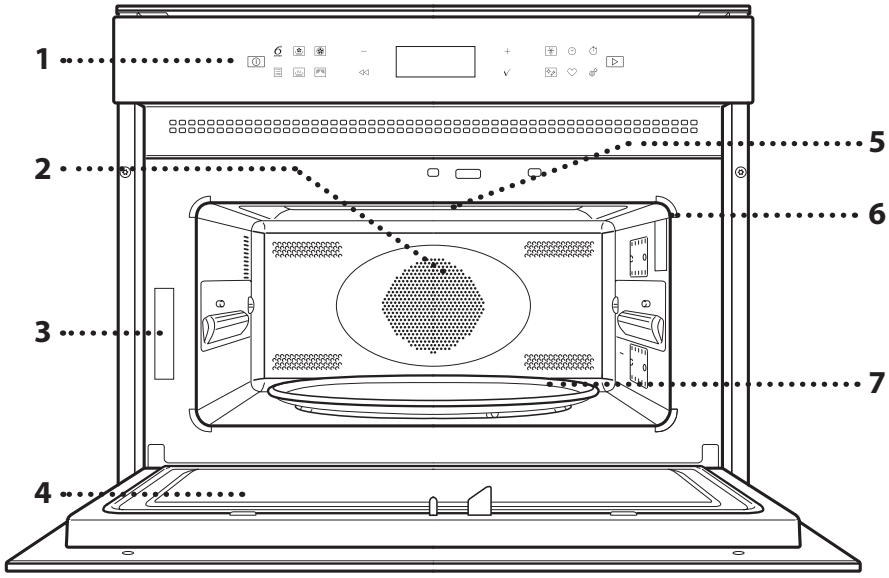
GUÍA DE
CONSULTA DIARIA

GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register**

Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.

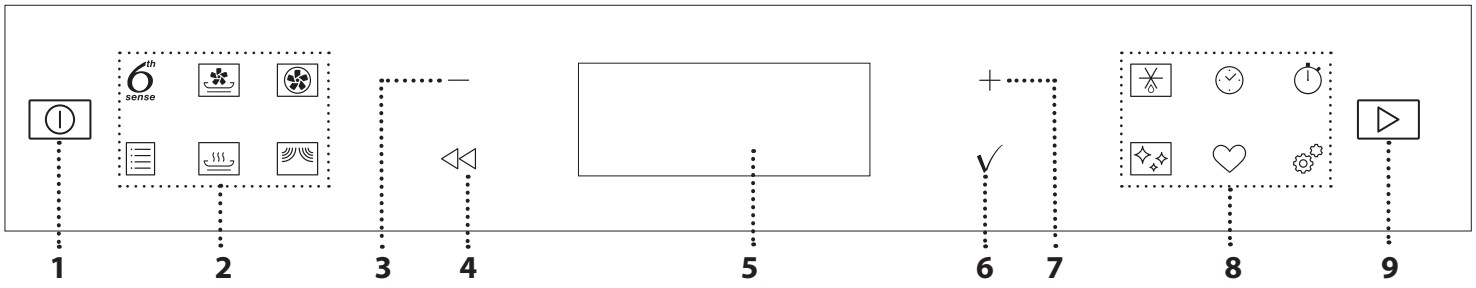
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características (no debe retirarse)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Luz
7. Plato giratorio

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y 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

6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

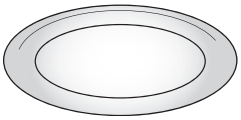
7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS
Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

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

ACCESORIOS

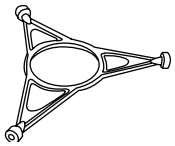
PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

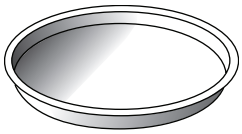
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

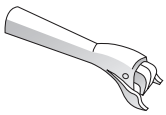
PLATO CRISP



Utilizar solo con las funciones indicadas.

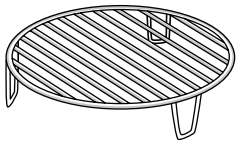
La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacía utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

PARRILLA



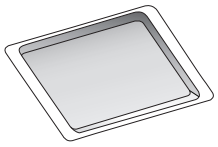
Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el plato Crisp en algunas funciones de «Crisp Fry».

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

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

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

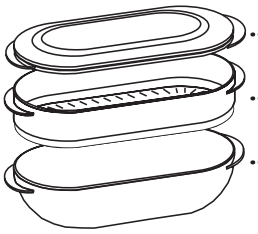


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera rectangular.

