



Cada detalle cuenta

Manual de instrucciones para el Usuario

Microondas WMC29AS/WMC29AB



Imágenes ilustrativas. Las imágenes de este manual son ilustrativas. Los diseños pueden variar sin previo aviso.

ÍNDICE

INSTALACIÓN	2
CONSEJOS O ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO	
ACCESORIOS.....	6
MANTENIMIENTO	6
SOLUCIONES PARA ALGUNOS PROBLEMAS	8
PANEL DE MANDOS	
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	9
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA.....	10
USO GENERAL	
MODO DE ESPERA.....	11
BLOQUEO DE CONTROLES	11
AÑADIR / REMOVER / DARLE LA VUELTA AL ALIMENTO	11
PAUSA O INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN	11
SILENCIOSO ACTIVADO/DESACTIVADO.....	12
RELOJ	12
FUNCIONES DE COCCIÓN	
INICIO RÁPIDO	13
MICROONDAS	14
ASAR	15
AIR FRY	16
CONVECCIÓN	17
COMBI	18
PIZZA	19
DESCONGELAR	20
SUAVIZAR/DERRETIR.....	21
LEUDAR MASAS	22
AUTO COOK.....	23
MANTENER CALIENTE	24
LIMPIEZA AUTOMÁTICA.....	25
AIR FRY MENU	26
AUTO COOK MENU	27
CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	
CUESTIONES AMBIENTALES.....	32
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	32
ANEXO AL MANUAL DE INSTRUCCIONES	33

INSTALACIÓN

¿Dónde debo instalar? El horno microondas debe ser instalado:

El horno microondas debe ser instalado:

- En lugar bien ventilado.
- En una superficie plana y nivelada, que soporte el peso del horno, utensilios utilizados y de los alimentos que serán preparados en el horno microondas.
- Fuera del alcance de los rayos solares o fuentes de irradiación de calor (fogón, estufa, etc.) y de la humedad. la temperatura ambiente en el lugar donde el horno está instalado no puede sobre pasar 35°C.
- Lejos de aparatos de televisión o radio, que pueden sufrir interferencia del microondas.

Para obtener el máximo rendimiento de su microondas:

- Deje las salidas de aire desobstruidas, para aumentar el rendimiento del aparato e impedir el sobrecalentamiento de los componentes del microondas. Caso contrario, el sobrecalentamiento puede hacer que el horno se apague solo. Asegúrese de que las patas del horno estén en el lugar correcto y que el espacio por debajo del horno esté vacío, de modo que asegure un de aire adecuado.
- En el caso de que quiera empotrar su microondas, deje un espacio de mínimo 20 cm para la ventilación en la parte de arriba y mínimo 10 cm en las laterales y en el fondo.
- Las medidas de los espacios recomendados a continuación deben ser respetadas para seguridad y en el funcionamiento del producto.

Instalación del microondas

1. Retire las piezas que vienen dentro del horno microondas*.
2. Retire la cinta adhesiva que prende la guía del plato giratorio.
3. Limpie la cavidad interior del horno microondas con un paño suave. (Para obtener más información sobre los procedimientos de limpieza del horno microondas, consulte el ítem 6.1).

Instalación eléctrica

Para instalar correctamente el horno microondas es necesario:

- Instalación eléctrica adecuada de acuerdo con las técnicas suministradas al de este manual (ver ítem 9).
- Un tomacorriente exclusivo en perfecto estado y con voltaje correspondiente al horno microondas para conectar el aparato.
- Disyuntores térmicos exclusivos para el tomacorriente donde será conectado el horno microondas.
- Circuito de alimentación eléctrica exclusivo, con variación de tensión de, máximo 10%.
- Conexión a tierra conforme la norma de su país.
- La conexión a tierra del producto NO DEBE ser realizado conectando el cable tierra al neutro de la red eléctrica o a tuberías de agua o de gas.
- El horno debe conectarse a un sistema eléctrico con capacidad de entregar 230V. La instalación eléctrica debe estar de acuerdo con el requisito de su región o país.

NOTA: El dibujo es meramente una orientación y puede no coincidir con el formato del enchufe de su región o país. Para obtener más información entre contacto con el soporte al cliente.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar el horno microondas

No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

¡ATENCIÓN!

No conecte el horno antes de retirar la cinta adhesiva que prende la guía del plato giratorio.

4. Coloque el horno microondas en el lugar de la instalación.

5. Monte el plato giratorio de la siguiente manera:

- Coloque el soporte del plato giratorio en la parte inferior de la cavidad.
- Encaje el soporte del plato giratorio y coloque el plato sobre este.
- Con la otra mano, asegúrese de que el plato esté bien instalado en el producto.

6. Conecte el enchufe del horno de microondas a un tomacorriente que debe estar de acuerdo con el voltaje del aparato (230V).

7. Haga la prueba indicada a continuación "Prueba del horno microondas".

Prueba del horno de microondas

Al conectar su horno de microondas por primera vez, o en el caso de caída o falta de energía eléctrica, la pantalla mostrará sólo "00:00". si desea que la pantalla del horno de microondas muestre las horas, programe el reloj de acuerdo con el procedimiento del ítem 4.1.

1. Abra la puerta del horno.
2. Llene un vaso con agua limpia y fría y colóquelo sobre el plato giratorio. Cierre la puerta del horno.
3. Pulse el botón " + 30 segundos " y luego presione el botón "inicio". la luz del horno se encenderá y el horno de microondas comenzará a funcionar en la potencia 820 w (máxima). la pantalla marcará 30 segundos en conteo regresivo.
4. Para probar el sistema de seguridad de su horno microondas, abra la puerta del horno durante la operación. el microondas deja de funcionar. siempre que usted quiera interrumpir temporalmente la operación, sin cancelar el programa, abra la puerta del horno.
5. Para volver al funcionamiento normal, cierre la puerta del horno y presione el botón "inicio". el microondas volverá a funcionar a partir del punto en que se detuvo.
6. Para apagar el horno microondas, pulse el botón "Detener" dos veces. La luz del horno se apagará y la programación se borrará.

¡ATENCIÓN!

No conecte el horno microondas si está vacío o sin el plato giratorio. Esto puede causar daños irreparables en el producto.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento al aparato, vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacer funcionar el aparato.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o una descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN: El servicio de este aparato se realizará únicamente por personal de servicio calificado. Consulte el manual de servicio para procedimientos propios de servicio para asegurar el cumplimiento de los estándares nacionales y para tomar las precauciones necesarias para evitar posible exposición excesiva a energía de microondas

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Descarga Eléctrica

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales

No quite la terminal de conexión a tierra

No use un adaptador

No use un cable eléctrico de extensión

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o descarga eléctrica..

CONSEJOS O ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Cuide su seguridad

- Este aparato fue desarrollado exclusivamente para uso doméstico.
- Lea atentamente este manual antes de comenzar a operar el horno microondas.
- La instalación del horno microondas debe seguir las instrucciones descritas en este manual.
- Mantenga el cable lejos de las superficies calientes y evite dejarlo colgado.
- Antes de la instalación, verifique el voltaje del horno microondas. El horno microondas no es voltaje bi-volt.
- El horno microondas debe ser utilizado sólo por personas que conozcan todos los procedimientos y cuidados que se describen en este manual de instrucciones. Asegúrese de que sean capaces de operar con seguridad el horno microondas y que sepan los riesgos del uso indebido del producto. Enseñe correctamente todas las funciones y pase las instrucciones de seguridad contenidas en el presente manual.
- El uso de accesorios no recomendados por Whirlpool puede causar accidentes y daños al equipo y/o accesorios.
- No encienda el horno microondas si está vacío. Esto dañará el aparato.
- No utilice el horno sin el plato de vidrio giratorio.
- Si la bisagra, el cierre o el sellamiento de la puerta están dañados no use su horno microondas hasta que haya sido reparado por una personal técnico calificado.
- No utilice el horno microondas, si el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato están dañados. Entre en contacto con el Servicio Técnico del Garante.
- Al retirar los alimentos del interior del horno microondas, use siempre los guantes térmicos para evitar quemaduras. Los utensilios se pueden calentar durante la operación del horno microondas.
- No utilice el horno para secar la ropa, guardar utensilios, pan u otros alimentos.
- No coloque productos inflamables en el interior o cerca del horno microondas.
- Cuando se utiliza el horno microondas, si usted observa humo, apague el producto o simplemente retire el enchufe del tomacorriente. Mantenga la puerta del horno cerrada para sofocar las llamas.
- La utilización del microondas para calentar agua y otros líquidos, puede dar lugar a un fenómeno llamado erupción de ebullición retardada. Es decir, lo contrario de lo que ocurre cuando el agua se calienta por el fuego, en el horno microondas, el agua se calienta de manera uniforme sin la formación de las burbujas características de la ebullición. El agua, a pesar de la ausencia de burbujas, se encuentra en la temperatura de ebullición (100°C) y, al entrar en contacto con la temperatura externa del horno, puede causar derrames que pueden causar quemaduras. Para evitar esto, evite el uso de recipientes estrechos de cuello pequeño (por ejemplo, botellas) y deje reposar el agua durante unos 30 segundos dentro del microondas para que la temperatura baje un poco.
- Los alimentos con piel, cáscara o membrana, tales como tomate, papa, chorizo, salchichas, pimiento, etc. Deben ser pinchados con un tenedor antes de ir al horno. De lo contrario estos alimentos pueden explotar.
- Los huevos deben cocinarse siempre sin la cáscara y con la yema perforada. Huevos ya cocidos, incluso sin cáscara, que deben ser cortados para ser recalentados. Si esta recomendación no se sigue, los huevos pueden explotar.
- Los alimentos para bebés y biberones se deben agitar y hay que comprobar la temperatura antes de servir estos alimentos a los niños. ¡SI EL CALOR NO ESTÁ BIEN DISTRIBUIDO EN LOS ALIMENTOS, PUEDE CAUSAR QUEMADURAS!.
- Este aparato no se destinará a la utilización de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a su utilización o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.
- Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.
- ATENCIÓN: sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando las instrucciones adecuadas hayan sido dadas para que éstos estén aptos para usarlo seguramente y que entiendan los riesgos de uso indebido.
- ADVERTENCIA: cuando el aparato es operado en el modo combinado, los niños deben usar el horno sólo bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas."

