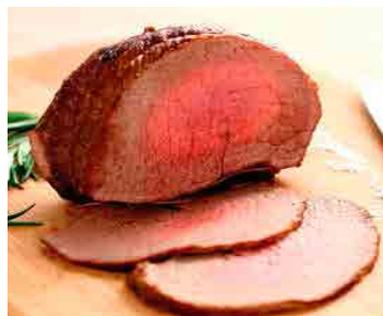


# Whirlpool

Cada detalle cuenta

## Instrucciones para el uso

WM1711D



# ÍNDICE

<b>INSTALACIÓN</b>	
INSTALACIÓN .....	3
<b>SEGURIDAD</b>	
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES .....	4
GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	5
PRECAUCIONES.....	5
<b>ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO</b>	
ACCESORIOS .....	6
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....	6
<b>CONOCIENDO SU PRODUCTO</b>	
CONOCIENDO SU PRODUCTO .....	7
CONOCIENDO EL PANEL DE CONTROL .....	7
DIMENSIONES DEL PRODUCTO.....	7
CONOCIENDO LOS SÍMBOLOS DE LA PANTALLA .....	7
<b>INSTALACIÓN.....</b>	<b>8</b>
<b>OPERACIÓN.....</b>	<b>12</b>

# INSTALACIÓN

- \* 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. Trátele con cuidado.
- \* Compruebe que el aparato no ha sufrido daños. Compruebe que la puerta del horno microondas se 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.

## ¡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 Choque Eléctrico

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..

### 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 persona entrenada por Whirlpool.
- No utilice el horno microondas, si el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato están dañados. Entre en contacto con la red de servicios Whirlpool.
- 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 envases completamente cerrados no deben calentarse, ya que 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 con poca humedad como el pan, maní, etc. no se deben dejar mucho tiempo en el horno, ya que pueden incendiarse.
- 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!.

- No coloque el biberón con el chupón 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.

## 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

## 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).

### 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.

## ⚠ 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.

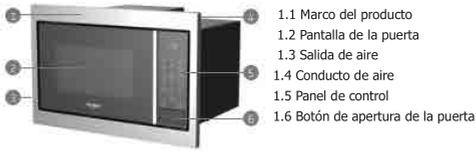
Limpie inmediatamente cualquier líquido o alimento derramado dentro del horno para evitar manchas.

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.

# 1 Conociendo su producto

## CONOCIENDO SU PRODUCTO

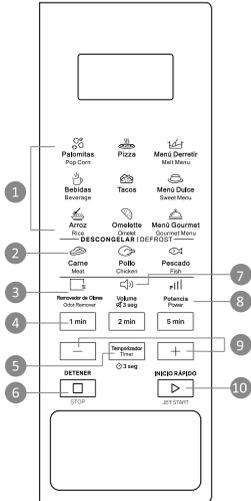


- 1.1 Marco del producto
- 1.2 Pantalla de la puerta
- 1.3 Salida de aire
- 1.4 Conducto de aire
- 1.5 Panel de control
- 1.6 Botón de apertura de la puerta

## DIMENSIONES DEL PRODUCTO



## CONOCIENDO EL PANEL DE CONTROL



- 1. Recetas**  
Teclas con recetas pre-programadas, sin que sea necesario que programe el nivel de potencia y el tiempo de cocción.
- 2. Descongelar**  
Para descongelar carne, pollo o pescado.
- 3. Removedor de olores**  
Minimiza los olores internos que deja el calentamiento de las comidas.
- 4. Teclas rápidas**  
Con estos botones puede elegir rápidamente un tiempo (1 min, 2 min o 5 min).
- 5. Temporizador/Relej**  
Para seleccionar un temporizador de cocina (el Microondas no enciende) / Para ajustar la hora del reloj.
- 6. DETENER/STOP**  
Detiene o cancela el funcionamiento del Microondas
- 7. Volumen**  
Para ajustar los sonidos y pitidos de su Microondas
- 8. Potencia**  
Elija el nivel de potencia de cocción y prepare incluso los platos más delicados.
- 9. Selección**  
Para ajustar el tiempo de cocción o el peso de los alimentos.
- 10. JetStart**  
Para iniciar el funcionamiento del horno después que se ha introducido la programación, para confirmar los parámetros seleccionados en la pantalla o para añadir 30 segundos al tiempo de cocción restante.

## CONOCIENDO LOS SÍMBOLOS DE LA PANTALLA



1. Indicador del **Temporizador/ Relej**
2. Indicador de **Potencia**
3. Indicador de la función de **Removedor de Olores**
4. Indicador de función del **Menú**
5. Indicador de la función de **Silencio**
6. Indicador del **peso en gramos**
7. Indicador de la función de **Omelette**
8. Indicador de función **Arroz**
9. Indicador de la función de **Pizza**
10. Indicador de función de **Palomitas**
11. Indicador de la función de **Descongelar**

ENERGÍA	USO SUGERIDO
90 W	Ablandamiento de helados, mantequillas y quesos. sigue calentando
160 W	Deshelamiento
350 W	Guisos a fuego lento, mantequilla derretida
500 W	Cocción más cuidadosa, ej. salsas ricas en proteínas, platos de queso y huevo y para finalizar guisos
650 W	Cocción de pescados, carnes, verduras, etc.
750 W	Cocción de pescados, carnes, verduras, etc.
900 W	Calentamiento de bebidas, agua, sopas claras, café, té u otros alimentos con alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o nata elegir una potencia menor

