



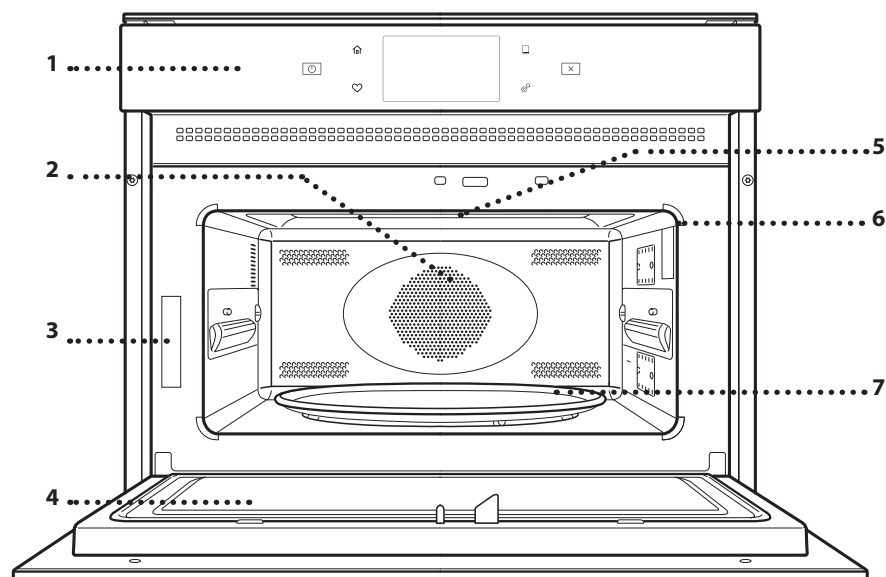
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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



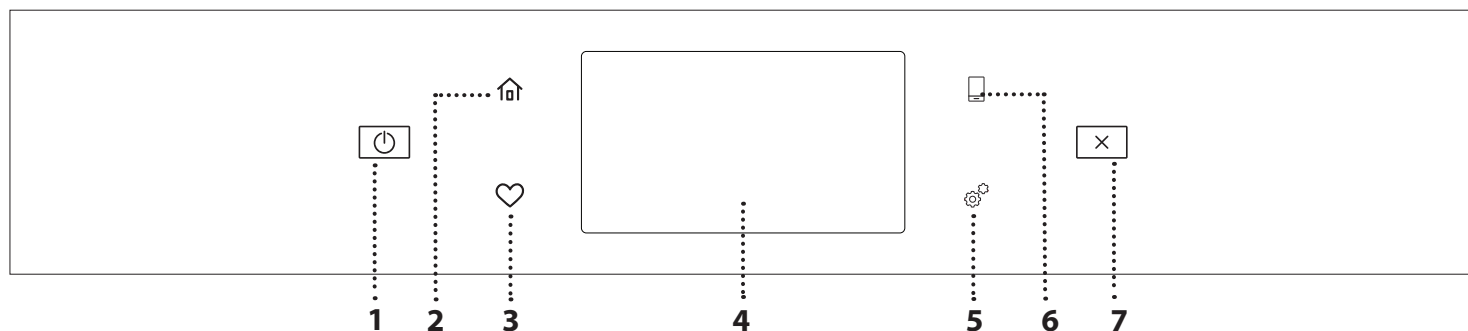
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

5. HERRAMIENTAS

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

6. CONTROL REMOTO

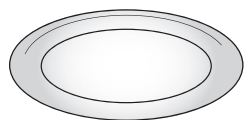
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

7. CANCELAR

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

ACCESORIOS

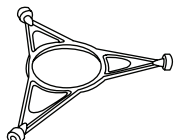
PLATO GIRATORIO



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

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera.

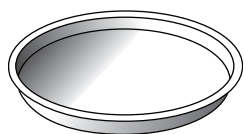
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

BANDEJA CRISP

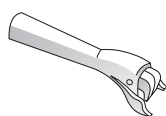


Utilizar solo con las funciones indicadas.

La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse

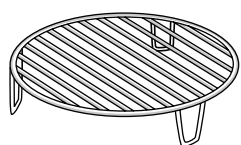
vacía utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

PARRILLA



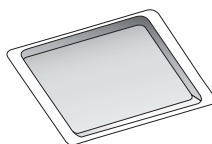
Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el plato Crisp en algunas funciones de «6th Sense Crisp Fry».