- Los envases completamente cerrados no deben calentarse, ya que pueden explotar.
- Los alimentos con poca humedad como el pan, maní, etc. no se deben dejar mucho tiempo en el horno, ya que pueden incendiarse.
- No coloque el biberón con el chupo en el horno microondas, ya que puede explotar debido a una obstrucción del chupo en el proceso de calentamiento.
- No frite nada en aceite o grasa, ya que es difícil controlar la temperatura en estas circunstancias.
- Evite la acumulación de residuos en la batiente del horno o en la superficie de las trabas de seguridad para no dañar el sellamiento del horno.
- No coloque en la parte superior del horno microondas objetos, utensilios u otros electrodomésticos. Estos se pueden caer al abrir la puerta o dañar su horno.
- Es peligroso para cualquier persona que no está entrenada, el intento de una reparación que exija la eliminación de cualquier cobertura de protección contra la exposición a la energía de microondas.
- No coloque ningún animal vivo en el interior del microondas.
- No utilice estabilizador o "No-break" de computadores, estos se pueden incendiar o dañar el horno microondas.
- No recomendamos que se hagan almíbares en el horno microondas. Debido a las altas temperaturas que los almíbares y el azúcar cristalizado alcanzan, pueden ocurrir daños en los accesorios o en partes del producto.
- microondas, se pueden producir chispas, dañando el aparato. • Los recipientes de plástico deben ser apropiados para su uso en microondas.
- No se recomienda usar utensilios metálicos en el horno microondas. Se puede utilizar papel de aluminio sólo para proteger partes pequeñas de los alimentos como, por ejemplo, extremidades de muslo del pollo. En este caso, nunca deje que el metal quede a menos de 5 cm de distancia de las paredes internas del horno microondas. Si esta recomendación no se sigue, durante la operación del horno microondas, se pueden producir chispas, dañando el aparato.
- No coloque materiales tales como tela, periódico y papel común dentro del horno. Se pueden incendiar, dañando el aparato.
- No seguir cualquiera de estas instrucciones pueden dañar el producto, provocar accidentes tales como incendio y ocasionar lesiones o incluso la muerte.

Técnicas para cocinar en el horno de microondas

Ubicación de los alimentos: procure siempre organizar el alimento en forma circular, dejando el centro vacío, formando un anillo en el borde del plato. Algunos alimentos necesitan ser mezclados, volteados o reorganizados en los recipientes. los de tamaño mediano o grande deben ser colocados de lado para acelerar la cocción más uniforme o revueltos de los bordes hacia el centro y viceversa, una o dos veces.

Cocción lenta: el uso de potencias menores permite una mejor distribución del calor en los alimentos y hace que la crema se mantenga cremosa y que las carnes más duras ablanden.

Uso de tapas: los alimentos cocinados con tapa en el fogón (por ejemplo, el arroz) generalmente se deben cocinar con tapa en el horno microondas. utilice la tapa también en el horno microondas. utilice la tapa del recipiente o improvise una tapa con un plato. esto retiene el vapor y acelera la cocción.

Uso de toallas de papel: se puede utilizar toalla de papel para absorber el vapor (por ejemplo, panes, empanaditas y pollo, cuando desea que queden secos) o para evitar derrames y absorber las grasas (por ejemplo, de tocino, o de chorizo).

Recipientes adecuados para uso en el horno de microondas

- No cocine directamente sobre el plato giratorio. Utilice recipientes adecuados para uso en horno de microondas. No cubra los alimentos con papel de aluminio. Esto puede dañar el horno de microondas por la generación de chispas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, observe constantemente el horno debido a que es posible que se incendie.
- Los recipientes de vidrio o de cerámica deben ser lisos, sin ningún tipo de dibujo o detalle en metal. Si esta recomendación no se sigue, durante la operación del horno

PRECAUCIONES DE USO PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

NO intente operar este horno de microondas con:

- Objeto atrapado en la puerta**
- Puerta que no cierre adecuadamente**
- Daños en la puerta, bisagra, cerradura o superficie de sellado.**

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

ACCESORIOS

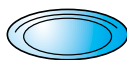
- * En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.
- * Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos de microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.
- * Cuando introduzca alimentos 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.
- * Para mejorar el rendimiento de la cocción, se recomienda que coloque los accesorios en el centro de la cavidad interna y totalmente plana.

MANTENIMIENTO

Limpieza del horno de microondas

Para garantizar la conservación de su horno microondas Whirlpool, límpielo siempre que sea necesario. Para esto siga las siguientes instrucciones:

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente.
2. Internamente, use sólo un paño húmedo con jabón o detergente neutro. Nunca vierta agua dentro del horno.
3. Para limpiar el armazón de protección y la puerta, utilice un paño humedecido con agua y jabón neutro. A continuación, utilice un paño humedecido solamente con agua y para finalizar seque con un paño seco o papel absorbente. El panel de control sólo se debe limpiar con un paño seco o una toalla de papel.
4. Limpie el plato giratorio y nunca lo ponga en agua fría después de la cocción. Este plato puede agrietarse y romperse.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



PLACA PARA HORNEAR

Utilice la placa para hornear cuando cocine alimentos en función de Convección y Combi FC.

- Coloque la placa para hornear dentro del plato giratorio.



?pp Dpw

Use la Air Fry cuando cocine los alimentos en función Air fry.

Coloque la Air Fry dentro del plato giratorio.



PARRILLA ALTA

Use la parrilla alta para cocinar los alimentos en la función Asar/Grill. Coloque la parrilla alta dentro del plato giratorio.



REJILLA BAJA

Utilice la rejilla baja para cocinar los alimentos con la función de Convección.

Coloque la parrilla de convección baja dentro del plato giratorio.

ADVERTENCIA

Riesgo de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

¡IMPORTANTE!

Nunca use abrasivos, jabón en pasta o removedores, para prevenir daños en el producto.

Limpie inmediatamente cualquier líquido o alimento derramado dentro del horno para evitar manchas.

Limpie la parte interna del horno después de la preparación de los alimentos que probablemente dejen residuos de grasas, salsas y palomitas de maíz, para asegurar un mayor tiempo de vida del producto y evitar problemas de manchas o amarilleamiento en el interior del horno microondas.

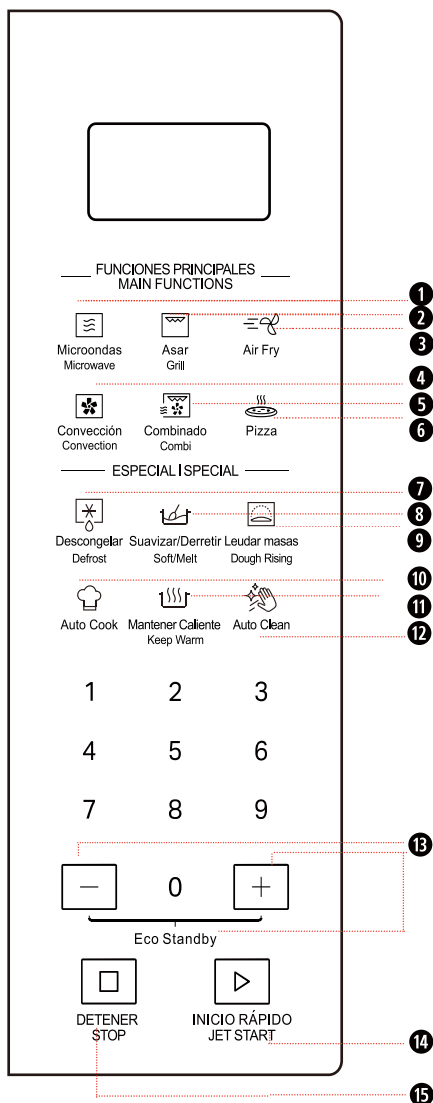
Para remover residuos más difíciles, caliente una jarra pequeña de agua con algunas rodajas de limón por 3 ó 4 minutos a potencia máxima. El vapor generado durante el calentamiento ayudará a ablandar la suciedad y también a eliminar olores en el interior del horno.

