

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

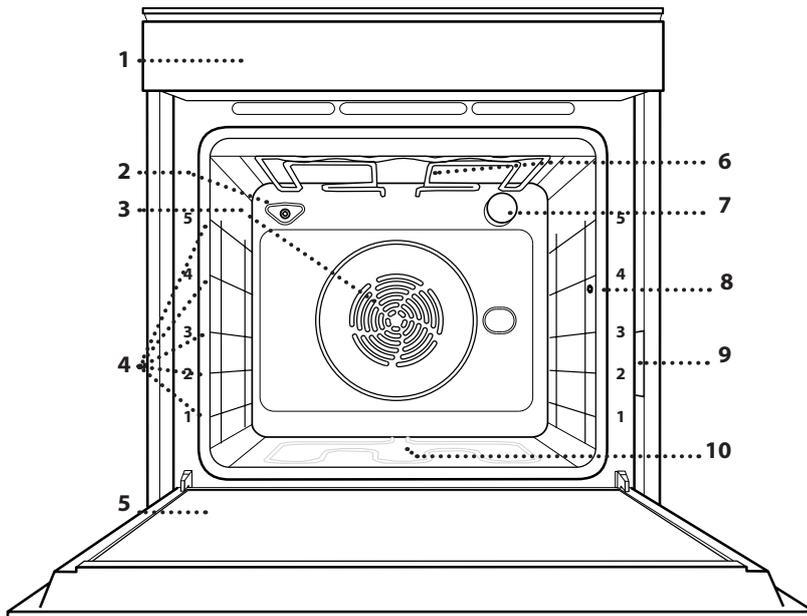


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



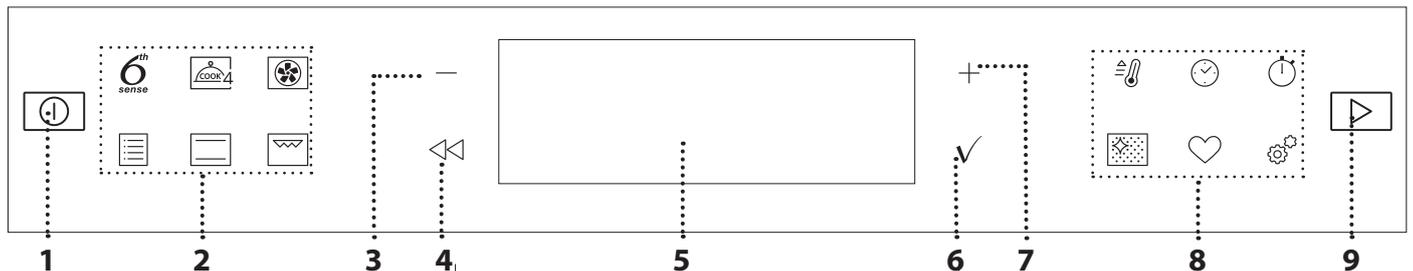
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Sensor de humedad 6th Sense
3. Ventilador y resistencia 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. Punto de inserción de la sonda para carne
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

### 2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

### 3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

### 4. ATRÁS

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

### 5. PANTALLA

Para iniciar inmediatamente una función.

### 6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

### 7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

### 8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

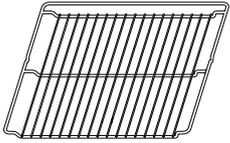
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

### 9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

# ACCESORIOS

## REJILLA



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

## GRASERA



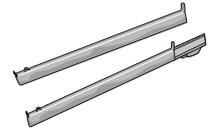
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



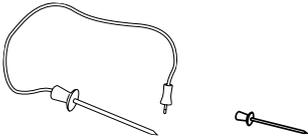
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES\*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

## SONDA DE CARNE



Para medir la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.

\* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA 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 grasaera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

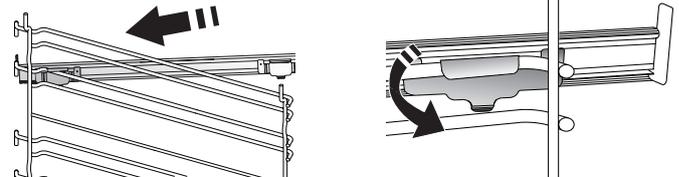
- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas 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.

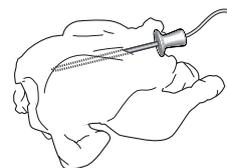
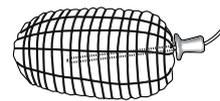
Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

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.

## USO DE LA Sonda PARA CARNE



horno.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas. Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del

## FUNCIONES

6<sup>th</sup>  
sense

### 6<sup>th</sup> SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, 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.



### COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.



### AIRE FORZADO

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



### TRADICIONALES

#### • HORNO DE CONVECCIÓN

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

#### • TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, 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.

#### • HORNEAR CONG

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

#### • FUNCIONES ESPECIALES

##### » MAXI COOKING

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

##### » FERMENTAR MASA

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

##### » DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos

en su envase para evitar que se sequen por fuera.

##### » MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

##### » ECO AIRE FORZADO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función 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.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### GRILL

Para asar 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.



### PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



### TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



### TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



### LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.



### FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



### AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «Eco» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

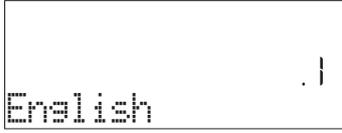
Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o - para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



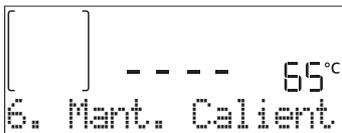
Pulse + o - para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o - para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.



## 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. Pulsando puede volver a cambiar el ajuste anterior.

### TEMPERATURA / NIVEL POT. GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o - para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga

## 3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o - para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o - para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

## 4. 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»).

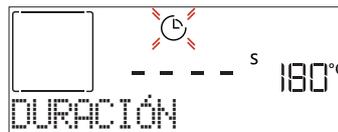
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con + o - .

### DURACIÓN



Cuando el icono parpadee en la pantalla, pulse + o - 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 (sin tiempo programado: Pulse ✓ o para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o - para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.

### TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando la hora de finalización. La pantalla muestra la hora de finalización mientras el icono parpadea.



Pulse + o - para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar 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 precalentamiento 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 pulsar + o - para cambiar la hora de finalización programada o pulsar << para cambiar otros ajustes. Si pulsa ☺ para ver la información, puede cambiar entre la hora de finalización y la duración.

### 6<sup>th</sup> SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

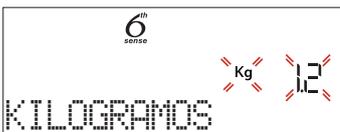
Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

No abra la puerta cuando cocine con el sensor: Si la abre, el sensor se desactivará. Puede continuar con la cocción utilizando el modo tradicional (manual).

Cierre la puerta y pulse [inicio] para seguir con la cocción.

En las recetas que no utilicen el sensor, cuando sea necesario, únicamente deberá indicar las características del alimento para obtener un resultado óptimo.

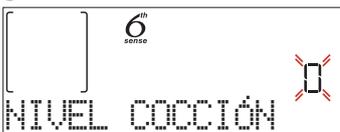
### PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o - para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

### NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse + o - para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ► para confirmar e iniciar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas

funciones 6<sup>th</sup> Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

### 3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ► para activar la función.

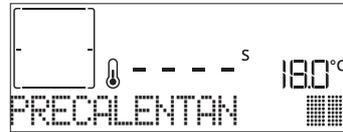
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa ► el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ①.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse << para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

### 4. PRECALENTANDO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando ✓ o ►.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando + o -.

### 5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse ► para seguir cocinando.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.