## 2 Instalación

### ¿DÓNDE DEBO INSTALARLO?

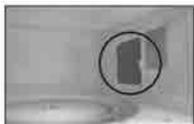
#### El microondas debe estar instalado:

- En un lugar bien ventilado.
- En una superficie plana y nivelada que pueda soportar el peso del horno, los utensilios utilizados y los alimentos que se van a preparar
- Lejos de televisores o radios, que pueden verse afectados por interferencia de las microondas.
- Fuera del alcance de la luz solar o de fuentes de irradiación de calor (cocina, horno, etc.) y de la humedad. La temperatura ambiente en el local donde se instala el horno no debe superar los 35 °C.

### INSTALACIÓN DE MICROONDAS

1. Retire las piezas que vienen dentro del microondas.
2. Limpie la cavidad interna del horno microondas con un paño suave. (Para más información sobre los procedimientos de limpieza del horno microondas, véase "MANTENIMIENTO").

No retire esta protección lateral, ya que si se retira se dañará el producto.



3. Siga las siguientes instrucciones para instalar su horno microondas en el nicho.

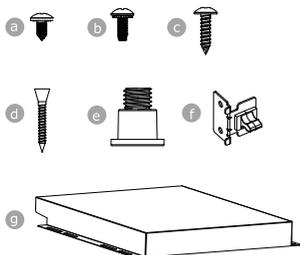
#### IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS DE MONTAJE

##### ATENCIÓN

Las piezas están diseñadas exclusivamente para este modelo (WM1711D).

Contenido del empaque del marco:

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| a. 4 tornillos (4x8 mm)  | e. 4 pies roscables         |
| b. 4 tornillos (4x10 mm) | f. 4 fijaciones para nichos |
| c. 8 tornillos (4x16 mm) | g. 1 conducto de aire       |
| d. 4 tornillos (3x25 mm) | 1 marco                     |



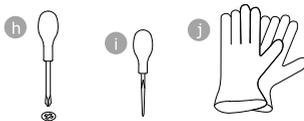
### Para sacar el máximo provecho de su microondas:

- Deje las rejillas de ventilación sin obstáculos para aumentar el rendimiento del aparato y evitar el sobrecalentamiento de los componentes del microondas. De lo contrario, el sobrecalentamiento puede hacer que el horno se apague por sí solo.
- Asegúrese de que las patas del horno están en el lugar correcto y que el espacio debajo del horno está vacío para asegurar un flujo de aire adecuado.
- Este horno está destinado a ser instalado en un mueble sin puertas (gabinete) según las dimensiones contenidas en el Manual de Instalación.
- Las medidas de separación recomendadas deben ser respetadas para el funcionamiento seguro y eficiente del producto.
- No instale su horno microondas dentro de muebles con puertas.

### Herramientas para la instalación

Para instalar su microondas necesitará:

- h. 1 destornillador Philips
  - i. 1 destornillador
  - j. 1 par de guantes
- 1 cinta métrica



Estos artículos no acompañan al producto.

##### ATENCIÓN

Este producto está destinado a ser instalado en un nicho. No lo utilice directamente sobre el banco. Un uso inadecuado puede provocar riesgos de seguridad, pérdida de rendimiento y daños en el producto.

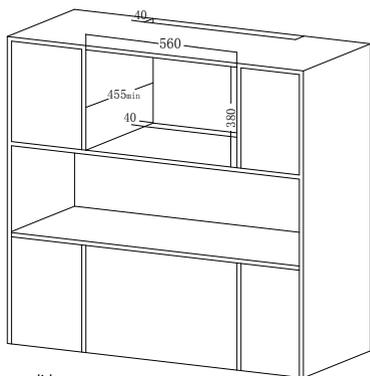
La instalación debe seguir las instrucciones contenidas en este manual, el INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES PUEDE CAUSAR LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA.

## DIMENSIONES DEL NICHOS

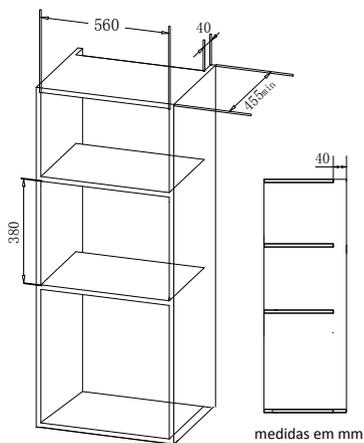
### ATENCIÓN

- El nicho requiere un espacio de ventilación de 40 mm en la parte trasera del mueble. Verifique las instrucciones en la imagen de abajo.