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

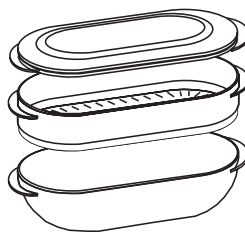


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

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

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera.

VAPORERA



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

La base de la vaporera también está diseñada para utilizarse con la función especial de limpieza al vapor.

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

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIONES MANUALES

• MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Potencia (W)	Recomendada para
900	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	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.
90	Ablandar helados.

Acción	Alimentos	Potencia (W)	Duración (min.)
Recalentar	2 tazas	900	1-2
Recalentar	Puré de patatas 1 kg	900	10-12
Descongelación	Carne picada 500 g	160	15-16
Cocinar	Bizcocho	750	7-8
Cocinar	Natillas	500	16-17
Cocinar	Pastel de carne	750	20-22

• CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la bandeja crisp.

Alimentos	Duración (min.)
Bizcocho	7-10
Hamburguesa	8-10 *

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

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

• AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Alimentos	Temp. (°C)	Duración (min.)
Suflé	175	30 - 35
Tortita de queso	170 *	25-30
Galletas	175 *	12-18

* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular / parrilla

• AIRE FORZADO + MO

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

Alimentos	Potencia (W)	Temp. (°C)	Duración (min.)
Asados	350	170	35-40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

• PARRILLA

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Alimentos	Nivel del grill	Duración (min.)
Tostada	Alto	5-6
Langostinos	Medio	18-22

Accesorios recomendados: Parrilla

• GRILL + MO

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

Alimentos	Potencia (W)	Nivel del grill	Duración (min.)
Papas gratinadas	650	Medio	20-22
Papas con piel asadas	650	Alto	10-12

Accesorios recomendados: Parrilla

• TURBO GRILL

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

Alimentos	Nivel del grill	Duración (min.)
Brocheta de pollo	Alto	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

• TURBO GRILL + MO

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

Alimentos	Potencia (W)	Nivel del grill	Duración (min.)
Canelones congelados	650	Alto	20-25
Chuletas de cerdo	350	Alto	30-40

Accesorios recomendados: Parrilla

• PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción.

• FUNCIONES ESPECIALES

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

» LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

FUNCIONES ^{6th}_{sense} 6th SENSE

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

• DESCONGELACIÓN 6th SENSE

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

DESCONGELACIÓN DE PAN EN CRISP

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

Alimentos	Peso
DESCONGELACIÓN DE PAN EN CRISP 	50-800 g
CARNES	100-2000 g
AVES	100-3000 g
PESCADO	100-2000 g
VERDURAS	100-2000 g
PAN	100-2000 g

• 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 una bandeja o plato aptos para microondas. Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al finalizar el proceso de calentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

Evite abrir la puerta durante esta función.

• VAPOR 6th SENSE

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

Ajuste entre uno y cuatro minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y cuatro o ocho minutos para verduras más duras, como zanahorias y patatas.

Evite abrir la puerta durante esta función.

Accesorios necesarios: Vaporera

• 6th SENSE CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Puede freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados.

Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado*).

Alimentos	Peso / porciones
MILANESA Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g
ALBÓNDIGAS Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-800 g
FISH AND CHIPS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	1 - 3 pt
CAMARONES REBOZADOS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
ANILLAS DE CALAMAR REBOZADAS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
PALITOS DE PESCADO REBOZADOS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique	100-500 g
PAPAS FRITAS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	200-500 g
PAPAS FRITAS Pele y corte las patatas en tiras. Sumérjalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péseles. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200-500 g
CROQUETAS DE PAPA Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-600 g
BERENJENA Córtales, añada sal y déjelas reposar durante 30 min. Lávelas, séquelas y péseles. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200-600 g
PIMIENTO Córteles en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-500 g
ZAPALLITO Córteles en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-500 g
CROQUETAS DE PAPA HASH BROWNS Pele y muele. Sumérjalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péseles. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Añada y gire cuando se indique	100-600 g
NUGGETS DE POLLO* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-600 g
QUESO EMPANADO* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-400 g
ALBÓNDIGAS DE GARBANZO FELAFEL Engrase ligeramente la bandeja Crisp. Añada y gire los alimentos cuando se indique	100-400 g
PESCADO FRITO MIXTO* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
AROS DE CEBOLLA* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g

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

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

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

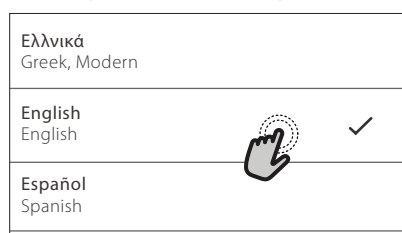
1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

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



- Toque el idioma que desea.

