

Whirlpool



Guía de **salud y seguridad, uso y cuidado e instalación**



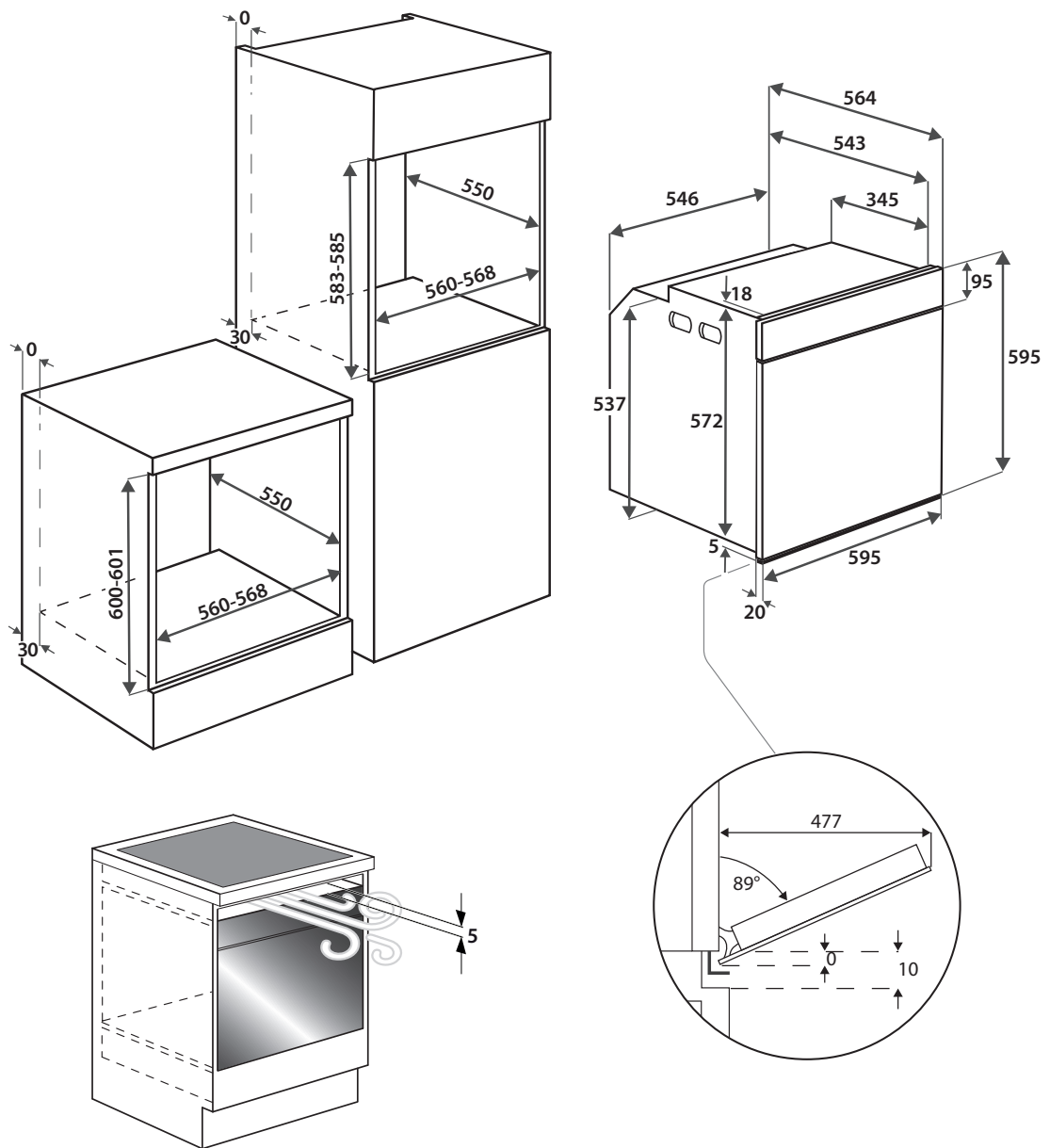
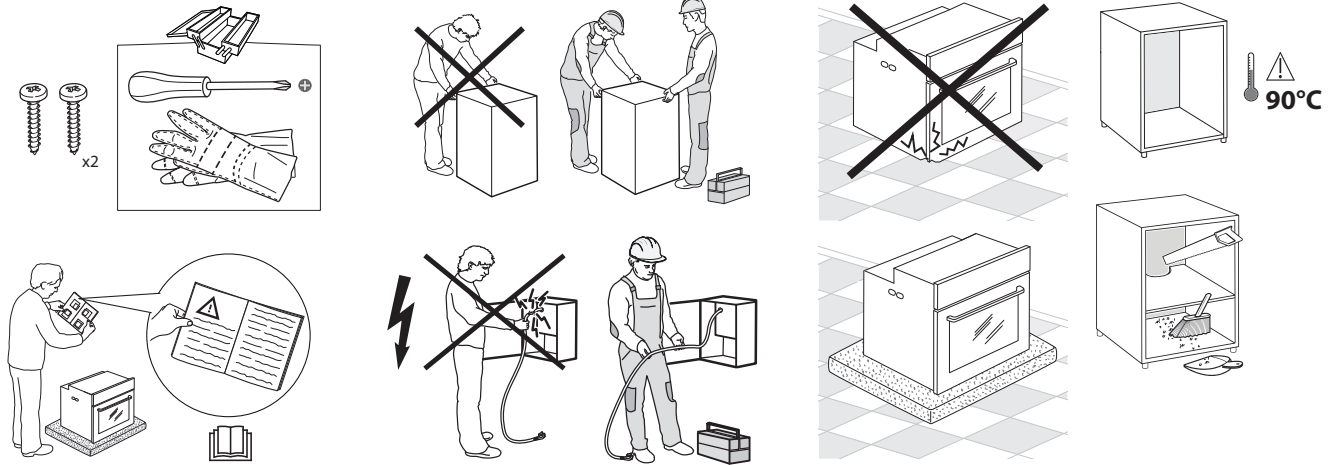
www.whirlpool.eu/register

