



GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO

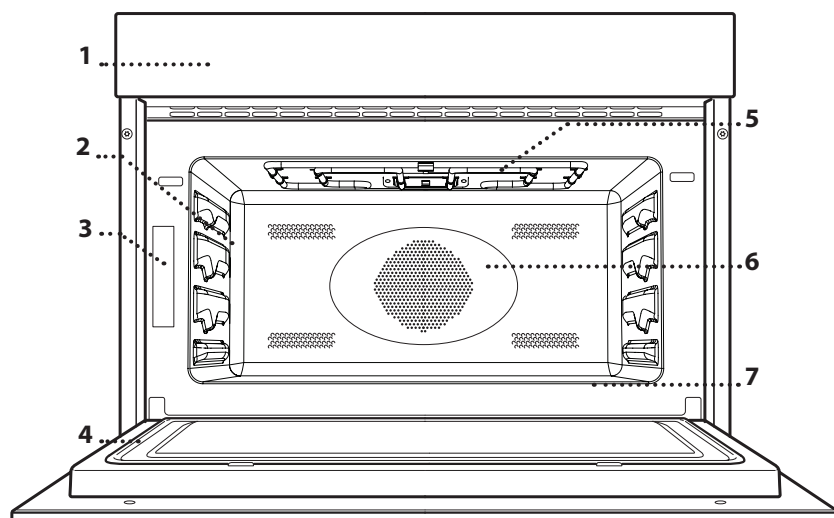
WHIRLPOOL

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

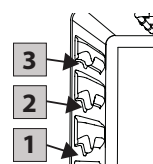


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



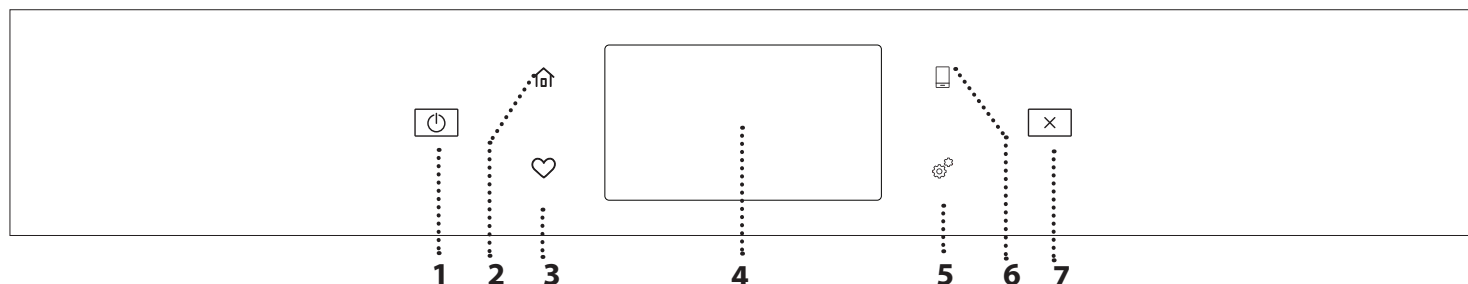
1. Panel de control
2. Guías para los estantes



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. ACTIVADO/ 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

5. HERRAMIENTAS

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

6. CONTROL REMOTO

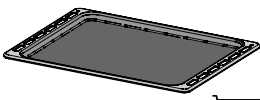
Para activar el uso de la app 6th Sense Live.

7. CANCELAR

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

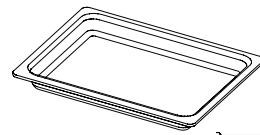
ACCESORIOS

BANDEJA PASTELERA



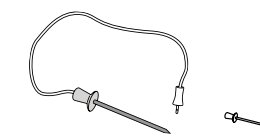
Es útil como superficie de apoyo para recipientes de horneado; la bandeja también puede utilizarse como superficie de apoyo para alimentos sin recipiente. Este accesorio no es apto para uso en microondas.