SOLUCIONES PARA ALGUNOS PROBLEMAS

Antes de ponerse en contacto con el Servicio Técnico del Garante, puede consultar la siguiente tabla:

Problema	Verifique
El horno no enciende	Si el fusible o disyuntor de la caja de entrada de energía está quemado o disparado.
	Si el tomacorriente está defectuoso.
	Si hay falta de energía en su residencia.
La pantalla está encendida, pero el horno no funciona	Si la puerta está bien cerrada.
	Si el tiempo de cocción fue programado.
	Si el botón "inicio" fue activado.
	Si el soporte y el plato giratorio están en su lugar.
Cocción incompleta	Si no está con la traba de seguridad de la puerta activada.
	Si fue seleccionada la potencia adecuada.
	Si fue programado el tiempo de cocción suficiente.
	Si el alimento fue colocado en la posición correcta.
	Si el alimento fue colocado en el utensilio correcto.
	Si la tensión de la red eléctrica no es inferior de la necesaria.
	Si los alimentos están mal distribuidos en el interior del horno.
Estallidos y chispas	Si las salidas de aire están obstruidas
	Si el utensilio utilizado es metálico o tiene detalles de metal y está muy cerca de las paredes del horno (distancia mínima de 5 cm).
	Si el papel de aluminio usado para cubrir los alimentos está en contacto con la pared del horno (distancia mínima de 5 cm).
	Si los embalajes usados contienen clips o grapas metálicas.
	Si el alimento está empacado en papel reciclado.
Situaciones especialmente normales	Si fue utilizada esponja de acero en la limpieza interna del horno.
	Condensación de vapor en la puerta y en el interior del horno, en regiones de clima frío y/o húmedo.
	Vapores salen por las laterales de la puerta o por las aberturas de ventilación (salidas de aire).
	Ruidos intermitentes cuando el aparato está funcionando en potencia que no sea la máxima (820W).
	Plato giratorio alternando el sentido del giro.
	Calentamiento de la parte exterior del armazón de protección, especialmente de la parte superior, durante y después de su uso.
Oscilación del voltaje	Estallidos durante la cocción.
	La oscilación del voltaje de la red, ocurrida principalmente durante los horarios pico, así como la cantidad y calidad de los alimentos, pueden afectar el resultado obtenido al utilizar las funciones del horno.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1 Microondas

Establece el nivel de potencia.

2 Asar

Presione este botón para acceder al modo de cocción grill.

3 Air Fry

Úselo para configurar los programas de cocción Air Fry.

4 Convección

Presione este botón para acceder al modo de convección.

5 Combi

Pulse este botón para acceder a una de las dos configuraciones de cocción combinada.

6 Pizza

Para establecer la función Pizza.

7 Descongelar

Para establecer el programa Descongelar.

8 Suavizar/Derretir

Para establecer la función Suavizar/Derretir.

9 Leudar Masas

Para establecer la función Leudar Masas.

10 Auto Cook

Se usa para cocción general.

11 Mantener Caliente

Para establecer la función Mantener Caliente.

12 Auto Clean

Para Limpiar el horno

OPCIÓN: Puesta en hora del reloj pulsando 3 seg.

13 Selección +/-

Úselo para ingresar el código del menú de alimentos, la hora del reloj, el peso de cocción. OPCIÓN: Modo Eco Standby presionando +/- al mismo tiempo para encender/apagar el modo EcoStandby

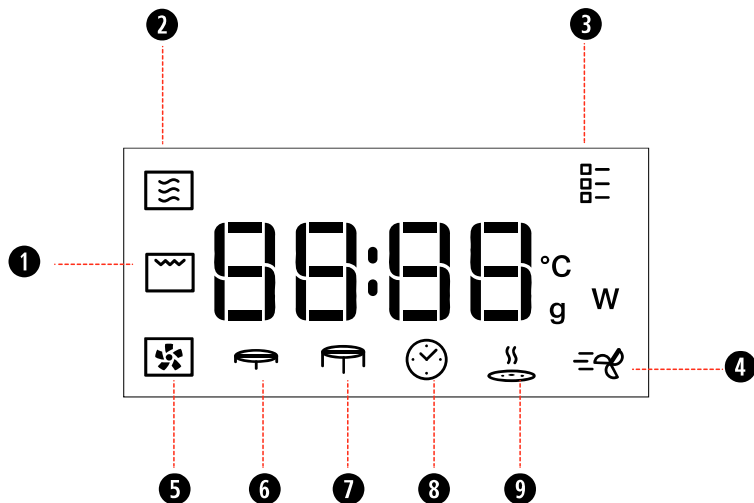
14 INICIO RÁPIDO

Use para iniciar la cocción o el Inicio Rápido de 30 seg. durante el modo de espera, o use para confirmar la selección.

15 DETENER

Detiene o cancela el funcionamiento del microondas.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- ❶ Ícono de Grill
- ❷ Ícono de Microondas
- ❸ Ícono de Menu
- ❹ Ícono de Airfry
- ❺ Ícono de Convección
- ❻ Ícono de Estante Bajo
- ❼ Ícono de Estante Alto
- ❽ Ícono de Reloj/Hora
- ❾ Ícono de Pizza



MODO DE ESPERA

El horno se sitúa en modo de espera cuando aparece el reloj (o, si no se ha programado el reloj, cuando en la pantalla aparece "").

MODO DE ESPERA ECOLÓGICO: Esta función se establece para ahorrar energía. Durante el modo de espera, puede pulsar los botones "+" y "-" simultáneamente para entrar en el MODO DE ESPERA ECOLÓGICO. Cuando termine de cocinar, la pantalla mostrará la hora o "" durante 10 segundos, y después se iniciará el MODO DE ESPERA ECOLÓGICO. Pulse los dos botones de nuevo para salir del modo.



BLOQUEO DE CONTROLES

Esta función de bloqueo automático se activa un minuto después de que el horno haya vuelto al "modo de espera".

Cuando la función de bloqueo esté activo la puerta deberá abrirse y cerrarse para comenzar la cocción. De lo contrario, aparecerá en la pantalla "door" ("Puerta")

door



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. Presione el botón DETENER una vez, la cocción se detendrá

Para continuar la cocción:

Cierre la puerta y pulse el botón 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 DETENER.

Cuando finalice la cocción:

La pantalla mostrará el texto "Fin". El electrodoméstico emitirá un sonido una vez por minuto y durante 10 minutos.

Si el tiempo de cocción es superior a 2 minutos, una vez finalizada la cocción, la lámpara de la cavidad se apaga y el ventilador se enciende durante 3 minutos.



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 INICIO RÁPIDO para reiniciar el proceso.

Nota:

Si el usuario presiona INICIO RÁPIDO sin abrir primero la puerta, la cocción no se reiniciará. Si no se realiza ninguna acción en 2 minutos, la cocción se detendrá y pasará al modo de espera - para AÑADIR, GIRAR, REVOLVER.

Si no se realiza ninguna acción dentro de los 5 minutos, la cocción se detendrá y pasará al modo de espera - para AÑADIR+GIRAR, AÑADIR+REVOLUCIONAR, ABRIR.

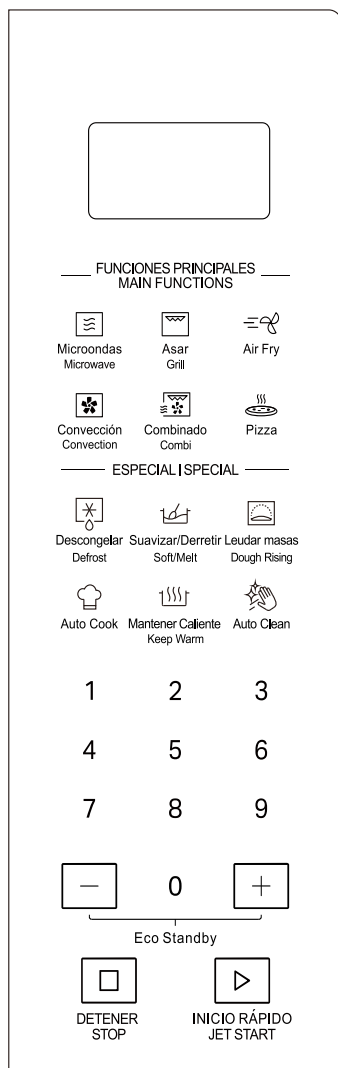


SILENCIOSO ACTIVADO/DESACTIVADO

Pulse AUTO COOK durante 3 seg. para activar esta función y pulse 3 seg. de nuevo para desactivarla



RELOJ



Para ajustar el reloj del aparato:

- 1 En Modo de Espera, presione el botón Auto Clean durante 3 segundos, luego vaya a la configuración del reloj.
- 2 Presione el botón +/- o el teclado 0-9 para configurar la hora.
- 3 Presione INICIO RÁPIDO para confirmar la hora.
- 4 Presione el botón +/- o el teclado 0-9 para configurar los minutos.
- 5 Vuelva a pulsar INICIO RÁPIDO para guardar la configuración del Reloj y volver al Modo de Espera.

