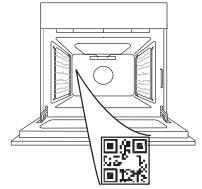


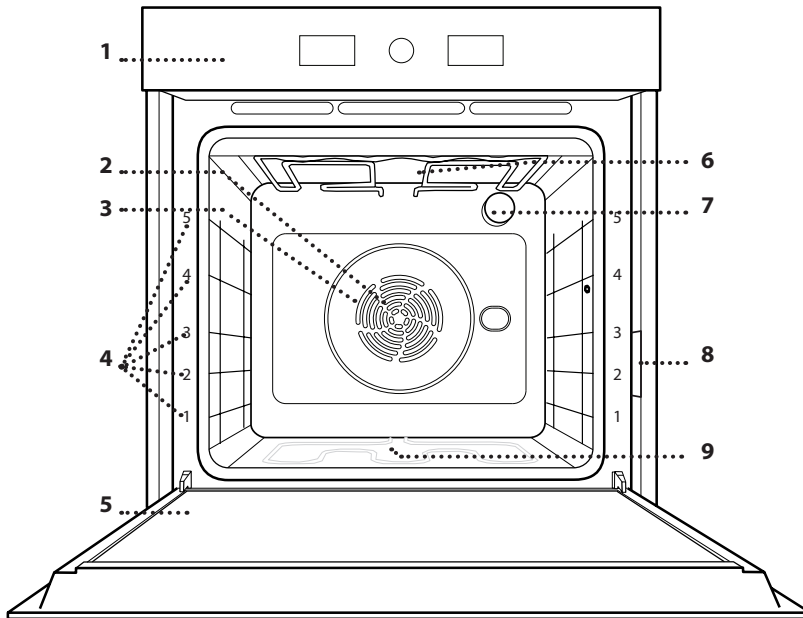
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

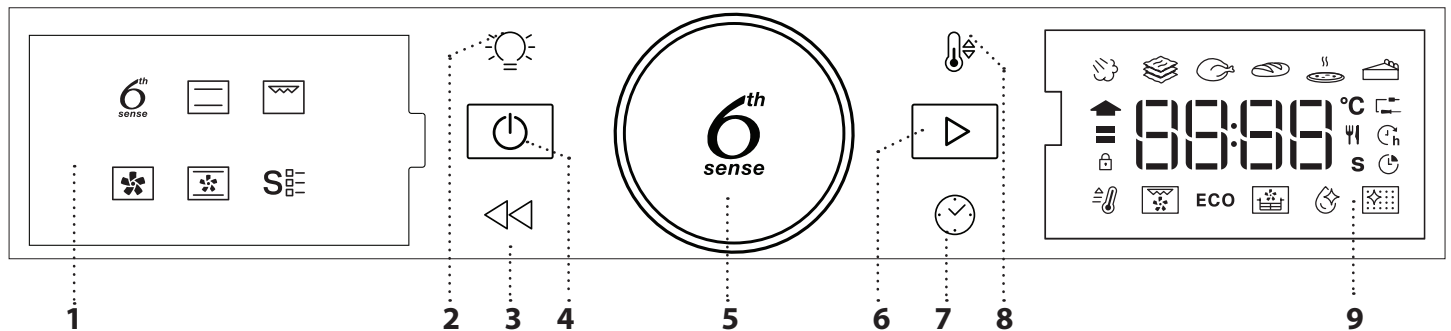
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de control
2. Ventilador
3. Elemento calefactor circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL**1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA****2. LUZ**

Para encender/apagar la luz.

3. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

4. ON/OFF

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN**6TH SENSE**

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse para seleccionar, ajustar, acceder o confirmar funciones o parámetros y, eventualmente, iniciar el programa de cocción.

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar ajustes o un valor programado.

7. TIEMPO

Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

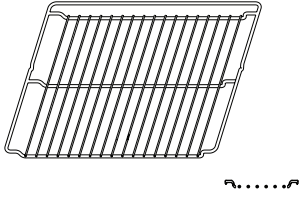
8. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

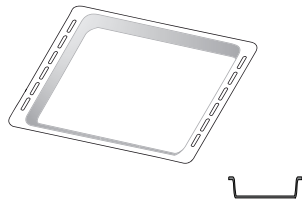
ACCESORIOS

REJILLA



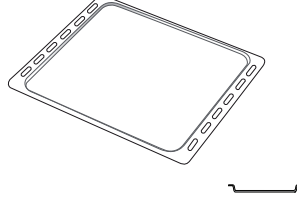
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



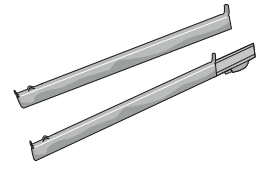
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



