



CRISP (FREÍR)

Accesorio dedicado:



Plato CRISP



Asa para freír (se vende por separado).

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 CRISP alcanzará rápidamente la temperatura adecuada y empezar a dorar y freír el alimento.

Los siguientes accesorios se deben utilizar con la función freír:

- El plato para freír

- El mango para coger el plato CRISP (este accesorio se vende por separado) para gestionar el calor del plato CRISP.

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 (Freír).
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 3 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

Antes de la cocción de alimentos que no requiere un largo tiempo de cocción (pizza, pasteles ...), se recomienda con antelación precalentar el plato CRISP 2-3 minutos.



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



CLOCK (RELOJ)

Para ajustar el Clock (reloj) del aparato:

- 1 Presione y mantenga pulsado el botón Stop (Detener) durante 3 segundos.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar la hora.
- 3 Presione el botón OK/Jet Start (Aceptar/Inicio rápido). Los minutos comenzarán a parpadear.
- 4 Presione los botones Más/Menos para configurar los minutos.
- 5 Presione el botón OK/Jet Start (Inicio Rápido). El reloj se ha configurado.

Nota:

La primera vez que el aparato se conecte (o después de un fallo en el suministro de energía), el producto entrará automáticamente en el modo de configuración del reloj; en este caso, siga el procedimiento anterior desde el paso número 2.



JET START (INICIO RÁPIDO)

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

Cada presión adicional aumentará el tiempo de cocción de 30 segundos.

Si ya ha seleccionado una función de cocción (por ejemplo: Grill), pulse Jet Start (Inicio rápido) para iniciar la función seleccionada.

























CHEF MENU (MENÚ DEL CHEF)

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

- 1 Pulse el botón Chef Menu (Menú del Chef).
- 2 Mantenga presionados los botones de Más/Menos para seleccionar la receta (ver la tabla a continuación) y presione el botón OK para confirmar la selección.
- 4 Dependiendo de la receta, la pantalla podría preguntar si desea ajustar el peso. Utilice los botones Más/Menos para establecer los valores solicitados.
- 4 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio Rápido). La función se pondrá en marcha.

La duración de la función se calculará automáticamente según el alimento y peso seleccionados.

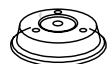
RECETA	ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 Sopa	Temperatura ambiente	250-1000g /250g	3-8min	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Remover la comida, cuando lo solicite el microondas. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
 Salsa	Temperatura ambiente	250-1000g /250g	4-13min	Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Remover la comida, cuando lo solicite el microondas. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
 Pizza refrigerada	Temperatura del frigorífico	200-600g /50g	3-5min	Ponga la pizza en un plato apto para microondas. No se recomienda apilar múltiples pizzas.
 Plato de cena	Temperatura del frigorífico	250-350g /50g	7-10min	Prepara el plato para cenar con carne, puré de patatas y verduras. Cubra el plato, dejándole una ventilación de aire. Dejar reposar durante 3 minutos antes de servir.
 Bebida	Temperatura ambiente	150-600ml/150ml	1-5min	Ponga una cuchara de metal en la taza para impedir que el líquido se caliente en exceso.
 Carne picada.	Congelado	100-2000g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-29min	Carne picada, chuletas, filetes o asados. Después de la cocción, deje que la carne repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Aves	Congelado	100-2500g (100-499g/50g, 500-2500g /100g)	1-41min	Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5-10 minutos para obtener los mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Pescado	Congelado	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18min	Entero, churrascos o filetes Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Verduras	Congelado	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18min	Verduras cortadas grandes, medianas , pequeñas. Antes de servir, deje que el alimento repose durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno

