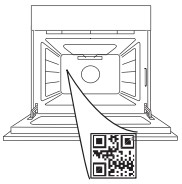
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL

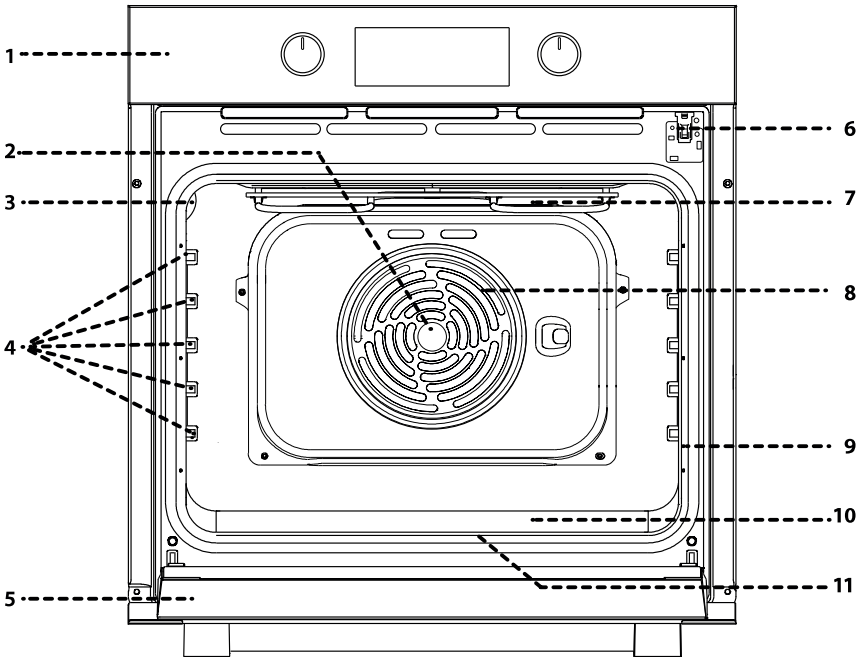
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

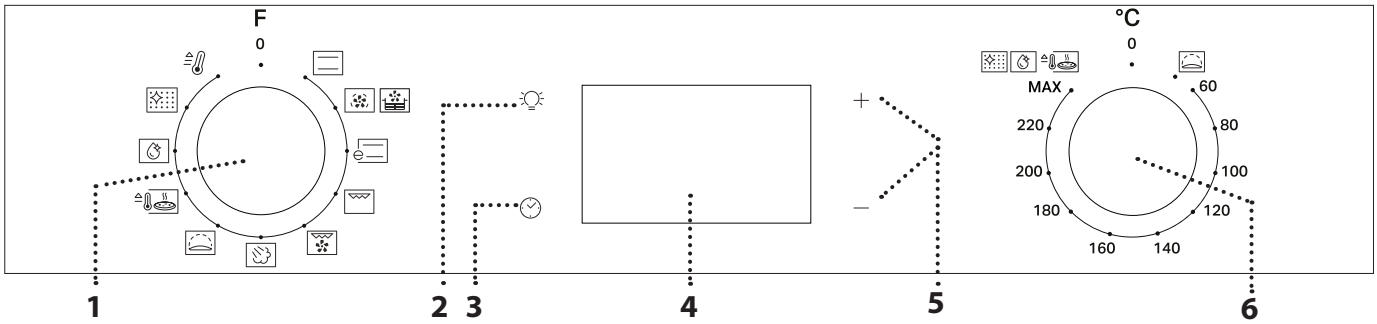


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

With the oven switched on, press ☼ to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.

For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

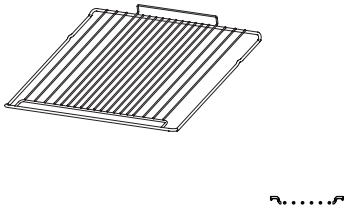
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

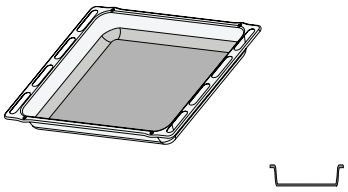
ACCESSORIES

WIRE SHELF



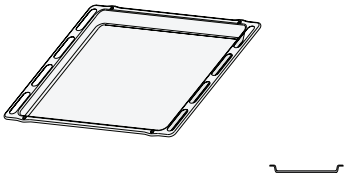
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



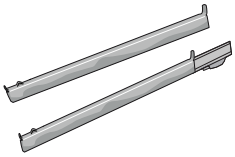
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



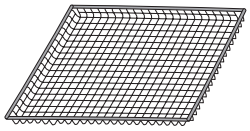
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY*



This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

GRILLING ACCESSORY

The Grilling Accessory consist of two grill baskets designed for oven grilling.