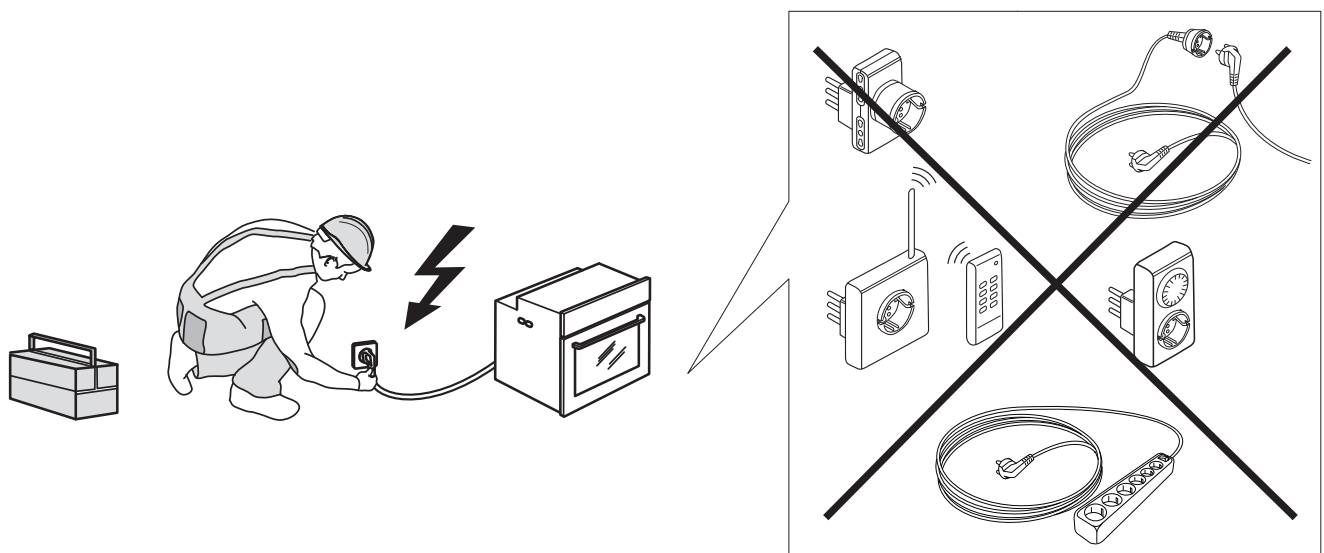
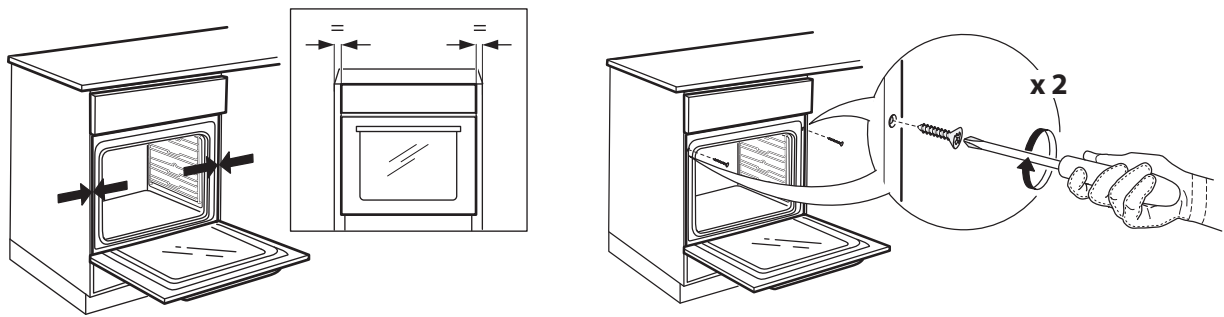
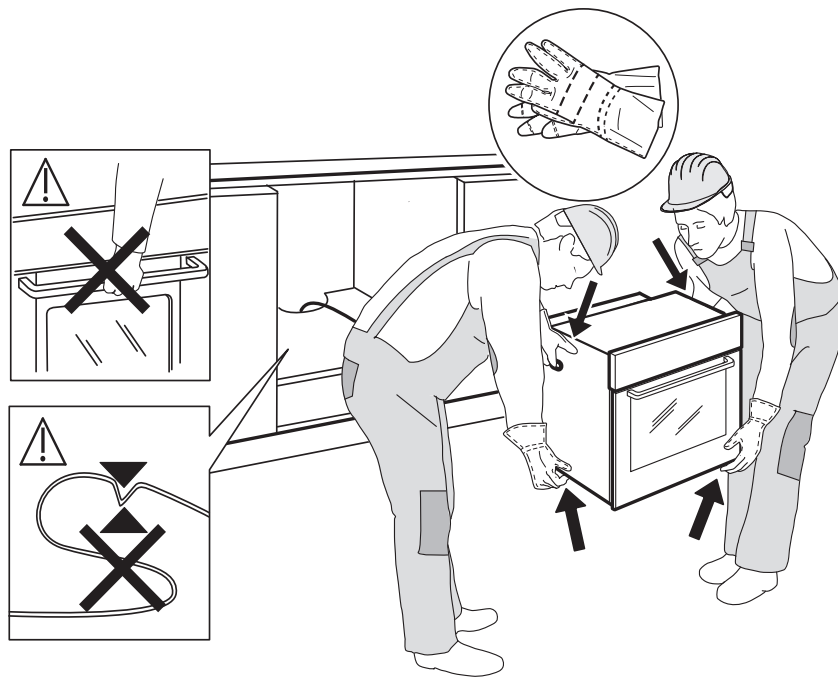


TABLE OF CONTENTS

INSTALACIÓN	3	 SONDA	15
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	5	 SILENCIO	15
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	7	 BLOQUEO CONTROL	15
ACCESORIOS	8	 MÁS MODOS	15
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS	8	 PREFERENCIAS	15
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES	8	 WIFI	15
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)	8	 INFORMACIÓN	15
FUNCIONES DE COCCIÓN	9	CONSEJOS DE COCINA	16
CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL	10	CONVENCIONAL	16
PRIMER USO	10	PARRILLA	17
1. SELECCIONE EL IDIOMA	10	TURBO GRILL	17
2. AJUSTAR WIFI	11	AIRE FORZADO	18
3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA	11	COOK 4	19
4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA	11	HORNO DE CONVECCIÓN	19
5. CALENTAR EL HORNO	11	MAXI COOKING	19
USO DIARIO	12	AIRE FORZADO ECO	19
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN	12	CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS	20
2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES	12	FERMENTAR MASA	20
TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL	12	MANTENER CALIENTE	20
DURACIÓN	12	DESCONGELACIÓN	20
3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6 th SENSE	13	TABLA DE COCCIÓN	21
4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO	13	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
5. INICIO DE LA FUNCIÓN	13	SUPERFICIES EXTERIORES	25
6. PRECALENTAMIENTO	13	SUPERFICIES INTERIORES	25
7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN	14	ACCESORIOS	25
8. FINAL DE COCCIÓN	14	EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA	25
9. FAVORITOS	14	SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA	26
CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN	14	PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI	26
UNA VEZ GUARDADA	14	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN	14	SERVICIO POSTVENTA	28
10. HERRAMIENTAS	14	ANTES DE PONERSE EN CONTACTO	28
 HABILITACIÓN REMOTA	15	CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA	28
 TEMPORIZADOR DE COCINA	15	SI EL PROBLEMA NO SE RESUELVE	28
 LUZ	15	INFORMACIÓN TÉCNICA	28
 AUTOLIMPIEZA	15		