El incumplimiento de este paso puede resultar en sobrecalentamiento del producto y reducir su vida útil



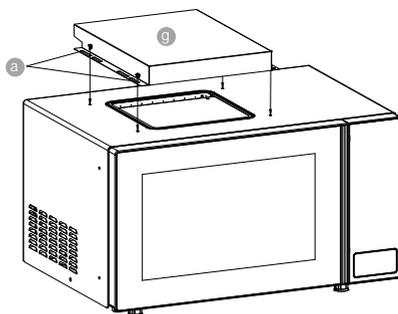
medidas en mm



## MONTAJE E INSTALACIÓN

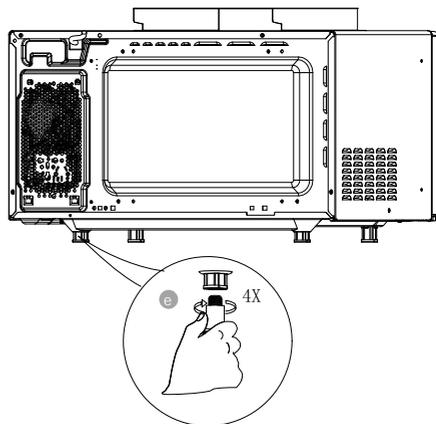
### Instalación del conducto de aire (a) :

Coloque el conducto de aire sobre la abertura superior del producto y fije con 4 tornillos de 4x8 mm (b) según la imagen de abajo. La abertura del conducto debe estar orientada hacia el lado posterior del producto.



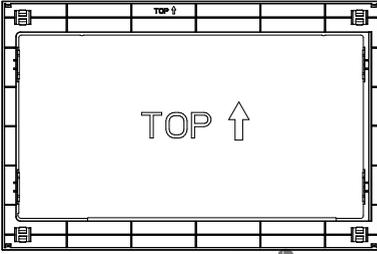
### Montaje de pie (c) :

1. Gire el producto de forma que la parte trasera quede hacia abajo apoyada en una superficie para permitir la visualización de la base.
2. Monte los pies atornillándolos completamente en el soporte de pies que ya está fijado a la base.

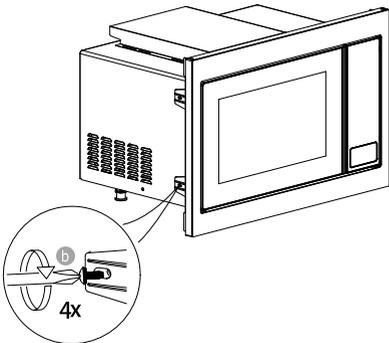
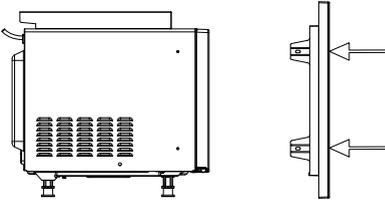
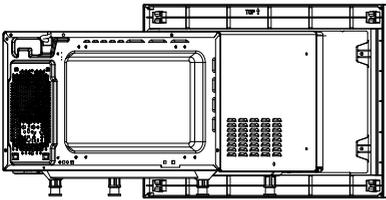


## INSTALACIÓN DEL MARCO:

1. Coloque el marco en la parte frontal del producto, observando la indicación de posicionamiento contenida en el marco.



2. Fije el marco con los 4 tornillos de 4x10 mm como se muestra a continuación.

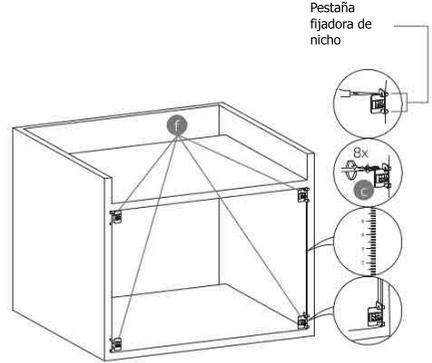


## INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

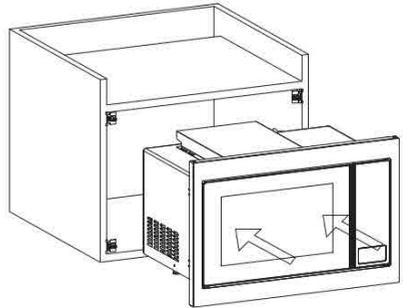
1. Atornille los elementos de fijación en el nicho utilizando 2 tornillos de 4x16 mm para cada fijador. Observe el posicionamiento como se muestra en la siguiente imagen.

### ATENCIÓN

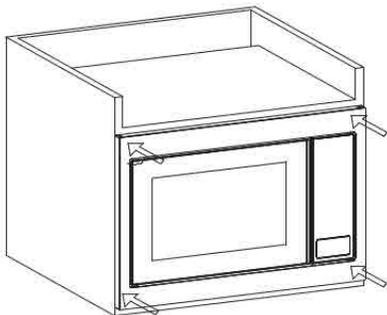
Los sujetadores deben estar completamente asentados tanto en la parte superior e inferior del producto. Las pestañas de los sujetadores deben descansar contra los lados de las pestañas de los sujetadores deben estar contra los lados del nicho. Los sujetadores del mismo lado deben tener una distancia de 30 cm (altura) entre sí, use una cinta métrica o regla para esta medida.



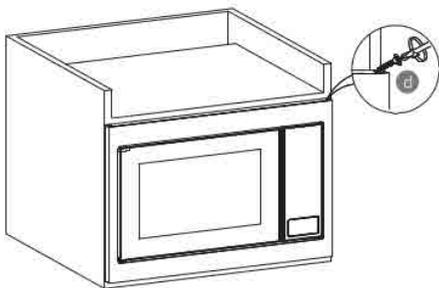
2. Coloque el producto en el nicho teniendo cuidado de que el cable de alimentación del producto no se dañe o quede presionado por el producto.



