



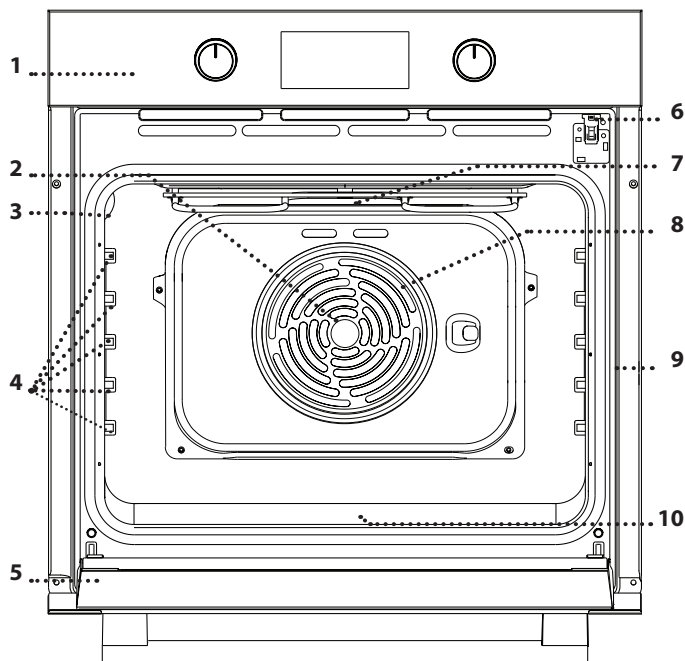
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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



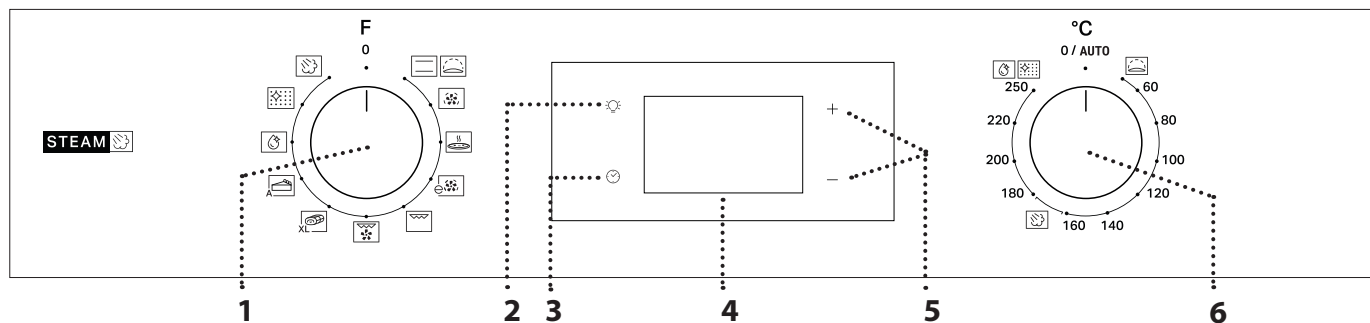
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. **STEAM** cavidad para agua potable

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador.

Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

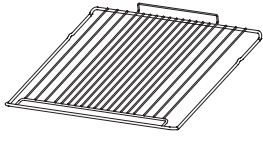
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

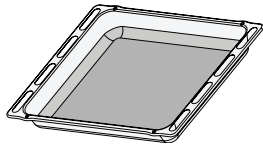
ACCESORIOS

REJILLA



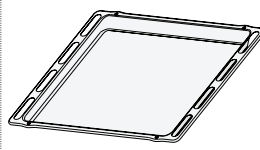
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



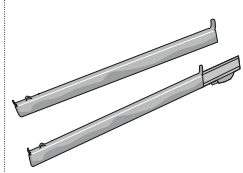
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

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

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

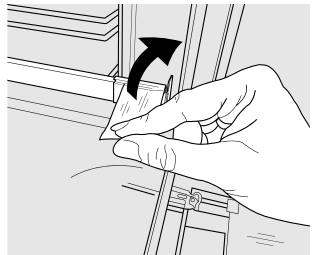
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

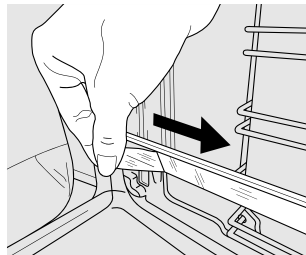
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



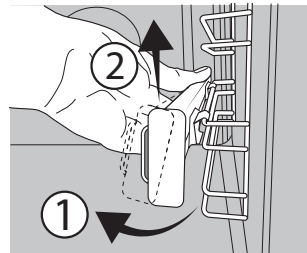
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

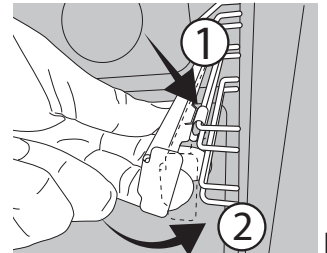
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.

FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el *selector del termostato* al icono.

AIRE FORZADO


Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

AIRE FORZADO ECO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

PARRILLA

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

PASTELERÍA AUTO


Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.