They enhance the cooking experience, thanks to their great flexibility and to the possibility to quickly turn the food.

A dedicated handle has been designed to easily manage and turn the grill baskets.

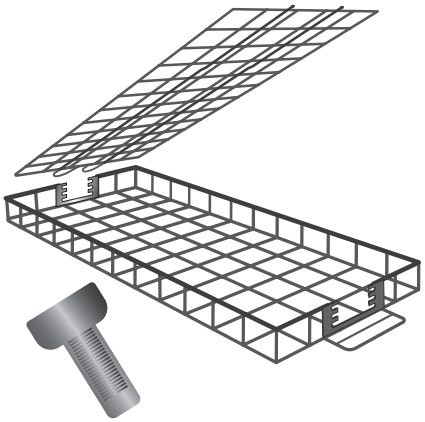
The accessory is dishwasher-safe for easy cleaning.

* Availble only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE GRILLING ACCESSORY



Grilling Accessory is compatible with Grill and Turbogrill functions, enabling you achieve the best results grilling a variety of foods.

For optimal performance, refer to the cooking table.

Arrange food in a single layer inside each grill basket.

Insert the lid at the back of the basket, placing it at the appropriate height (depending on the food thickness), then adjust it at the front.

Consider a possible shrinkage during cooking, to keep the food stable while turning the grill baskets.

Insert the designated frame within the oven (at level 4), then place the grill baskets on the frame.

To avoid smoke and to collect residual fat, pour 200 ml of water in a baking tray and place it within the oven (at level 1).

Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

When cooking is about to end, check the food. If needed, you can turn the food again, as many times as necessary, until it reaches the desired degree of doneness and browning.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

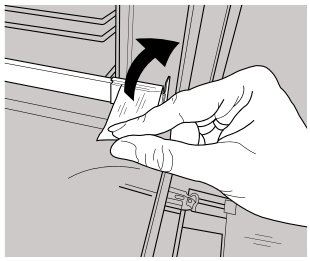
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

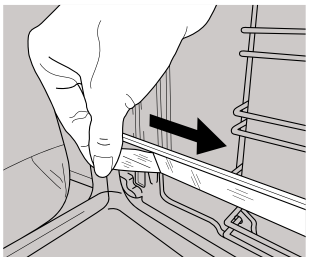
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



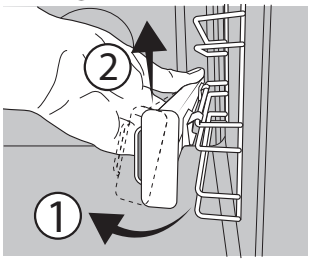
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

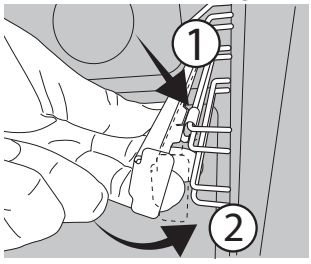
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

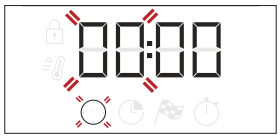
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press ⏲ until the ⏲ icon and the two digits for the hour + or — and clock ⏲ start flashing on the display.



Use + or — to set the hour and press ⏲ to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or — to set the minutes and press ⏲ to confirm.

Please note: When the ⏲ icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the selection knob to ☰, then turn it back to 0 .

Press and hold + and — for five seconds immediately afterwards.

Use + or — to change the setting, then press and hold ⏲ for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: 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 oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.

ECO CONVENTIONAL

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing 💡.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

STEAM

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cavity. Please refer to the cooking table for cooking time and temperature of the main dishes. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. Do not preheat the oven before placing the food.

RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.

PIZZA

This function allows you to cook great hommade pizza, like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at 300°C, delivering pizza soft

inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35 minutes. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15 minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C). To activate this function, move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle. Carefully read instruction in the dedicated pyrolysis section.

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

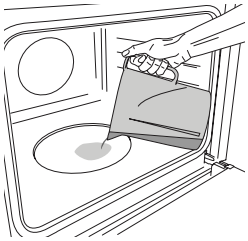
Please note: During cooking you can change the function by turning the ***selection knob*** or adjust the temperature by turning the ***thermostat knob***. The function will not start if the ***thermostat knob*** will be on 0 you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob according to the indications on the cooking table. The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on 0 position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing until the icon and "00:00" start flashing on the display.