INSTALACIÓN





Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol; existe riesgo de incendio. Utilice guantes para sacar las bandejas y los accesorios. Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, existe riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado de no chocar con la puerta del horno cuando esté abierta o bajada.

USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su

uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que existe riesgo de incendio.

INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe estar desenchufado de la corriente antes de empezar la instalación, ya que hay riesgo de descarga eléctrica.

Cuando realice la instalación, asegúrese de que el aparato no dañe el cable de alimentación, ya que hay riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

⚠ Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.

⚠ No retire el aparato de su base de espuma de poliestireno hasta el momento de la instalación.

⚠ Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible, ya que podría quemarse.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa; hay riesgo de incendio.

⚠ Si el aparato está instalado debajo de una encimera, no obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno, hay riesgo de quemaduras.

ADVERTENCIAS DE ELECTRICIDAD

⚠ La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo.

No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de servicio técnico o una persona igualmente cualificada deberán sustituirlo para evitar peligros, ya que hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Si necesita sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la corriente antes de realizar cualquier operación de mantenimiento. Para evitar el riesgo de lesiones utilice guantes de protección (riesgo de corte) y zapatos de seguridad (riesgo de contusión); asegúrese de manejar el aparato con la ayuda de otra persona (reducir la carga); no utilice aparatos de limpieza con vapor (riesgo de descarga eléctrica).

Las reparaciones que no se realicen por profesionales y que no estén autorizadas por el fabricante pueden suponer un riesgo para la salud y la seguridad, del que el fabricante no se hace responsable. Cualquier defecto o daño derivado de cualquier tarea de reparación o mantenimiento que no haya sido realizada por un profesional no estará cubierta por la garantía, cuyos términos se describen en el documento suministrado con el aparato.

⚠ No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. - hay riesgo de quemaduras.

⚠ **ADVERTENCIA:** Apague el aparato antes de sustituir la lámpara; hay riesgo de descarga eléctrica.

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.


Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable.

Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  que se incluye en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.

Utilice bandejas pasteleras lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIÓN DE DISEÑO ECOLÓGICO

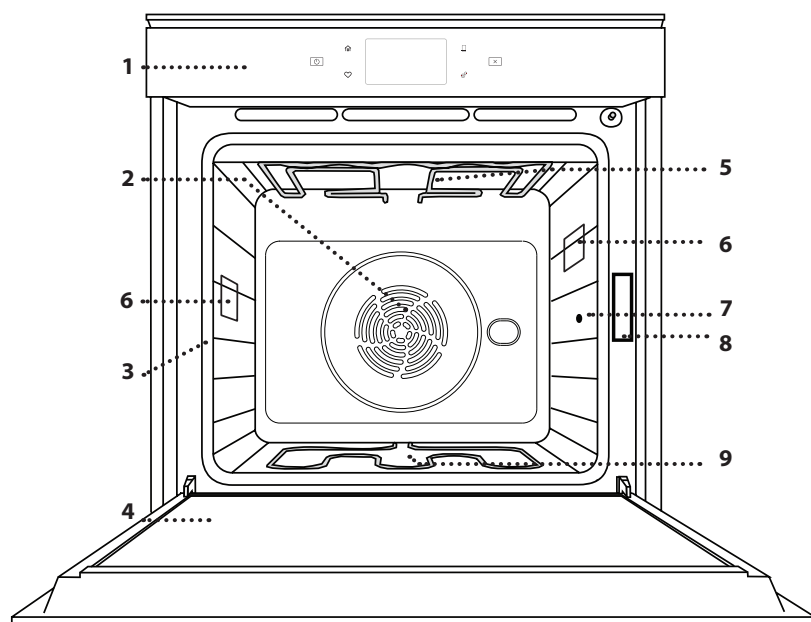
Este aparato cumple con: los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014; el Reglamento sobre etiquetado energético 65/2014; el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-1.

Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G.

El fabricante, Whirlpool Management EMEA s.r.l., declara que los modelos de electrodoméstico W111 OM1 4MS2 H con equipo de radio Módulo WiFi Indigo cumplen con la directiva 2014/53/UE y con el Reglamento de equipos de radio de 2017. Encontrará el texto completo de la declaración de conformidad en el sitio web siguiente: docs.whirlpool.eu El equipo de radio utiliza la banda de frecuencia ISM de 2,4 GHz y la potencia máxima de la radiofrecuencia no supera los 20 dBm (PIRE). Este producto incluye software de código abierto desarrollado por terceros. La declaración de uso de licencia de código abierto está disponible en el sitio web siguiente: docs.whirlpool.eu

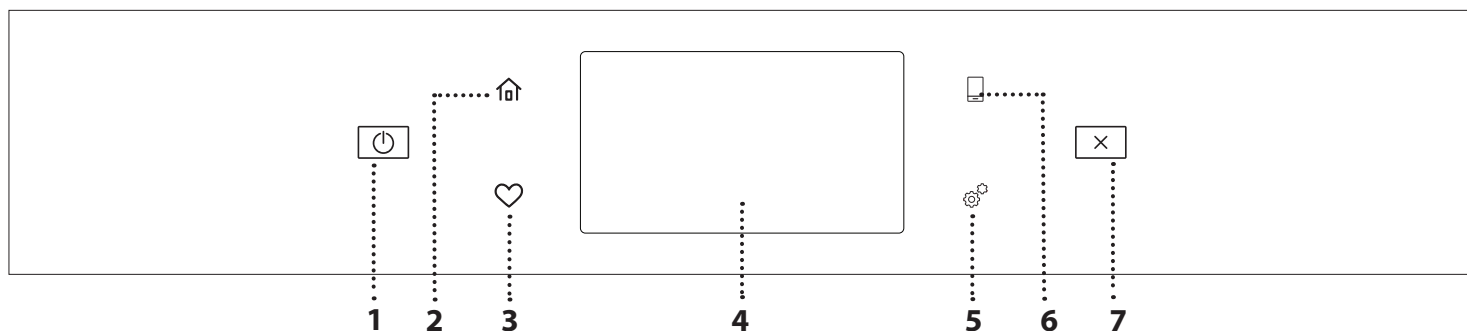


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

5. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

6. CONTROL REMOTO

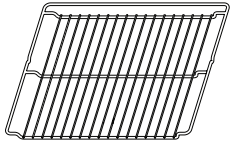
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

7. CANCELAR

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.