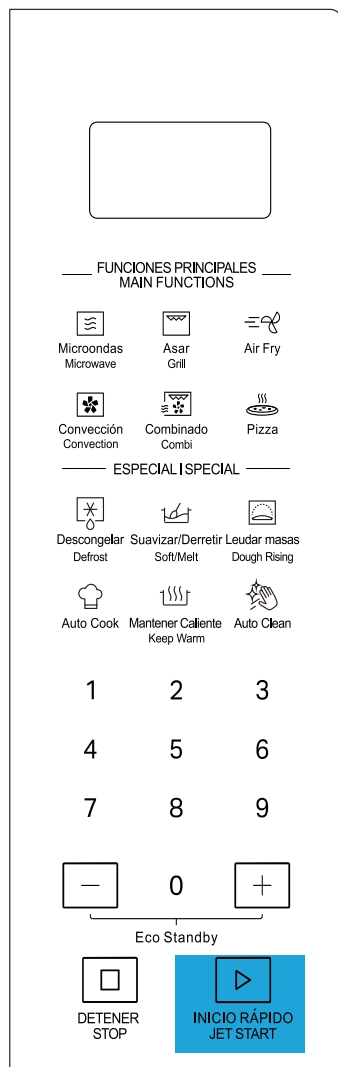


Consejos Y sugerencias:

- Cuando se conecta, la pantalla muestra "24Hs" ("24" parpadeando), use +/- para cambiar el formato de 24 o 12 horas, presione INICIO RÁPIDO para confirmar, luego la pantalla muestra "12:00".
- En el proceso de cocción, presione el botón DETENER para cancelar este programa.
- Durante el proceso de ajuste de la cocción, si no se realiza ninguna acción durante 1 minuto, el sistema volverá automáticamente al modo de espera.
- Si el ajuste del reloj no se realiza correctamente, la pantalla mostrará ":".



INICIO RÁPIDO



Esta función le permite iniciar el horno rápidamente. Si pulsa el botón INICIO RÁPIDO una vez, el horno empezará a funcionar a la máxima potencia automáticamente. Durante la cocción, pulse INICIO RÁPIDO para añadir más tiempo. El tiempo de cocción máximo es de 90. minutos.

- 1 Pulse el botón INICIO RÁPIDO .

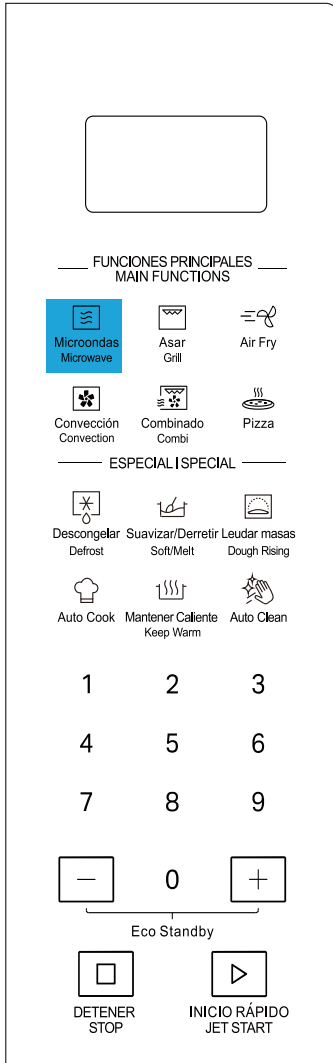


Consejos y sugerencias:

Durante la cocción no es posible cambiar la función de cocción pero sí el tiempo de cocción. Para cambiar el tiempo de duración, pulse el botón +/- . O presione una vez el botón INICIO RÁPIDO para aumentar el tiempo de duración en 30 segundos.

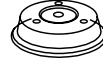


MICROONDAS



Para cocinar con potencia de microondas individualmente, pulse varias veces el botón Micro para seleccionar el nivel de potencia de cocción; a continuación, pulse el botón +/- o el teclado 0-9 para establecer el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción máximo es de 90 minutos.

Accesorio
sugerido



Cubierta
del plato

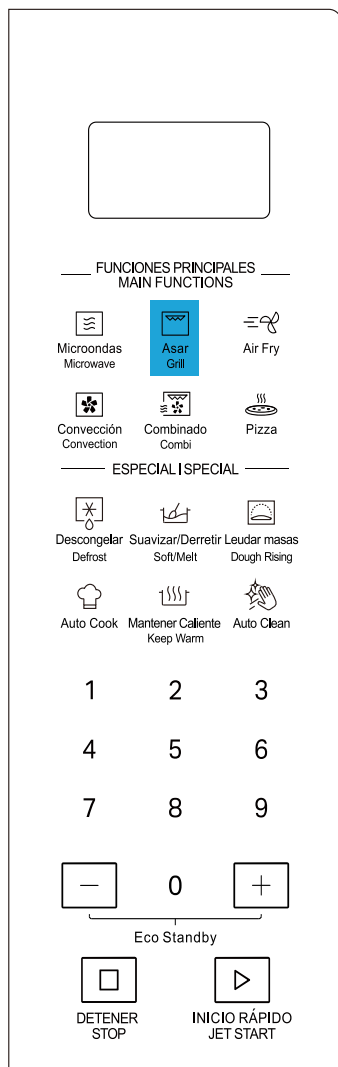
(Usted puede conseguir este accesorio en la distribuidora de su elección).

- 1 Pulse el botón Microondas. Se mostrará en la pantalla el nivel de potencia predeterminado (750 W) y el icono de vatios comenzará a parpadear.
- 2 Pulse varias veces el botón Microondas o pulse el botón +/- para seleccionar la potencia de cocción adecuada y, a continuación, pulse el botón INICIO RÁPIDO.
- 3 Pulse +/- o el teclado 0-9 para ajustar el tiempo de cocción y, a continuación, pulse el botón INICIO RÁPIDO para iniciar la cocción.

NOTA:

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

POTENCIA	USO RECOMENDADO
90 W	Ablandar helado, mantequilla y quesos. Mantener caliente.
160 W	Descongelación
350 W	Cocción lenta de guisos, fundir mantequilla
500 W	Cocción más delicada, como salsas de alto valor en proteínas, queso, platos con huevo y para terminar de cocinar guisos
650 W	Cocinar platos, no es posible remover
750 W	Cocción de pescado, carne, verduras, etc.
900 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.



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:

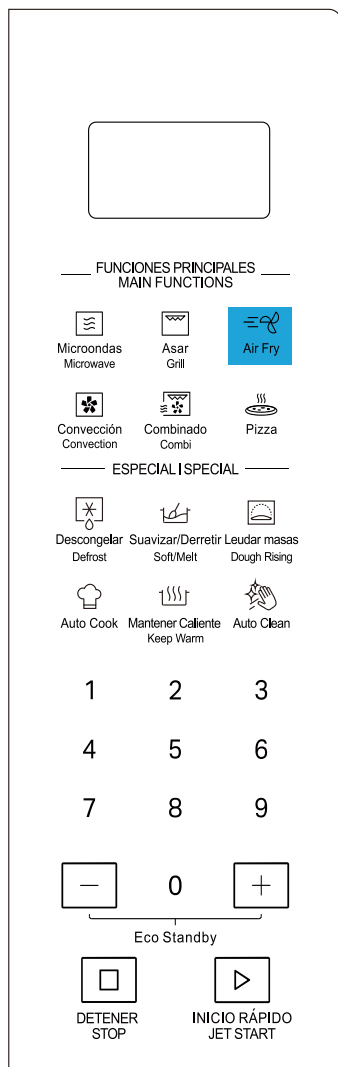


PARRILLA ALTA

- 1 Pulse el botón Asar. La duración predeterminada (0:30) seg. se mostrará en la pantalla y los íconos "Asar" y "Parrilla Alta" se iluminarán.
- 2 Presione el teclado +/- o 0-9 para configurar el tiempo de cocción
- 3 Pulsa Inicio Rápido para empezar a cocinar

Consejos y sugerencias:

- Coloque los alimentos como queso, tostadas, ñetes 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 del 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, pulse el botón +/- . Si desea aumentar el tiempo de duración 30 segundos pulse el botón INICIO RÁPIDO una vez.



Utilice esta función para realizar la cocción Air Fry. Utilizando el accesorio Air Fry, simplemente puede seguir los pasos que se detallan a continuación y disfrute de deliciosas recetas de fritos al aire.

Accesorio
dedicado:



Air Fry

- 1 Pulse el botón Air Fry.
- 2 Presione el botón Air Fry repetidamente o presione +/- para seleccionar la clase de comida, luego presione INICIO RÁPIDO para confirmar.
- 3 Para A01, presione +/-, o 0-9 en el teclado para configurar el tiempo de cocción, luego presione INICIO RÁPIDO para comenzar cocinando.
- 4 Para A02~A08, presione el botón Air Fry repetidamente o presione +/- para seleccionar la clase de comida. Entonces presione INICIO RÁPIDO para confirmar.

