

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

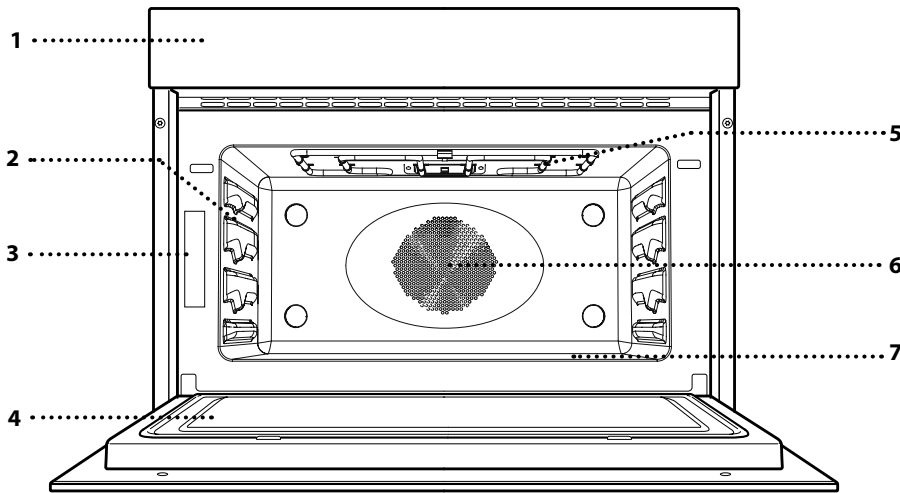
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control

2. Guías para los estantes

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

3. Placa de características (no debe retirarse)

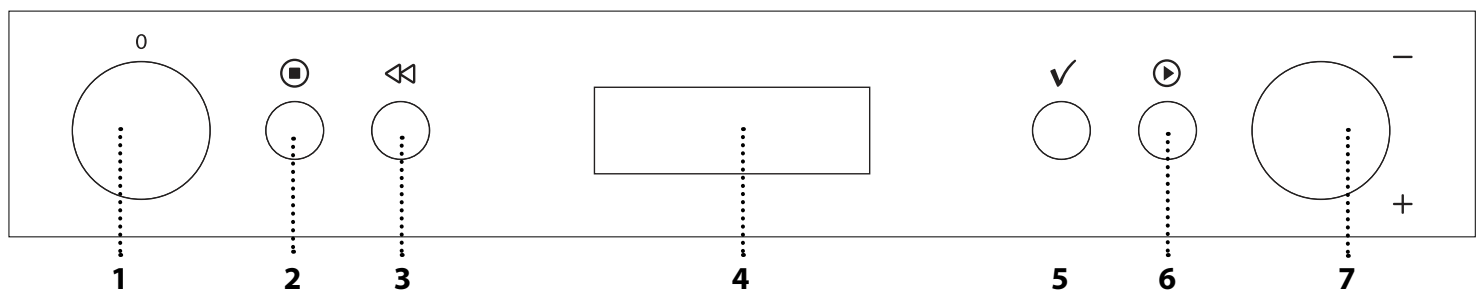
4. Puerta

5. Grill

6. Ventilador y resistencia circular (no visible)

7. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. STOP

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

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

4. PANTALLA

5. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

6. INICIO

Para iniciar inmediatamente una función.

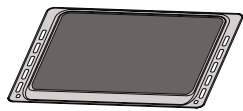
7. SELECTOR DE AJUSTE

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

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

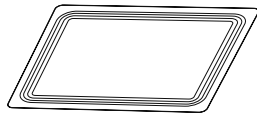
ACCESORIOS

BANDEJA DE HORNO



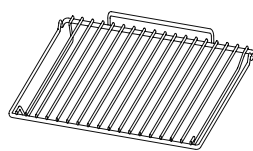
Es útil como superficie de apoyo para recipientes de horneado; la bandeja también puede utilizarse como superficie de apoyo para alimentos sin recipiente. Este accesorio no es apto para uso en microondas.

GRASERA DE CRISTAL



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

PARRILLA



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

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

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

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

FUNCIONES

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

FUNCIONES CONVENCIONALES

CONVENCIONAL

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

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

CONVENCIONAL+MO

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

Pan	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Carne Asada (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
Gambas	2	20 - 30	2

GRILL + MO

Para cocinar y gratinar rápidamente.