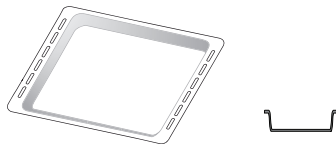
ACCESORIOS

REJILLA



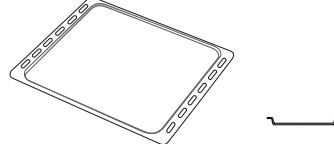
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

GRASERA



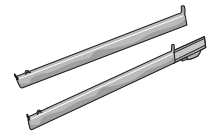
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



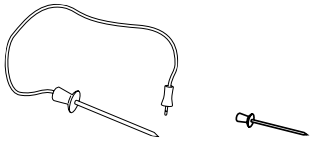
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS



Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a sus cuatro puntos de detección y a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

* 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.

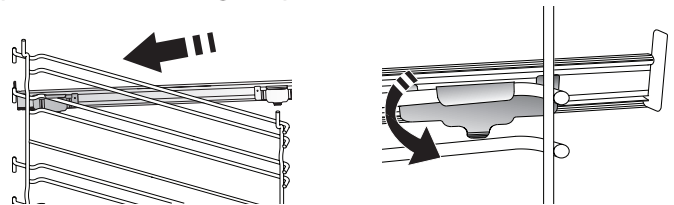
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

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 DE COCCIÓN



FUNCIONES MANUALES

- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**
Para precalentar el horno rápidamente.
- **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.
- **GRILL**
Para asar al grill bistecs, kebabs 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 piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, 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.
- **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **FUNCIONES DE COOK 4**
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **HORNO DE CONVECCIÓN**
Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **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.
- » **LEUDAR**
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.
- » **COMODIDAD**
Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y panes). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.
- » **MAXI-COCCIÓN**
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
- » **AIRE FORZADO ECO**
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.
- **HORNEAR CONGELADO**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.



6th SENSE

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para desplazarse por un menú o una lista:

Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.

Para volver a la pantalla anterior:

Toque < .

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

PRIMER USO

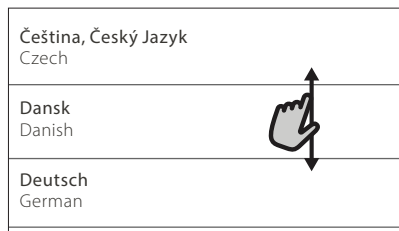
La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

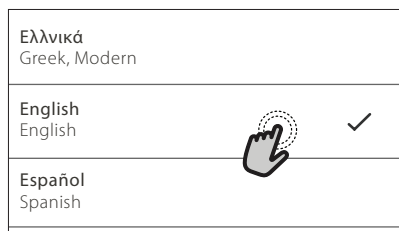
1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.



- Toque el idioma que desea.

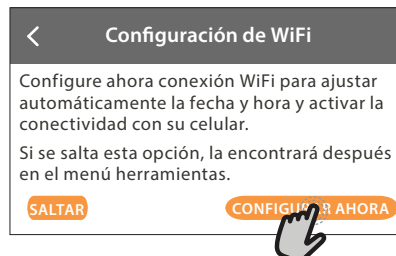


Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

La función 6th Sense Live le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para seguir configurando la conexión.



De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app 6th Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6th Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6th Sense Live de iTunes Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

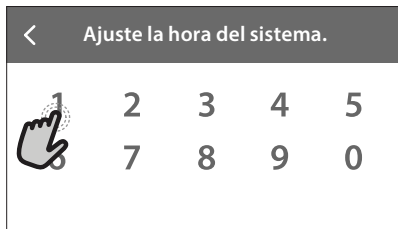
La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (p. ej., el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora del día.



- Toque «AJUSTAR» para confirmar.



Una vez ajustada la hora, deberá fijar la fecha.

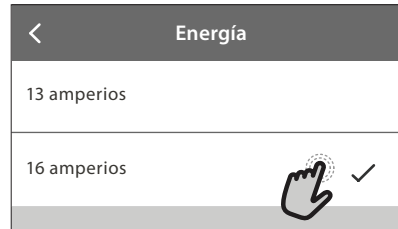
- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

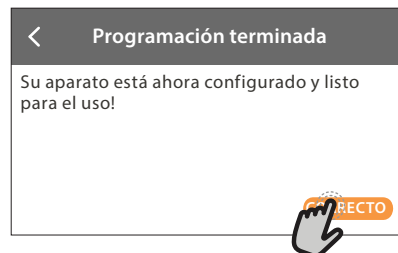
4. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.



- Pulse «Aceptar» para completar la configuración inicial.



5. 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.

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

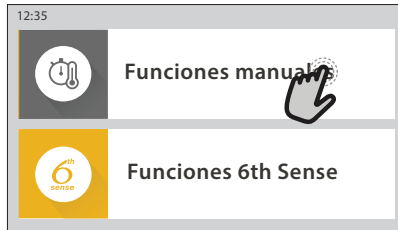
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

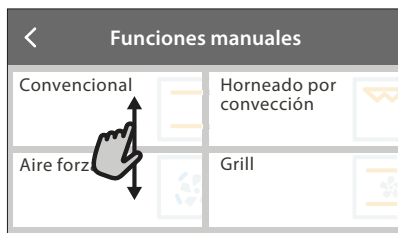
- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y 6th Sense.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.



- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.



- Seleccione la función que desee tocándola.



2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.



Si la función lo permite, puede pulsar  para activar el precalentamiento.