3. Introduzca el producto en el nicho hasta que el marco quede encajado en los fijadores del nicho según las siguientes imágenes.



4. Atornille las cuatro esquinas del marco con los tornillos 3x 25mm, según la siguiente imagen.



5. Una vez instalado el producto de acuerdo con el manual de instalación, coloque la plataforma giratoria de la siguiente manera:

• Coloque el soporte de la plataforma giratoria en el fondo de la cavidad



• Encaje el soporte del plato y coloque el plato sobre él.

• Compruebe con la mano que la placa está correctamente instalada en el producto.



6. Conecte el enchufe del horno Microondas a una toma de corriente que debe ser acorde con el voltaje del aparato.

7. Realice la siguiente prueba - "Probando el Microondas".

#### ATENCIÓN

- Después de la instalación, retire la película protectora de plástico del marco, el panel de control y el botón de liberación del producto.
- No encienda el Microondas si está vacío o sin el plato giratorio. Esto podría causar daños irreparables al producto

#### PROBANDO EL HORNO MICROONDAS

Al encender su horno microondas por primera vez, o en caso de un corte de corriente o de un fallo de alimentación, la pantalla sólo mostrará "12:00". Si desea que la pantalla de su microondas muestre la hora, programe el reloj de acuerdo con el procedimiento de "AJUSTE DEL RELOJ".

1. Abra la puerta del horno.
2. Llene un vaso con agua limpia y fría y colócalo en el plato giratorio. Cierre la puerta del horno.
3. Pulse la tecla **JetStart**. La luz del horno se encenderá y el microondas comenzará a funcionar a 900 W (potencia máxima). La pantalla realizará una cuenta regresiva de 30 segundos.
4. Para probar el sistema de seguridad de su horno microondas, abra la puerta del horno durante su funcionamiento. El Microondas dejará de funcionar. Siempre que quiera interrumpir temporalmente el funcionamiento, sin cancelar la programación, abra la puerta del horno.
5. Para volver al funcionamiento normal, cierre la puerta del horno y pulse la tecla **JetStart**. El microondas reanudará su funcionamiento desde el punto en que se detuvo.
6. Para apagar el microondas, pulse la tecla **Stop** 1 vez. La luz del horno se apagará y la programación se borrará.

## 3 Operación

#### POTENCIA

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 **+/-** para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción máximo es de 90 minutos.

1. Presione el botón **Potencia**. Se mostrará en la pantalla el nivel de potencia pre-determinado (900 W) y el icono de vatios comenzará a parpadear.
2. Pulse **teclado numérico** para ajustar el tiempo.
3. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la función.

#### FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR

Esta función funciona como un temporizador de cocina, el microondas no funcionará. Solo habrá una cuenta regresiva y el microondas emitirá un pitido al final de la cuenta regresiva.

1. Pulse la tecla **del Temporizador**.
2. La pantalla mostrará "01:00". Utilice las teclas **+ y -** para ajustar los minutos (de 1 a 60).
3. Pulse la tecla **JetStart**.

## AJUSTE DEL RELOJ

La función **Reloj** es una segunda operación de esta tecla. Para ajustar la hora, siga las instrucciones:

1. Pulse la tecla del **Temporizador** durante 3 segundos.
2. Utilice las teclas **+ y -** para ajustar la hora (entre 0 y 23).
3. Pulse la tecla **JetStart** y utilice las teclas **+ y -** para ajustar los minutos (entre 0 y 59).
4. Pulse la tecla **JetStart** para confirmar y terminar.

## 1 Importante

Siga este procedimiento cada vez que quiera ajustar el reloj.

## RECETAS PREPROGRAMADAS

Esta función permite seleccionar 6 tipos de recetas cotidianas y sin necesidad de ajustes.

### PALOMITAS

Sugerencia para una receta de PALOMITAS DE MÁIZ PARA MICROONDAS.

INGREDIENTES: 1 paquete de palomitas para microondas (50 g o 100 g)

PREPARACIÓN: Introduce el paquete de palomitas en el microondas sin el envoltorio exterior, siguiendo las recomendaciones del fabricante:

1. Pulse la tecla de **palomitas**.
2. Utilice los botones **+ o -** para elegir la porción deseada (50 g o 100 g).
3. Pulse la tecla **JetStart**.

Saque el paquete del microondas y ábralo con cuidado para no quemarse con el vapor que saldrá del paquete.

## ATENCIÓN

- El tiempo de cocción del paquete de palomitas de maíz es sólo una referencia. El momento ideal puede variar dependiendo del peso del paquete, tipo y calidad del maíz, marca y vigencia del producto, entre otros. Para garantizar el mejor resultado, después de iniciar el Microondas, escuche el estallido de las palomitas. Cuando el intervalo entre una ráfaga y otra es de aproximadamente 2 o 3 segundos le recomendamos que presione la tecla DETENER/STOP para apagar el Microondas, en caso de que no lo haya hecho ya. No deje que las palomitas de maíz exploten sin supervisión.

- Si desea hacer más de una bolsa de palomitas de maíz, para un mejor resultado, deje que el producto se enfríe durante 5 minutos entre un paquete y otro.