BANDEJA DE CRISTAL



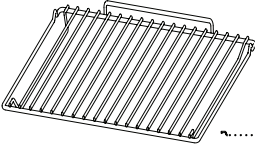
rejilla.

SONDA DE ALIMENTOS



Sirve para medir la temperatura interna de los alimentos durante la cocción.

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.

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

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

	°C
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 manteca o queso.
90	Reblandecer helados.
0	Solo el minuterio

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

Accesorio necesario: Bandeja de cristal

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.

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

• CONVENCIONAL + MICROONDAS

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

°C		°C			
Pan	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Asado de carne de res (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

FUNCIONES GRILL

• GRILL

Para dorar y gratinar.

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

• GRILL + MO

Para cocinar y gratinar rápidamente.

Papas gratinadas	350	2	20 - 40	2
Papas con piel asadas	350	3	10 - 20	2

FUNCIONES DE TURBO GRILL

• TURBO GRILL

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

Kebab de pollo	3	25 - 35	2	
Papas 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.

Canelones [Congelados]	350	3	20 - 25	2
Cortes de carne de cerdo	350	3	30 - 40	2
Pollo asado	350	2	40 - 60	2

FUNCIONES DE AIRE FORZADO

• AIRE FORZADO

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

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

Nota: La función de Aire forzado no tiene ningún ajuste de precalentamiento preajustado. Si desea añadir un precalentamiento, toque la esquina superior derecha de la pantalla. Consulte el párrafo correspondiente para obtener más detalles.

• AIRE FORZADO + MO

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

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

FUNCIONES DE HORNO CONVECC.

• HORNEADO POR CONVECCIÓN

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

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

• HORNEADO POR CONVECCIÓN + MO

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

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

FUNCIONES ESPECIALES

• MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

• LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.

• SMART CLEAN

Sirve para facilitar la limpieza del compartimento de cocción. El uso regular de esta función previene la formación de residuos que podrían dañar la superficie.

FUNCIONES 6TH SENSE

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

• DESCONGELACIÓN 6TH SENSE

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.

CARNES	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

• RECALENTAMIENTO 6TH SENSE

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 calentamiento, dejarlo reposar 1 o 2 minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

	
PLATO DE COMIDA	250 - 500 g
Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
PLATO DE COMIDA CONGELADA	250 - 500 g
Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	
SOPA	1- 4 porciones
Calientela sin tapa en cuencos individuales	
BEBIDAS	1- 4 porciones
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.

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

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 un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

PRIMER USO

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.

Čeština, Český Jazyk Czech
Dansk Danish
Deutsch German

- Toque el idioma que desea.

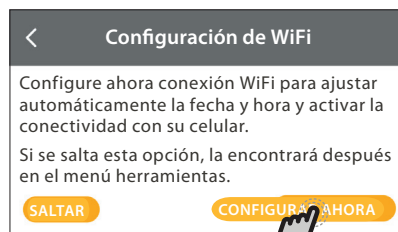
Ελληνικά Greek, Modern
English English
Español Spanish

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 configurar 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. Para completar el proceso de registro, necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier). es un código único, el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al 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).

. 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.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar 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.

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, preferiblemente utilizando la función «Precalentamiento rápido».

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

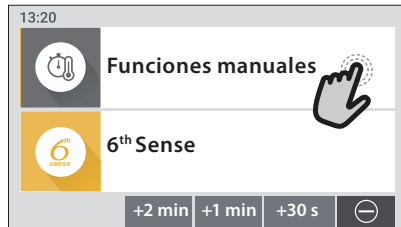
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

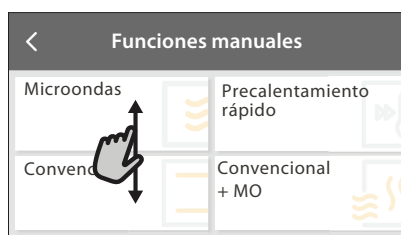
- Para encender el horno, pulse o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y My Menu.