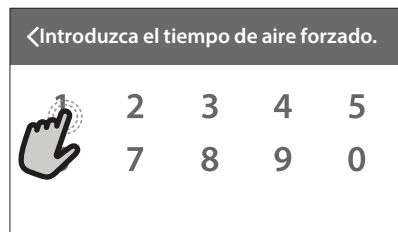
DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo cocción».



- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.



- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6th SENSE

Las funciones 6th Sense le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú «ALIMENTOS 6th SENSE» (consulte las tablas correspondientes) y por características de receta en el menú «LIFESTYLE».

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

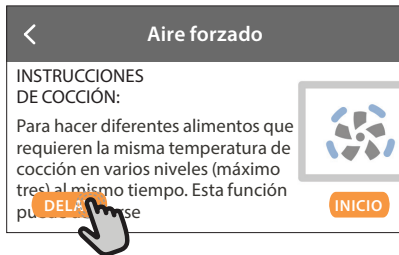
Algunas de las funciones 6th Sense requieren el uso de una sonda para alimentos. Conéctela antes de seleccionar la función. Para obtener los mejores resultados, siga las sugerencias del apartado correspondiente.

- Siga los mensajes en pantalla que le guiarán a lo largo del proceso de cocción.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO


Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada..



- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

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.


- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

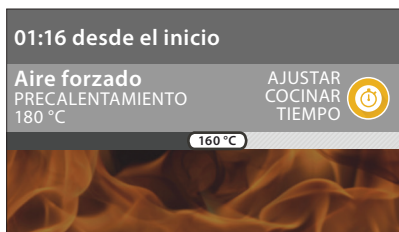
Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

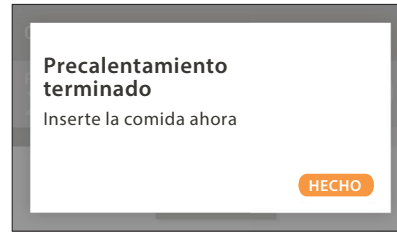
- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de 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.



- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

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 pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Toque el icono  para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas de las funciones 6th Sense requieren que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

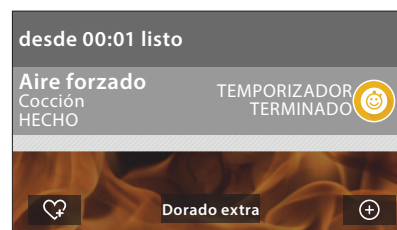
Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.


- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

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

Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede dorar más un plato, ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.



- Toque  para guardarla como favorita.


- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Toque ⊕ para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para sus recetas favoritas.

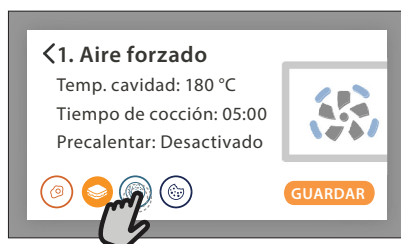
El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

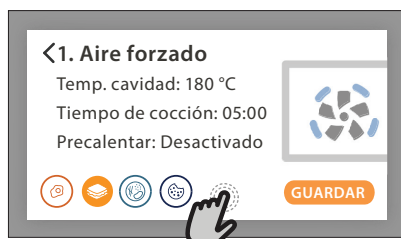
Una vez terminada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

La pantalla le permite guardar la función indicando hasta cuatro comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.




- Toque «GUARDAR» para guardar la función.



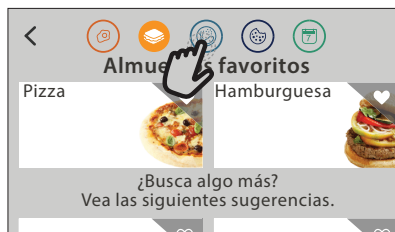
UNA VEZ GUARDADA


Una vez haya guardado funciones como favoritas, la pantalla principal mostrará las funciones que ha guardado para el momento actual del día.



Para ver el menú de favoritos, pulse : Las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para mostrar las listas correspondientes.



Al tocar  también podrá ver su historial de funciones usadas recientemente.


- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre a cada favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: La pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

En la pantalla de Favoritos también puede eliminar funciones guardadas:


- Toque  en la función correspondiente.
- Toque «ELIMINAR».

También puede cambiar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse .
- Seleccione  «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

10. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento.

Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



HABILITACIÓN REMOTA

Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

El temporizador continuará la cuenta atrás, que se muestra en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

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

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

AUTOLIMPIEZA

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

Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.


- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función.
- Cuando el horno esté frío, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno.
- Toque «INICIO» para activar la función de limpieza.

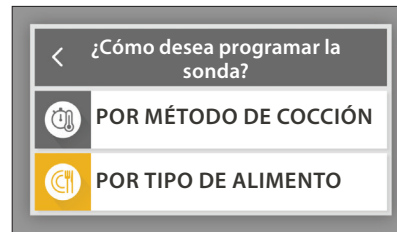
Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el párrafo correspondiente.

SONDA

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada.

Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno.

Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones 6th Sense (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.



Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.

BLOQUEO CONTROL

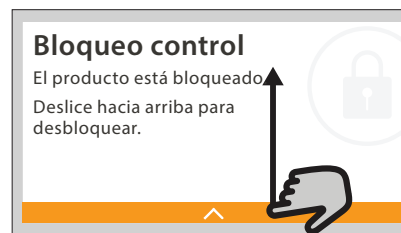
La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:



- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



MÁS MODOS

Para seleccionar el modo sabático y acceder a Energía.

El modo sabático mantiene el horno encendido en modo de horneado hasta que se desactiva. El modo sabático utiliza la función convencional. El resto de ciclos de cocción y limpieza están desactivados. No sonará ningún tono y las pantallas no indicarán los cambios de temperatura. Cuando la puerta del horno se abra o se cierre, la luz del horno no se encenderá ni se apagará, y las resistencias no se encenderán ni se apagará inmediatamente.

Para desactivar el modo sabático y salir de él, pulse  o , y mantenga pulsada la pantalla durante 3 segundos.

PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

WIFI

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.

INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

CONSEJOS DE COCINA

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas: recetas, si es necesario precalentar, temperatura (°C), nivel del grill, tiempo de cocción (minutos), accesorios y nivel sugerido para la cocción.