## CALENTAMIENTO DE LA PIZZA

Con esta función puedes calentar porciones de pizza refrigeradas (1 porción de pizza, ½ pizza o una pizza entera). Coloque el plato con la cantidad deseada de pizza dentro de Microondas:

1. Pulse la tecla **Pizza**.
2. Utilice las teclas **+ o -** para elegir la porción deseada (1. para una porción de pizza, 2. para media pizza y 3. para una pizza entera).
3. Pulse la tecla **JetStart**

Al final del calentamiento, retire el recipiente del microondas con cuidado para no quemarse.

## BEBIDAS

Con esta función puede calentar la clase de bebida que quiera: café, leche, agua, etc. Coloque la taza con la bebida de su elección dentro del microondas y:

1. Presione la tecla de **Bebidas**.
2. Seleccione la cantidad deseada (1, 2 o 3 vasos) con los botones **+ o -**.
3. Pulse la tecla **JetStart**.

## TACOS

Con esta función puedes recalentar 1 o 2 unidades de Taco. Colocar un recipiente con los tacos y:

1. Presione la tecla **Tacos**.
2. Seleccione la cantidad deseada (1 o 2 unidades) mediante los botones **+ o -**
3. Pulse la tecla **JetStart**.

## ARROZ

Esta receta se recomienda para la preparación de ARROZ BLANCO.

INGREDIENTES: 1 taza de arroz / 2 tazas de arroz; 2 ½ tazas de agua a temperatura ambiente / 4 ½ tazas de agua a temperatura ambiente; 1 cucharada de aceite o **aceite de oliva**;

1 diente de ajo / 2 dientes de ajo medianos; sal al gusto.

PREPARACIÓN: En un recipiente apto para microondas y con bordes altos (sugerido 10 cm), mezclar todos los ingredientes. Llévalo al microondas y:

1. Pulse el botón de **Arroz**.
2. Seleccione la porción deseada (1 o 2 tazas de arroz) pulsando los botones **+ o -**
3. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la cocción.

Al final del calentamiento, sacar el recipiente del microondas, con cuidado de no quemarse con el vapor que saldrá de la comida, tapar y esperar 5 minutos antes de servir.

## OMELETE

Sugerencia para preparar una receta OMELETTE.

INGREDIENTES: 2 huevos; 1/4 cucharadita de sal; 1 cucharadita rasa de aceite de oliva; 2 rebanadas de jamón picado; 2 rebanadas de queso mozzarella, picadas; 1 cucharada de queso parmesano rallado; 1/2 tomate sin semillas picado; perejil, cebollín y pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN: Batir ligeramente los huevos en un recipiente apto para microondas (sugerencia: 19 cm de diámetro por 4,5 cm de altura) y añadir el resto de ingredientes. Mezclar bien, cubrir el recipiente con papel de plástico y hacer pequeños agujeros para que salga el vapor. Coloque el plato en un horno de microondas y:

1. Pulse el botón de **Omelete**.
2. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la cocción.

Al final de la preparación, retire el recipiente del horno microondas con guantes y retire la película de plástico con cuidado para no quemarse con el vapor que sale de los alimentos.

## MENÚ DERRETIR

### CHOCOLATE FUNDIDO

A través de esta función puede fundir porciones que varían entre 50 g, 250 g y 500 g de CHOCOLATE.

INGREDIENTES: chocolate de su elección (chocolate con leche, semiamargo o blanco).

PREPARACIÓN: Corte el chocolate en trozos pequeños y colóquelo en un recipiente adecuado para su uso en microondas:

1. Seleccione la opción **P1 (CHOCOLATE)** pulsando el botón Menú Derretir repetidamente
2. Pulse la tecla **JetStart** para confirmar la selección.
3. Seleccione la porción deseada (50 g, 250 g o 500 g) con los botones **+ o -**.
4. Presione la tecla **JetStart**, para iniciar el calentamiento.

NOTA: Tras unos minutos de cocción (2 minutos para las porciones de 50 g y 250 g o 02:30 minutos para la porción de 500 g), el producto emitirá un pitido y aparecerá la palabra "Stir" en la pantalla. Saque el recipiente del microondas y mezcle bien. Vuelva a colocar los alimentos en el microondas y pulse la tecla **JetStart**.

Cuando el alimento haya terminado de calentarse, retírelo del horno microondas utilizando guantes, teniendo cuidado de no quemarse.

### DERRETIR LA MANTEQUILLA

Con esta función puede fundir porciones que varían entre 100 g, 200 g y 400 g de MANTEQUILLA.

INGREDIENTES: Barra(s) de mantequilla.

PREPARACIÓN: Poner la(s) barra(s) de mantequilla en un recipiente apto para microondas, cubrir con film de plástico y hacer pequeños agujeros para que salga el vapor. Llévalo al microondas y:

1. Seleccione la opción **P2 (MANTEQUILLA)** pulsando el botón Menú Derretir repetidamente.
2. Pulse la tecla **JetStart** para confirmar selección.
3. Seleccione la porción deseada (100 g, 200 g o 400 g) con los botones **+ o -**.
4. Pulse la tecla **JetStart** para iniciar el calentamiento.