- 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

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



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



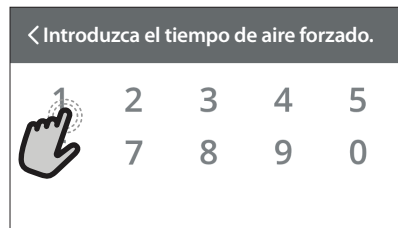
DURACIÓN

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, el horno se apaga automáticamente.

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de 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 un tipo de cocción en la lista.
- Seleccione una función.

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

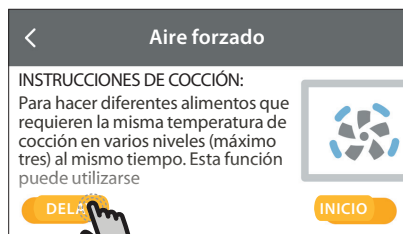
Algunas de las funciones 6th Sense requieren el uso de una sonda para alimentos. Conéctela antes de seleccionar la función. Para obtener los mejores resultados, siga las sugerencias del apartado correspondiente.

- 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.

En las funciones de microondas existe protección para el inicio. La puerta debe abrirse y cerrarse antes de iniciar la función.

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque «INICIO».

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

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

- 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

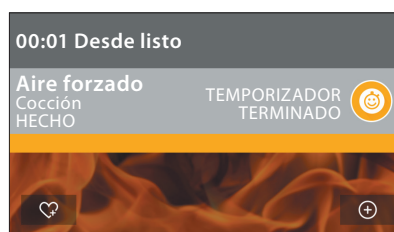
Algunas funciones de My Menu requieren que realice algunas acciones durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para continuar.

8. FINAL DE COCCIÓN

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

En algunas funciones, una vez terminada una cocción, puede guardarla como favorita para utilizarla rápidamente en el futuro manteniendo los mismos ajustes o prolongar la cocción.



- Toque para guardarla como favorita.
- Toque para prolongar la cocción.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

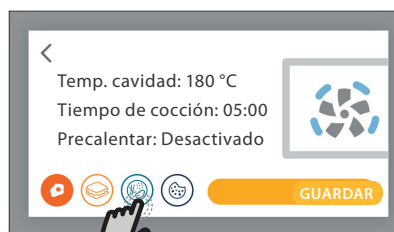
El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

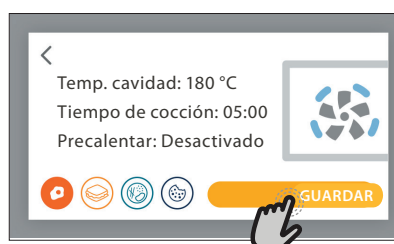
Una vez terminada una función, puede tocar para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

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.

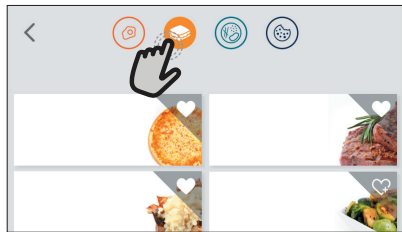


- Toque «GUARDAR» para guardar la función.



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 deseada.
- 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.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás 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

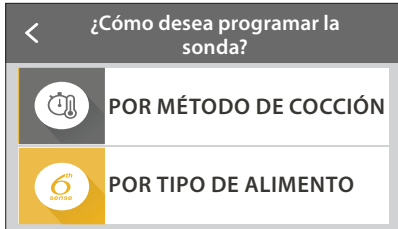
Para encender o apagar la lámpara del horno.

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.

La sonda puede ser controlada remotamente usando la app Home Net de Bauknecht en su dispositivo móvil.

CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

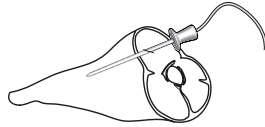
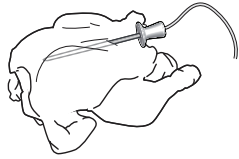
La sonda de alimentos permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa.

Aves: Introduzca la punta en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

Trozos o muslos de carne: Introduzca la punta en la parte más gruesa.

Pescado (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando la espina.