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. Al principio, aplique los valores recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, pero tenga en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

En las tablas aparecen los siguientes iconos para indicar los accesorios:

 Rejilla

 Molde sobre rejilla

 Graseira, bandeja pastelera

 Graseira, bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla

CONVENCIONAL

Las resistencias de la parte superior e inferior del horno calientan el interior uniformemente.














Utilice el 3.er estante. Para cocinar pizza, así como tartas saladas y dulces con relleno líquido, utilice el 1.er o el 2.º estante. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.

Esta función es el mejor modo de cocción para preparar postres delicados en un único estante.

Utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada. Cuando use las bandejas suministradas, extraiga cualquier accesorio que no utilice del interior del horno para conseguir un resultado óptimo y ahorrar energía.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si el palillo aparece limpio al retirarlo, el bizcocho está listo. Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con manteca los bordes, ya que el bizcocho podría no subir de manera homogénea en torno a los bordes.

Si el bizcocho se «hunde» durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad. El pescado está cocinado cuando la espina dorsal se desprende fácilmente. Empiece seleccionando la temperatura indicada más baja, incluso cuando prepare pescado más grande. Como norma general, cuanto más grande sea el pescado, más baja debe ser la temperatura y, por consiguiente, el tiempo de cocción debe ser más largo.

Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Bizcochos esponjosos	Sí	170	30 - 50	
Galletas / Galletas de pastaflora	Sí	150	20 - 40	
Pastelitos / Magdalenas	Sí	170	20 - 40	
Lionesas	Sí	180 - 200	30 - 40	
Merengues	Sí	90	110 - 150	
Pizza / Pan / Focaccia	Sí	190 - 250	15 - 50	
Pizza congelada	Sí	250	10-15	
Volovanes / Canapés de hojaldre	Sí	190 - 200	20 - 30	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones	Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1 kg	Sí	190 - 200	80-110	
Pollo, conejo, pato 1 kg	Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg	Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)	Sí	180 - 200	40 - 60	






PARRILLA

La resistencia superior permite conseguir un resultado óptimo al asar al grill. Coloque los alimentos en el 4.º o 5.º estante. Para asados al grill, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de la cocción. Colóquela en el 3.er o el 4.º estante, añadiendo 500 ml de agua potable aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

Si desea gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados.

Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un nivel inferior para alejarla del grill. Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se coloca la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Receta	Precalentamiento	Nivel del grill	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Tostada	-	3 (Alta)	3 - 6	5 
Filetes de pescado / Bistecs	-	2 (Media)	20 - 30	4  3 
Salchichas / Kebabs / Costillas / Hamburguesas	-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30	5  4 

TURBO GRILL






En esta función, la resistencia superior y el ventilador se activan a la vez.

Se recomienda utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción. Colóquela en el 1.er o el 2.º estante, añadiendo 500 ml de agua aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la

cocción, si fuera necesario.

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de los asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Receta	Precalentamiento	Nivel del grill	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Pollo asado 1-1,3 kg	-	2 (Media)	55-70	2  1 
Pierna de cordero / Jarretes	-	2 (Media)	60 - 90	3 
Patatas asadas	-	2 (Media)	35 - 55	3 
Verduras gratinadas	-	3 (Alta)	10 - 25	3 











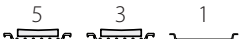
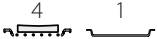

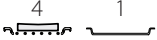

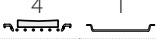
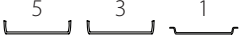
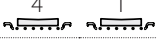


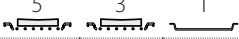
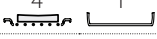


AIRE FORZADO

La resistencia circular y el ventilador se activan a la vez. El ventilador de la pared trasera distribuye el aire caliente uniformemente por el horno.

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo pescado o verduras) utilizando diferentes estantes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Utilice el 4.º estante para cocinar en un solo estante, el 1.º y el 4.º para cocinar en dos estantes y el 1.º, el 3.º y el 5.º para cocinar en tres estantes. Coloque los moldes de pastel siempre en la rejilla. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

Para conseguir un dorado uniforme, procure que todas las porciones de masa tengan el mismo grosor. Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Receta	Pre calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Bizcochos esponjosos	Sí	160	30 - 50	
	Sí	160	30 - 50	
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)	Sí	160 - 200	35-90	
Galletas / Galletas de pastaflora	Sí	140	30 - 50	
	Sí	140	30 - 50	
	Sí	135	40 - 60	
Pastelitos / Magdalenas	Sí	150	30 - 50	
	Sí	150	30 - 50	
	Sí	150	40 - 60	
Lionesas	Sí	180 - 190	35 - 45	
	Sí	180 - 190	35 - 45 *	
Merengues	Sí	90	130 - 150	
	Sí	90	140 - 160 *	
Pizza / Pan / Focaccia	Sí	190 - 230	20 - 50	
Pizza (fina, gruesa, focaccia)	Sí	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelada	Sí	250	10 - 20	
	Sí	220 - 240	15 - 30	
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)	Sí	180 - 190	45-60	
	Sí	180 - 190	45 - 70 *	
Volovanes / Canapés de hojaldre	Sí	180 - 190	20 - 40	
	Sí	180 - 190	20 - 40 *	
Lasañas y carnes	Sí	200	50 - 100 *	
Carnes y patatas	Sí	200	45 - 100 *	
Pescado y verduras	Sí	180	30-50 *	

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

COOK 4

Receta	Recipiente	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Galletas	Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	Pizza redonda	Sí	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / Verduras asadas (nivel 4) lasaña (nivel 2) cortes de carne (nivel 1)	Menú Cook 4	Sí	190	40 - 120	5 4 2 1

HORNO DE CONVECCIÓN

Para quiches y tartas de verduras o postres con relleno húmedo, como tartas de queso o de frutas, utilice esta función. También es ideal para cocinar alimentos con un alto contenido de agua. El ventilador distribuye el aire caliente uniformemente por el horno. Esto ayuda a mantener una temperatura constante y a cocinar los alimentos de una forma más homogénea, dorando la parte superior y manteniendo la humedad en el interior, con lo que se consiguen unos panes más crujientes.

Utilice el 3.º o el 2.º estante. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos. Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y esparza galletas trituradas sobre la base antes de añadir el relleno.

Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)	Sí	160 - 200	30 - 85	3
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)	Sí	180 - 190	45 - 55	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	Sí	180 - 200	50 - 60	2

MAXI COOKING

Esta función es muy útil para cocinar piezas de carne grandes (de más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Utilice el 1.º o el 2.º estante según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno.

