

# 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)

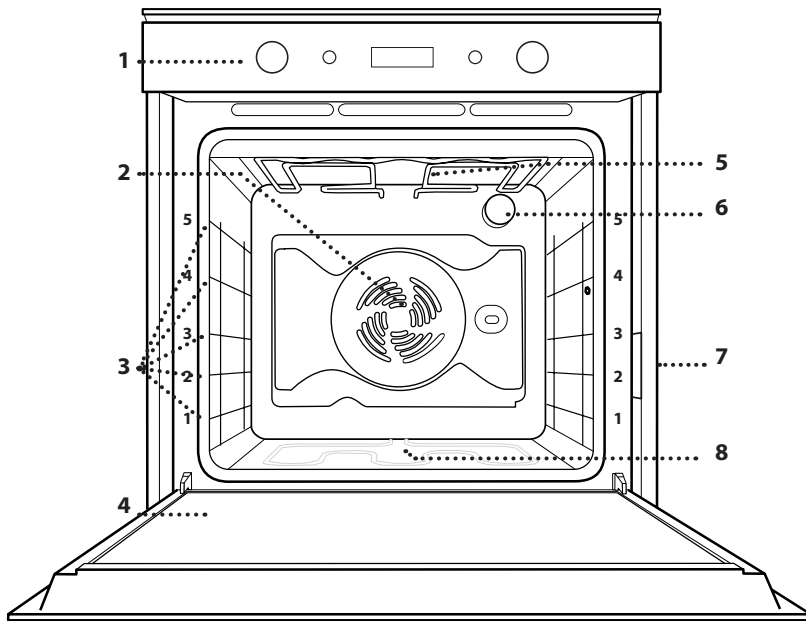


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



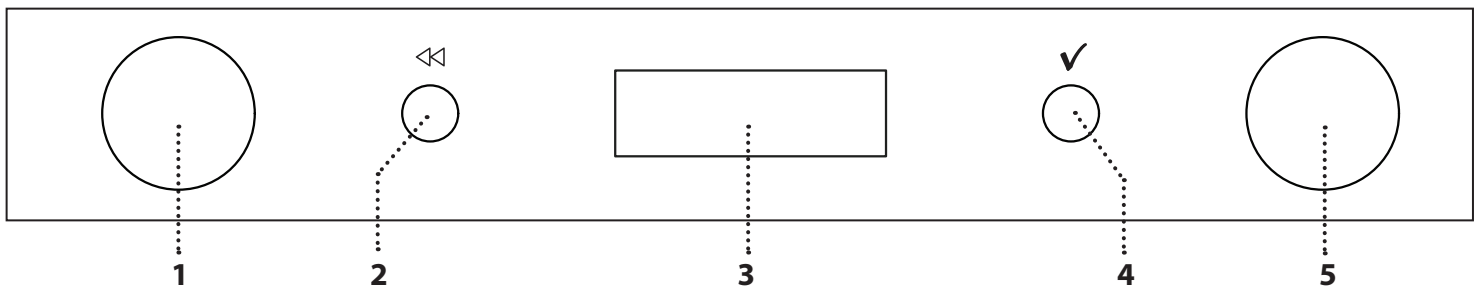
**Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

### 2. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

### 3. PANTALLA

### 4. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

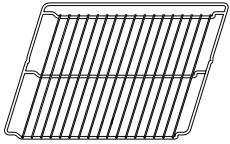
### 5. SELECTOR DE AJUSTE

Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

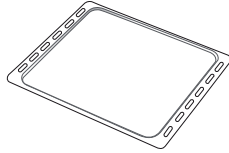
# ACCESORIOS

## PARRILLA



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

## BANDEJA PASTELERA



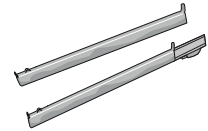
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## 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.

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* 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 grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

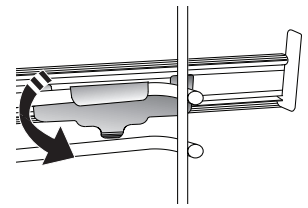
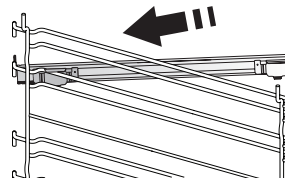
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- 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.

## FUNCIONES



### OFF

Para apagar el horno.



### LUZ

Para encender/apagar la bombilla interior del horno.