VAPOR +


La función Vapor+ permite obtener excelentes resultados gracias a la incorporación de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar al función Vapor+, hay que poner el selector del termostato en la posición del icono .

PAQUETE FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN



La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza "Smart Clean" vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el icono . Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA



Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a . La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.


PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para configurar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones.

Para ir al menú de modificación, gire el *selector* hasta , y después vuelva a girarlo hasta 0.

Pulse y mantenga pulsado + y - durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice + o - para cambiar la configuración, luego pulse

☺ y manténgalo pulsado durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



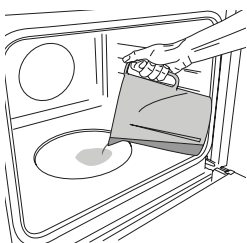
Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está en la posición **0 / AUTO** (excepto para la función PASTELERÍA AUTO). Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Fermentar masa", gire el *selector del termostato* a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

STEAM



Para iniciar la función Vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el selector hasta la posición **0**.

transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.



Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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


Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.


Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.


DURACIÓN

Mantenga pulsado ☺ hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.





Utilice + o - para configurar el tiempo de cocción que desee. Luego, pulse ☺ para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado ☺ hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después utilice - para resetear el tiempo de cocción y ponerlo a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice + o - para establecer la hora de finalización de la cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

La función de inicio diferido no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

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





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.


Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.



5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para confirmar el tiempo que necesite y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use - para reconfigurar el tiempo a «00:00».

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.


Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Galletas / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4 2
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50 - 100	2
Pavo / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	3

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Graspera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Graspera / Bandeja pastelera	Graspera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua	
FUNCIONES	Convencional	Aire impulsado	Pizza	Grill	Turbo Grill	Aire forzado eco

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55-70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.



TABLA DE COCCIÓN VAPOR+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (min)	ACCESORIOS	NIVEL	AGUA
 PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60			
	Pan	500 g -2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 CARNES	Asado	1 kg	60 - 110			
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140			
 PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35			
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30			
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45			
 VERDURAS	Patatas al vapor	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55			
	Brócoli al vapor	0.3-1 kg	30 - 50			
	Calabacines al vapor	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 TARTAS DULCES	Galletas	una bandeja	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	un molde	35 - 55			

Inicie la función VAPOR+ solo cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	 Grasera / Bandeja pastelera	 Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua	
FUNCIÓNES	 Convencional	 Aire impulsado	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Aire forzado eco

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Para eliminar los restos de cal del fondo de la cavidad después de la **STEAM** cocción, le recomendamos que

limpie la cavidad con los productos proporcionados por el Servicio Posventa (siga las instrucciones adjuntas al producto). Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 **STEAM** ciclos de cocción.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.

• La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

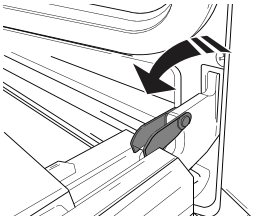
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

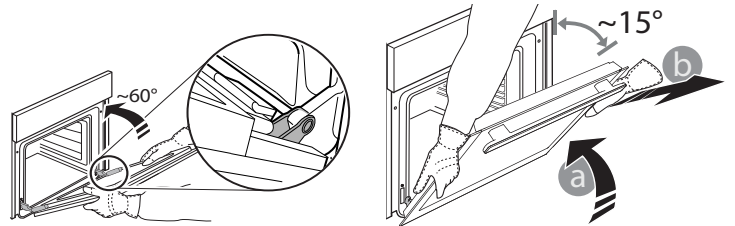
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

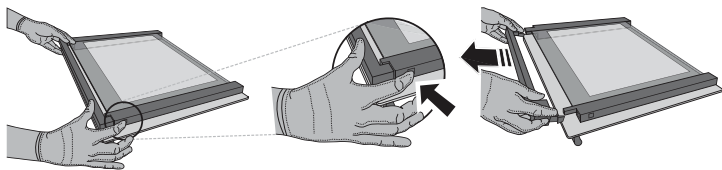
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

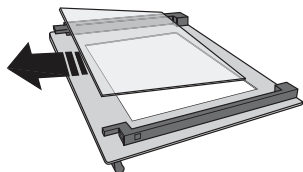
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

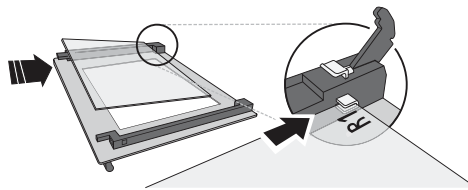
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



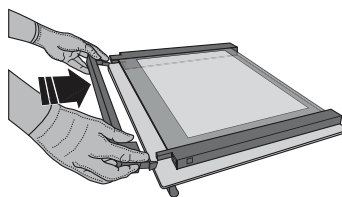
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extraígalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de volver a colocar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

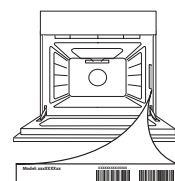
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
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".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

* Disponible en determinados modelos solamente



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.



Whirlpool



400011628969