

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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

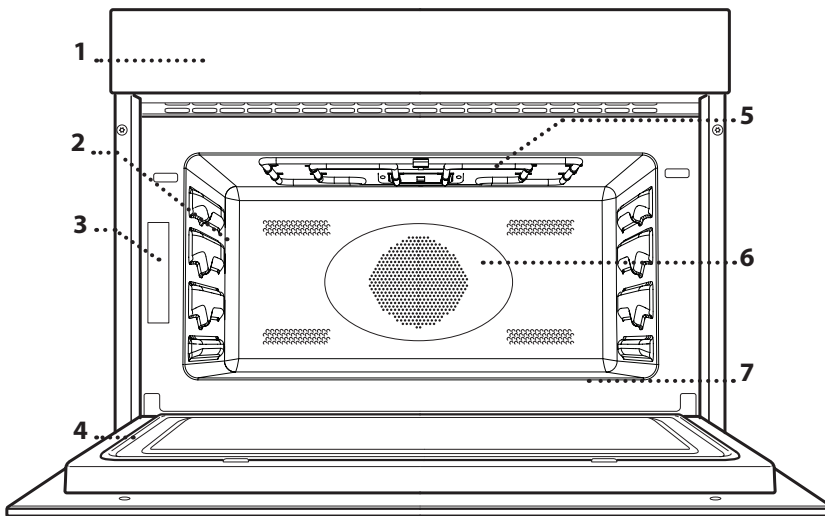


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



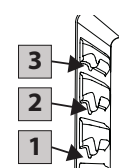
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control

2. 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)

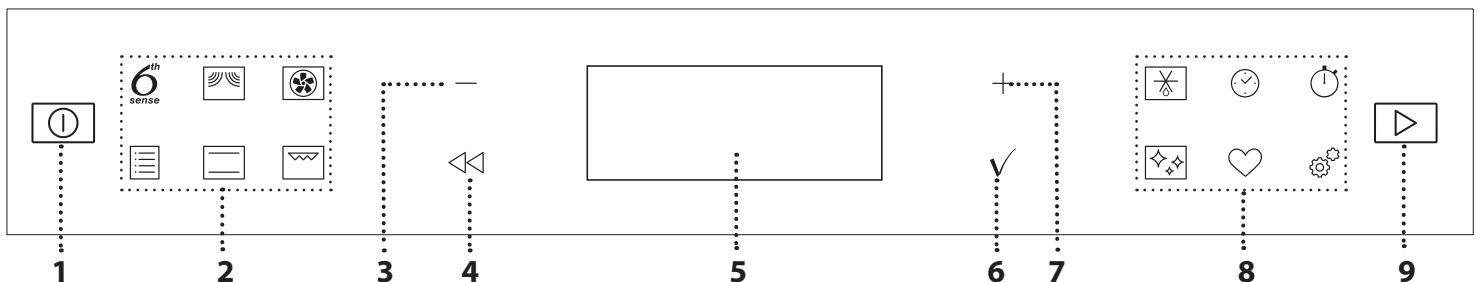
4. Puerta

5. Grill

6. Ventilador y resistencia circular (no visible)

7. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

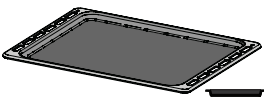
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

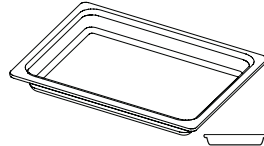
ACCESORIOS

BANDEJA PASTELERA



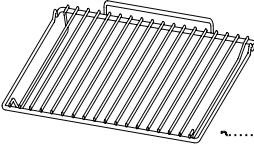
Es útil como superficie de apoyo para recipientes de horneado; la bandeja también puede utilizarse como superficie de apoyo para alimentos sin recipiente. Este accesorio no es apto para uso en microondas.

BANDEJA 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 rejilla.

REJILLA



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

Introduzca la rejilla manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando el borde trasero (orientado hacia arriba) en el nivel deseado. Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

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

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

Los envases de metal para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con microondas.

FUNCIONES

6th SENSE

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

RECALENTAR 6TH SENSE

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente los ajustes requeridos 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 calentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

PLATO COMIDA	250-500 g	
Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.		
BANDEJA COMIDA CONGELADA	250-500 g	
Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.		
SOPA	1-4 raciones	
Calientela sin tapa en cuencos individuales		
BEBIDAS	1-4 raciones	
Coloque una cuchara de plástico resistente al calor en una taza para evitar el exceso de ebullición		

COCCIÓN 6TH SENSE

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo

rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



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.		1
350	Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.		
160	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.		
90	Ablandar helados.		