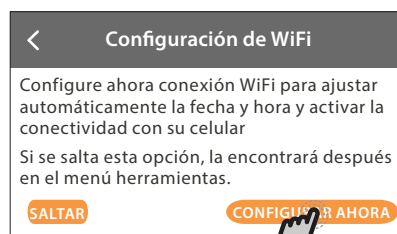


Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

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

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para 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 4.3 (o superior) con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS 8 (o superior).

Router inalámbrico: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app 6th Sense Live

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

2. Cree una cuenta

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

3. Registre su aparato

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

4. Conéctelo a la red WiFi

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

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

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

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

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

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

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha.

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

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

4. 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.

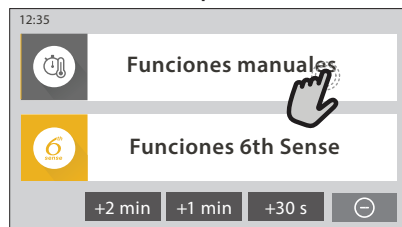
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

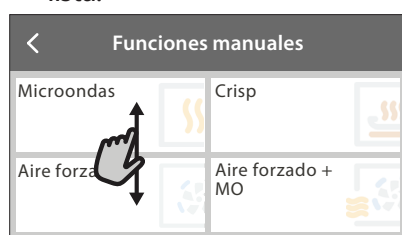
- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

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

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



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



- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL POT. GRILL

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

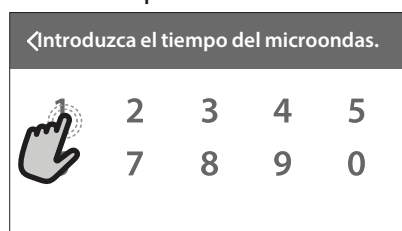


En la función «Aire forzado», puede tocar  para activar el precalentamiento.

DURACIÓN

En las funciones de microondas y de combinación con microondas, siempre debe ajustar un tiempo de cocción.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora requerida.



- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual.

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



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.

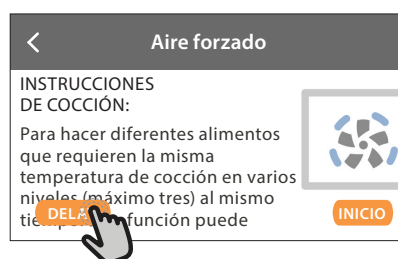
Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú ALIMENTOS 6th SENSE (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú LIFESTYLE.

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

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Antes de iniciar una función que no sea de microondas, puede retrasar la cocción: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada..



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

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

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

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

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

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

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».

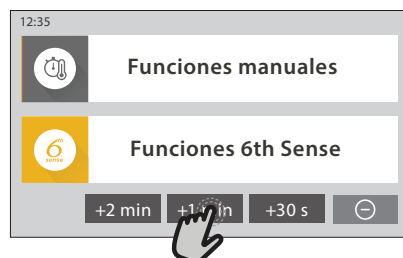
Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse para detener la función activa en cualquier momento.

6. JET START (ENCENDIDO RÁPIDO)

En la parte inferior de la pantalla de Inicio hay una barra que muestra tres duraciones distintas. Toque una de ellas para iniciar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W).

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque el tiempo de cocción que desee.



7. 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.

8. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

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

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

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

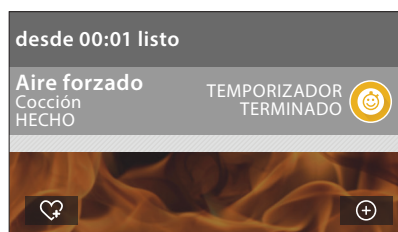
Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

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

9. FINAL DE COCCIÓN

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

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



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

10. FAVORITOS

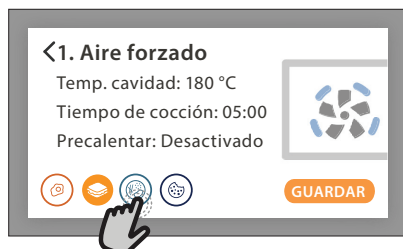
La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para sus recetas favoritas.