VAPORERA



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

La base de la vaporera también está diseñada para utilizarse con la función especial de limpieza al vapor.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES

6th SENSE

Estas funciones seleccionan automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

- **RECALENTAR 6th SENSE**
  Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas. Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al finalizar el proceso de recalentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados. Evite abrir la puerta durante esta función.
- **VAPOR 6th SENSE**
  Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado. Ajuste uno o dos minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y cuatro o cinco minutos para verduras más duras, como zanahorias y patatas. Evite abrir la puerta durante esta función.
  Accesorios necesarios: Vaporera
- **COCCIÓN 6th SENSE**
  Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de forma rápida y fácil. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Puede freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados. Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado).

ALIMENTO	PESO (g) PORCIONES
ALIMENTOS FRESCOS	
Filetes de pollo empanados Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 500
Berenjena Córtela, añada sal y déjela reposar durante 30 min. Lávela, séquela y pésela. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique.	200 - 600
Calabacines Córtelos en rodajas, péselos y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	200 - 500
CONGELADOS	
Nuggets de pollo Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	200 - 600
Queso empanado Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 400
Aros de cebolla Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 500
Pescado y patata Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	1 - 3
Pescado mixto Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	100 - 500
Croquetas de pescado empanado Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique.	100 - 500
Patatas fritas Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique.	200 - 500

AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURACIÓN (min.)
Suflé	175	30 - 35
Cupcake de queso	170 *	25 - 30
Galletas	175 *	12 - 18

* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Bandeja pastelera rectangular / Parrilla

TRADICIONALES

- **GRILL**
  Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Tostada	3	5 - 6
Gambas	2	18 - 22

Accesorios recomendados: Parrilla

- **GRILL + MW**
  Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Patatas gratinadas	650	2	20 - 22
Patatas asadas	650	3	10-12

Accesorios recomendados: Parrilla

- **TURBO GRILL**

  Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Brocheta de pollo	3	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

- **TURBO GRILL + MICROONDAS**

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Canelones [Congelados]	650	3	20 - 25
Chuletas de cerdo	350	3	30 - 40

Accesorios recomendados: Parrilla

- **AIRE FORZ. + MIC**

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	TEMP (°C)	DURACIÓN (min.)
Asados	350	170	35 - 40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

- **ESPECIALES**
  - » **PRECALENTAR RÁPIDO**

    Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

    Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».
  - » **MANTENER CALIENTE**

    Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.
  - » **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.

CRISP

Para gratinar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la bandeja crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min.)
Bizcocho	7-10
Hamburguesas	8 - 10 *

* Girar alimento a mitad de la cocción.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA (W)	RECOMENDADA PARA
900	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min.)
Recalentar	2 tazas	900	1 - 2
Recalentar	Puré de patatas (1 kg)	900	10-12
Descongelar	Carne picada (500 g)	160	15-16
Cocinar	Bizcocho	750	7-8
Cocinar	Flan de huevo	500	16 - 17
Cocinar	Pastel de carne	750	20 - 22

JET DEFROST

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en el plato giratorio de cristal para obtener los mejores resultados.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

ALIMENTO	PESO
DESCONGELAR PAN CRUJIENTE	50-800 g
CARNE	100 g-2,0 kg
AVES	100 g-3,0 kg
PESCADO	100 g-2,0 kg
VERDURAS	100 g-2,0 kg
PAN	100 g-2,0 kg

TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.

TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.

SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

Accesorios necesarios: Vaporera

FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

AJUSTES

Para establecer los ajustes del aparato.

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.

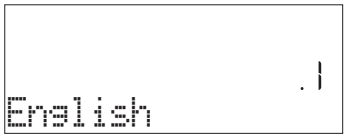
Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

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. 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.

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 configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙ .

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 durante aproximadamente una hora utilizando preferentemente la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

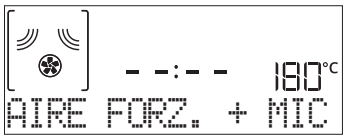
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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. Si desea seleccionar una función de un menú, pulse + o — para seleccionar la función deseada y pulse ✓ para confirmar.



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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

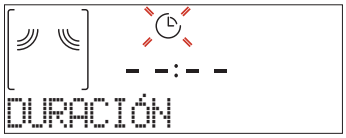
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando ⏮ puede volver a cambiar el ajuste anterior.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

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

DURACIÓN



Cuando el icono ◷ parpadee en la pantalla, pulse + o — para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar.

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

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado): Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función.
Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Grill» o «Turbo Grill», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración.

