

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

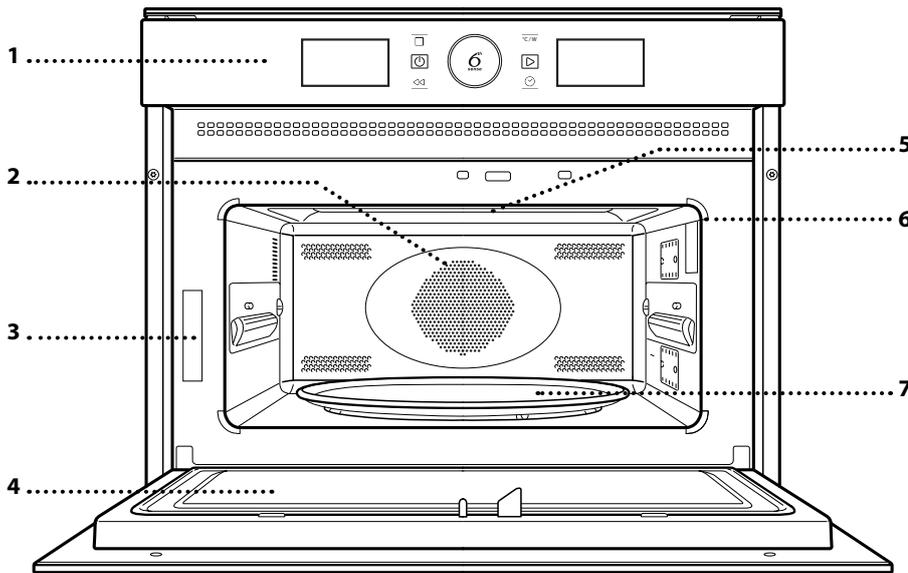


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



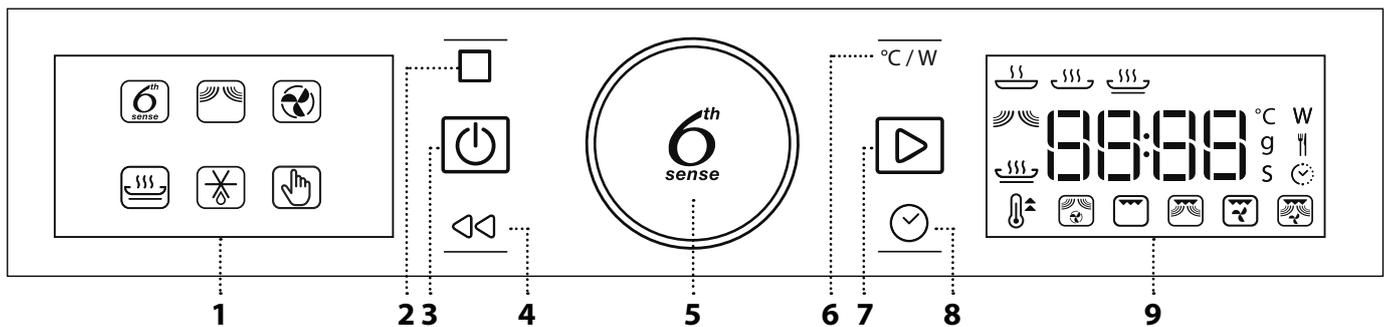
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. PAUSA

Para detener un ciclo de cocción

3. ENCENDIDO/APAGADO

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

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6th SENSE

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

6. POTENCIA

Para programar la temperatura, la potencia del grill o la del microondas.

7. INICIO / JET START

Sirve para iniciar funciones utilizando la configuración específica o básica. Cuando el producto está en modo reposo, pulse este botón para iniciar la función microondas a máxima potencia durante 30 segundos.

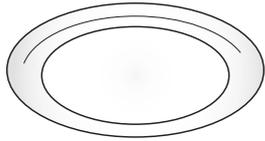
8. TIEMPO

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

9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

PLATO GIRATORIO

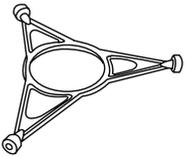


El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para

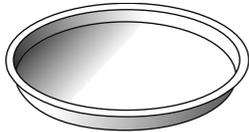
otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

PLATO CRISP

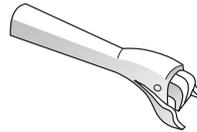


Utilizar solo con la función indicada.

El plato Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacío utilizando la función

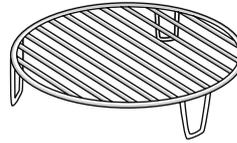
especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

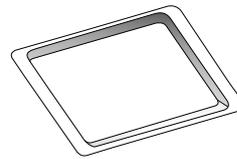
PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto. Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras

superficies.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR



Utilice el plato para hornear rectangular exclusivamente con las funciones que permiten la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación con el microondas. Introduzca

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

Nota: No es necesario que quite el plato giratorio ni su soporte cuando utilice el plato para hornear.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. 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



FUNCIONES 6th SENSE

Con las funciones 6th Sense, simplemente seleccione el tipo y el peso o la cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. El tiempo total no incluye las fases de precalentamiento.