Patatas gratinadas	350	2	20 - 40	2
Patatas asadas	350	3	10 - 20	2

FUNCIONES DE TURBO GRILL

TURBOGRILL

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

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

TURBOGRILL + MICROONDAS

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

Canelones [Congelados]	350	3	20 - 25	2
Chuletas 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

• AIRE FORZ. + MIC

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 ESPECIALES

• GUARDAR CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

• LEUDADO

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.

FUNCIONES DE HORNO CONVECC.

• HORNO CONVECC.

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

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

• HORNO DE CONVECCIÓN +MO

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

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

AUTO

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

• CALENTAR

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

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

• DESCONGELAR

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

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

CONFIGURACION

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

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

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

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

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

Accesorio necesario: Bandeja de cristal

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas:

recetas 🍷, si es necesario precalentar 🔥, temperatura 🕒, potencia del microondas 🔥, nivel del grill 🔥, peso 🍷 tiempo de cocción 🕒, accesorios y nivel 📏 sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

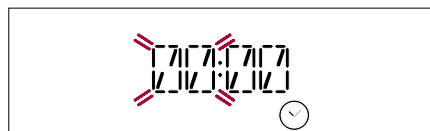
Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

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

PRIMER USO

CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



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

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

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

CALENTAR EL HORNO ANTES DEL PRIMER USO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante el proceso de fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno vacío a 250 °C durante aproximadamente 1 hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección».

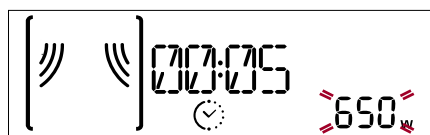
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

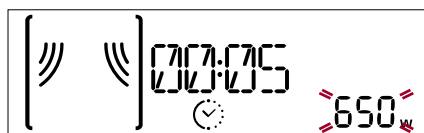


Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el selector de ajuste hasta que se visualice el elemento que desea.

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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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



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

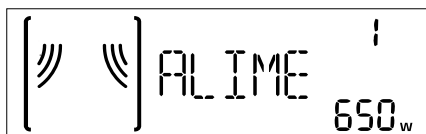


Nota: Pulsando << puede volver a cambiar el ajuste anterior.

CATEGORÍAS (AUTO)

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

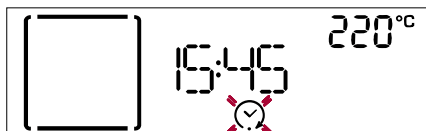
La categoría mostrada corresponde con el número indicado en la pantalla.



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

• AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

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



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



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

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

• JET START - FUNCIÓN DE MICROONDAS

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

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

• BLOQUEO DE SEGURIDAD

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



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

• PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse ►

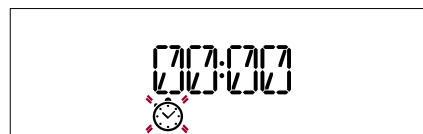
Algunas funciones se detendrán para que pueda remover o girar los alimentos.



Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite. Para seguir con la cocción, cierre la puerta y pulse ►.

• TIMER

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



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

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

Para detener el temporizador en cualquier momento, pulse □.

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

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

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

TABLA DE COCCIÓN

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

ACCESORIOS

Mw/Recip. apto para Mic.
en parrilla



Parrilla



Grasera de cristal



Bandeja pastelera



CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

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

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

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

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

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

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

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles.

Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina.

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

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

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

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre la grasera de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas. Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación.

Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

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

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

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

GALLETAS Y PAN

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

CARNE Y PESCADO

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

LIMPIEZA

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, limpie la parte inferior del horno y elimine todos los restos de comida.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios pueden lavarse en un lavavajillas

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	El ventilador de refrigeración está encendido.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

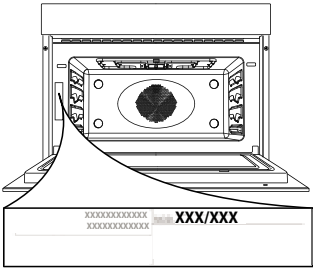
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

