



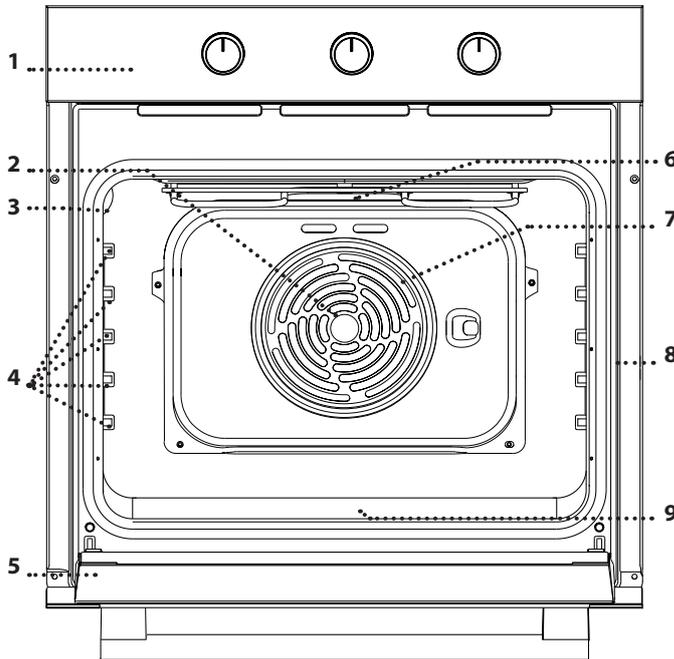
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



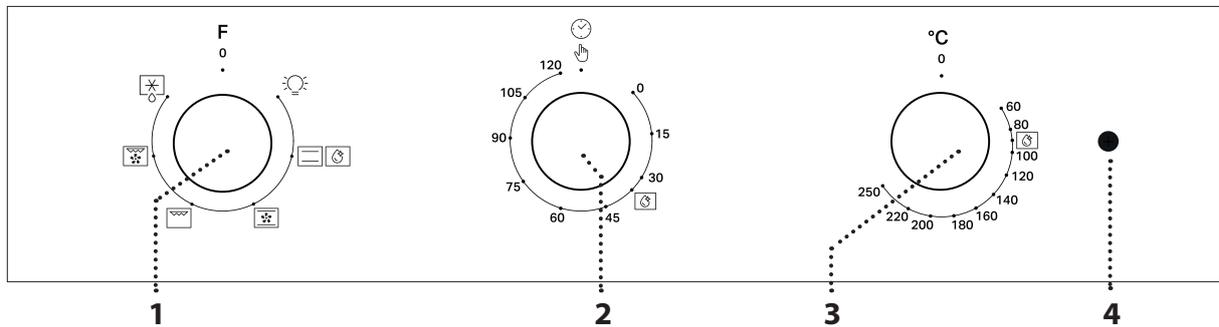
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Elemento calefactor circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición **O** para apagar el horno.

### 2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

### 3. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

### 4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

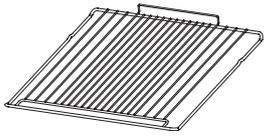
Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

# ACCESORIOS



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) para más información

## REJILLA



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

## GRASERA \*



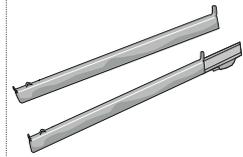
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## 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.

\* Disponible en determinados modelos solamente  
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.  
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

## USO DE LOS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.  
Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

# FUNCIONES



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) para más información



## DESACTIVADO

Sirve para apagar el horno.



## LUZ

Para encender la luz del compartimento.



## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel.



## SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire los tres selectores (mando selector, selector del temporizador y selector del termostato) hasta el  icono.



## HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear carne o tartas con relleno líquido en un solo estante.



## GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



## GRATIN

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



## DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.

---

# PRIMER USO

---

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.

Retire cualquier cartón protector o cinta transparente del horno, así como cualquier accesorio de su interior.

Caliente el horno a 250° C durante más o menos una hora, preferiblemente utilizando la función «Horneado por convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

## 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

### MANUAL

Gire el mando selector para elegir la función que desee. Se enciende la luz del horno.

Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura.

Al final de la cocción, para apagar el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* a **0**.

### SMART CLEAN

Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100- 120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire los tres selectores (mando selector, selector del temporizador y selector del termostato) hasta el  icono. La función se activa automáticamente y su duración es de 35'.

## 3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con 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.

## 4. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El selector del temporizador se puede usar para configurar un tiempo de cocción de entre 1 y 120 minutos. Para fijar el tiempo de cocción, después de seleccionar la función de cocción adecuada, gire el selector en sentido horario y, luego, gírelo en sentido contrario hasta fijar la duración de cocción deseada. Al final del tiempo de cocción fijado, el horno se apaga y el selector se sitúa en la posición **0**. Para usar el horno en modo manual, es decir, sin fijar un tiempo de cocción, asegúrese de que el selector del temporizador esté girado hasta el símbolo .