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

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez terminada una función, puede tocar para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta cuatro comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.



- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

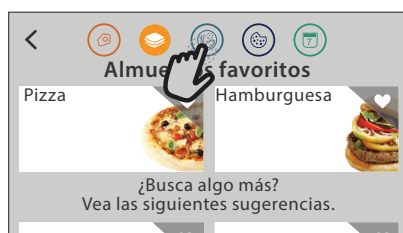
UNA VEZ GUARDADA

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



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

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



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

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

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

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

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

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

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

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

- Pulse .
- Seleccione  «Preferencias».

- Seleccione «Horas y fechas».
 - Toque «Sus horarios de comidas».
 - Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
 - Toque la comida correspondiente para cambiarla.
- Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

11. 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.

PLATO GIRATORIO

Esta opción detiene la rotación del plato giratorio para que pueda utilizar recipientes aptos para microondas de gran tamaño y de forma cuadrada que podrían no rotar libremente dentro del producto.

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, que se muestra en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

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

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

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



AUTOLIMPIEZA

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

Accesorios necesarios: Vaporera



SILENCIO

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



BLOQUEO CONTROL

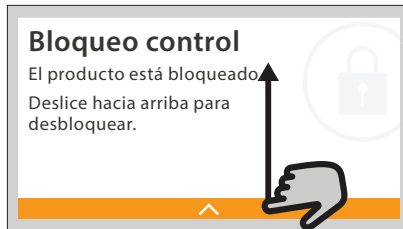
La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

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.



WI-FI

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



INFORMACIÓN

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

CONSEJOS ÚTILES

COCCIÓN 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 introducirlos 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 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.

TARTAS Y PAN

Para pasteles y productos de pan, se recomienda usar la función de «Aire forzado». Para reducir el tiempo de cocción, también se puede seleccionar la función «Aire forzado + MO» con una potencia de microondas que no supere los 160 W para mantener los alimentos tiernos y fragantes.

Con la función de «Aire forzado», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

Alternativamente, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para el horno para cocinar ciertos alimentos, como galletas o panecillos.

Si utiliza la función de «Aire forzado + MO», utilice sólo recipientes aptos para microondas y colóquelos en la rejilla suministrada.

Para comprobar si el producto que está horneando está hecho, clave un palillo en el centro: Si sale limpio, el pastel o el pan están hechos.

Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA

Para obtener una cocción uniforme y una base de pizza crujiente en poco tiempo, se recomienda usar la función «Crisp» junto con el accesorio especial suministrado.

Para pizzas más grandes, se puede utilizar la bandeja pastelera rectangular junto con la función de «Aire impulsado»: en este caso, precaliente el horno a una temperatura de 200 °C y distribuya la mozzarella cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado de la superficie perfecto y rápido manteniendo el interior de la carne y el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar funciones que combinen la función Aire forzado con las microondas, por ejemplo las funciones «Turbo grill + Microondas» o «Aire forzado + Microondas».

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos			Accesorios	Cantidad	Información de cocción
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Lasaña			4-10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Canelones			400-1500 g	
	Lasaña*			500-1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Canelones*			400-1500 g	
ARROZ, PASTA Y CEREALES	ARROZ Y PASTA	Arroz		100-400 g●	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz.
		Gachas de arroz		2 - 4 porciones●	Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Añada leche cuando el horno lo indique. Para 2 porciones, utilice 75 ml de arroz, 200 ml de agua y 300 ml de leche.
		Pasta		1- 4 porciones●	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
	SEMILLAS Y CEREALES	Bulgur		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de bulgur
		Quinoa			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
		Mijo			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de mijo
		Amaranto			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de amaranto
		Espelta			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
		Cebada			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
		Trigo sarraceno			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de trigo sarraceno
		Cuscús			Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús
		Gachas de avena		1-2 porciones●	Añada agua salada y los copos de avena en un recipiente de borde alto, mezcle e introduzca en el horno