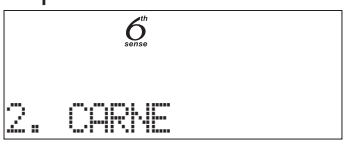
La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono ◷ parpadea.

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 de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o — para cambiar el tiempo final programado o pulsar ⏮ para cambiar otros ajustes. Si pulsa ◷ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

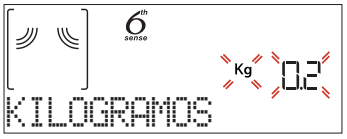
. 6th SENSE

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



Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / PORCIONES

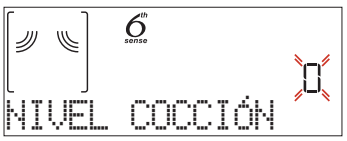


Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o — para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

Algunas funciones 6th Sense no requieren introducir la cantidad: gracias a un sensor de humedad inteligente, el horno puede ajustar automáticamente el tiempo de cocción según la cantidad de alimentos.

NIVEL COCCIÓN

En las funciones 6th Sense se puede ajustar el nivel de cocción.



Cuando se indique, pulse + o — para seleccionar el nivel deseado entre Ligero/Bajo (-1) y Extra/Alto (+1). Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función.

3. ACTIVAR 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.

Cada vez que vuelva a pulsar ▷ , al tiempo de cocción se añadirán 30 segundos (5 minutos en las funciones que no activen el microondas).

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar ▷ el horno omitirá esta fase e iniciará la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻ .

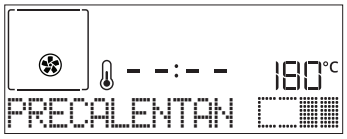
Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse ⏮ para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

JET START

Cuando el horno esté apagado, pulse ▷ para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

4. PRECALENTAMIENTO

La función de aire forzado requiere una fase de precalentamiento: 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 que añada los alimentos.

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 utilizando + o — .

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR, DAR LA VUELTA O COMPROBAR LOS ALIMENTOS

PAUSA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse ▷ .

Nota: Durante las funciones «6th Sense» abra la puerta únicamente cuando se indique.

AÑADIR, DAR LA VUELTA O REMOVER ALIMENTO

Algunas recetas de cocción 6th Sense le solicitarán que introduzca los alimentos tras la fase de precalentamiento o que añada ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.

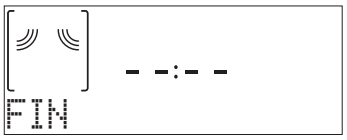
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse ▷ para seguir cocinando.

Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta o remover, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.

6. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse ▷ para continuar la cocción en modo manual añadiendo tiempo en tramos de 30 segundos (en las funciones de microondas) o cinco minutos (sin microondas) o pulse + para alargar el tiempo de cocción ajustando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

Si pulsa ▷ la cocción se inicia de nuevo.

. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 9 funciones favoritas.

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 9 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 la posición, después pulse ✓ para confirmar.

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

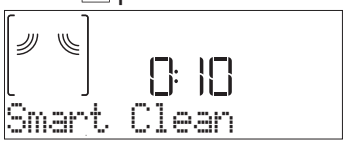
Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ♡ : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.

Pulse + o — para seleccionar la función, confirme pulsando ✓ , y después pulse ▷ para activarla.

. SMART CLEAN

Retire todos los accesorios (excepto el plato giratorio de cristal) del microondas antes de activar la función.

Pulse para acceder a la función de «Smart Clean».



Pulse para activar la función de limpieza: la pantalla le indicará una secuencia de acciones que deberá llevar a cabo antes de iniciar la limpieza. Pulse ✓ en cualquier momento cuando termine.

Cuando sea necesario, vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada o en un recipiente para microondas y cierre la puerta.

Después de la última confirmación, pulse para iniciar el ciclo de limpieza.

Cuando haya terminado, retire el recipiente, acabe de limpiar con un paño suave y seque la cavidad del horno con un paño de microfibras húmedo.

. 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.

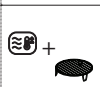
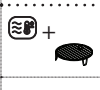
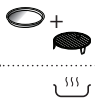
Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del cuentaminutos, pulse para detener la función que esté activa.

. BLOQUEO 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 .