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

Accesorio necesario: Bandeja de cristal



AIRE FORZADO

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

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



TRADICIONALES

CONVENC. + MICROONDAS

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Pan	200 - 220	25 - 35	1
Roast beef (1-1,5 kg)	160	35 - 45	1
Lasaña	170 - 200	20 - 40	1
Alimentos congelados	160 - 180	20 - 30	1

GRILL + MW

Para cocinar y gratinar rápidamente.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Patatas gratinadas	350	20 - 40	2
Patatas asadas	350	10 - 20	2

TURBO GRILL

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Brocheta de pollo	3	25 - 35	2
Patatas asadas	3	30 - 50	2

TURBO GRILL + MICROONDAS

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Canelones [Congelados]	350	20 - 25	2
Chuletas de cerdo	350	30 - 40	2
Pollo asado	350	40 - 60	2

AIRE FORZ. + MIC

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Asados	160	40 - 60	2
Pastel de carne	160	25 - 35	1
Pescado al horno	160	20 - 35	1

HORNO CONVECC.

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
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.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Tartas rellenas	350	25 - 45	2
Bizcocho	90	30 - 35	1

ESPECIAL

» PRECALENTAR RÁPIDO

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

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

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» FERMENTAR MASA

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.



CONVENCIONAL

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Pasteles	160 - 180	30 - 40	2
Galletas	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	230	20 - 30	1



GRILL

Para dorar y gratinar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nivel
Tostada	3	7-10	3
Gambas	2	20 - 30	2



JET DEFROST

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.

ítem	Ícono
CARNE	100 g-2,0 kg
AVES	100 g - 3,0 kg
PESCADO	100 g-2,0 kg
VERDURAS	100 g-2,0 kg
PAN	100 g-2,0 kg



TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



SMART CLEAN

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

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

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

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).

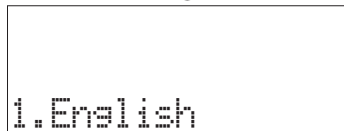
Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

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

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o — para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú.

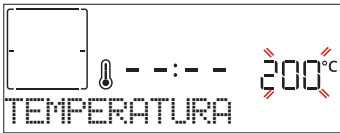
Si desea seleccionar una función de un menú, pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función deseada y pulse $\checkmark$ para confirmar.

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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA / POTENCIA



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para cambiarlo, después pulse $\checkmark$ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

La potencia del microondas o el nivel del grill se pueden ajustar del mismo modo.

Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).



Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con $+$ o $-$.

Cuando se combina con otras funciones, la potencia del microondas se reducirá a un máximo de 350 W.

DURACIÓN



Cuando el icono  parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse $\checkmark$ para confirmar.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse $+$ o $-$ para cambiarlo y pulse $\checkmark$ para confirmar.

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado):

Pulse $\checkmark$ o  para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Convencional» o «Aire forzado», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse $+$ o $-$ para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse $\checkmark$ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para cambiar el tiempo final programado o pulsar $\ll$ para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. 6th SENSE

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

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

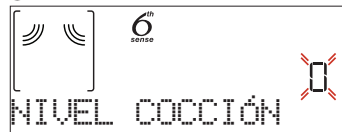
PESO / PORCIONES / HORNADA / TROZOS



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

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse $+$ o $-$ para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse $\checkmark$ o  para confirmar e iniciar la función.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, pulse  para omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

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

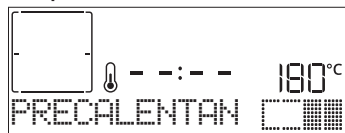
Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

JET START

Cuando el horno esté apagado, pulse  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (850 W) durante 30 segundos.

4. PRECALENTANDO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos.

En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  o .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando  o .

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR O GIRAR EL ALIMENTO

PAUSA

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

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse .

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

AÑADIR O GIRAR EL ALIMENTO

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

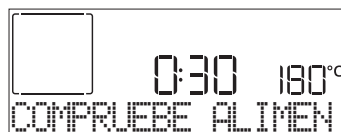


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

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

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

Del mismo modo, cuando la cocción esté a punto de terminar el horno le pedirá que compruebe el estado de los alimentos.