* Congelado  Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos			Accesorios	Cantidad	Información de cocción
CARNES	VACUNO	Asado de carne de res		800-1500 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Asado de ternera			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
		Bistec		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
		Hamburguesa		2-6 piezas	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
		Hamburguesa*		100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	CERDO	Asado de cerdo		800-1500 g	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
		Cortes de carne			Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
		Rebordes		700-1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
		Tocino		50-150 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	CORDERO	Cordero asado		1000-1500 g	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal, pimienta y ajo picado. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Chuleta		2-8 piezas	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	POLLO	Pollo asado		800-2500 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
		Presas de pollo		400-1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
		Filete / pechuga de pollo		300-1000 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	PATO	Asado de pato		800-2000 g	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal, pimienta y pimentón. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia abajo
		Piezas de pato		400-1400 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
	CARNE AL VAPOR	Filetes de pollo		300-800 g●	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Filetes de pavo			
		Hot Dog		4-8 piezas●	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
	PLATOS CARNE	Pastel de carne		4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
		Pastel de carne		1 Hornada	Prepare una mezcla de salsa de carne para 6-9 moldes individuales. Llene el molde engrasado del pastel con la masa, rellénela de la salsa de carne y tápela con una capa de masa
		Kebab		400-1200 g	Unte con aceite y sazone con hierbas. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
		Milanesa		100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Salchichas y wurstel		200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
		Albóndigas		200-800 g	Prepárelas según su receta preferida y deles forma de bolas de aproximadamente 30-40 gr cada una. Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

ACCESORIOS

Recip. apto para Mic./Horno

Vaporera (Completa)

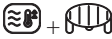
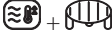
Vaporera (Base + Tapa)

Vaporera (abajo)

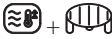
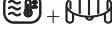
Parrilla

Plato para hornear rectangular

Bandeja crisp

Categorías de alimentos			Accesorios	Cantidad	Información de cocción
PESCADO Y MARISCO	PESCADO ENTERO	Pescado entero asado		600-1200 g	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Pescado entero al vapor		600- 1200 g	
	FILETES Y BISTECS AL VAPOR	Filete de atún		300-800 g●	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Filete de salmón			
		Filete de pez espada			
		Filete de lubina			
		Filete de dorada			
		Otro filete			
		Filete de trucha			
		Otro bistec			
	PESCADO GRATINADO	Pescado gratinado		500-1200 g	Cubra con pan rallado y añada volutas de mantequilla
		Pescado gratinado*		600-1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MARISCO AL VAPOR	Vieiras		1-6 piezas	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Mejillones		400- 1000 g	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Camarones		100-600 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	PESCADO Y MARISCO FRITOS	Fish and Chips *		1 - 3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Camarones rebozados*		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Anillas de calamar rebozadas*			
		Palitos de pescado rebozados*			
		Pescado frito mixto *			
		Filete de pescado		300-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Aliñe los filetes de pescado con aceite y cúbralos con semillas de sésamo

* Congelado ● Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
VERDURAS	VERDURAS ASADAS	Papas		300-1200 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Hortalizas rellenas		600- 2200 g	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.
		Hamburguesa vegetariana*		2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
		Papas con piel asadas		200- 1000 g	Unte con aceite o mantequilla derretida. Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de la patata y cúbrala con crema agria y su aderezo favorito.
		Patatas fritas		300-800 g	Córtelas en cuñas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	VERDURAS GRATINADAS	Papas		4-10 porciones	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Brócoli		600-1500 g	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Coliflor		600-1500 g	
		Croquetas de papa Hash Browns		100-500 g	Pele y muele. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Seque con una servilleta y elimine cualquier exceso de humedad. Aderece con sal, pimienta negra, cayena y pimentón. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp engrasado
		Verduras*		400-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	HORTALIZAS AL VAPOR	Piezas de papa		300-1000 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
		Arvejas		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Zanahorias		200-500 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Brócoli			
		Coliflor		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Espárragos			
		Calabaza		200-500 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Coles de Bruselas		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Mazorcas de maíz		300-1000 g	
		Pimientos		200-500 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Otras hortalizas			Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	VERDURAS CONGELADAS AL VAPOR	Arvejas*		300-800 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Brócoli*			
		Coles de Bruselas*			
		Zanahorias*			
		Espárragos*			
		Otras hortalizas*			

ACCESORIOS


Recip. apto para Mic./Horno


Vaporera (Completa)


Vaporera (Base + Tapa)


Vaporera (abajo)