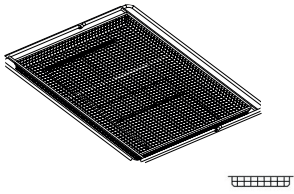
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FEIDORA DE AIRE*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

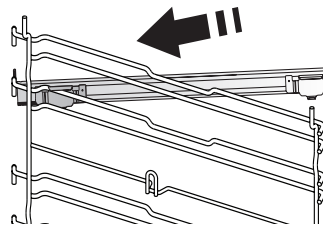
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájeles hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

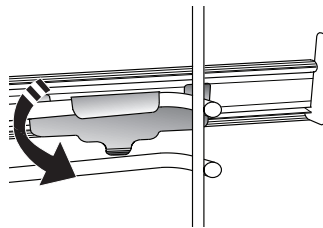
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

(SI PROCEDE)



Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



6TH SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



VAPOR +

La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función sugiere la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; Los tiempos de cocción y la cantidad de agua (100/200 ml) de los platos principales se indican en la tabla de cocción correspondiente que puede encontrar en Internet. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter agua potable en el fondo de la cavidad.



CAZUELA

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.



CARNE

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne.



PAN

Esta función sugiere automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.



PIZZA

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme. Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.

Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu.



TARTAS DULCES

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.



FUNCIONES ESPECIALES

PRECALENTAR RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

ASADO AL AIRE LIBRE/POR CONVECCIÓN

El uso de la bandeja especial para freír (incluida en algunos modelos) permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y otros alimentos con menos aceite, para que queden agradablemente crujientes. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Coloque los alimentos en la bandeja freidora de aire en una sola capa y siga las instrucciones de la tabla de cocción de la freidora de aire para obtener los mejores resultados. Alternativamente, esta función puede utilizarse para obtener excelentes resultados de asado en carnes y aves, patatas y verduras, según la recomendación de la tabla de cocción. Estas recetas pueden prepararse utilizando una bandeja de horno estándar.

SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

LIMP. PIRO


Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

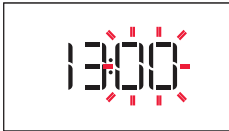
PRIMER USO


1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA


La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear. Gire el selector para ajustar la hora y pulse  para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.


Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado  durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. AJUSTES



Si lo desea, puede cambiar la unidad por defecto de la corriente nominal (16 A).




Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse  para confirmar.

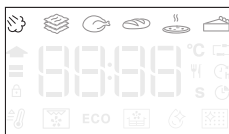
USO DIARIO


1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el selector giratorio para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .




Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector rotativo para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse  para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

Nota: Para cambiar la corriente nominal en otro momento, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos mientras el horno está apagado y repita los pasos anteriores.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.


Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.


TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



Cuando el icono °C parpadee en la pantalla, gire el mando para modificar el valor y, a continuación, pulse  para confirmar y continuar modificando los ajustes siguientes (si es posible).



También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.






Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.

DURACIÓN




Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.


Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar e iniciar la función. En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadea.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.





Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.


El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .



6. FUNCIONES ESPECIALES



LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Acceda a las funciones especiales **S** y gire el selector para seleccionar  del menú. Luego, pulse  para confirmar.


Pulse  para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse  para establecer el tiempo final/ inicio diferido.

Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente.

La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.


Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

7. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos.



Vuelva a hacer esto para desbloquear el teclado.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTAR MASA

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25° C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		-	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Pastelitos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sí	150 - 160	20 - 40	4
		Sí	150 - 160	20 - 40	4 1
		Sí	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartas		Sí	170	50 - 80	5 4 3 1
Lionesas		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7-12	2
		Sí	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sí	210	40 - 60	5 4 3 1
Pan de molde 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panecillo		-	180 - 220	30 - 50	3
Pan		Sí	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		Sí	250	10-15	2
		Sí	250	10 - 20	4 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 60	2
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNCIONES						ECO	
	Convencional	Gratinar	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO	Freidora de aire

FUNCIONES AUTOMÁTICAS					
	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasañas, Pasteles		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al horno, Canelones		-	190 - 200	25 - 60	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / conejo / pato 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	3
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	90-150	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		Sí	200-220	15 - 30***	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	2 (Media)	35 - 50**	3
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200-220	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		Sí	200-220	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 120*	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 120*	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50	4 1
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120*	3
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50 - 120*	3




* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).





** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

FUNCIONES						ECO	
	Convencional	Gratinar	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO	Freidora de aire
FUNCIONES AUTOMÁTICAS							
	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles		
ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua		









































TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	4  2 
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4  2 
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	4  2 
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	4  2 
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	4  2 
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	4  2 
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	4  2 
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	4  2 


Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	 Freidora de aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freidora de aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

MESA DE COCINA VAPOR+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (MIN.)	ACCESORIOS	AGUA
PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45	 	100 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60	 	
	Pan	500 g -2 kg	50-100	 	
	Baguettes	200-300 g	30 - 45	 	
HOJALDRES	Galletas	una bandeja	25 - 35	 	
	Muffin	30-60 g	25 - 45	 	
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50	 	
	Tarta	una bandeja	35 - 55	 	
CARNE	Asado	1 kg	60 - 110	 	200 ml
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75	 	
	Aves	1-1,5 kg	55 - 80	 	
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140	 	
PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25	 	
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35	 	
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30	 	
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45	 	
VERDURAS	Papas asadas	0.5-1.5 kg	45 - 60	 	
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55	 	
	Brócoli asado	0.3-1 kg	30 - 50	 	
	Calabacines asados	0.5-1.5 kg	30 - 50	 	

Inicie la función VAPOR+ sólo cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

ACCESORIOS			
	Bandeja Freidora de aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

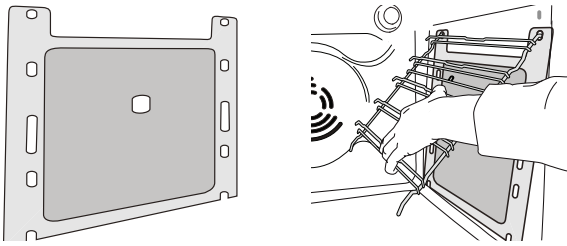
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas. La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje que el horno se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

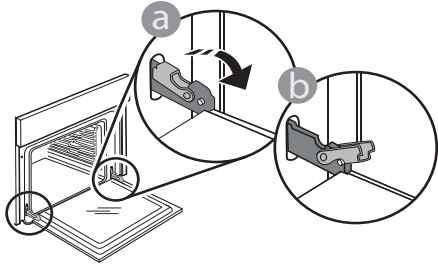
Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

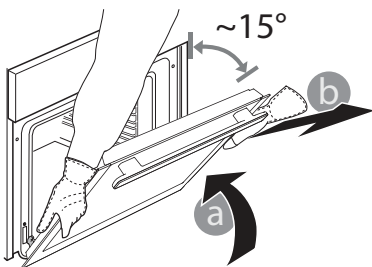
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



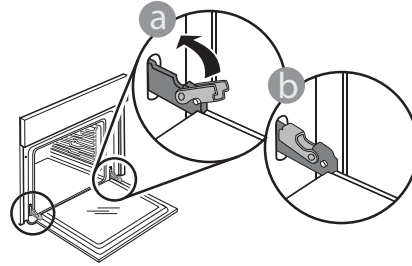
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

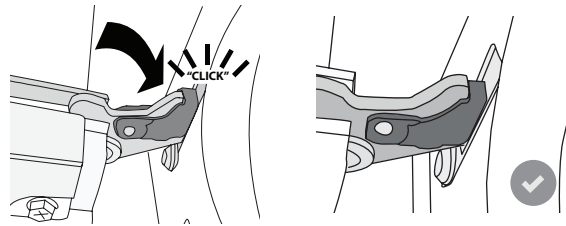


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

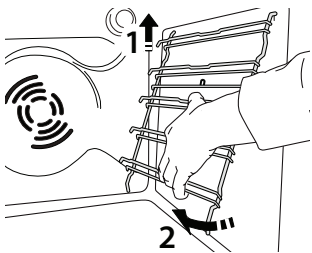


5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

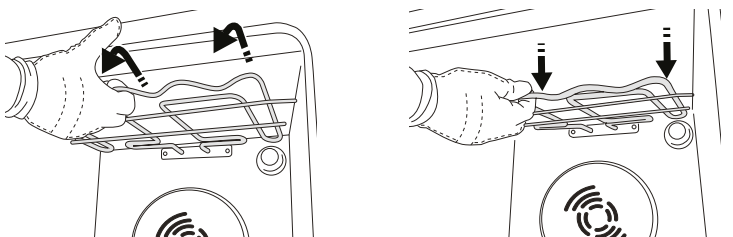
BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

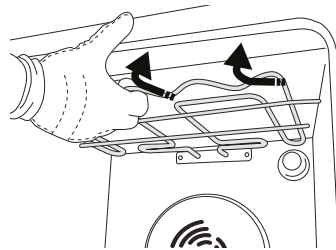
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.



3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

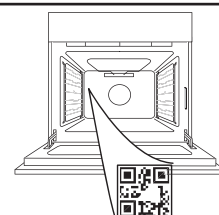


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica.
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el QR que aparece en el producto
- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Whirlpool



400020003123