## MENÚ DULCE

### PUDÍN

Sugerencia para preparar el PUDÍN

INGREDIENTES: 1 lata de leche condensada; 1 ½ latas de leche entera; 4 huevos; 4 gotas de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN: Batir todos los ingredientes en la batidora y verter la mezcla en un molde de pudín apto para microondas (sugerimos 20 cm de diámetro por 9 cm de alto) previamente recubierto con el almirar. Cubrir con film de plástico y hacer pequeños agujeros para que salga el vapor:

1. Seleccione la opción **P1 (PUDIN)** pulsando la tecla **Menú Dulce**.
2. Pulse la tecla **JetStart**.

Después de la preparación, deje reposar el pudín durante 15 minutos y refrigérelo durante al menos 3 horas.

NOTA: Debido a la alta temperatura que alcanza el azúcar, **WHIRLPOOL** recomienda el uso de almirar ya preparado para el helado, o la preparación en la olla como se indica a continuación:

INGREDIENTES: ½ taza de azúcar y ¼ de taza de agua.

PREPARACIÓN: En una sartén, mezclar los ingredientes y llevarlos al fuego lento de la cocina hasta que se formen un caramelo. Retirar del fuego y esperar a que se enfríe un poco antes de verterlo sobre el molde para pudín.

### CUPCAKES

Sugerencia para una receta de Tarta de TAZAS

INGREDIENTES: 1 huevo; 3 cucharadas soperas rasas de harina; 3 cucharadas soperas rasas de azúcar; 2 cucharadas soperas rasas de chocolate en polvo; 1 cucharada soperas rasas de cacao en polvo; 3 cucharadas soperas rasas de leche; 3 cucharadas soperas rasas de aceite; 1 cucharadita rasa de mantequilla/margarina; 1 pizca de levadura en polvo; 1 pizca de sal; canela al gusto.

PREPARACIÓN: Poner el huevo en una taza de 300 ml y batir bien con un tenedor. Añadir el azúcar, la mantequilla/margarina, el aceite y la leche y seguir batiendo. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar muy bien. Lleva la taza al microondas y:

1 Seleccione la opción **P2 (PASTEL/Torta de Taza)** pulsando repetidamente la tecla **Menú Dulces**.

2 Pulse la tecla **JetStart**.

Al final de la preparación, sacar la taza del microondas y consumir la tarta aún caliente, con la ayuda de una cuchara en la propia taza.

### BROWNIE

Sugerencia para la receta de BROWNIE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 2 cucharadas de harina; 8 cucharadas de azúcar; 8 cucharadas de chocolate en polvo; 2 huevos; 4 cucharadas de leche entera; 4 cucharadas de aceite; 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente; 75 g de chocolate de su elección (con leche, semidulce o blanco) cortado en trozos.

PREPARACIÓN: Mezclar la mantequilla con el azúcar y remover bien hasta que el azúcar incorpore la mantequilla. Añadir la leche, los huevos y el aceite y remover bien. Añadir la harina de trigo y el chocolate en polvo y remover hasta obtener una mezcla homogénea. Vierta la masa en un molde de horno apto para microondas (sugerencia: 22 cm de diámetro por 6 cm de alto) forrada con papel de horno, y distribuya el chocolate picado sobre la masa sin mezclarlo. Cubrir con papel de hornear, colocar en el microondas y:

1. Seleccione la opción **P3 (BROWNIE)** pulsando la tecla **Menú Dulce** repetidamente.
2. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la cocción.

Al final de la cocción, retire el recipiente del horno de microondas con guantes, teniendo cuidado de no quemarse. Retirar el papel de horno y desmoldar el Brownie. Servir mientras esté caliente.

### FONDUE DE CHOCOLATE

Sugerencia para una receta de FONDUE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 75 g de chocolate semidulce troceado / 150 g de chocolate semidulce troceado; 75 g de chocolate con leche troceado / 150 g de chocolate con leche troceado; 100 g de nata espesa / 200 g de nata espesa; 1 cucharada de brandy de jengibre o licor de su elección / 2 cucharadas de brandy de jengibre o licor de su elección.

PREPARACIÓN: En un recipiente apto para microondas con bordes altos (sugerencia: 19 cm de diámetro por 7 cm de altura) mezclar los chocolates con la mitad de la leche (50 g para 1 receta o 100 g para 2 recetas). Colocar el molde en el microondas y:

1. Seleccione la opción **P4 (FONDUE CHOCOLATE)** pulsando repetidamente la tecla **Menú Dulce**.
2. Pulse la tecla **JetStart**.
3. Seleccione la cantidad de fondue deseada (1 para 200 g o 2 para 400 g) con los botones + o -.
4. Pulse la tecla **JetStart** para iniciar el calentamiento.

Una vez finalizado el calentamiento, en ambas cantidades (200 g y 400 g) se añade el resto de la nata y el brandy y se mezcla bien. Si lo considera necesario, después de la preparación, añada tanta más crema como desee. Si necesita recalentar la fondue, vuelva a colocar el molde en el microondas y caliéntelo en intervalos de 1 minuto a 70% de potencia.

### MENÚ GOURMET

#### PASTA

Esta función se recomienda para la cocción de la pasta seca **MACARRÓN** con formas de Penne y Fusilli (Tornillo)

INGREDIENTES: 100 g de pasta / 250 g de pasta; 500 ml. de agua / 1 L de agua a temperatura ambiente; sal al gusto.