6th SENSE RECALENTAR

Sirve para calentar 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.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
	PLATO COMIDA	250 - 500 g
	PORCIÓN CONGELADA	250 - 500 g
	LASAÑA CONGELADA	250 - 500 g
	SOPAS	200 - 800 g
	BEBIDAS	1 - 5 dl

COCCIÓN 6th SENSE

Para cocer rápidamente alimentos y conseguir unos resultados óptimos. Utilice un recipiente resistente al calor y apto para el microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
	PATATAS ASADAS (Gírelas cuando se indique)	200 g-1 kg
	VERDURAS FRESCAS (Córtelas a trozos del mismo tamaño y añada de 2 a 4 cucharas de agua. Tape)	200-800 g
	VERDURAS CONGELADAS (Gire cuando se indique. Tape)	200-800 g
	VERDURAS EN LATA	200-600 g
	PALOMITAS	100 g

6th SENSE CRISP

Para calentar y cocinar rápidamente alimentos congelados y darles un gratinado crujiente. Utilice esta función solamente con la bandeja Crisp. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
	PATATAS FRITAS (Extiéndalas en una sola capa y añada sal antes de freírlas)	200 - 500 g
	PIZZA, MASA FINA	200-500 g
	PIZZA, MASA GRUESA	300-800 g
	ALAS DE POLLO, TROZOS DE POLLO (Engrase el plato ligeramente)	200 - 500 g
	PALITOS DE PESCADO (La bandeja Crisp se tiene que precalentar)	200-500 g

Accesorios necesarios: **Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp**

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

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

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.

Accesorios recomendados: **Plato para hornear rectangular, parrilla**

Nota: cuando se selecciona 250°C, luego de 30 minutos el horno automáticamente regula la temperatura a 200°C para evitar el sobrecalentamiento/quemado del alimento y favorecer el ahorro de energía.



CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre el plato especial Crisp.

Accesorios necesarios: Plato Crisp, asa del plato Crisp



JET DEFROST

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1*	CARNE (carne picada, chuletas, filetes, asados)	100 g-2 kg
2*	AVES (pollo entero, en trozos o filetes)	100 g-2,5 kg
3*	PESCADO (entero, lomos, filetes)	100 g-1,5 kg
4*	VERDURAS (verduras variadas, guisantes, brócoli, etc.)	100 g-1,5 kg
5*	PAN (cortado, panes, bollos)	100 g-1 kg



FUNCIONES MANUALES



CALOR RÁPIDO

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



AIRE IMPULS. + MO

Para preparar platos de horno en poco tiempo.

Accesorios necesarios: parrilla



GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.

Accesorios necesarios: parrilla



GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios necesarios: parrilla



TURBO GRILL

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

Accesorios necesarios: parrilla



TURBO GRILL + MO

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando las funciones de microondas, grill y convección.

Accesorios necesarios: parrilla

PRIMER USO

. AJUSTE DE LA HORA

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



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



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

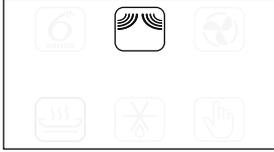
Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado  durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



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



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

2. PROGRAMAR UNA FUNCIÓN

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS / JET DEFROST

TIPO DE ALIMENTO

Cuando escoja una de las funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine.



Cuando el icono  parpadee, gire el *selector* para seleccionar la categoría deseada y confírmela pulsando .

PESO

Para conseguir los mejores resultados, las funciones automáticas (y Jet Defrost) requieren que introduzca el peso de los alimentos seleccionando entre los ajustes preestablecidos: el horno calculará la duración ideal de la función en uso para cada tipo de alimento.

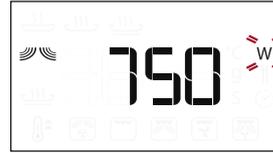


Cuando los valores preestablecidos aparezcan en pantalla y el icono  parpadee, gire el *selector* para programar el peso y después pulse  para confirmar.

. FUNCIONES MANUALES

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

POTENCIA / TEMPERATURA DEL MICROONDAS

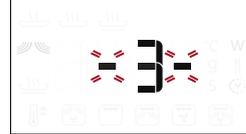


Cuando el icono  parpadee en la pantalla, gire el *selector* para ajustar la configuración de potencia, pulse  para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, la potencia se puede modificar pulsando  para acceder al menú de configuración y después girando el *selector* para cambiar la configuración.

POTENCIA GRILL

Existen tres niveles de potencia para el grill: 1 (bajo), 2 (medio), 3 (alto). El valor por defecto se muestra entre dos símbolos «- -» parpadeando.