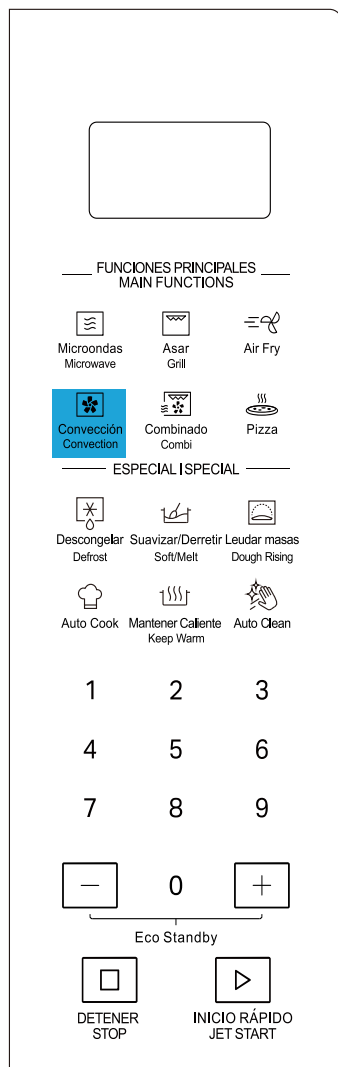
Presione el botón +/- para seleccionar el peso, luego presione el botón INICIO RÁPIDO para comenzar a cocinar.

Cuando la cocción alcance el tiempo establecido, se detiene automáticamente y muestra "ADD", "STIR", "TURN", "OPEN", "ADD-STIR" o "ADDTURN", abra la puerta y presione INICIO RÁPIDO para continuar con el resto de la cocción.

NOTA: Si necesita seleccionar el menú Air Fry, presione el botón Air Fry de nuevo, puede consultar nuestra hoja separada de "MENÚ AIR FRY" para seleccionar las clases de alimentos de A01-A08.



CONVECCIÓN



Utilice esta función de convección para cocinar alimentos como pasteles, muñecas, galletas, merengues, panecillos congelados. Precalentar el horno cuando esté vacío se asegurará de que esté caliente antes de agregar alimentos.

Accesorio Sugerido:

Rejilla Baja

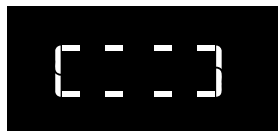
Placa para Hornear



- 1 Pulse el botón Convección, se iluminarán los iconos "Convección", "Rejilla Baja", "Grill" y "Placa para hornear".
- 2 Presione el botón de convección repetidamente o presione +/- para ajustar los valores de temperatura, luego presione INICIO RÁPIDO para confirmar.
- 3 Pre-heat se mostrará y parpadeará en la pantalla, hasta que se confirme el precalentamiento presionando INICIO RÁPIDO.



Después de presionar INICIO RÁPIDO para confirmar, la animación aparecerá en la pantalla para indicar que está en Precalentamiento.



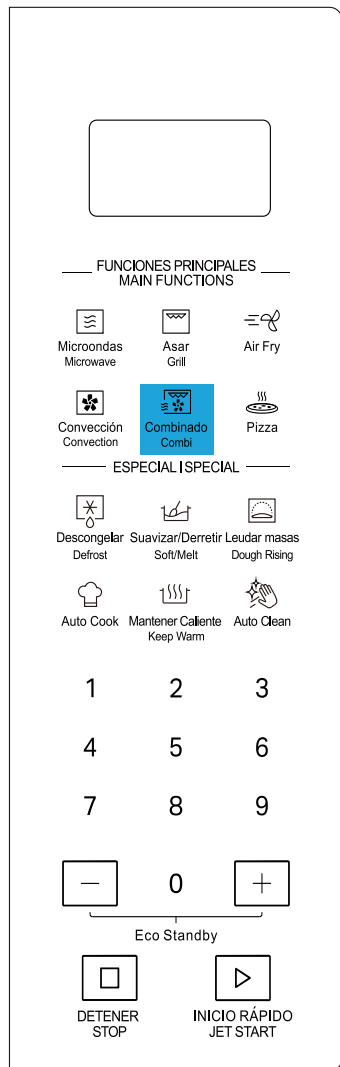
Nota: Usted puede omitir el precalentamiento presionando +/- cuando "Pre-heat" parpadea en la pantalla (irá a Modo de configuración del tiempo de cocción directamente.)

Nota: Después de alcanzar la temperatura, la pantalla muestra "Add Food" para recordarle, después de poner la comida y cerrando la puerta, la pantalla mostrará el Modo de tiempo de cocción.

- 4 Presione el botón +/- o el teclado 0-9 para configurar el tiempo de cocción, luego presione INICIO RÁPIDO para comenzar a cocinar.

! NOTA:

Cuando ADD FOOD aparece en la pantalla después de alcanzar la temperatura de precalentamiento, si la puerta no está abierta, la máquina se mantendrá caliente durante 30 minutos antes de reiniciar el estado de ESPERA; Si la puerta está abierta, el usuario debe colocar la comida dentro de 1 minuto, o entrará en estado inactivo.



La función de cocción combinada le permite cocinar alimentos con calentador y microondas al mismo tiempo o alternativamente; y con convección y microondas en al mismo tiempo o alternativamente.

- 1 Presione el botón Combi una vez, la pantalla muestra "CO_1", y los íconos "Asar" y "Microondas" se iluminan junto con ícono de accesorio "Parrilla Alta". Presione el botón Combi dos veces o presione +/-, la pantalla muestra "CO_2", los iconos de "Asar" y "Microondas" se iluminan junto con el ícono de accesorio "Parrilla Alta". Luego presione INICIO RÁPIDO para confirmar y vaya a configurar hora de cocinar. Presione el botón +/- o el teclado 0-9 para configurar el tiempo de cocción, luego presione INICIO RÁPIDO para comenzar a cocinar.
- 2 Presione el botón Combi tres veces o presione el botón +/- dos veces, la pantalla muestra "CO_3", y los íconos "Convección", "Asar" y "Microondas" se iluminan con el ícono del accesorio "Rejilla baja". Pasa a la selección del parámetro COMBI CONVECCIÓN. Luego presione INICIO RÁPIDO para confirmar. Presione el botón +/- para ajustar los valores de temperatura a partir de 170 grados. Luego presione INICIO RAPIDO para confirmar la temperatura. Presione el botón +/- o el teclado 0-9 para ajustar el tiempo de cocción, comenzando desde el tiempo predeterminado. Presione JET START para confirmar el tiempo de cocción y comience a cocinar.

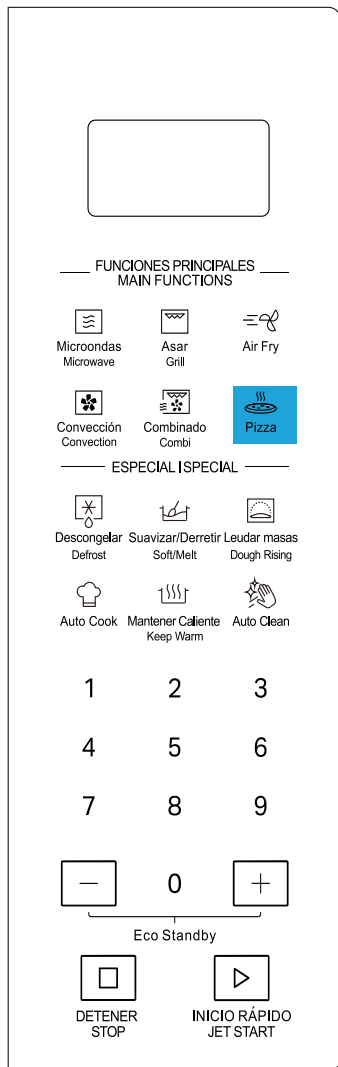
! NOTA:

La diferencia entre el Combi Grill 1 y el Combi Grill 2 está en la proporción del tiempo de cocción entre el microondas y el calentador del grill, como es dada a continuación.

COMBI	TIEMPO DE COCCIÓN		USE
	MW	ASAR	
CO_1	30%	70%	Fruta gratinada, Patatas gratinadas
CO_2	55%	45%	Budín, Tortillas, Patatas al horno, Aves y Patatas gratinadas



PIZZA



El horno puede recalentar 1, 2 o 3 rebanadas de pizza. El tiempo y la potencia de recalentamiento se ajustan automáticamente cada vez que se programa la cantidad de pizza.

- 1 Coloque la pizza fría en un plato y póngala en el microondas.
- 2 Pulse el botón Pizza para configurar la función.
- 3 Presione el botón Pizza repetidamente o los botones +/- para configurar la cantidad de rebanadas
- 4 Presione el botón Inicio Rápido para confirmar la cantidad e iniciar el tiempo de cocción programado.