En el caso de los asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Si la carne es demasiado magra, añada un poco de líquido, mójela con un poco de grasa o cúbrala con lonchas de tocino, por ejemplo.

Si hay que dar la vuelta al asado, ponga primero la parte con la piel hacia abajo.

Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Cerdo asado con piel 2 kg	-	170	110 - 150	2

AIRE FORZADO ECO

Se recomienda utilizar el 3.er nivel. No es necesario precalentar el horno.

Receta	Precalentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (Min.)	Nivel y accesorios
Piezas de carne rellenas asadas	-	200	80 - 120 *	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)	-	200	50 - 100 *	3

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

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

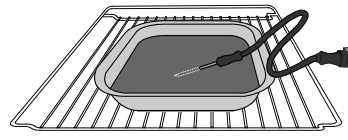
El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

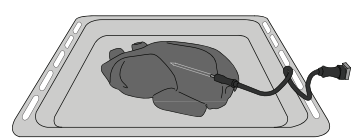
PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

HORNEADO: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo.

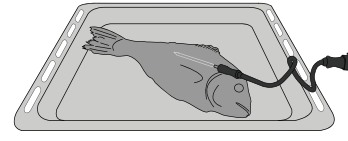
Si utiliza la sonda cocinando con las funciones 6th Sense, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



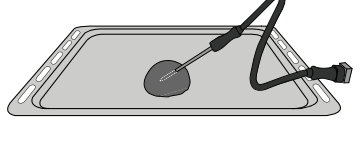
Lasaña



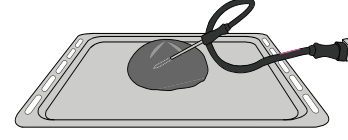
Pollo entero



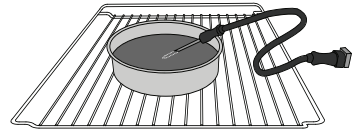
Pescado



Panecillos



Pan grande



Pastel

FERMENTAR MASA

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C).

El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

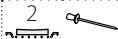
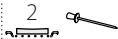


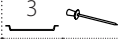
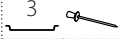


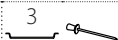
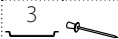
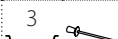

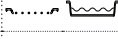
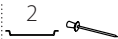
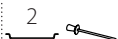
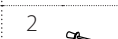
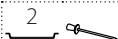
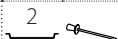
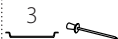

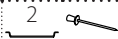
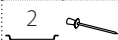
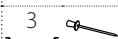

MANTENER CALIENTE

La función Mantener caliente le permite mantener caliente la comida preparada. Esto evita que se formen condensaciones y elimina la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.

No se aconseja mantener caliente la comida preparada durante más de dos horas. Recuerde que algunos alimentos se siguen cocinando mientras se mantienen calientes: Tápelos, si es necesario, para impedir que se sequen.

DESCONGELACIÓN

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

Categorías de alimentos		Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Frescos	Lasaña 	500-3000 g *	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
		Canelones 	500-3000 g *	
	Congelados	Lasaña 	500-3000 g	
		Canelones 	500-3000 g	
CARNE	Buey	Roast Beef 	600-2000 g *	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
		Ternera asada 	600-2500 g *	
		Filete 	2-4 cm	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla. Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción
		Hamburguesa 	1,5-3 cm	
		Cocción lenta 	600-2000 g *	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
	Cerdo	Cerdo asado 	600-2500 g *	
		Jarretes de cerdo 	500-2000 g *	
		Costillas de cerdo 	500-2000 g	
		Bacon 	250 g	
	Cordero	Cordero asado 	600-2500 g *	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
Costillar de cordero 		500-2000 g *		
Pierna de cordero 		500-2000 g *		
Pollo	Pollo asado 	600-3000 g *	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba	
	Pollo asado 	600-3000 g *		
	Presas de pollo 	600-3000 g *	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la grasera con la parte de la piel hacia abajo	
	Filete / pechuga de pollo 	1-5 cm		
Pato asado	Asado de pato 	600-3000 g *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto	
	Asado de pato relleno 	600-3000 g *		
	Piezas de pato 	600-3000 g *		
	Filete / pechuga de pato 	1-5 cm		
				Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


























































Grasera / Bandeja pastelera


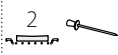
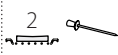
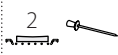












Grasera con 500 ml de agua



Sonda de alimentos

	Categorías de alimentos	Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
CARNE	Pavo o ganso asado	Ganso asado	2  600-3000 g *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Ganso relleno asado	2  600-3000 g *	
		Piezas de pavo	3  600-3000 g *	
		Filetes / pechuga	5  4  1-5 cm	
Platos de carne	Pinchos morunos	5  4  1 parrilla	1,5-4 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción. Dé la vuelta a la mitad del tiempo de cocción
	Salchichas y Frankfurt	5  4  Dé la vuelta pasadas 2/3 partes del tiempo de cocción		
PESCADO	Pescado entero asado	Salmón	3  2  0,2-1,5 kg *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Merluza	3  2  0,2-1,5 kg *	
		Bacalao	3  2  0,2-1,5 kg *	
		Lubina	3  2  0,2-1,5 kg *	
		Dorada	3  2  0,2-1,5 kg *	
		Lisa	3  2  0,2-1,5 kg *	
		Pescado entero	3  2  0,2-1,5 kg *	
PESCADO	Filetes y bistecs asados	Pescado a la sal	3  0,2-1,5 kg *	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Filete de atún	3  2  1-3 cm	
		Filete de salmón	3  2  1-3 cm	
		Filete de pez espada	3  2  0,5-3 cm	
		Filete de bacalao	3  2  100- 300 g	
		Filete de lubina	3  2  50-150 g	
		Filete de dorada	3  2  50-150 g	
		Otros filetes	3  2  0,5-3 cm	
Marisco al grill	Filetes de pescado	Filetes de pescado	3  2  0,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Vieiras	4  una bandeja	
		Mejillones gratinados	4  una bandeja	
		Camarones	4  3  una bandeja	
VERDURAS	Verduras asadas	Gambas	4  3  una bandeja	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Patatas	3  500- 1500 g	
		Hortalizas rellenas	3  100-500 g cada una	
	Verduras gratinadas	Otras verduras	3  500- 1500 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
		Patatas	3  1 bandeja	
		Tomates	3  1 bandeja	
		Pimientos	3  1 bandeja	
Verduras gratinadas	Brócoli	3  1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con queso para conseguir un dorado perfecto	
	Coliflor	3  1 bandeja		
	Otros	3  1 bandeja		

