

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

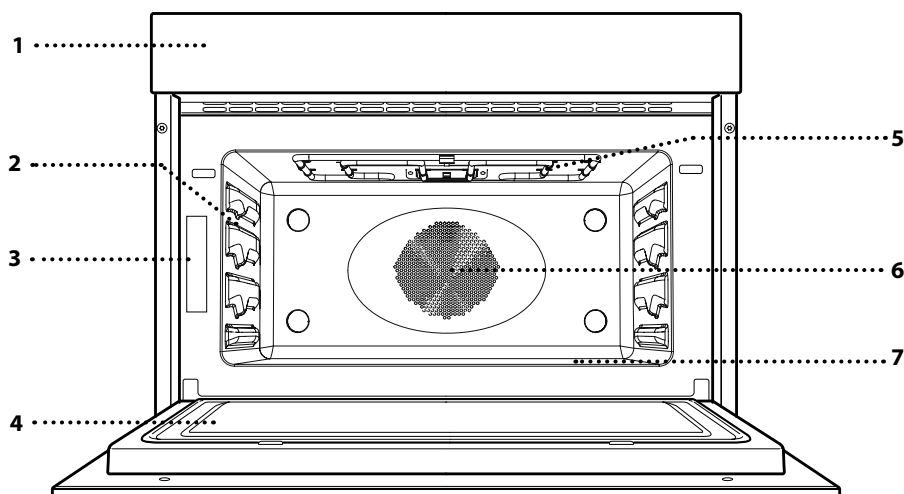
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



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

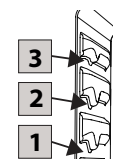
! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control

2. Guías para los estantes



Los niveles sobre los que se pueden colocar la rejilla y otros accesorios están numerados, siendo el 1 el nivel más bajo y el 3, el más alto.

3. Placa de características (no debe retirarse)

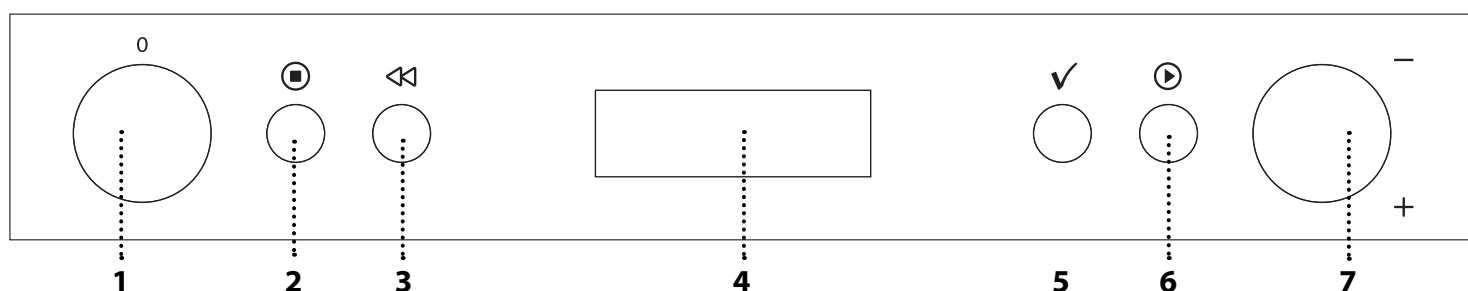
4. Puerta

5. Grill

6. Ventilador y resistencia circular (no visible)

7. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. STOP

Para detener la función actualmente activa en cualquier momento y poner el horno en el modo de espera.

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

4. PANTALLA

5. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

6. INICIO

Para iniciar inmediatamente una función.

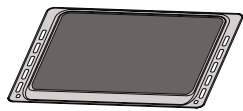
7. SELECTOR DE AJUSTE

Para navegar por los menús y establecer o cambiar los valores.