Gire el *selector* para seleccionar el nivel del grill deseado y pulse  para confirmar.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el *selector* 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.

Nota: Durante la cocción, puede ajustar la configuración girando el *selector*; cada vez que pulse , el tiempo aumenta en 30 segundos.

CALOR RÁPIDO

Seleccione la función, a continuación utilice el *selector* para programar la temperatura deseada y pulse  para confirmar e iniciar la función.



Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se emite una señal acústica.

Nota: Se aconseja no colocar los alimentos en el horno antes del final de esta función.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

Cada vez que pulse el botón , el tiempo de cocción se incrementará en otros 30 segundos.

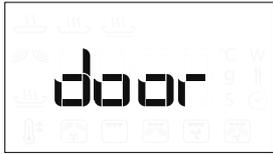
Nota: Puede pulsar  en cualquier momento para detener la función que esté activada en ese momento.

. JET START

Cuando el horno está apagado, se puede pulsar  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

. BLOQUEO DE SEGURIDAD

Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y pulse  para activar la función.

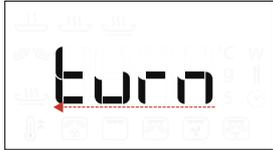
4. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse .

PAUSA AUTOMÁTICA
(REMOVER O GIRAR LOS ALIMENTOS)

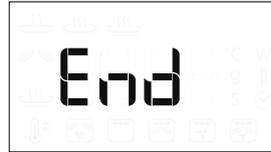
Algunas funciones se detendrán para que pueda remover o girar los alimentos.



Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite antes de volver a cerrar la puerta y pulsar  para seguir con la cocción.

5. HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

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



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

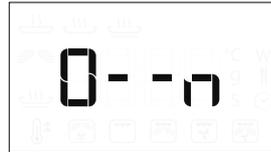
. ENFRIAMIENTO

Cuando finaliza una función con aire caliente, el aparato puede realizar un ciclo de enfriamiento. La pantalla muestra el mensaje «Cool on» . Tras finalizar dicho ciclo el horno se apaga de forma automática.

Nota: el proceso de enfriamiento se puede interrumpir abriendo la puerta y se puede reanudar, si es necesario, volviéndola a cerrar.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón .

TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMP. (°C)	POTENCIA (W)	DURACIÓN	ACCESORIOS
Bizcochos		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160-190	-	35 - 70	
Galletas		Sí	170-180	-	10 - 20	
Merengues		Sí	100-120	-	40 - 50	
Bollos		Sí	210-220	-	10 - 12	
Barra de pan		Sí	180-200	-	30 - 35	
Pizza/Empanada		Sí	190-220	-	20 - 40	
Pizza (0,4-0,5 Kg)		-	-	-	14 - 16	
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche Lorraine)		Sí	180-190	-	40 - 55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18 - 20	
Lasaña / Pasta al horno		-	-	350 - 500	15 - 40	
Cordero o ternera asados / Rosbif (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
Rosbif: al punto (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
Pollo asado / Conejo / Pato (entero 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
Pollo/Conejo/Pato (filetes/piezas 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
		-	-	-	12 - 18	
Pescado al horno (entero)		-	-	160 - 350	20 - 40	
Filetes/rodajas de pescado		Sí	-	-	15 - 30*	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas...)		-	-	500 - 650	25 - 50	
Tostada		-	-	-	3 - 6	
Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas		-	-	-	20 - 40*	
Salchichas / Hamburguesas (0,2-1 kg)		Sí**	-	-	6 - 16	
Patatas asadas		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Patatas en cuña (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10 - 20	
Fruta asada		-	-	160 - 350	15 - 25	
Verduras gratinadas		-	-	-	15 - 25	
Verduras fritas (0,3-0,8 kg)		Sí**	-	-	8 - 18	

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

** Precalear el plato crisp de 3 a 5 minutos.

FUNCIÓNES	Crisp 	Aire impulsado 	Aire impuls. + MO 	Grill 	Grill + Microondas
ACCESORIOS	Plato resistente al calor/ contenedor apto para el microondas 	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.
- 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 el plato Crisp. El plato Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre el plato Crisp antes de limpiarlo.

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.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o mantenga pulsado  .
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después 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 docs.whirlpool.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

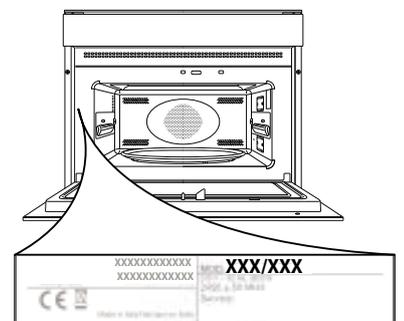
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.

> 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.



400011396027

Impreso en Italia