	Categorías de alimentos	Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción	
REPOSTERÍA	Tartas altas	Bizcocho en molde	 2	500-1200 g *	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Pastel de frutas	 2	500-1200 g *	Prepare una masa de pastel según su receta favorita utilizando fruta fresca cortada o en rebanadas. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Tarta alta de chocolate en molde	 2	500-1200 g *	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Bizcocho en bandeja de hornear	 2	500-1200 g *	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	 3	200-600 g	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de manteca salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en la bandeja pastelera
		Medialunas frescas	 3	una bandeja	Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera. Deje enfriar antes de servir
		Medialunas (congeladas)	 3	una bandeja	
		Pasta choux	 3	una bandeja	
		Merengues	 3	10-30 g cada uno	Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar 100 g coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Divida en 20 o -24 piezas unidades y coloque sobre la bandeja pastelera engrasada
		Tarta en molde	 3	400- 1600 g	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de manteca salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dóblela en un molde. Rellene con mermelada y hornee
		Strudel	 3	400- 1600 g	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, añada azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Extienda la masa y doble la parte externa
		Tarta rellena de frutas	 3	500- 2000 g	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
TARTAS SALADAS	Tarta salada	 2	800- 1200 g	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta favorita	
	Strudel hortalizas	 2	500- 1500 g	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	

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Graseira / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla















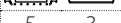






Graseira / Bandeja pastelera



Graseira con 500 ml de agua



Sonda de alimentos

	Categorías de alimentos	Nivel y accesorios	Cantidad	Información de cocción
PAN	Bollos	3 	60-150 g cada uno *	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan tamaño mediano	3 	200-500 g cada uno *	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Barra de pan de molde	2 	400-600 g cada uno *	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
	Pan grande	2 	700-2000 g *	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Integral	2 	500-2000 g *	
	Baguettes	3 	200-300 g cada una *	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de panecillos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan especial	2 	-	Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
PIZZA	Pizza fina	2 	bandeja redonda	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	2 	bandeja redonda	
	Pizza congelada	2 	1 - 4 capas	
		 		
	  			
	   			

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



Sonda de alimentos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado 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.

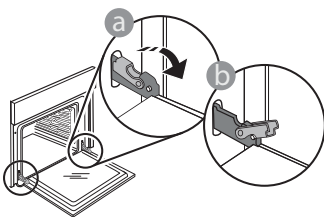
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

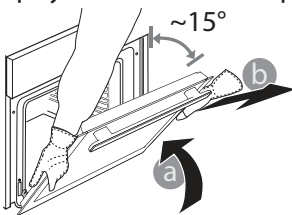
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

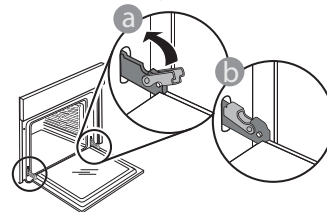


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

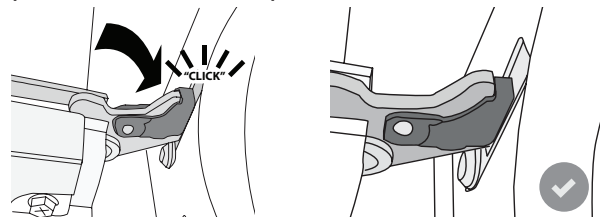


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



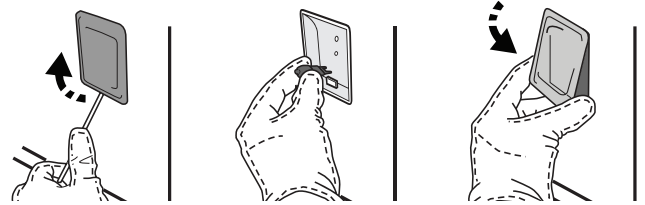
Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



4. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Extraiga las guías para estantes.
- Con un destornillador, quite la tapa de la bombilla.
- Sustituya la bombilla.
- Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
- Vuelva a colocar las guías de estantes.
- 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.

No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.

¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse y toque WiFi o busque en su aparato: Tiene una etiqueta que muestra las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC esta formada por una combinación de números y letras empezando por «88:e7».

¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Use su dispositivo inteligente y compruebe en la aplicación 6th Sense Live si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

¿Qué puedo hacer si aparece en la pantalla o si el horno no puede mantener una conexión estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del portador.

Ajustes del router: NAT encendido, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA, WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato. Seleccione un ciclo u otra opción y compruebe su estado en la app.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.










¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Whirlpool manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular su aparato de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

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». Pulse  , toque  «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Para cambiarlo, pulse  , seleccione  «Más modos» y seleccione «Energía».
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Los ajustes del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet. Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato. Pruebe reiniciando el router. Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi». Si los ajustes de su red inalámbrica doméstica han cambiado, conéctese a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	El control remoto no está permitido en su país.	Consulte si su país permite el control remoto de aparatos eléctricos antes de comprarlo.

SERVICIO POSTVENTA

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

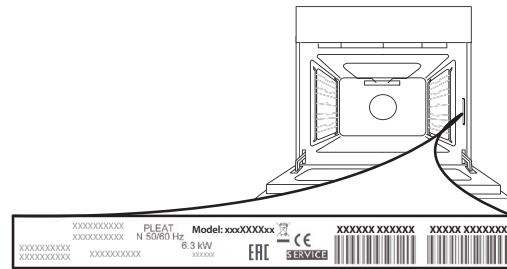
- Intente resolver el problema por su cuenta con cualquiera de las medidas descritas en el apartado de Resolución de problemas.
- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

SI EL PROBLEMA NO SE RESUELVE

SI EL PROBLEMA PERSISTE TRAS HABER REALIZADO TODAS LAS COMPROBACIONES NECESARIAS, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA MÁS CERCANO.

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de producto y el modelo exacto;
- el código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; que se puede ver en el interior del horno con la puerta abierta);



- su dirección completa;
- un número de teléfono de contacto.

INFORMACIÓN TÉCNICA

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



400011627155