PREPARACIÓN: No es necesario utilizar aceite o aceite de oliva en esta receta, si lo prefiere, añádale después de la cocción. Coloque todos los ingredientes en un recipiente apto para microondas (sugerencia: 21 cm de diámetro por 9,5 cm de alto). No es necesario cubrirlo. Colóquelo dentro del microondas y:

1. Seleccione la opción **P1 (PASTA)** pulsando la tecla **Menú gourmet**.
2. Pulse la tecla **JetStart**.
3. Seleccione la cantidad de pasta que desea (100 g o 250 g) con los botones + o -.
4. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la cocción.

#### RISSOTTO

Puede preparar muchas recetas de risotto diferentes con esta función, siempre y cuando se hagan con la misma cantidad de arroz y líquido que se indica en la sugerencia de la receta.

Receta sugerida para el **RISSOTO DE PALMITO**.

INGREDIENTES: 2 cucharadas de mantequilla; 1 cebolla picada del día; 1 diente de ajo picado; 1 taza de vino blanco seco; 1 taza (180 g) de arroz arborio; 1 tableta de caldo de verduras; 400 ml. de agua; 150 g de queso mozzarella cortado en dados; 1 vaso de palmito.

PREPARACIÓN: En un recipiente alto apto para microondas (sugerencia 21 cm de diámetro por 9,5 cm de alto), añada la cebolla, el ajo, el arroz y la mitad de la mantequilla. Llévelo al microondas y:

1. Seleccione la opción **P2 (RISSOTO)** pulsando repetidamente la tecla **Menú Gourmet**.
2. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la cocción.

Mientras tanto, calentar el agua en otra cacerola, disolver en ella el caldo de verduras y reservar. Después de 4 minutos de calentamiento (cuando la pantalla muestre "19:00"), el producto emitirá un pitido y la palabra "**add food**" aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, añada el vino y mezclar. Una vez hecho esto, devuelva los alimentos al microondas y pulse **JetStart** para continuar la preparación. Después de otros 4 minutos de calentamiento (cuando la pantalla muestre "15:00"), el producto emitirá un pitido y a la palabra "**add food**" aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, añada el caldo preparado previamente y mezcle. Devuelva la comida al Microondas y pulse **JetStart** para continuar la preparación. Después de otros 5 minutos de calentamiento (cuando la pantalla muestre "10:00") el producto emitirá un pitido y la palabra "**add food**" aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, añada el palmito picado y mezcle bien. Vuelva a colocar los alimentos en el microondas y pulse **JetStart** para continuar la preparación. Al final de la cocción, saque el recipiente del Microondas con la ayuda de guantes, añada el queso y el resto de la mantequilla y mezcle bien.

#### VERDURAS

Esta función puede utilizarse para cocinar varios tipos de LEGUMBRES, como coliflor, brócoli, calabacín, chayote, zanahorias, etc.

INGREDIENTES: 300 g de su verdura favorita cortada en cubos o tallos; 200 ml de agua a temperatura ambiente; 1 diente de ajo; sal al gusto.

PREPARACIÓN: En un recipiente apto para microondas (sugerencia: 21 cm de diámetro por 9,5 cm de diámetro)

agregue todos los ingredientes y mezcle bien. Cubra el recipiente con una envoltura de plástico y haga pequeños agujeros para que escape el vapor. Microondas y:

1. Seleccione la opción **P3 (VERDURAS)** presionando por la tecla **Menú gourmet** repetidamente.

2. Pulse la tecla **JetStart** para empezar a cocinar

Al final de la cocción, retire el recipiente para microondas con la ayuda de guantes, teniendo cuidado de no quemarse con el vapor que sale de la comida. Retire el ajo y el agua residual y sirva.

#### PURÉ DE PAPAS

**INGREDIENTES:** 1 kg de papas cortadas en dados; 100 ml de agua a temperatura ambiente; 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.

**PREPARACIÓN:** En un recipiente apto para microondas (de 24 cm de diámetro y 7 cm de alto), colocar las papas y el agua. Cubrir con film de plástico y hacer pequeños agujeros para que salga el vapor. Lleve el recipiente al microondas y:

1. Seleccione la opción **P4 (PURE DE PAPAS)** pulsando repetidamente la tecla **Menú Gourmet**.

2. Pulse el botón **JetStart** para iniciar la cocción

Al final del calentamiento, retire el recipiente del microondas con cuidado

#### DESCONGELAR

##### BOTONES PARA CARNE, POLLO O PESCADO

1. Presione la tecla **Carne, Pollo o Pescado** para descongelar el tipo de carne que desee.

2. Usando las teclas **+ o -**, seleccione la cantidad, en gramos a descongelar (100 g a 2000 g).

3. Pulse la tecla **JetStart** para iniciar el descongelamiento.

Durante la descongelación, sonará un pitido y la pantalla mostrará la palabra **"Turn Food"**. Abra la puerta del microondas y voltee la carne/pollo. Cierre la puerta y presione la tecla **JetStart** para seguir descongelando. Si la carne no se da vuelta después de un tiempo, el microondas seguirá su programación normalmente, pero la descongelación puede no ser satisfactoria.

##### BOTÓN JetStart

Pulse el botón **JetStart** y el horno se encenderá durante 30 segundos a 900 W de potencia. También puede utilizar la tecla **JetStart** para confirmar los parámetros seleccionados en la pantalla. Si desea añadir más tiempo, simplemente pulse las teclas **+ y -** o la tecla **JetStart**. Cada vez que se pulse la tecla **JetStart** se añadirán 30 segundos al tiempo restante en la pantalla.