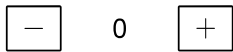
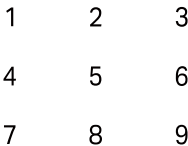
DESCONGELAR



FUNCIONES PRINCIPALES MAIN FUNCTIONS



ESPECIAL ESPECIAL



Eco Standby



DETENER
STOP



INICIO RÁPIDO
JET START

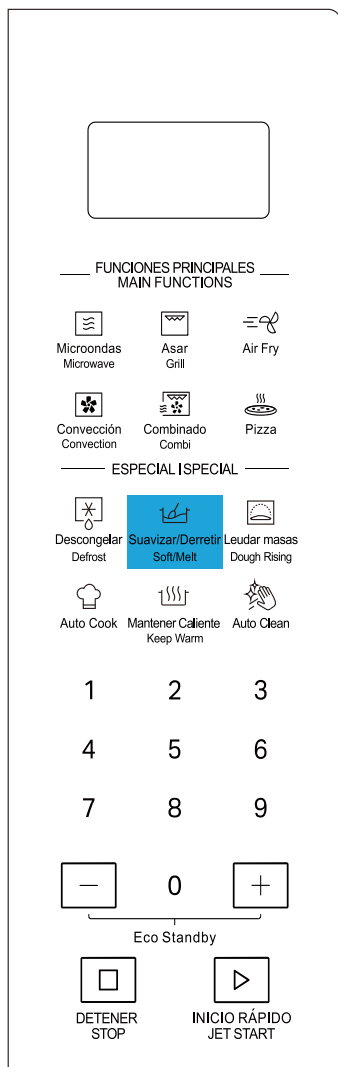
El horno puede descongelar carnes rojas, pollo y alimentos por el peso que ingreses. El tiempo y la potencia de descongelación se ajustan automáticamente cada vez que se programa el peso de la comida descongelada.

- 1 Pulse el botón Descongelar.
- 2 Presione el botón Descongelar repetidamente o el botón +/- para seleccionar la categoría de alimentos en la tabla a continuación y presione INICIO RÁPIDO para confirmar.
- 3 Para d01, presione el botón +/- o el teclado 0-9 para configurar el tiempo de cocción y presione el botón INICIO RÁPIDO para comenzar. Para d02~d04, presione el botón +/- o el teclado 0-9 para configurar el peso y presione el botón INICIO RÁPIDO para comenzar. (Table 4 Word File)

TIPO DE ALIMENTO		PESO	USO RECOMENDADO
d01	Manual defrost	----	-----
d02	 Carne	100g - 2000g	Carne picada, chuletas, filetes o asados.
d03	 Pollo	100g - 2000g	Pollo entero, piezas o filetes
d04	 Pez	100g - 2000g	Bistecs enteros o filete de pescado.

Consejos y sugerencias:

- Para obtener mejores resultados, recomendamos descongelar directamente en el fondo de la cavidad.
- Si la comida está más caliente que la temperatura de ultracongelación (-18 °C), elija un peso inferior al de la comida.
- Si los alimentos están más fríos que la temperatura de ultracongelación (-18 °C), elija un peso superior al de los alimentos.
- Separe las piezas a medida que comiencen a descongelarse.



El horno puede ablandar y derretir los alimentos según el peso que ingrese. Una selección de recetas automáticas con valores preestablecidos para ofrecer resultados de cocción óptimos.

- 1 Presione el botón Suavizar/Derretir.
- 2 Presione el botón Suavizar/Derretir repetidamente o el botón +/- para seleccionar la receta deseada (vea la tabla a continuación).
- 3 Presione el botón INICIO RÁPIDO para conyrmr la receta y presione el botón +/- para seleccionar el peso cuando hay un rango de peso en la tabla.
- 4 Pulse el botón INICIO RÁPIDO. La función comenzará.

! NOTA:

Vuelva a pulsar la tecla de función para cambiar el tipo de receta

TIPO DE ALIMENTO			PESO
SL01	Suavizar	Mantequilla	50g - 500g
SL02	Suavizar	Helado	100g - 1000g
SL03	Suavizar	Queso Crema	50g - 500g
SL04	Suavizar	Jugo Helado	250g - 1000g
SL05	Derretir	Mantequilla	50g - 500g
SL06	Derretir	Chocolate	100g - 500g
SL07	Derretir	Queso	50g - 500g
SL08	Derretir	Malvaviscos	100g - 500g



LEUDAR MASAS



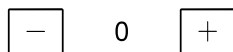
FUNCIONES PRINCIPALES MAIN FUNCTIONS



ESPECIAL ESPECIAL



1 2 3
4 5 6
7 8 9



Eco Standby



DETENER
STOP



INICIO RÁPIDO
JET START

La función le permite hacer crecer la masa de pan:

- 1 Ponga 200 ml de agua en un recipiente.
- 2 Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad.
- 3 Presione el botón de levantamiento de masa.
- 4 Presione el botón INICIO RÁPIDO. La función comenzará.

Después de 5 minutos de calentamiento del agua, la pantalla muestra "Agregar" (si no hay operación durante 2 minutos, vuelve automáticamente al modo de espera).

- 1 Abra la puerta, retire el recipiente, coloque la masa en el plato giratorio.
- 2 Cierre la puerta, presione el botón INICIO RÁPIDO para comenzar.

! NOTA:

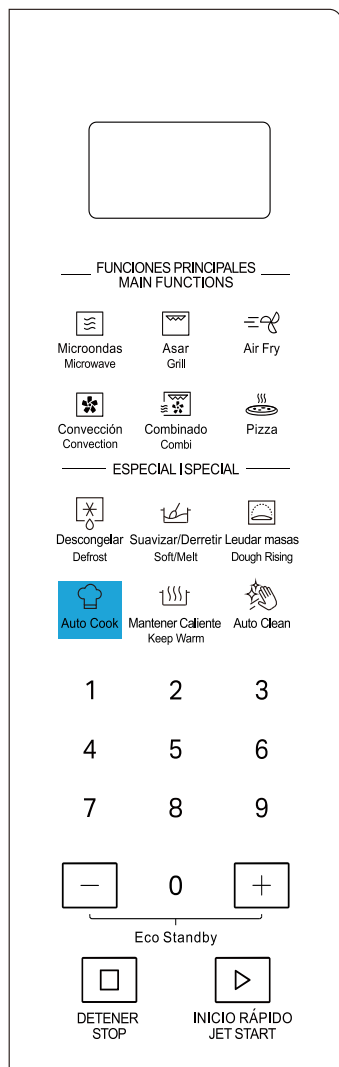
No abra la puerta durante la cuenta regresiva.

La lámpara de la cavidad y el ventilador estarán apagados, solo se muestra la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

El volumen del recipiente debe ser al menos 3 veces el de la masa.



AUTO COOK



Para el modo AUTO COOK, no es necesario configurar el tiempo y la potencia.

Basta con indicar el tipo de alimento que se desea cocinar así como el peso del mismo.

- 1 Presione el botón de cocción automática.
- 2 Presione el botón Auto Cook o el botón +/- o el teclado 0-9 para seleccionar la receta deseada (CÓDIGO DE COMIDA P1-P20)
- 3 Presione el botón INICIO RÁPIDO para comenzar a cocinar.

! NOTA:

Vuelva a pulsar la tecla de función para cambiar el tipo de receta.

! NOTA:

Puede consultar nuestra hoja separada de "Guía de cocción automática" para seleccionar las clases de alimentos de P1-P20.

Consulte las recetas de P1-P20 proporcionadas en el manual del usuario y siga las instrucciones para usar el accesorio correcto.



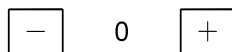
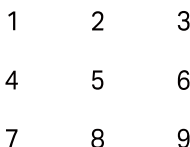
MANTENER CALIENTE



FUNCIONES PRINCIPALES MAIN FUNCTIONS



ESPECIAL ESPECIAL

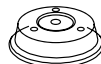


Eco Standby



Esta función le permite mantener sus platos calientes de manera automática.

Accesorio sugerido: Cubierta del plato
(Usted puede conseguir este accesorio en la distribuidora de su elección).



- 1 Presione el botón Mantener Caliente.
- 2 Presione el botón Mantener Caliente repetidamente o el botón +/- para seleccionar el tiempo adecuado (15, 30, 45 o 60 min), luego presione el botón INICIO RÁPIDO para empezar a cocinar.

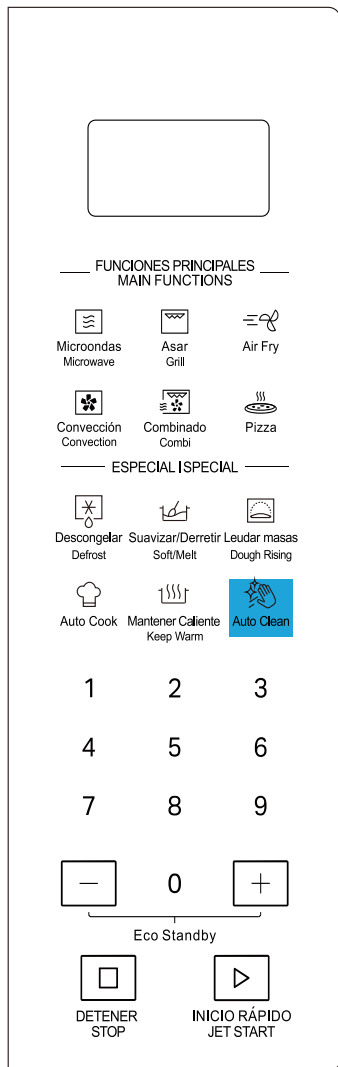
! NOTA:

El ciclo Mantener Caliente tiene una duración de 15 minutos (por defecto 30 minutos), el tiempo máximo es de 60 minutos.

Cada ciclo de 15 minutos, el microondas se encenderá 1:30 minutos, luego la lámpara de la cavidad y el ventilador se apagarán, solo se muestra el tiempo de cuenta regresiva.