Use + or — to set the cooking time you require, then press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing until the icon starts flashing on the display, then use — to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press until the icon and the current time start flashing on the display.

Use + or — to set the time you want cooking to end and press to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

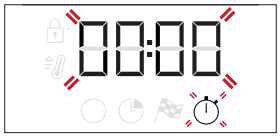
An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.

Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off. Keep pressing ⏲ until the ⏱ and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or — to set the time you require and press ⏲ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing ⏲ until the ⏲ icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

ENERGY EFFICIENCY NOTES

- **Take advantage of residual heat:** turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- **Keep the door closed:** if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- **Cook larger portions:** use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- **Clean the door seal regularly:** a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- **Preheat only when needed:** preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- **Choose dark baking trays:** dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- **Plan your cooking:** prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- **Select the energy-saving program:** use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- **Remove unused accessories:** take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3		
		Yes	160	30 - 50	2		
		Yes	160	40 - 60	4	1	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2		
		Yes	160 - 200	40 - 90	4	2	
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3		
		Yes	160	25 - 35	3		
		Yes	150	35 - 45	4	2	
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3		
		Yes	180 - 200	35 - 45	4	2	
		Yes	180 - 200	35 - 45	5	3	1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3		
		Yes	90	140 - 200	4	2	
		Yes	90	140 - 200	5	3	1
Pizza Thin		Yes	MAX	8-10	2		
Tray pizza/ Foccacia		Yes	MAX	10-15	2		
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 220	8 - 10	4	2	
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3		
		Yes	230-250	10 - 25	4	2	
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3		
		Yes	180 - 200	45 - 60	4	2	
		Yes	180 - 200	45 - 60	5	3	1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3		
		Yes	180 - 190	20 - 40	4	2	
		Yes	180 - 190	20 - 40	5	3	1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2		
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3		
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3		
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2		
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2		
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2		

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco conventional

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3		
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5		
Fish fillets / slices		-	220 - MAX	15 - 30 *	4	3	
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	MAX	15 - 30 *	5	4	
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2	1	
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3		
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3		
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2		
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3		
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4	1	
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4	2	
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4	1	
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5	3	1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3		

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

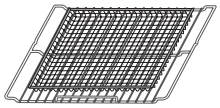
STEAM

RECIPE	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish 300 - 600 g	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast Beef rare 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	200	-	200 - 220	30 - 45	3

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco conventional

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

AIR FRY COOKING TABLE								
CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
Frozen Food	Frozen French Fries		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Fish Sticks		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Homemade Fries		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Mixed Vegetables		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Chicken Wings		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

GRILLING ACCESSORY COOKING TABLE

FOOD CATEGORY	RECIPE	QUANTITY for single rack	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEAT TIME (MIN)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSO-RIES	
Beef Burger	**Hamburger**	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4	1
Sausages, Wurstel & Skewers	**Pork Sausages*** **	150 - 500g		250	0	25 - 30*	4	1
	Chicken Sausages* **	150 - 500g		250	0	20 - 25*	4	1
	Chicken & Pork Wurstel	150 - 500g		250	0	15 - 20*	4	1
	Chicken & Pork Skewer	200 - 800g		250	0	25 - 30*	4	1
Pork	**Bacon**	20 - 60g		250	0**	10 - 12*	4	1
	Ribs	200 - 500g		250	0	30 - 40*	4	1
	Cup	200 - 600g		250	0	25 - 30*	4	1
	Chop	200 - 500g		250	0	30 -35*	4	1
Poultry	**Chicken & Turkey Breast Slice**	150 - 300g		250	0	30 -35*	4	1
	Chicken leg	200 - 500g		250	0	30 -35*	4	1
Fish	**Salmon filet**	200 - 400g		250	0	20 - 25*	4	1
	Whole seabass	300 - 400g		250	0	20 - 25*	4	1
	Whole brean	300 - 400g		250	0	20 - 25*	4	1
Vegetables	**Pepper**	100 - 300g		250	0	20 - 25*	4	1
	Aubergine	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4	1
	Zucchini	50 - 200g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*	4	1
	Onion	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4	1
Bread	**Toasted bread**	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4	1
	Toast	30 - 100g		250	0	10 - 15*	4	1

*Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.
**For optimal food performances insert bacon after 3 minutes of preheat.
*** For optimal food performances punch holes in sausages before inserting the accessory in the oven.