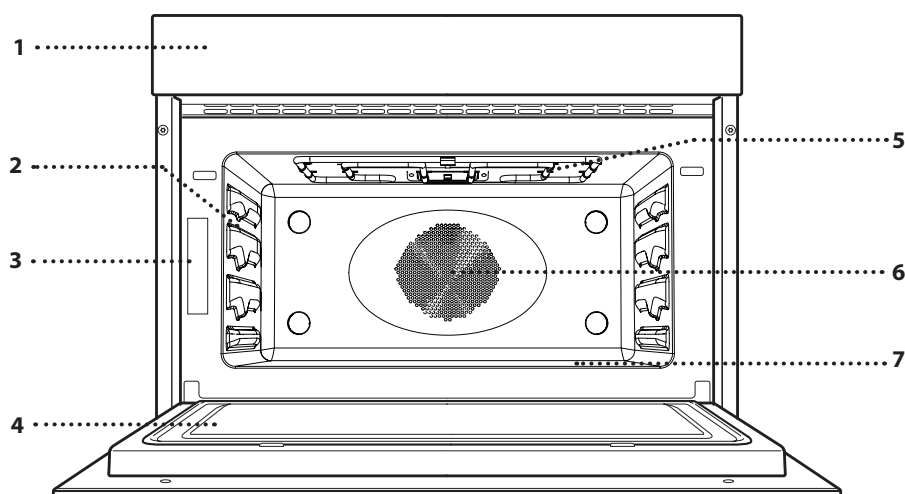


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



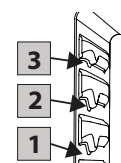
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel

2. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 3 being the highest.

3. Identification plate
(do not remove)

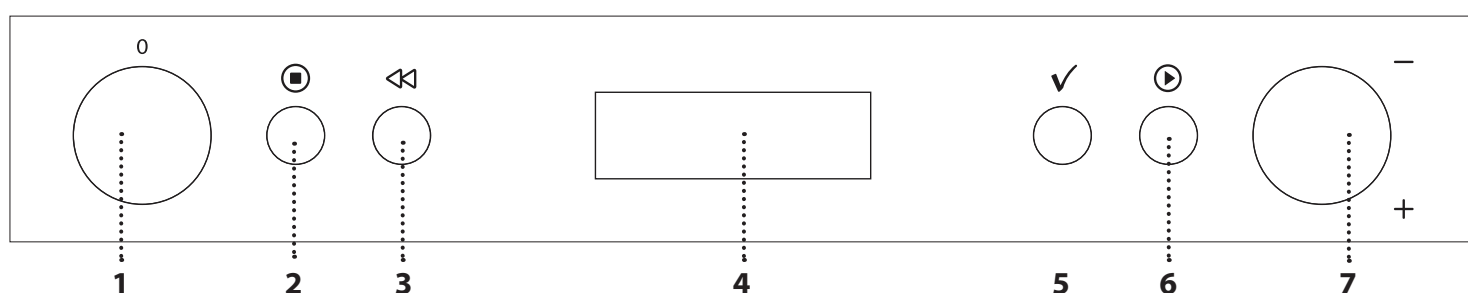
4. Door

5. Grill

6. Fan and circular heating element (not visible)

7. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. STOP

For stopping the function that is currently active at any time and putting the oven into standby mode.

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. DISPLAY

5. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

6. START

For immediately starting a function.

7. ADJUSTMENT KNOB

For navigating the menus and setting or changing the values.

Please note: All knobs are push-activated knobs: Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

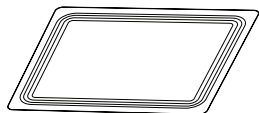
BAKING PLATE



Useful as a support surface for oven baking containers; the plate can also be used for as a support surface for foods not in containers. This accessory is not

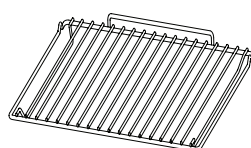
suitable for microwave use.

GLASS DRIP TRAY



Thanks to the properties of the glass, this drip tray is suitable for all cooking modes. It collects the cooking juices when placed below the wire rack.

WIRE RACK



The wire rack is suitable for all cooking modes except for the single "Microwave" function. You can place food directly on the wire rack or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

The number and type of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

FUNCTIONS

FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

CONVENTIONAL FUNCTIONS

• CONVENTIONAL

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food.

Icon	Symbol	Temp (°C)	Time	Icon
Small cakes	Yes	160 - 180	30 - 40	2
Biscuits	Yes	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Yes	230	20 - 30	1

• CONVENTIONAL+MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

					
Bread	-	200 - 220	90	25 - 35	
Roast beef (1 - 1.5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasagna	Yes	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Frozen food	-	160 - 180	350	20 - 30	

GRILL FUNCTIONS

• GRILL

For browning, grilling and gratins.

Icon	Symbol	Time	Icon
Toast	3	7 - 10	3
Prawns	2	20 - 30	2

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes.