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 300ml de agua en el recipiente (consulte nuestras recomendaciones que yeguran 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 Limpieza automática. La duración del ciclo de limpieza se mostrará en la pantalla.
- 2 Presione el botón INICIO RÁPIDO para iniciar la función (La lámpara de cavidad y el ventilador se apagarán después de finalizar el ciclo de calentamiento del agua, se muestra el tiempo de cuenta regresiva).

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 o vinagre al agua.

AIR FRY MENU

RECETA	CODIGO	ESTADO	PREPARATION
 Manual Air Fry	A01	---	1. Presione el botón Air Fry para mostrar el ícono A01, Grill, Convection & Air Fry. 2. Presione Jet Start para seleccionar A01 para la cocción Manual Air Fry luego muestra Duración de la cocción 0:30 seg (predeterminado) 3. Presione el botón +/- o el teclado 0-9 para aumentar o disminuir el tiempo 4. Presione Jet Start para confirmar la duración y comenzar a cocinar".
 Aros de cebolla	A02	Congelado	1. Tome el accesorio Air Fry y coloque aros de cebolla congelados en Air Fry. 2. Coloque la Air Fry con los aros de cebolla congelados en el horno microondas.
 Muslos de pollo	A03	Temperatura ambiente	1. Toma muslos de pollo y marínelos con aceite, sal, etc. durante 30 minutos. 2. Toma el accesorio de air fry y coloca los muslos de pollo marinados en el Air fry. 3. Coloca los muslos de pollo marinados en el horno de microondas en el modo Air fry
 Alitas de pollo	A04	Temperatura ambiente	1. Toma las alitas de pollo y marínelas con aceite, sal, etc. durante 30 minutos. 2. Toma el accesorio de air fry y coloca las alitas de pollo marinadas en Air fry. 3. Coloca las alitas de pollo marinadas en el horno de microondas en el modo Air fry.
 Nuggets de pollo	A05	Congelado	1. Tome el accesorio Air Fry y coloque Chicken Nuggets en Air Fry. 2. Coloque la Air Fry con nuggets de pollo congelados en el horno microondas.
 Pop Chicken	A06	Congelado	1. Tome el accesorio Air Fry y coloque Pop Chicken en Air Fry. 2. Coloque la Air Fry con Pop Chicken congelado en el horno de microondas.
 Palitos de mozzarella	A07	Congelado	1. Toma el accesorio de air fry y coloca los palitos de mozzarella en Air fry. 2. Coloca los palitos de mozzarella congelados en el horno de microondas en modo Air fry.
 Papas fritas	A08	Congelado	1. Tome el accesorio Air Fry y ponga papas fritas en Air fry. Para un mejor resultado puedes rociar un poco de aceite en spray. 2. Coloque las papas fritas congeladas en el horno de microondas en modo Air fry.

AUTO COOK MENU:

RECETA / CODIGO		CANTIDAD DE PESO	ESTADO INICIAL	DURACIÓN	PREPARATION
 Pochoclos	P01	100g	Temperatura ambiente	2:40 min	Coloque la bolsa en la plato giratorio. Sólo poner una bolsa a la vez.
 Bebidas	P02	1 - 2 tazas	Temperatura ambiente	1:40 - 2:55 min	Vierta 1-2 tazas de bebida en el recipiente y colóquelo en el microondas.
 Tacos (Recalentar)	P03	1 - 2 rebanadas	Temperatura del refrigerador	45 sec - 1:45min	Coloque los tacos en un plato apto para microondas
 Arroz	P04	1 vaso - 180g 2 vaso - 360g 400ml agua para cada vaso	Temperatura ambiente	20 - 28 min	Ponga agua, arroz y sal en un recipiente apto para microondas con tapa y bordes altos. Si todavía hay algo de agua al final del ciclo de cocción, revuelva el arroz y espere 2 minutos antes de servir.
 Papás	P05	1000 g	Temperatura ambiente	13 min	Ingredientes: 1000g de patatas peladas Metodos: Corte las papas en cubos de aproximadamente 1,5cm, coloque las papas en un recipiente apto para microondas con bordes altos, y cubra con plástico para cocina.
 Huevos revueltos	P06	1-4 huevos 15ml agua para cada huevo	Temperatura ambiente	1:50 - 7:00min	Bata bien los huevos junto con el agua y cubra la taza medidora con papel film
 Fajitas	P07	1 receta	Temperatura ambiente	15 min	Ingredientes: 350g de pechuga de pollo, 1/2 pimiento verde, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pimiento amarillo, 1 cebolla morada, 1 cebolla blanca Métodos: Corte el pollo en rodajas finas y pequeñas, sazone, colóquelo en un recipiente e colóquelo en el microondas. Cuando el microondas dé la señal, agregue los pimientos y la cebolla y continúe cocinando.

 Salsa	P08	1050g	Temperatura ambiente	8 min	Ingredientes: - 3 tomates medianos, 1 cebolla blanca en rebanadas, 1 a 2 dientes de ajo molido, 3 cucharadas de pimiento verde finamente picado, 1 cucharada de jugo de limón, 1-1/2 cucharaditas de albahaca fresca molida o 1/2 cucharadita de albahaca seca, 1/2 cucharadita de chile en polvo, 1/2 cucharadita de sal, 1/8 cucharadita de pimienta Métodos En un plato hondo, mezcle muy bien los ingredientes y cubra el plato con plástico de cocina, dejando una pequeña abertura y coloque la comida dentro del microondas. Terminado el tiempo de cocción, retire la comida del microondas y deje reposarla por 5 minutos antes de servirla.
 Papas horneadas	P09	1-4 papas 200g-300g Cada papa	Temperatura ambiente	5 - 20 min	Lave la papa, pinche con un tenedor, póngala en el recipiente apto para microondas y colóquela en el microondas.
 Verduras	P10	1 porción (300g)	Temperatura ambiente	5 min	Corte las verduras en trozos y añada el agua y sal. Cubra el plato y deje una ventilación de aire.
 Puré de patatas	P11	1 porción (1000g)	Temperatura ambiente	13 min	Ingredientes: 1kg de patatas troceadas, 100 ml de agua, 1 cucharada de requesón, 1 cucharada de mantequilla, 4 cucharadas de nata, 1 cucharada de queso parmesano rallado, 1 cucharada de aceite de oliva, sal al gusto. Método: Coloque las papas y el agua en un recipiente y cubra con envoltura de plástico dejando una ventilación de aire.
 Hamburguesa	P12	100g - 400g	Temperatura ambiente	26 - 33:30 min	Coloque la hamburguesa (100g/ración) en la parrilla del grill. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
 Lasaña casera	P13	500g	Temperatura ambiente	25 min	Prepare su receta de lasaña favorita

 Pastel de carne	P14	900g	Temperatura ambiente	30 min	Mezcle 800g de carne picada, 2 huevos y 1,5g de sal. Cubra con papel film
 Pollo asado	P15	800g - 1400g	Temperatura ambiente	27 - 36 min	Tome un plato para hornear y ponga dentro Pollo, ajo, mantequilla, aceite de oliva, limón, vino blanco, romero y perejil
 Carne asada	P16	200g - 600g	Temperatura ambiente	12 - 24 min	Tome un plato para hornear y ponga dentro carne de res, harina, mostaza en polvo, cebolla, zanahoria
 Cookies	P17	receta	Temperatura ambiente	15 min	Ingredientes: 38 g de mantequilla sin sal, 42 g de azúcar, 25 g de azúcar morena, 12 g de huevo, 50 g de harina refinada, 1/8 de cucharadita de bicarbonato de sodio, 25 g de avena, 10 g de pasas, 5ml de leche entera, 1/4 cucharadita de polvo de hornear Método: 1. Usando una batidora manual o un batidor, bata la mantequilla sin sal, el azúcar morena y el azúcar hasta que ligero y cremoso (Debe tomar aprox. 10 min) 2. Poco a poco mezcle el huevo 3. En un recipiente aparte, tamice la harina refinada, el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear juntos. 4. Usando una espátula, doble la mezcla de harina en la mezcla de mantequilla, agregando dos cucharas a la vez hasta que todo la mezcla de harina está bien combinada 5. Agregue leche entera a la mezcla anterior 6. Incorpore la avena y las pasas 7. Use una cuchara para dejar caer las galletas en el PLATO CRISP a unas pocas pulgadas de distancia 8. Hornear hasta que esté dorado 9. Retire del horno y coloque las galletas en la REJILLA INFERIOR para que se enfrien. Deje que se enfríe durante 10 minutos antes de servir 10. Una vez enfriado por completo, guárdelo en un recipiente hermético

 Cup cakes	P18	8 - 15 cups 40g/cup	Temperatura ambiente	20-22 min	Ingredientes: - 125g huevos; - 170g azúcar; - 170g harina; - 10g polvo para hornear; - 100g agua; - 50g mantequilla; Método: Coloca los huevos y azúcar en un contener y bate por 2 a 3 minutos. Agrega Harina, polvo para hornear, agua, mantequilla y mezcla. Verter la mezcla en los capacillos o molde para cupcakes. Coloca los capacillos alrededor del plato giratorio para asegurar que se cocinen uniformemente, luego: 1. Presiona el botón de Auto Cook 18 veces o presiona el botón Auto Cook y luego el número 18 en el panel numérico para seleccionar P18 2. Presiona el botón Jet Start para confirmar receta, se mostrará la cantidad de cupcakes. 3. Presiona el botón +/- para seleccionar la cantidad de cupcakes. 4. Presiona el botón Jet Start para confirmar la cantidad y empezar con el tiempo de cocción.
 Brownie	P19	Recipe	Temperatura ambiente	50 min	Ingredientes: - 2 cucharadas de harina, 8 cucharadas de azúcar, 8 cucharadas de chocolate en polvo, 2 huevos, 4 cucharadas de leche, 4 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de mantequilla (temperatura ambiente), 75 g de chocolate de su elección (con leche, semidulce o blanco) cortado en trozos Método: Mezclar la mantequilla con el azúcar y remover bien hasta que el azúcar incorpore la mantequilla. Agregue la leche, los huevos y el aceite y revuelva bien. Agrega la harina de trigo y el chocolate en polvo y remueve hasta obtener una mezcla homogénea. Verter la masa en un molde para horno apto para microondas forrado con papel de horno y distribuir el chocolate troceado sobre la masa sin mezclar. Colocar en el microondas.