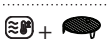
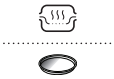
6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTO / RECETAS			ACCESORIOS	CANTIDAD	INFORMACIÓN DE COCCIÓN
PASTA A LA CAZUELA Y AL HORNO		Lasaña		4-10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
		Lasaña congelada		500 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
ARROZ, PASTA Y CEREALES		Arroz		100 - 400 g *	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz
		Pasta		1-4 porciones *	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
		Quinoa		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
		Espelta		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
		Cebada		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
		Cuscús		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús
		Gachas de avena		1-2 porciones *	Añada agua salada y los copos de avena en un recipiente de borde alto, mezcle e introduzca en el horno
CARNE	Buey	Roast Beef		800 g-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Filete		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
		Hamburguesa congelada		100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Cerdo	Cerdo asado		800 g-1,5 kg	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Costillas		700 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
		Bacon		50-150 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pollo	Pollo asado		800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
		Piezas		400 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
		Filetes al vapor		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Filetes empanados fritos		100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Platos de carne	Salchicha		4-8 piezas *	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
		Pastel de carne		4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
		Salchichas y Frankfurt		200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja pastelera rectangular	Bandeja crisp

Whirlpool

		CATEGORÍA DE ALIMENTO / RECETAS	ACCESORIOS	CANTIDAD	INFORMACIÓN DE COCCIÓN
PESCADO	Al vapor	Pescado entero		600 g-1,2 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Filetes pescado		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Rodajas pescado		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Mejillones		400 g-1,0 kg	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Camarones		100-600 g	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
	Asado	Pescado entero		600 g-1,2 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Gratinado cong.		600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Frito	Pescado y patatas congelados		1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Pescado mixto congelado		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Croquetas congeladas		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Rodajas pescado		300-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Aliñe las rodajas de pescado con aceite y cúbralas con semillas de sésamo
VERDURAS	Asado	Patatas a trozos		300 g-1,2 kg	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Patatas a rodaja		300-800 g	Córtelas en cuñas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Verduras rellenas		600 g-2,2 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto
		Hamburguesa vegetal congelada		2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
	Gratinado	Patatas		4-10 porciones	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Brócoli		600 g-1,5kg	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Coliflor		600 g-1,5 kg	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Gratinado cong.		400-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Al vapor	Verduras congeladas		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Patatas		300 g - 1 kg *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
		Brócoli		200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Zanahorias		200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Coliflor		200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
	Frito	Patatas cong.		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Berenjena		200-600 g	Córtela y sumérjala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésela. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Calabacines		200-500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines. Aderece con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja pastelera rectangular	Bandeja crisp

CATEGORÍA DE ALIMENTO / RECETAS		ACCESORIOS	CANTIDAD	INFORMACIÓN DE COCCIÓN
POSTRES Y PASTELES DULCES	Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
	Tarta de frutas		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
	Tarta de frutas congelada		300-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Compota de frutas		300 - 800 ml *	Pele la fruta y quítele el corazón. Córtela en trozos y colóquelos en la cesta de la vaporera
	Manzanas asadas		4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Choc. caliente		2-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad
	Brownies		1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear
TARTAS Y PAN	Tarta rellena de frutas	+	800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
	Panecillos		1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los módulos de papel. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Bizcocho en molde	+	1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Bollos cong.		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Barra de pan de molde		1-2 piezas	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Bollos delgados		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado
PIZZA & EMPANADA	Pizza		2-6 porciones	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza fina congelada		250 - 500 g *	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza gruesa congelada		300 - 800 g *	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza refrig.		200-500 g	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Quiche lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche lorraine congelada		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Tartas saladas	+	1 Hornada	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida
	Strudel vegetal		800 g-1,5 kg	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Alíñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa
HUEVOS Y APERIT.	Palomitas	-	90 - 100 g *	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez
	Alas de pollo congeladas		300 - 600 g *	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Nuggets de pollo congelados	+	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Queso empanado congelado		100-400 g	Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Aros de cebolla congelados	+	100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Huevos revueltos		2-10 piezas	Prepárelos según su receta preferida en un solo recipiente
	Huevos fritos		1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Tortilla		1 Hornada	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja pastelera rectangular	Bandeja crisp

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato 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.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- 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.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- No es necesario limpiar el grill ya que la alta temperatura que genera quema toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto la bandeja Crisp.

La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad.
	Desconexión de la red eléctrica.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

www La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

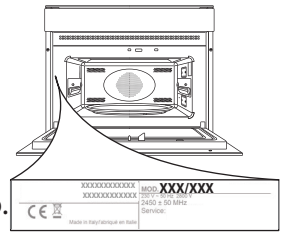
CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

> www Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** (puede utilizar este código QR), especificando 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.



400011158688-1

Whirlpool