### FUNCIONES ESPECIALES

#### • DESCONGELAR

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.

#### • MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

#### • FERMENTAR MASAS

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.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento solo en un estante. Utilice el 3.er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o bizcochos con relleno líquido, utilice el 1.er o el 2.º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar bizcochos con relleno líquido (dulces o salados) en un único estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3.er estante para cocinar en un solo estante, el 1.º y el 4.º para cocinar en dos estantes. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

#### • VENTILADOR SUAVE

Para cocinar carne, tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta) y verduras rellenas en un solo nivel. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado.



### 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.

#### • 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. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



### MAXI-COCCIÓN

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1.º o el 2.º estante según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno. 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.



### AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

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



### PAN/PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2.º estante después de precalentar el horno.



### STARCLEAN

Para eliminar la suciedad generada por la cocción mediante un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte especial y el vapor de agua que se libera durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío. Coloque 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad.



### PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno con rapidez

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

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



Gire el selector de ajuste para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «Configuración».

## 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Gire el selector de ajuste para establecer la hora correcta y pulse ✓: En la pantalla parpadean las dos

cifras de los minutos.



Gire el selector de ajuste para establecer los minutos y pulse ✓ para confirmar.

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

## 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.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el selector de ajuste para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función. Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el selector de ajuste hasta que se visualice el elemento que desea.

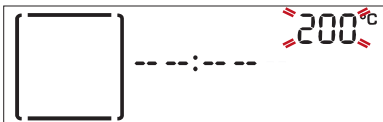


Pulse ✓ para confirmar su selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

## 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.

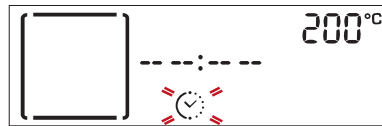
### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el selector de ajuste para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el selector de ajuste.

### DURACIÓN



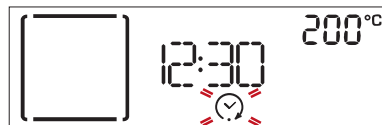
Cuando parpadee el icono ⌚ en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse ✓ para confirmar e iniciar la función.

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: utilice el selector de ajuste para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.

### AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final actual configurado y el icono ⌚ parpadea.



Gire el selector de ajuste para configurar la hora en 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 utilizar el selector de ajuste para modificar el tiempo final programado o pulsar << para cambiar la configuración.

### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado los ajustes deseados, pulse ✓ para confirmar la hora a la que terminará la cocción y activar la función.

Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.



Puede girar el selector hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier 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 precalentamiento.

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



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

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 con el selector de ajuste.

### 5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse ✓ para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el selector de ajuste para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill 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.



Una vez activada la función de gratinado, puede cambiar el tiempo que durará girando el selector de ajuste. También puede parar la función en cualquier momento girando el selector para seleccionar una función diferente o girándolo hasta 0 para apagar el horno.

### . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el selector de ajuste: El icono ⌚ parpadeará en la pantalla.



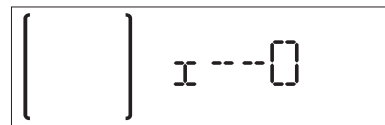
Para establecer el tiempo necesario, gire el selector de ajuste y pulse ✓ para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Utilice el selector de ajuste para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse << para detener el temporizador en cualquier momento.

### . CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado ✓ y << al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento girando el selector hasta 0.

---

## . STARCLEAN

Antes de activar esta función, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y cierre la puerta.

Gire el selector de ajuste para seleccionar la función «STARCLEAN» y pulse ✓ para confirmar.

Pulse ✓ para establecer la hora de finalización del ciclo de limpieza o para activar la función.

Una cuenta atrás indica el estado del ciclo en curso.

Para evitar que salga vapor y el resultado final se vea afectado, se recomienda no abrir la puerta durante el ciclo de limpieza.

Una vez que haya finalizado, espere a que el horno se enfríe y termine la limpieza secando las superficies con una esponja o un paño suave.

Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRE-CALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sí	160 - 180	30 - 90 *	4  1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)	SUAVE	Sí	160-200	35 - 90	2
		Sí	160-200	35 - 90 *	4  1
Galletas		Sí	170 - 180	15 - 45	3
		Sí	160 - 170	20 - 45 *	4  1
Lionesas		Sí	180-200	30 - 40	3
		Sí	180-190	35-45 *	4  1
Merengues		Sí	90	110-150	3
		Sí	90	130 - 150 *	4  1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190-250	15-50	1/2
		Sí	190-250	25-50 *	4  1
Pan	PAN	Sí	180 - 220	30-50	2
Pizza	PIZZA	Sí	220-250	15-30	2
Pizza congelada		Sí	250	10-15	3
		Sí	250	10 - 20 *	4  1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	40 - 55	3
		Sí	180-190	40 - 55 *	4  1
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190-200	20-30	3
		Sí	180-190	15 - 40 *	4  1
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190-200	45-65	3
Cordero/Ternera/Buey/Cerdo 1 kg	SUAVE	Sí	180-190	80 - 120	2
Pollo, conejo, pato 1 kg	SUAVE	Sí	200 - 220	50-100	3
Pavo, oca 3 kg		Sí	190-200	80-130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180-200	40-60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	SUAVE	Sí	170 - 190	30 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3-6	5
Filetes pescado / carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	4  3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5  4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2  1

FUNCIONES



Convencional



Horno de convección



Grill



Turbo Grill



Pan / Pizza



Ventilador suave

ACCESORIOS



Parrilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Graspera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Graspera / Bandeja pastelera



Graspera con 500 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRE-CALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Rosbif poco hecho			2 (Media)	35 - 50 ***	3
Pierna de cordero, cerdo		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas al horno		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 ****	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 1

\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

\*\* 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).

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

## 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.

## RECETAS PROBADAS

Cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60350-1

RECETA	FUNCIÓN	PRE-CALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS *
Galletas de pastaflora		Sí	150	30 - 40	3
		Sí	150	25 - 40	3
		Sí	150	25 - 35 **	4 1
Pasteles		Sí	170	20-30	3
		Sí	160	20-30	3
		Sí	160	25 - 35 **	4 1
Bizcochos esponjosos sin grasa		Sí	170	30 - 40	2
		Sí	160	30 - 40	2
		-	160	35 - 45 **	4 1
Tostada		-	3 (Alta)	4 - 6	5
Hamburguesas		-	3 (Alta)	18 - 30 ***	5 4

\* Los accesorios no suministrados con el horno se pueden adquirir en nuestro Servicio Postventa.

\*\*\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

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

Clase de eficiencia energética (de acuerdo con la norma IEC 60350-1): consulte la tabla específica para llevar a cabo la prueba.

FUNCIÓNES

Convencional

Horno de convección

Grill

Turbo Grill

Pan / Pizza

SUAVE Ventilador suave

ACCESORIOS

Parrilla

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

## 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 causados 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.

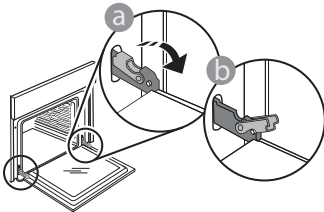
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

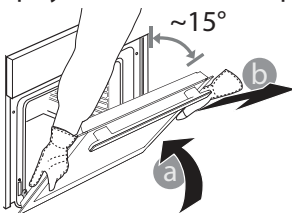
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

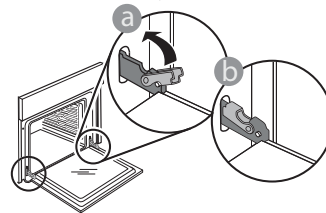
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



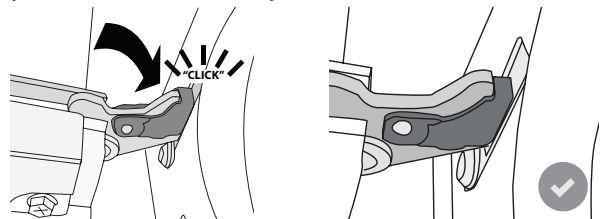
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. 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.
4. 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.



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.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. 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	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 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».

### TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) 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

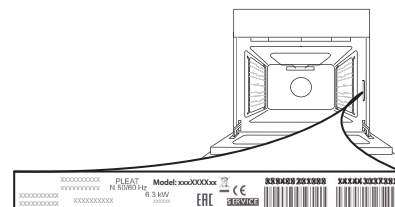
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descargue la Guía de uso y cuidado en el sitio web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> 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.



**40001177074**

Impreso en Italia