 Fondue de chocolate	P20	1 or 2 recipe	Temperatura ambiente	3 - 4 min	Ingredientes: 75 g de chocolate semidulce troceado, 75 g de chocolate con leche troceado, 100 g de nata espesa, 1 cucharada de brandy de jengibre o licor de su elección. Método: En un recipiente apto para microondas con bordes altos, mezcle los chocolates con la mitad de la crema espesa. Coloque el recipiente en el microondas. Una vez terminado el calentamiento, agregar el resto de la crema espesa y el brandy y mezclar muy bien. Si es necesario, después de la preparación, agregue tanta crema espesa como desee
--	-----	---------------	----------------------	-----------	---

Embalaje

Whirlpool procura en sus nuevos proyectos, usar embalajes cuyas partes se separan fácilmente, así como de materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de embalajes (cuñas de icopor, bolsas de plástico y caja de cartón) deben tener su descarte de manera consciente, siendo destinados, preferentemente a los recicladores.



Producto

Este producto fue construido con materiales que pueden ser reciclados o reutilizados.

Entonces, cuando se deshaga de este producto, busque empresas especializadas en desmontarlo correctamente.

Descarte

Al descartar el producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea observada la legislación local existente y vigente en su región o país, de esta forma, haciendo el descarte de la forma más correcta posible.

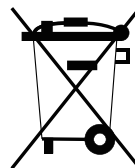
No permita que los niños jueguen con el embalaje o el producto en desuso ni que el embalaje o

producto en desuso sean descartados en zonas donde niños podrían tener acceso.

No respetar

las instrucciones puede generar accidentes y riesgo de asfixia, aplastamiento, otros o la muerte.

Asegure un descarte seguro del embalaje y el producto.



Especificaciones Técnicas

Modelo	WMC29AS/WMC29AB
Alimentación eléctrica	230V~50Hz
Potencia de microondas	1400W
Potencia de parrilla	1250W
Potencia de convección	2300W
Potencia de salida	850W
Frecuencia	2450MHz
Dimensiones exteriores	539x300x497mm
Dimensiones interiores	354X240X343mm
Peso de producto sin empaque	18.1kg
Marca	WHIRLPOOL
Índice de eficiencia Energética	63
Clase	B
Consumo anual de energía (kWh)	65,0
Potencia nominal de Microondas (KW)	0,85
Volumen de la Cavity (l)	29
Volumen útil de la Cavity (l)	17
Consumo en modo de espera (W)	0,55

CERTIFICADO DE GARANTÍA - ARGENTINA

GRANDES ELECTRODOMESTICOS

GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: El Certificado de Garantía debe presentarse junto a la factura o boleta de compra original del producto garantizado.
SUGERENCIA: Lo invitamos a registrar su producto a través de nuestro Centro de Atención al Cliente en cada país, se encuentran señalados en el punto 5 del presente Certificado de Garantía.

1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:

A los efectos del presente Certificado de Garantía, revestirá el carácter de Garante respecto de los productos garantizados: en Argentina: Whirlpool Argentina S.R.L

El presente Certificado de Garantía es únicamente válido en los países mencionados en el párrafo anterior y se limita sólo a los productos distribuidos y/o comercializados por cada una de las entidades indicadas precedentemente en cada uno de los países.

2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del producto, las necesarias para su correcta instalación y funcionamiento, las condiciones y especificaciones de uso, así como las de su reparación con indicación del lugar en que la misma se hará efectiva y el modo de hacer efectiva la Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en el presente y en el Manual de Uso del cual este documento es parte integrante.

La solicitud de cumplimiento de esta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

3. Condiciones de validez de la garantía, plazo de extensión y derechos del Beneficiario / Titular:

El Beneficiario / Titular de la Garantía tiene derecho a exigir al Garante, quien a su vez se obliga a otorgar al Beneficiario / Titular, en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado – cuyo modelo y número de serie se indican en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al mismo del cual el presente Certificado es parte integrante –, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes en condiciones normales de uso.

El término de vigencia de esta Garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra original por el consumidor final del producto garantizado, salvo que la normativa local estableciera excepciones o un inicio del cómputo diferente. Durante dicho periodo, el Garante ofrecerá la reparación gratuita del producto en los términos indicados precedentemente.

El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.

El Beneficiario / Titular de Garantía podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia, en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente.

La validez y vigencia de la Garantía, están sujetas a que el producto garantizado se destine a un uso exclusivamente doméstico conforme a las condiciones establecidas en este Certificado y a que se utilice en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.

Adicionalmente, la validez de la Garantía se encuentra sujeta a que el uso e instalación del producto sea conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.

Asegúrese de mantener el producto protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia); verificando no colocarlo a la intemperie.

Antes de instalar o usar el producto asegúrese de leer las instrucciones sobre instalación, uso y mantenimiento que se encuentran en el Manual de Uso del cual el presente Certificado es parte integrante.

4. Esta Garantía sobre el producto garantizado no incluye:

- Daños ocasionados por una instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto.
- Daños ocasionados por una instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
- Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños ocasionados por el uso incorrecto del producto.
- Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc)
- Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o no recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños en partes de vidrio, porcelana, plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños o detalles estéticos causados por el deterioro normal del producto o por su mal uso.
- El normal desgaste del producto o de sus accesorios.

- Daños causados por accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor.
- Daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- Daños estéticos
- Daños ocasionados por golpes o caídas, así como los rayones o hendiduras.
- Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- Fallas, daños y/o defectos causados y/o con origen en el transporte y/o manipulación y/o intervención de técnicos y/o persona y/o cualquier tercero no autorizados por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto, instrucciones de uso o instalación no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- La reposición de los accesorios que acompañan el producto.

NOTA IMPORTANTE: Cuando la reparación y/o manipulación del producto garantizado fuera realizada por servicios técnicos no autorizados por el Garante y/o por el uso de piezas no originales, la Garantía otorgada quedará sin efecto alguno.

En los productos a gas o gasodomésticos, la presente Garantía quedará sin efecto cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo a las disposiciones, normas y reglamentos técnicos vigentes, incluyendo las aplicables al proveedor del servicio de instalación correspondiente, y con las instrucciones del Manual de Uso. Se deja constancia que la instalación de estos productos deberá hacerse por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y/o las personas contratadas directamente para la instalación de productos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

La presente Garantía no constituye, y en ningún caso podrá ser interpretada, como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la garantía legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias. La Garantía otorgada reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país. Toda intervención técnica / revisión / reparación solicitada por el Beneficiario / Titular dentro del período de vigencia de esta Garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcances de la Garantía, estará a cargo del Beneficiario / Titular de la presente. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones y/o similares así como todos los servicios generados por las exclusiones mencionadas en el punto 4 del presente Certificado de Garantía serán a cargo del Beneficiario / Titular de la Garantía.

El Garante proveerá repuestos funcionales por un término de cinco (5) años contados desde la venta original del producto. Ello siempre que no exista una norma que obligue a una provisión por un plazo distinto - menor o mayor - en cuyo caso se aplicará lo estipulado por dicha normativa.

5. Información de contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante

ARGENTINA

Garante: Whirlpool Argentina S.R.L.

Dirección: Av. J. Uriburu N°7135 (R.N. N°8 Km 64,5), Fátima, Pilar, Pcia. de Buenos Aires, Argentina, CP (1633)

Domicilio Legal: Calle San Martín 140, piso 14° - (C1004AAD). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Horarios de atención: Llámenos de lunes a sábados (excepto feriados) de 9:00 a 19:00 horas al teléfono 0800-666-6266.

Comuníquese también por correo electrónico a cualquiera de las siguientes direcciones: contactoargentina@whirlpool.com ; atencionalcliente@eslabondelujo.com.ar ; atencionalclientekad@whirlpool.com teniendo en consideración la marca del producto adquirido.

Puede consultar nuestro listado de Centros de Servicios autorizados en todo el país ingresando a nuestro sitio web www.whirlpool.com.ar o comunicándose al teléfono o mails indicados.