				
Potatoes gratin	350	2	20 - 40	<u>2</u>
Jacket Potatoes	350	3	10 - 20	<u>2</u>

TURBO GRILL FUNCTIONS

• TURBOGRILL

For perfect cooking and browning, combining the grill and oven air convection.

Icon	Symbol	Time	Icon
Chicken Kebab	3	25 - 35	2
Roasted potatoes	3	30 - 50	2

• TURBOGRILL+MW

For quickly cooking and browning, combining the microwave, grill and the oven air convection.

				
Cannelloni [Frozen]	350	3	20 - 25	<u>2</u>
Pork Chops	350	3	30 - 40	<u>2</u>
Roast Chicken	350	2	40 - 60	<u>2</u>

FORCED AIR FUNCTIONS

• FORCED AIR

For cooking sweets and meats, using continuous hot air circulation.

Food	Yes/No	Temp (°C)	Time	Icon
Meringues	Yes	100 - 120	40 - 50	2
Cookies	Yes	170 - 180	10 - 20	2
Bread loaf	Yes	180 - 200	30 - 35	1
Swiss rolls	Yes	210 - 220	10 - 12	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Roast (800 g - 1.5 kg)	Yes	160 - 170	70 - 80	1

• FORCED AIR +MW

For quickly cooking sweets and meats, using all the benefits of the microwave and hot air circulation.

Food	Temp (°C)	Time	Icon
Roasts	160	40 - 60	2
Meat Pie	160	25 - 35	1
Baked fish	160	20 - 35	1

SPECIAL FUNCTIONS

• WARM KEEPING

For keeping just-cooked food hot and crisp.

• RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough.

CONVECT BAKE FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For perfectly cooking meats, cakes and pies with a liquid filling.

				
Filled pies	-	160 - 200	35 - 55	<u>1</u>
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	<u>1</u>

• CONVECT BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

				
Filled pies	350	160 - 200	25 - 45	<u>2</u>
Sponge cake	90	160 - 180	30 - 35	<u>1</u>

AUTO

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.

• REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food in a microwave-safe and heatproof container. At the end of reheating

process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Food	Weight/Instructions
1 DINNER PLATE	250 - 500 g
	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
2 DINNER PLATE-FROZEN	250 - 500 g
	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
3 SOUP	1 - 4 bowls
	Heat uncovered in separate bowls
BEVERAGE	1 - 4 cups
4	Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling

• DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass tray for best results.

Food	Weight
1 MEAT	100 g - 2.0 kg
2 POULTRY	100 g - 3.0 kg
3 FISH	100 g - 2.0 kg
4 VEGETABLE	100 g - 2.0 kg
5 BREAD	100 g - 2.0 kg

SETTINGS

For adjusting the oven settings (language, clock, sound, ECO mode, brightness).

Default setting of the appliance is ECO mode. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Power Level	Food/Drink
850	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

	🍲	🔥	🕒
Reheat	2 cups	850	3
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	850	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	750	10 - 11
Cook	Meat loaf	750	15 - 16

Required accessory: Glass tray

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The list in the tables:

recipes 🍲, if preheating is needed 🔥, temperature 🌡️, microwave power 📶, grill level 🔥, weight 📏 cooking time 🕒, accessories and level 📏 suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

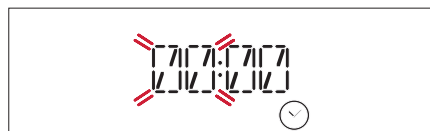
Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

..... Wire Shelf, cake tin on wire shelf, baking tray, glass tray

USING FOR THE FIRST TIME

SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the navigation knob to set the hour and press ✓: The minutes will flash on the display.

Turn the navigation knob to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

HEATING THE OVEN BEFORE FIRST USE

A new oven may release odours that have been left behind from the manufacturing process: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the empty oven to 250 °C for about 1 hour, preferably using the "Convection Bake" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown. Press ✓ to confirm your selection: the display will show the settings menu.

2. SET THE FUNCTION

After confirming the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed for each different function, in sequence.



When the setting starts flashing on the display, turn the *adjustment knob* to change the setting, then press ✓ to confirm and continue with the following settings (if available).



Please note: Pressing << allows you to change the previous setting again.

CATEGORIES (AUTO)

When using automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking. The category shown corresponds to the number indicated on the display.



You are recommended to refer to the table describing the functions for information on all of the categories.

. SET THE END OF COOKING TIME/

DELAYED START

The "Conventional", "Grill", "Turbo Grill" and "Convection Bake" functions allow you to programme the end of cooking time by delaying the time at which the function starts. After setting a cooking duration, the display will show the corresponding end of cooking time and the symbol will flash.