#### TECLA DE VOLUMEN

Con esta función, puede ajustar los sonidos y pitidos emitidos por su horno microondas.

Su horno microondas tiene 3 niveles de volumen, y puede ajustarlos pulsando la tecla de **volumen**.

- Presione una vez para hacer sonidos al máximo nivel.
- Presione dos veces para configurar los sonidos al mínimo.
- Mantenga presionado durante 3 seg. dejar tu producto en silencio

#### MODO DE ESPERA / BLOQUEO DEL PANEL

Este modo se activa siempre que no haya interacción con el producto durante más de un minuto.

Después de un minuto sin interacción, el producto entra modo de espera y el panel se bloqueará. Si intenta usar el cualquier función en este momento, la palabra **DOOR** aparecerá en la pantalla, indicando que para desbloquear el producto debe abrir la puerta y cerrar de nuevo.

#### TECLAS RÁPIDAS

Con estas teclas puede iniciar rápidamente una cocción de **1 min, 2 min o 5 min** (Simplemente presione el tiempo deseado (1, 2 o 5 minutos) y el microondas comenzará a cocinar en potencia máximo. Puede presionar la tecla **JetStart** para aumentar el tiempo en 30 segundos o más de no quemarse con el vapor que saldrá, triturar bien las papas y añadir el resto de los ingredientes. Mezclar bien y servir. Puede agregar tiempo presionando las teclas rápidas (1, 2 o 5 min.) o las teclas **+** y **-** repetidamente o puede combinar las teclas para configurar diferentes tiempos (ej. 1 min + 2 min. tecla para configurar 3 min.)

#### CARNE MOLIDA

Sugerencia de receta para **SALSA BOLOGNESA**.

**INGREDIENTES:** 500 g de carne picada; 4 cucharadas de aceite de oliva; 1 cebolla picada grande; 3 dientes de ajo picados; 1 lata de jitomate sin piel, cortado en cubos; 10 g de puerro picado; sal, pimienta negra y orégano al gusto.

**MODO DE PREPARACIÓN:** En un bol de bordes altos (sugerencia 21 cm de diámetro por 9,5 cm de alto) y apto para microondas, añadir la cebolla, el puerro, el aceite de oliva y el ajo. Mezclar bien, llevar al microondas y:

1. Seleccione la opción **P5 (CARNE MOLIDA)** presionando la tecla **Menú gourmet** repetidamente.

2. Pulse la tecla **JetStart** para empezar a cocinar.

Después de 3 minutos de calentamiento (cuando la pantalla muestre "14:00"), el producto emitirá un pitido y aparecerá la palabra "add food" en la pantalla. Abra la puerta, agregue el tomate y mezcle. Regrese la comida al Microondas y presione **JetStart** para seguir cocinando. Después de otros 2 minutos de preparación (cuando la pantalla muestre "12:00"), el producto emitirá un pitido y la palabra "add food" aparecerá en la pantalla. Abra la puerta, agregue la carne molida, sal, pimienta negra y el orégano y mezclar muy bien. Devolver la comida al Microondas y presione **JetStart** para continuar cocinando. Al final de la preparación, retire la comida del microondas con guantes y revuelva bien.



#### ¡IMPORTANTE

Utilizar preferentemente recipientes refractarios de vidrio o cerámica. No use recipientes de plástico ya que pueden derretirse. Tampoco es necesario utilizar envases de papel, ya que pueden incendiarse.

#### TECLA REMOVEDOR DE OLORES

Esta función permite suavizar los olores provenientes de la preparación de alimentos dentro del horno.

1. Abra la puerta del microondas y asegúrese de que el aparato esté vacío.
2. Cierre la puerta, presione la tecla de la **tecla removedor de olores** y luego presione **JetStart**. Entonces la función se iniciará automáticamente.
3. Espere a que termine el programa o presione la tecla **DETENER/STOP** en cualquier momento para detener el programa.
4. El procedimiento se puede repetir, solo repita los pasos anteriores.

NOTA: Para eliminar los residuos persistentes, caliente una jarra pequeña de agua con unas rodajas de limón durante 3-4 minutos a máxima potencia. El vapor generado durante el calentamiento ayudará a eliminar los olores del interior del horno y también para ablandar la suciedad.

## **Anexo Instrucciones de uso de producto para Ecuador según RTE INEN 123.**

### **Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en Ecuador:**

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

**ADVERTENCIA:** Solo permita a niños usar el horno sin supervisión cuando haya dado instrucciones adecuadas para que el uso el horno sea de forma segura y los daños que puede causar el uso inapropiado sean entendidos.

Este microondas no es apto para ser empotrado.

Este microondas no debe instalarse a una altura igual o superior a 900 mm por encima del piso.

Este producto es seguro para ser utilizado en cualquier cocina del mundo. Sin embargo, en relación a requerimientos específicos para Ecuador, no se recomienda su uso en ciudades ubicadas sobre los 3000 metros del nivel al mar.

**ADVERTENCIA:** Si la puerta o los empaques de la puerta están dañados, el horno no debe funcionar hasta que haya sido reparado.

**ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico calificado, realizar operaciones de mantenimiento o reparación que impliquen extraer la cubierta que proporcione protección contra la exposición a la energía del microondas.

**ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en recipientes sellados porque son susceptibles de explotar