RECETA	ESTADO INICIAL	CANTIDAD DE PESO	DURACIÓN	PREPARACIÓN
 Pan (estándar) *	Congelado	100-550g /50g	1-4min	Panecillos congelados, baguettes y croissants. Deje que los alimentos reposen durante 5 minutos para obtener mejores resultados. Girar la comida cuando lo indique el horno
 Pan (crujiente)*	Congelado	50-500g /50g	2-6min	Añada pan cuando el plato para freír esté precalentado. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
 Palomitas	Temperatura ambiente	100g	3min	Coloque la bolsa en la plato giratorio. Sólo poner una bolsa a la vez.
 Arroz mezclado	Congelado	300-650g	6-11min	Retire el paquete de alimentos. Coloque los alimentos en un plato apto para microondas, mezclar el arroz cuando el horno lo indique
 Mezclado de pasta	Congelado	250-550g	5-10min	Quite la comida del paquete, Coloque los alimentos en un plato apto para microondas, mezclar el arroz cuando el horno lo indique
 Verduras mixtas	Congelado	150-600g	4-12min	Coloque la comida en un plato de microondas y agregue 2 cucharadas de agua a la comida. Revuelva la comida cuando el horno se lo indique
 Lasaña congelada	Congelado	300-600g	14-18min	Elimine cualquier papel aluminio, ponga la comida en un plato adecuado para horno microondas y a continuación, ponga en el horno.
 Alitas de pollo/ Nuggets de pollo	Congelado	250-500g	9-15min	Retire el paquete. Ponga la comida en el plato CRISP. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
 Patatas fritas	Congelado	250-500g	10-22min	Introducir los alimentos en el plato CRISP. Revuelva la comida cuando el horno se lo indique
 Pizza congelada	Congelado	250-750g	7-13min	Retire el paquete, ponga la comida en el plato CRISP.
 Quiche	Temperatura ambiente	950g	23min	Preparar la masa lista para pastel 370g, cubra el plato CRISP con el pastel. Pínchelo Póngalo el horno y precaliente el plato. Prepare el relleno: 4 huevos, 150 ml de crema fresca, tocino cortado en dados 100g, 130g (3½dl) de queso rallado (Gruyere o similar), pimienta negra y nuez moscada para sazonar. Mezclar todos los ingredientes. Cuando el horno avise, añada el relleno, coloque nuevamente en el horno y continúe la cocción.
 Empanados de pescado/Palos de pescado	Congelado	250-500g	9-15min	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
 Cordon Bleu /Filete de pollo	Congelado	100-400g	5-11min	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



MICROWAVE (MICROONDAS)

Accesorio sugerido:



Cubierta del plato (se vende por separado).

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

- 1 Presione el botón Microwave (Microondas). El nivel máximo de potencia (800 W) se mostrará en la pantalla y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- 2 Presione los botones Más/Menos para configurar la potencia.
- 3 Pulse el botón OK para confirmar.
- 4 Presione los botones Más/Menos para configurar el tiempo de cocción.
- 5 Pulse el botón OK / Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

POTENCIA	USO RECOMENDADO:
800 W	Para recalentar bebidas, agua, sopas, café, té o cualquier otro alimento con un alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o crema elija un nivel de potencia más bajo.
650 W	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
500 W	Cocción más delicada, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
350 W	Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla
160 W	Descongelación.
90 W	Ablandar helado, mantequilla y quesos. Mantener caliente.



GRILL

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

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

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



COMBI GRILL

Accesorio dedicado:



Rejilla superior

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

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

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



STEAM MENU (MENÚ COCCIÓN AL VAPOR)

Accesorio dedicado:



Vaporera

Esta función le permite cocer platos sanos y con un sabor natural con vapor. También puede utilizar la vaporera para hervir la pasta y el arroz.

- 1 Pulse el botón Steam (Vapor).
- 2 Pulse los botones Más/Menos para establecer el tipo de alimentos (ver la tabla más abajo) y pulse el botón OK para confirmar.
- 3 Pulse los botones Más/Menos para ajustar el nivel (de acuerdo con la tabla de partes incluidas en el completo manual de instrucciones).
- 4 Pulse el botón OK/Jet Start (Inicio rápido). La función se pondrá en marcha.

TIPO DE ALIMENTO	PESO
P1 Pasta	L1=70g L2=140g L3=210g
P2 Arroz	L1=100g L2=200g L3=300g L4=400g
P3 Patatas / Tubérculos	150g - 500g
P4 Verduras blandas	150g - 500g
P5 Verduras congeladas	150g - 500g
P6 Filetes de pescado	150g - 500g
P7 Filetes de pollo	150g - 500g
P8 Fruta	150g - 500g



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.

Ponga 235 ml de agua en un recipiente de plástico, colóquelo en el plato giratorio.

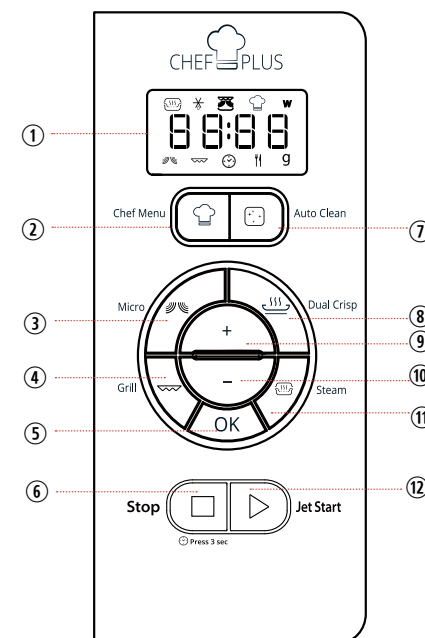
Presione el botón de Auto Clean (Limpieza automática), a continuación, pulse el botón Jet Start (Inicio rápido) para iniciar el ciclo de limpieza.

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

ES

GUÍA DE REFERENCIA RAPIDA

MCP 346



W 1 0 9 1 2 4 8 2