Oil spreaded both on the rack and on the food to avoid sticking the food especially for vegetables and poultry.
When using both racks select food categories that have the same cooking function (grill or turbo grill).

FUNCTIONS	Grill	Turbogrill
ACCESSORIES	Grilling Accessory	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven 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.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

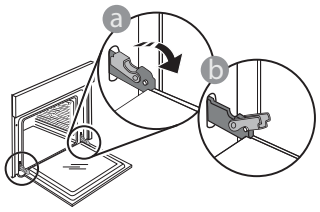
INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the Steam cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product).
  Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 Steam cooking cycles.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolitic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

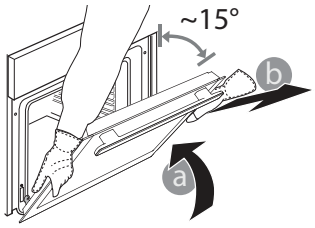
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

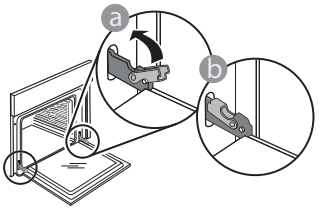


1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

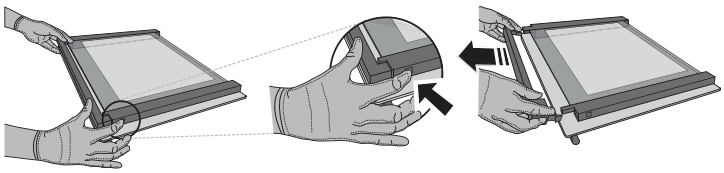
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

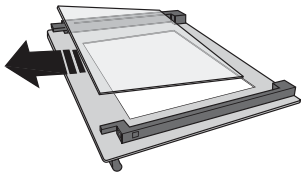
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

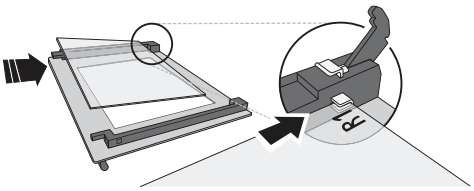
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



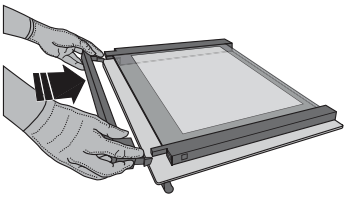
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

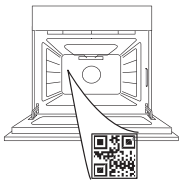


TROUBLESHOOTING

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 display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

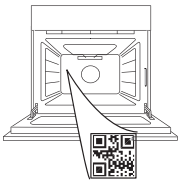


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.

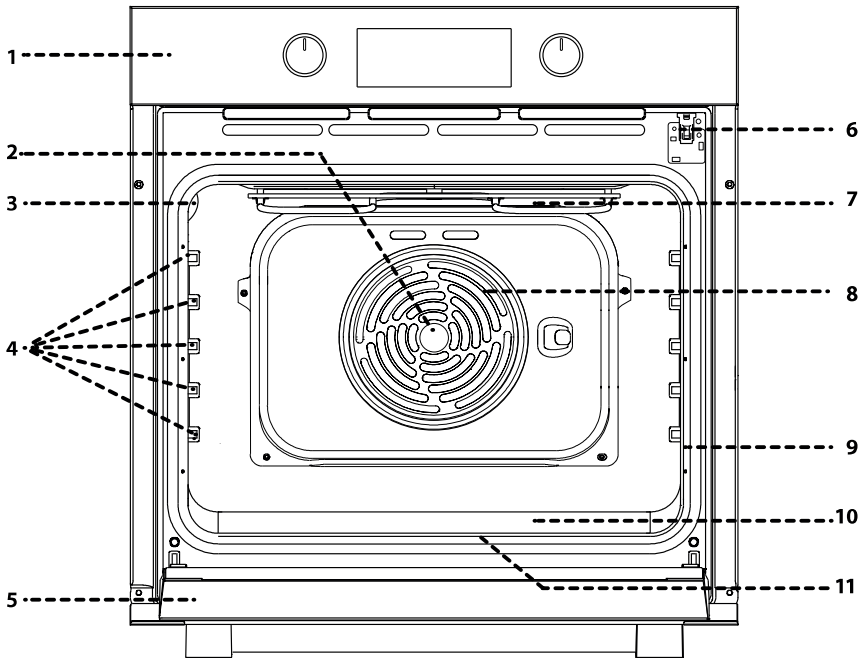
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

