)	1100 g	Grill combinado	31-32 min

Probar	Precalentar	Función	Tiempo aproximado
Tostadas (9.1)	-	Grill	6 min
Hamburguesa (9.2)	-	Grill	90 min

Especificaciones técnicas

Descripción de los datos	MWF 426 & MWF 427
Tensión del suministro eléctrico	220-230 V~50 Hz
potencia del microondas	1350 W
Potencia de entrada nominal	2250 W
Grill	950-1050 W
Dimensiones exteriores (Alto x Ancho x Fondo)	320 x 490 x 426
Dimensiones interiores (Alto x Ancho x Fondo)	234 x 320 x 329