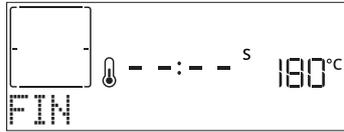
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida,

cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

## 6. FINAL DE COCCIÓN

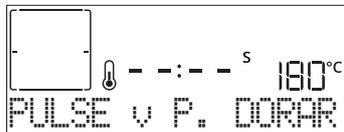
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse  para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

## GRATINAR

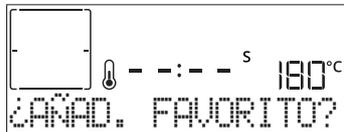
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando  para apagar el horno.

## . FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse  o  para seleccionar el número, después pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse  : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse  o  para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse  para activarla.

## . LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO

**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. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Pulse  para mostrar «Limp. Piro» en la pantalla.



Pulse  o  para seleccionar el ciclo deseado y después pulse  para confirmar. Una vez seleccionado un ciclo, si lo desea pulse  o  para ajustar el tiempo final (inicio diferido) y después pulse  para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se indique, después cierre la puerta y pulse  cuando termine: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

## . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse  o  : El icono  parpadeará en la pantalla.

Pulse  o  para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.



Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El cuentaminutos no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse  o  para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ) , que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse  para detener la función que esté activa.

**. BLOQ. DE TECLAS**

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



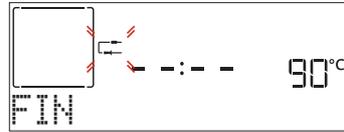
Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

**. USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)**

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».

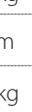
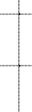
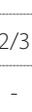
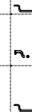
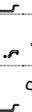
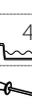


Seleccione la función que desea entre las funciones compatibles (Convencional, Aire forzado, Horno convecc., Turbo grill, Eco aire forzado, Maxi Cooking y 6<sup>th</sup> Sense): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse + o - para configurarla y pulse  para ajustar los siguientes parámetros de cocción. Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda. Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado). Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



Nota: Para cambiar los ajustes posteriormente, pulse + o - para acceder a la temperatura de la sonda o pulse  para acceder a otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

**6<sup>th</sup> sense TABLA DE COCCIÓN**

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2 
CARNE	Buey asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg	3 
		Hamburguesas (grado de cocción 0)	1,5-3 cm	3/5 
		Asado-Cocción lenta (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg	3 
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg	3 
		Pierna de cerdo	0,5-2,0 kg	3 
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3 
	Ternera asada		0,6-2,5 kg	3 
	Cordero asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2,5 kg	2 
		Pierna (grado de cocción 0)	0,5-2,0 kg	2 
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg	2 
		Entero relleno	0,6-3 kg	2 
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3 
Pavo entero asado	Entero	0,6-3 kg	2 	
	Entero relleno	0,6-3 kg	2 	
Pinchos morunos		1 parrilla	1/2 	

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
PESCADO	Filetes	0,5-3 cm	-	3  2 	
	Filetes congelados	0,5-3 cm	-	3  2 	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas *	0,5-1,5 kg	-	3 
		Patatas cong. *	0,5-1,5 kg	-	4 
		Verduras rellenas	0,1-0,5 kg cada una	-	3 
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3 
	Verduras gratinadas	Patatas	1 bandeja	-	3  
		Tomates	1 bandeja	-	3  
		Pimientos	1 bandeja	-	3  
		Brócoli	1 bandeja	-	3  
		Coliflor	1 bandeja	-	3  
		Otros	1 bandeja	-	3  
TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasteles en molde	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	3  
	Panecillos y cupcakes	-	40-80 g cada una *	-	3 
	Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	0,3-0,6 kg *	-	3 
		Pasta choux	1 bandeja	-	3 
		Tarta	0,4-1,6 kg *	-	3  
		Strudel	0,4-1,6 kg	-	5 
		Tarta rellena de frutas	0,5-2 kg	-	3  
QUICHES	Quiche Lorraine	0,8-1,2 kg *	-	2  	
	Quiche	0,8-1,2 kg *	-	2  	
PAN	Bollos	60-150 g cada uno *	-	3 	
	Tamaño mediano	200-500 g cada uno *	-	3 	
	Barra de pan de molde	400-600 g cada uno *	-	2  	
	Pan grande	0,5-2,0 kg *	-	2 	
	Baguettes	200-300 g cada una *	-	3 	
	Pan especial	1 bandeja *	-	2 	
PIZZA Y FOCACCIA	Fino	bandeja redonda *	-	2 	
	Gruoso	bandeja redonda *	-	2 	
	Congelados				2 
			1-4 capas *	-	4  2 
					5  3  1 
	Focaccia	Fino	1 bandeja *	-	5  3  2  1 
Gruoso		1 bandeja *	-	2 	