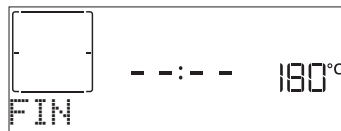


Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse  para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

. FAVORITOS

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

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 9 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado **✓**, si desea ignorar la solicitud, pulse **⏏**.

Una vez pulsado **✓**, pulse **+ o -** para seleccionar la posición, después pulse **✓** para confirmar.

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

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



Pulse **+ o -** para seleccionar la función, confirme pulsando **✓**, y después pulse **▶** para activarla.

. FUNCIÓN SMART CLEAN

Pulse **🕒** hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse **▶** para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse **✓** cuando haya acabado. Una vez completados todos los pasos, cuando sea necesario pulse **▶** para activar el ciclo de limpieza.

Nota: 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.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse **+ o -**: El icono **🕒** parpadeará en la pantalla.



Pulse **+ o -** para seleccionar el tiempo que necesita y pulse **✓** para activar el temporizador.

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

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Pulse **🕒** para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

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

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado **⏏** durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón **🕒**.

TABLA DE COCCIÓN

Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
PASTA AL HORNO	Lasaña	1 	4-8 raciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Lasaña congelada	1 	600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
CARNE	Roast beef	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Ternera asada	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Cerdo asado	1 	1-1,5 kg	
	Pastel de carne	1 	4-8 raciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
	Salchichas y Frankfurt	3  +	4-12 piezas	Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
AVES	Pollo asado	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	Piernas asadas	2  +	800 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la rejilla con la parte de la piel hacia abajo
	Filetes asados	2 	800 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto
PESCADO	Entero asado	2 	800 g-1,5 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
	Filetes al vapor	1 	400 g-1 kg	Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Cocínelo con tapa
	Gratinado cong.	1 	600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
VERDURAS	Tubérculos	1 	200-800 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
	Fresco al vapor	1 	200-800 g	
	Congelado al vapor	1 	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Remueva cuando el horno lo indique
	Gratinado	1 	4-8 raciones	Corte en rodajas e intercale las verduras en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Patatas asadas	1 	4-8 piezas	Unte con aceite o mantequilla derretida. Haga un corte en forma de cruz en la patata y colóquela en el horno hacia abajo. Cuando el horno le solicite que dé la vuelta a la patata, vierta por encima la crema agria y condimente al gusto
	Patatas fritas-congeladas	2 	500 g-1 kg	Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cristal
	Patatas a rodaja	1 	500 g-1 kg	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
TARTAS	Tarta de manzana	1 	1 Hornada	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. Estire el resto de la masa para hacer una tapa, cierre los bordes y pinte con huevo
	Tarta	1 	1 Hornada	Llene una bandeja de horno con la masa, pínchela con un tenedor y extienda la mermelada por encima. Extienda el resto de la masa y córtela en tiras formando un entramado en la parte superior
	Bizcocho	1 	1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada

ACCESORIOS

Rejilla



Recipiente apto para horno y microondas sobre rejilla



Bandeja de cristal



Recipiente apto para horno y microondas sobre bandeja de cristal



Bandeja para hornear



Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
PIZZA & SALADOS	Pizza fina	2 	1 Hornada	Prepare una masa de pizza con 225 ml de agua, 15 g de levadura, 400 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	2 	1 Hornada	Prepare una masa de pizza con 250 ml de agua, 20 g de levadura, 450 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza refrigerada	2 	250-800 g	Extraígalas del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza congelada	2 	250-800 g	
	Tartas saladas	1 	1 Hornada	Cubra la bandeja pastelera con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
PALOMITAS		1 	100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre la bandeja de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez

ACCESORIOS

Rejilla



Recipiente apto para horno y microondas sobre rejilla



Bandeja de cristal



Recipiente apto para horno y microondas sobre bandeja de cristal



Bandeja para hornear



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 prevenir esta posibilidad, evite usar 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 graseira 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.

TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos 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 Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.
No utilice aparatos de limpieza con vapor.
Utilice guantes de protección.

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

- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

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.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 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

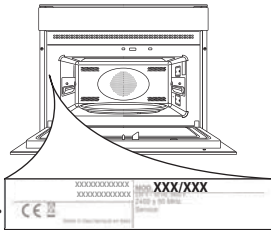
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



40001197193

Impreso en Italia