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos: Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

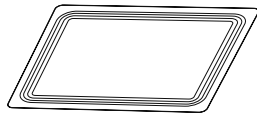
ACCESORIOS

BANDEJA DE HORNO



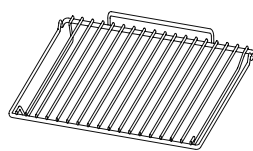
Es útil como superficie de apoyo para recipientes de horneado; la bandeja también puede utilizarse como superficie de apoyo para alimentos sin recipiente. Este accesorio no es apto para uso en microondas.

GRASERA DE CRISTAL



Gracias a las propiedades del cristal, esta grasera es apta para todos los tipos de cocción. Recoge los jugos de cocción cuando se coloca debajo de la parrilla.

PARRILLA



La parrilla es apta para todos los tipos de cocción excepto para la función "Microondas". Puede colocar los alimentos directamente sobre la parrilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.

El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

FUNCIONES

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

FUNCIONES CONVENCIONALES

CONVENCIONAL

Para gratinar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo.

Pasteles	Sí	160 - 180	30 - 40	2
Galletas	Sí	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Sí	230	20 - 30	1

CONVENCIONAL+MO

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

					
Pan	-	200 - 220	90	25 - 35	
Carne Asada (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasaña	Sí	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Alimentos congelados	-	160 - 180	350	20 - 30	

FUNCIONES GRILL

GRILL

Para dorar y gratinar.

Tostada	3	7 - 10	3
Gambas	2	20 - 30	2

GRILL + MO

Para cocinar y gratinar rápidamente.

				
Patatas gratinadas	350	2	20 - 40	<u>2</u>
Patatas asadas	350	3	10 - 20	<u>2</u>

FUNCIONES DE TURBO GRILL

TURBOGRILL

Para lograr un resultado de cocción y dorado perfecto, combinando las funciones de grill y convección de aire del horno.

Brocheta de pollo	3	25 - 35	2
Patatas asadas	3	30 - 50	2

TURBOGRILL + MICROONDAS

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

				
Canelones [Congelados]	350	3	20 - 25	<u>2</u>
Chuletas de cerdo	350	3	30 - 40	<u>2</u>
Pollo asado	350	2	40 - 60	<u>2</u>

FUNCIONES DE AIRE FORZADO

• AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes utilizando la circulación de aire caliente continua.

		°C		
Merengues	Sí	100 - 120	40 - 50	2
Galletas	Sí	170 - 180	10 - 20	2
Barra de pan	Sí	180 - 200	30 - 35	1
Bollos suizos	Sí	210 - 220	10-12	2
Hojaldres	Sí	180 - 190	15 - 20	2
Asado (800 g - 1,5 kg)	Sí	160 - 170	70 - 80	1

• AIRE FORZ. + MIC

Para cocinar de forma rápida dulces y carnes aprovechando todas las ventajas del microondas y de la circulación de aire caliente.

		°C		
Asados	160	170	40 - 60	2
Pastel de carne	160	180	25 - 35	1
Pescado al horno	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNCIONES ESPECIALES

• GUARDAR CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

• LEUDADO

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.

FUNCIONES DE HORNO CONVECC.

• HORNO CONVECC.

Para cocinar de forma perfecta carnes, pasteles y tartas con relleno líquido.

		°C		
Tartas rellenas	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• HORNO DE CONVECCIÓN +MO

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

		°C		
Tartas rellenas	350	160 - 200	25 - 45	2
Bizcocho	90	160 - 180	30 - 35	1

AUTO

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

• CALENTAR

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor. Al finalizar el proceso de recalentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

	
PLATO DE COMIDA	250-500 g
1 Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
PLATO DE COMIDA CONGELADA	250-500 g
2 Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
SOPA	1 - 4 <i>boles</i>
3 Calientela sin tapa en cuencos individuales	
BEBIDAS	1 - 4 <i>tazas</i>
4 Coloque una cuchara de plástico resistente al calor en una taza para evitar el exceso de ebullición	

• DESCONGELAR

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

	
1 CARNE	100 g-2,0 kg
2 AVES	100 g-3,0 kg
3 PESCADO	100 g-2,0 kg
4 VERDURAS	100 g-2,0 kg
5 PAN	100 g-2,0 kg

CONFIGURACION

Para ajustar la configuración del horno (idioma, reloj, sonido, modo ECO, brillo).