AUTOLIMPIEZA

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.

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



SILENCIO

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



BLOQUEO CONTROL

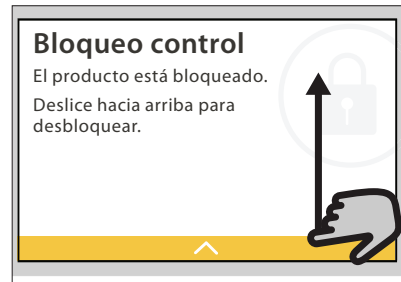
La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

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



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.

Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
PASTA AL HORNO	Lasaña	1 	4-8 raciones	Prepáre 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
CARNES	Asado de carne de res	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
	Asado de ternera	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
	Asado de cerdo	1 	1-1,5 kg	
	Pierna de cordero	1 	1,5-2 kg	
	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
	Presas de pollo	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
	Filetes al vapor	1 	500 g-1 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Añada jugo de limón o caldo
	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 wurstel	3 	4-12 piezas	Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
	Pastel de carne británico	1 	4-8 raciones	Sofría 1 cebolla picada y 2 zanahorias a dados pequeños. Añada 1 cucharada de harina, 300 ml de caldo de carne y cocine hasta que espese. Añada 1 cucharada de tomate en salsa y un chorrito de salsa Worcestershire. Mézclelo con 450 g de carne picada de ternera o cordero y sazone con sal y pimienta. Cubra el guiso de carne con 4 porciones de puré de patatas
PESCADO	Entero asado	2 	800 g-1,5 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
	Entero al vapor	1 	800 g-1,5 kg	
	Bistecs asados	3 	4-8 piezas	Aliñe las rodajas de pescado con aceite y cúbralas con semillas de sésamo
	Filete 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

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

Sonda de
alimentos

Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
VERDURAS	Papas asadas		1-1,5 kg	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	Hortalizas rellenas		4-8 raciones	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto
	Papas con piel asadas		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
	Papas gratinadas		4-8 raciones	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Tomates gratinados		4-8 raciones	Corte en rodajas y coloque en un recipiente grande. Sazone con sal y pimienta y cubra con una mezcla de pan rallado y aceite. Añada queso por encima
	Verduras gratinadas		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
	Verduras gratinadas (congeladas)		600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Piezas de papa		500 g-1 kg	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
	Raíces y tubérculos		200 - 800 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
	Verduras congeladas		200 - 800 g	Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Remueva cuando el horno lo indique
	Papas fritas		500 g-1 kg	Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cristal
	Otras verduras		200 - 800 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine		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
	Quiche lorraine congelada		200 g - 1 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
PAN	Panecillos (congelados)		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Pan de sándwich en molde		1-3 piezas	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
	Panecillos precocinados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Panecillos escoceses		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en una bandeja pastelera engrasada
PIZZA	Pizza fina		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		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 congelada		250-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza refrigerada		250-800 g	
REPOSTERÍA	Bizcocho en molde		1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Merengues		1 Hornada	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		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
	Tarta rellena de fruta		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
	Postre de frutas		1 Hornada	Mezcle 200 g de harina, 100 g de azúcar y 150 g de mantequilla. Coloque en una bandeja 1 kg de manzana en rodajas mezclada con azúcar y canela y 1 kg de ruibarbo o frutos rojos congelados con azúcar y 1 cucharada de almidón de maíz. Espolvoree la masa por encima
	Tarta de manzana holandesa		1 Hornada	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con manzanas cortadas en rodajas mezcladas con azúcar, pasas, almendras picadas y canela. Extienda el resto de la masa y córtela en tiras formando un entramado en la parte superior
POPCORN			100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre la bandeja de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez

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 consultar si mi conexión de Internet doméstica funciona y si la función 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: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

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

Utilice su dispositivo inteligente y la app 6th Sense Live para comprobar 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?

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

Ajustes del portador: 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.

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 sus aparatos 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.

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.

La bandeja de cristal es apta para platos.

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.	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 «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Apagado».
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.



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

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