**IMPORTANTE:** cuando el selector del temporizador está situado en la posición **0**, el horno no se enciende. Para encenderlo, posicione el selector en el símbolo  o bien programe la duración de la cocción.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Tartas esponjosas</b>		Sí	150 - 170	30-90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Bizcocho relleno</b> (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Galletas, tartaletas</b>		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Lionesas</b>		Sí	180-200	40-60	2 
		Sí	170-190	35-50 ***	4 2 
<b>Merengues</b>		Sí	90	150-200	2 
		Sí	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Sí	220-250	10-25	1 / 2 
		Sí	200-240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Pan pequeño</b> 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Barra de pan</b> 500 g		Sí	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pan</b>		Sí	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizzas congeladas</b>		Sí	250	10 - 20	2 
		Sí	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Volovanes/hojaldres</b>		Sí	190 - 200	20 - 30	2 
		Sí	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasaña / pasta al horno / canelones / budines</b>		Sí	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Carne de cordero/ternera/ buey</b> 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Asado de cerdo con piel</b> 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pollo / Conejo / Pato</b> 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	150-200	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15 - 30 *	4  3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		5'	250	15-30 *	5  4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25-55	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4  1
Carnes y patatas		Sí	190- 200	45 - 100 ****	4  1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4  2

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

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

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

\*\*\*\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Graspera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Graspera / Bandeja pastelera	Graspera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

FUNCIONES				
	Convencional	Grill	Gratin	Horno de convección

## 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 pírex o de cerámica, aunque deberá tener en

cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para más información

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

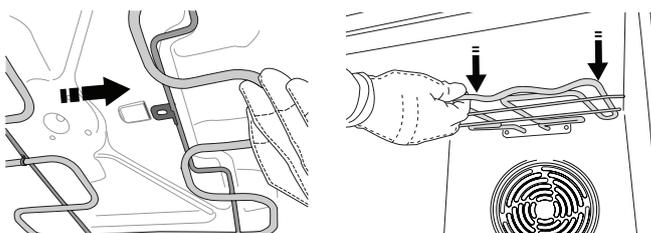
- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

## ACCESORIOS

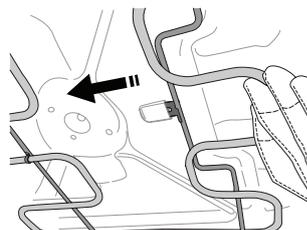
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

**1.** Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.



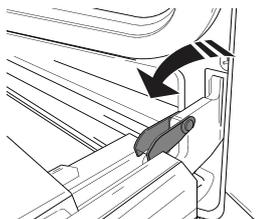
**2.** Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.



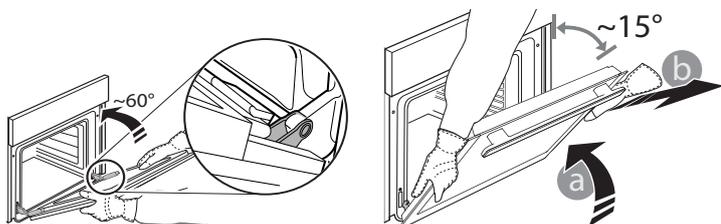
\* Disponible en determinados modelos solamente

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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

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

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

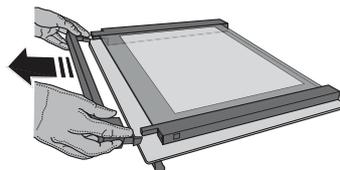
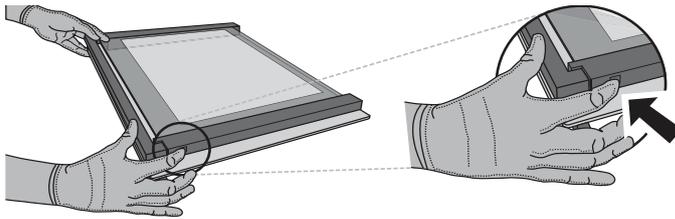
## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 25W/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. Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

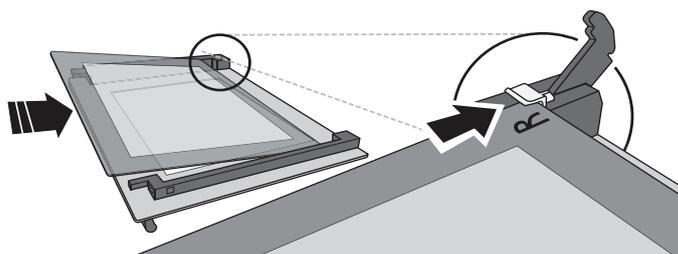
## LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

**1.** Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



**2.** Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

**3.** Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



**4.** Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

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.

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.



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

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