La configuración predeterminada del aparato es el modo ECO. Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto.

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

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

	🍷	🔥	🕒
Calentar	2 tazas	850	3
Calentar	Puré de patatas (1 kg)	850	10-12
Descongelar	Carne picada (500 g)	160	13 - 14
Coccion	Bizcocho	750	7-8
Coccion	Flan de huevo	750	10 - 11
Coccion	Pastel de carne	750	15-16

Accesorio necesario: Bandeja de cristal

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas:

recetas 🍷, si es necesario precalentar 🔥, temperatura 🕒, potencia del microondas 🔥, nivel del grill 🔥, peso 🍷 tiempo de cocción 🕒, 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).

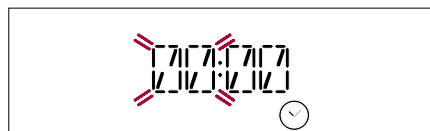
Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

..... Rejilla, molde sobre rejilla, bandeja pastelera, bandeja de cristal

PRIMER USO

CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Gire el selector para establecer la hora y pulse ✓: Los minutos parpadearán en la pantalla.

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

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

CALENTAR EL HORNO ANTES DEL PRIMER USO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante el proceso de 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 vacío a 250 °C durante aproximadamente 1 hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección».

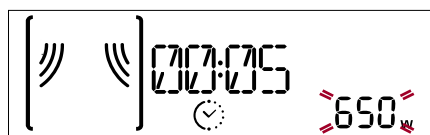
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector* hasta visualizar en la pantalla la función que desee: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.

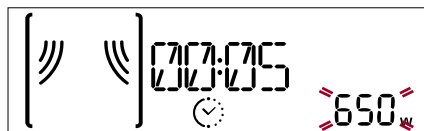


Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el selector de ajuste hasta que se visualice el elemento que desea.

Pulse ✓ para confirmar la selección: en la pantalla aparecerá el menú de ajustes principal.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerán los ajustes que pueden cambiarse para cada función, por orden.



Cuando la configuración esté parpadeando en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiar la configuración, luego pulse ✓ para confirmar y continúe con las configuraciones siguientes (si están disponibles).



Nota: Pulsando << puede volver a cambiar el ajuste anterior.

CATEGORÍAS (AUTO)

Cuando utilice determinadas funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine.

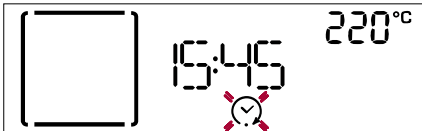
La categoría mostrada corresponde con el número indicado en la pantalla.



Consulte la tabla de las descripciones de las funciones para obtener más información sobre todas las categorías.

• AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Las funciones "Convencional", "Grill", "Turbo Grill" y "Horno de convección" le permiten programar el final del tiempo de cocción, si retrasa el tiempo de inicio de esas funciones. Después de establecer un tiempo de cocción, la pantalla le mostrará el fin de la cocción correspondiente y el símbolo (🕒) parpadeará.



Gire el *selector de ajuste* para configurar el final del tiempo de cocción deseado y después pulse ✓ para confirmar: los dos puntos de la hora del fin de la cocción parpadearán para indicar que se ha ajustado correctamente.



El horno retrasa automáticamente el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

Puede cambiar los valores establecidos por defecto (temperatura, configuración de grill, tiempo de cocción) en cualquier momento, si pulsa << y repite las acciones que aparecen arriba.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Cuando haya hecho los ajustes que desee, pulse ► para activar la función.

Puede pulsar □ en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

• JET START - FUNCIÓN DE MICROONDAS

Cuando el horno esté en modo de reposo (para activarlo presione □) y el *selector* marque la función "Microondas", presione ► para empezar a cocinar a máxima potencia (850 W) durante 30 segundos.

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

• BLOQUEO DE SEGURIDAD

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



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

• 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 ►

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. Para seguir con la cocción, cierre la puerta y pulse ►.

• TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función y establecer el tiempo necesario, pulse ✓ y gire el *selector de ajuste*.



Pulse ✓ para activar el temporizador: Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Para detener el temporizador en cualquier momento, pulse □.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Gire el *selector de ajuste* para elegir la función deseada. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono 🕒), que continuará con su cuenta atrás en segundo plano.

Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse □ para detener la función que esté activa.

TABLA DE COCCIÓN

Función	Receta	Precalentar	Temp. (°C)	Potencia (W)	Grill	Duración	Nivel y accesorios
 Convencional	Pastelitos	Sí	160 - 180	-	-	30 - 40	2 
	Galletas	Sí	150 - 160	-	-	20 - 30	2 
	Pizza	Sí	230	-	-	20 - 30	1 
 Convencional+MO	Pan	-	200 - 220	90	-	25 - 35	1 
	Rosbif (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	-	35 - 45	1 
	Lasaña	Sí	170 - 200	160 - 350	-	20 - 40	1 
	Alimentos congelados	-	160 - 180	350	-	20 - 30	1 
 Grill	Tostada	-	-	-	3	7 - 10	3 
	Gambas	-	-	-	2	20 - 30	2 
 Grill + Microondas	Patatas gratinadas	-	-	350	2	20 - 40	2 
	Patatas asadas	-	-	350	3	10 - 20	2 
 Turbogrill	Brocheta de pollo	-	-	-	3	25 - 35	2 
	Patatas asadas	-	-	-	3	30 - 50	2 
 Turbogrill + Microondas	Canelones [Congelados]	-	-	350	3	20 - 25	2 
	Chuletas de cerdo	-	-	350	3	30 - 40	2 
	Pollo asado	-	-	350	2	40 - 60	2 
 Aire forzado	Merengues	Sí	100 - 120	-	-	40 - 50	2 
	Galletas	Sí	170 - 180	-	-	10 - 20	2 
	Barra de pan	Sí	180 - 200	-	-	30 - 35	1 
	Bollos suizos	Sí	210 - 220	-	-	10-12	2 
	Hojaldres	Sí	180 - 190	-	-	15 - 20	2 
	Asado (800 g - 1,5 kg)	Sí	160 - 170	-	-	70 - 80	1 
 Aire forz.+MO	Asados	-	170	160	-	40 - 60	2 
	Pastel de carne	-	180	160	-	25 - 35	1 
	Pescado al horno	-	170 - 190	160	-	20 - 35	1 
 Horno convecc	Tartas con relleno	-	160 - 200	-	-	35 - 55	1 
	Quiche lorraine	-	170 - 190	-	-	30 - 45	1 
 Horno de convección + MO	Tartas con relleno	-	160 - 200	350	-	25 - 45	2 
	Bizcocho	-	160 - 180	90	-	30 - 35	1 

ACCESORIOS

Mw/Recip. apto para Mic.
en parrilla



Parrilla



Grasera de cristal



Bandeja pastelera



CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas.

Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina.

Para evitar que esto suceda, evite utilizar recipientes con el cuello estrecho.

Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre la grasera de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas. 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.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos.

Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

GALLETAS Y PAN

Para pasteles y productos de pan, recomendamos usar la función de «Aire impulsado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función de «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire impuls. + MO», con una potencia de microondas que no supere los 160 W para mantener los alimentos tiernos y fragantes. Con las funciones de «Aire forzado» y «Horno de convección», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas. Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

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. 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, limpie la parte inferior del horno y elimine todos los restos de comida.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios pueden lavarse en un lavavajillas

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.	El ventilador de refrigeración está encendido.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

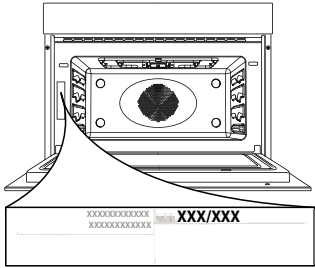
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.

> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.



CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Puede encontrar nuestra información de contacto en el manual de la garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





400011329919

Impreso en Italia