Turn the *adjustment knob* to set the end of cooking time, then press to confirm: the two dots in the end of cooking time will flash, indicating that the setting has been made correctly.



The oven will automatically delay the start of cooking in order to finish at the set time.

At any time, you can change the set values (temperature, grill setting, cooking time) by pressing and repeating the operations shown above.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

When you have made the settings you require, press to activate the function.

You can press at any time to pause the function that is currently active.

. JET START - MICROWAVE FUNCTION

With the oven in stand-by mode (to activate stand-by mode press) and the *selection knob* pointing at the "Microwave" function, press to begin cooking at full power (850 W) for 30 seconds.

Every time the button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent

the oven from being switched on accidentally in microwave mode.



Open and close the door, then press to start the function.

. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press .

Certain automatic functions will pause to allow you to turn or stir the food.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform. Then close the door again and press to continue cooking.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, press and turn the *adjustment knob*.



Press to activate the timer: An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

To stop the timer at any time, press .

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the selection knob to select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background.

To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

COOKING TABLE

Function	Recipe	Preheat	Temp. (°C)	Power (W)	Grill	Duration	Level and Accessories
 Conventional	Small cake	Yes	160 - 180	-	-	30 - 40	2 
	Biscuits	Yes	150 - 160	-	-	20 - 30	2 
	Pizza	Yes	230	-	-	20 - 30	1 
 Conventional+MW	Bread	-	200 - 220	90	-	25 - 35	1 
	Roast beef (1 - 1.5 kg)	-	160	160 - 350	-	35 - 45	1 
	Lasagna	Yes	170 - 200	160 - 350	-	20 - 40	1 
	Frozen food	-	160 - 180	350	-	20 - 30	1 
 Grill	Toast	-	-	-	3	7 - 10	3 
	Prawns	-	-	-	2	20 - 30	2 
 Grill+MW	Potatoes gratin	-	-	350	2	20 - 40	2 
	Jacket Potatoes	-	-	350	3	10 - 20	2 
 Turbogrill	Chicken Kebab	-	-	-	3	25 - 35	2 
	Roasted potatoes	-	-	-	3	30 - 50	2 
 Turbogrill+MW	Cannelloni [Frozen]	-	-	350	3	20 - 25	2 
	Pork Chops	-	-	350	3	30 - 40	2 
	Roast Chicken	-	-	350	2	40 - 60	2 
 Forced Air	Meringues	Yes	100 - 120	-	-	40 - 50	2 
	Cookies	Yes	170 - 180	-	-	10 - 20	2 
	Bread loaf	Yes	180 - 200	-	-	30 - 35	1 
	Swiss rolls	Yes	210 - 220	-	-	10 - 12	2 
	Puff pastry	Yes	180 - 190	-	-	15 - 20	2 
	Roast (800 g - 1.5 kg)	Yes	160 - 170	-	-	70 - 80	1 
 Forced Air+MW	Roasts	-	170	160	-	40 - 60	2 
	Meat Pie	-	180	160	-	25 - 35	1 
	Baked fish	-	170 - 190	160	-	20 - 35	1 
 Convection Bake	Pies with filling	-	160 - 200	-	-	35 - 55	1 
	Quiche lorraine	-	170 - 190	-	-	30 - 45	1 
 Convection bake+MW	Pies with fillings	-	160 - 200	350	-	25 - 45	2 
	Sponge cake	-	160 - 180	90	-	30 - 35	1 

ACCESSORIES

Mw/Oven proof container
on wire rack



Wire rack



Glass drip tray



Baking tray



USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling.

This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this happening, avoid using containers with narrow necks.

Stir the liquid before placing the container in the microwave oven cavity, and leave the teaspoon in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave. Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving.

This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convect bake" function.

Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant. With the "Forced Air" and "Convect Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking. In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.

CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spillage, clean the bottom of the oven, removing all food residues.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All the accessories can be cleaned in a dishwasher

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan is on.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

400011329919

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website **docs.whirlpool.eu**

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

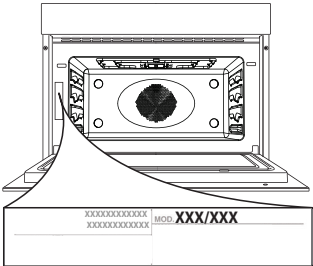
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website **docs.whirlpool.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011719710