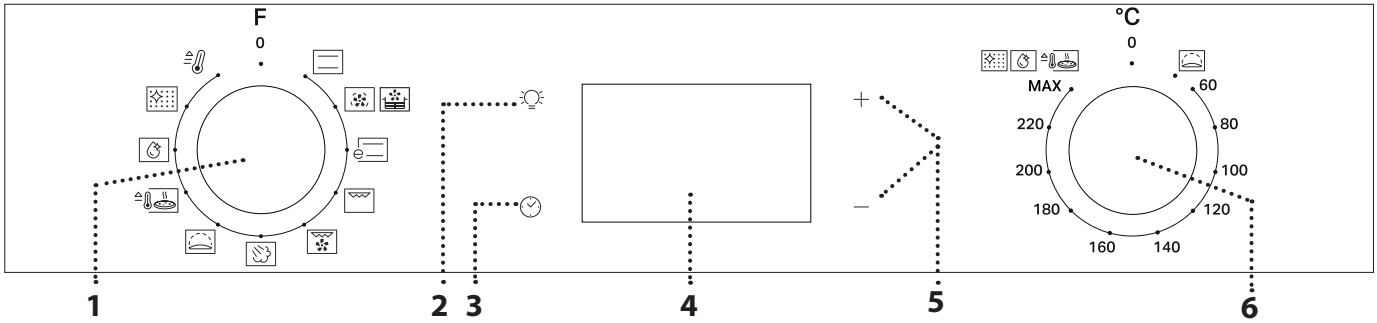


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los 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. Cavidad para agua potable
11. Resistencia inferior (no visible)

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 las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.
Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

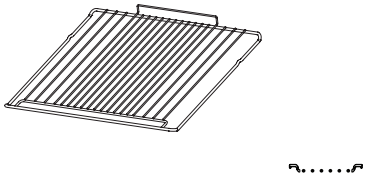
5. BOTONES DE REGULACIÓN
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

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.

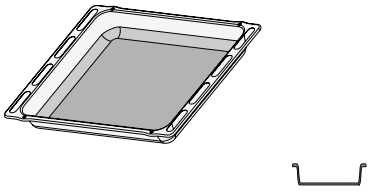
ACCESORIOS

REJILLA



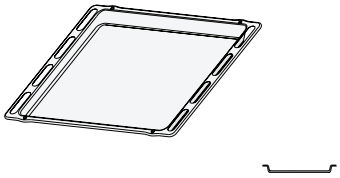
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



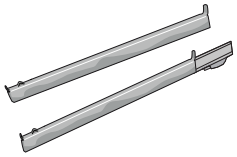
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



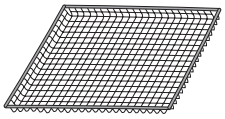
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



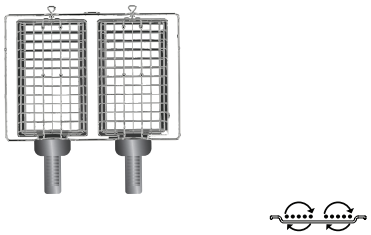
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE *



Este accesorio está diseñado para ser utilizado al cocinar alimentos con la función Air Fry, garantizando un punto crujiente óptimo para su comida. Para utilizarla, coloque la bandeja en el estante de alambre. Se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

ACCESORIO PARA ASAR



El accesorio para asar consta de dos cestas de asar diseñadas para asar en el horno.

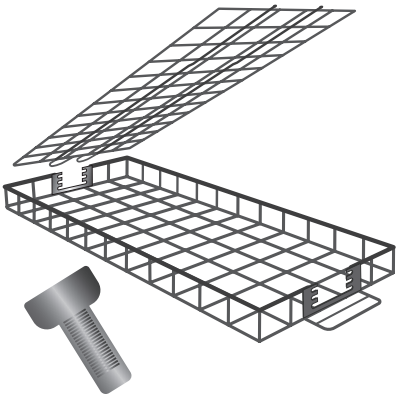
Mejoran la experiencia culinaria, gracias a su gran flexibilidad y a la posibilidad de voltear rápidamente los alimentos.

Se ha diseñado un asa específica para manejar y girar fácilmente las cestas de la parrilla.