Parrilla


Plato para hornear rectangular


Bandeja crisp

Categorías de alimentos			Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VERDURAS	VERDURAS FRITAS	Papas fritas*		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Papas fritas		200-500 g	Pele y corte las patatas en tiras. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Lave, seque y pese. Mézclelas con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de patatas secas. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Croquetas de papa		100-600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Berenjena		200-600 g	Córtela y sumérjala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésele. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Pimientos	 + 	200-500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de pimientos secos. Aderece con sal. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Zapallito		200-500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines secos. Aderece con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones	
	Quiche Lorraine*		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio	
	Tarta salada	 + 	1 Hornada	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida	
	Strudel hortalizas		800-1500 g	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Alíñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa	
	Panecillos		1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Deles forma de panecillos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno	
PAN	Panecillos*		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado	
	Pan de sándwich en molde		1 - 2 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 en la bandeja de horneado	
	Panecillos escoceses		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado	
	Panecillos envasados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado	
PIZZA	Pizza		2-6 porciones	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja de horneado ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón	
	Pizza fina*		250-500 g ^{o•}	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio	
	Pizza gruesa*		300-800 g ^{o•}		
	Pizza refrigerada		200-500 g	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
REPOSTERÍA	TARTAS ALTAS	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
		Tarta alta de fruta en molde	 + 	900-1900 g	Prepare una masa de pastel según su receta favorita utilizando fruta fresca cortada o en rebanadas. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Tarta alta de chocolate en molde		600-1200 g	Prepare un pastel de chocolate o cacao según su receta favorita. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada

* Congelado ^{o•} Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
REPOSTERÍA	PASTELES Y TARTAS RELLENAS	Galletas		1 Hornada	Elabore una masa con 250 g de harina, 100 g de mantequilla salada, 100 g de azúcar y un huevo. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Divida en 10 o 12 unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
		Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
		Medialunas*		1 Hornada	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Deje enfriar antes de servir
		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 de hornear engrasada
		Tarta rellena de fruta	 + 	800-1500 g	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
		Tarta de fruta		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y réllena con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
		Tarta de fruta*		300-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MUFFINS Y CUPCAKES	Muffins		1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los módulos de papel. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
		Suflé	 + 	2-6 porciones	Prepare la mezcla del soufflé con limón, chocolate o fruta y viértala en un recipiente apto para horno con bordes altos
		Tortita de queso		1 Hornada	Prepare una mezcla para 12 o 15 piezas utilizando queso blando cortado y tocino o jamón a dados. Llene los moldes de magdalenas individuales.
POSTRES	Compota de frutas			300-800 mlo●	Pele la fruta y quítele el corazón. Córtela en trozos y colóquelos en la rejilla de cocción al vapor
	Manzanas asadas			4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Chocolate caliente			2 - 8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad
	Brownies			1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear
HUEVOS	Revueltos			2 - 10 piezas	Prepárelos según su receta preferida en un solo recipiente
	Galletas ojo de buey			1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Omelette			1 Hornada	
	Natillas			1 - 2 hornadas	Prepare una masa con 0,5 litros de leche, 4 yemas de huevo, 100 g de azúcar y 40 g de harina. Añada la leche a un recipiente y colóquelo en el horno. Cuando el horno se lo indique, añada despacio la leche caliente a la mezcla de yemas de huevo, harina y azúcar y continúe la cocción
SNACKS	Popcorn		-	90-100 go●	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez
	Alitas de pollo*			300-600 go●	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Nuggets de pollo *		 + 	200-600 g	
	Queso empanado *			100-400 g	Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Albóndigas de garbanzo felafel			100-400 g	Engrase ligeramente el plato Crisp. Unte las albóndigas de garbanzo felafel con aceite antes de la cocción
	Aros de cebolla*		 + 	100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pan de frutos secos			50-200 g	

ACCESORIOS

 Recip. apto para Mic./Horno

 Vaporera (Completa)

 Vaporera (Base + Tapa)

 Vaporera (abajo)

 Parrilla

 Plato para hornear rectangular

 Bandeja crisp

LIMPIEZA

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

- 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 son aptos para el lavavajillas, excepto la bandeja Crisp.

La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

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: Tiene una etiqueta que muestra las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC esta formada por una combinación de números y letras empezando por «88:e7».

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

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 la pantalla muestra o si el horno no puede conectar de forma estable con el router doméstico?

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

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

Ajustes del 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. Seleccione un ciclo u otra opción y compruebe su estado en la app.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.

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

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular 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.

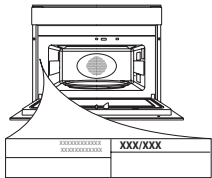
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse  , toque  «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Info» 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.



400011627159