\* Cantidad recomendada.

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

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30-50	2 
		Sí	160	30-50	2 
		Sí	160	30-50	4  1 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4  1 
Galletas		Sí	150	20-40	3 
		Sí	140	30-50	4 
		Sí	140	30-50	4  1 
		Sí	135	40-60	5  3  1 
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20-40	3 
		Sí	150	30-50	4 
		Sí	150	30-50	4  1 
		Sí	150	40-60	5  3  1 
Lionesas		Sí	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 / Pan / Focaccia		Sí	190-250	15-50	2 
		Sí	190-230	20-50	4  1 
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220-240	25-50 *	5  3  1 
Pizza congelada		Sí	250	10-15	3 
		Sí	250	10-20	4  1 
		Sí	220-240	15-30	5  3  1 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	45-55	3 
		Sí	180-190	45-60	4  1 
		Sí	180-190	45-70 *	5  3  1 
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 

FUNCIÓNES



Convencional



Aire Forzado



Horno de convección



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



ECO aire forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LLENAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190-200	45-65	
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo (1 kg)		Sí	190-200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110-150	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / Oca (3 kg)		Sí	190-200	80-130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		-	180-200	40-60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	
Tostada		-	3 (Alta)	3-6	
Filetes pescado / carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero, cerdo		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas al horno		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	
Galletas	Galletas	Sí	135	50-70	
Tartas	Tartas	Sí	170	50-70	
Pizza redonda	Pizza	Sí	210	40-60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 *	
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 *	

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

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

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

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	Sonda para carne (si la hay)

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.  
No utilice aparatos de limpieza 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 de protección.  
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.

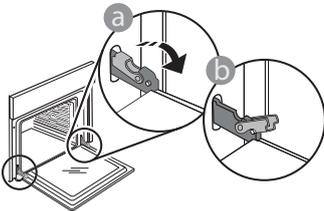
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

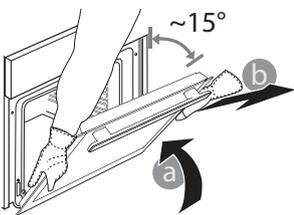
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

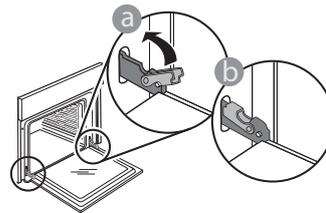


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

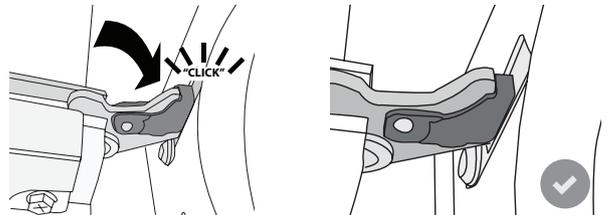


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



4. 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.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

5. Desconecte el horno de la red eléctrica.
6. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	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 o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
Una función de cocción 6th Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta. La función no se inicia.	El modo «DEMO» está activado.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.

### TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

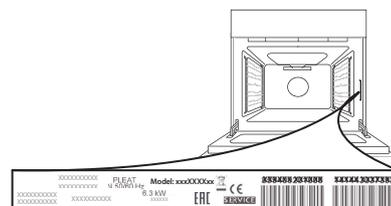
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en el sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

### CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



400011158395-1