El accesorio se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

* Disponible en determinados modelos solamente
El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

USO DEL ACCESORIO GRILL



El accesorio para asar es compatible con las funciones Grill y Turbogrill, lo que le permite obtener los mejores resultados asando una gran variedad de alimentos.

Para un rendimiento óptimo, consulte la tabla de cocción.

Coloque los alimentos en una sola capa dentro de cada cesta de la parrilla.

Inserte la tapa en la parte trasera de la cesta, colocándola a la altura adecuada (en función del grosor de los alimentos), y luego ajústela en la parte delantera.

Tenga en cuenta un posible encogimiento durante la cocción, para mantener los alimentos estables mientras gira las cestas de la parrilla.

Introduzca el marco previsto en el interior del horno (en el nivel 4) y, a continuación, coloque las cestas del grill sobre el marco.

Para evitar el humo y recoger la grasa residual, vierta 200 ml de agua en una bandeja de horno y colóquela dentro del horno (en el nivel 1).

A mitad de cocción, gire las cestas de la parrilla utilizando el asa suministrada.

Cuando la cocción esté a punto de terminar, compruebe los alimentos. Si es necesario, puede volver a girar los alimentos, tantas veces como sea necesario, hasta que alcancen el grado deseado de cocción y dorado.

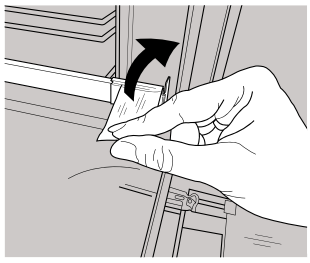
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

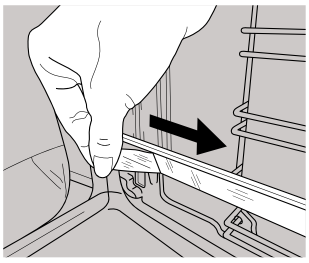
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

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]

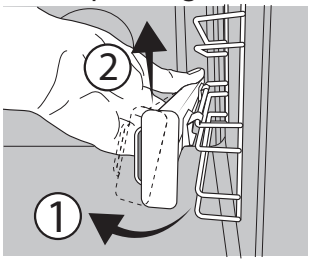

[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

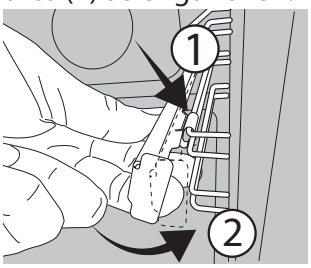
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

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]

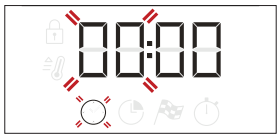
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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.

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 + o — y del reloj ⏲ empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar la hora y pulse ⏲ para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o — para ajustar 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 3 kW (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 cambiar el menú, gire al selector a ☰, luego vuelva a ponerlo en 0.

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

Utilice + o — para cambiar el ajuste y, a continuación, pulse y mantenga 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 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.

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

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.

FREÍR CON AIRE

La función Air Fry permite cocinar muchos tipos de alimentos con menos aceite, obteniendo platos agradablemente crujientes y saludables. La cavidad del horno se calienta mientras el ventilador hace circular aire caliente.

Para utilizarla, coloque los alimentos en una sola capa en la cesta Air Fry, evitando que se superpongan, y siga las instrucciones de la tabla de cocción Air Fry. Coloque la bandeja en el estante de alambre e introduzca una bandeja de horno en un nivel inferior para recoger las migas o goteos. Evite utilizar varias bandejas para garantizar una cocción uniforme.

ECO CONVENCIONAL

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 💡.

Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

GRILL

Para asar al grill 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 piezas de carne grandes (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.

VAPOR

La función Vapor permite obtener un rendimiento excelente gracias a la presencia de vapor en la cavidad. Consulte la tabla de cocción para conocer los tiempos y las temperaturas de cocción de los platos principales. 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. No precaliente el horno antes de introducir los alimentos.

FERMENTACIÓN

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

PIZZA

Esta función te permite cocinar una pizza casera deliciosa, como en un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a 300 °C, ofreciendo una pizza tierna por dentro, crujiente en los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

SMART CLEAN

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. Vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hasta el icono . Es preferible utilizar la función durante 35 minutos. Active la función cuando el horno esté frío y déjelo enfriar durante 15 minutos una vez finalizado el ciclo. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA)

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).

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

FAST PREHEAT

Para precalentar el horno rápidamente.

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.

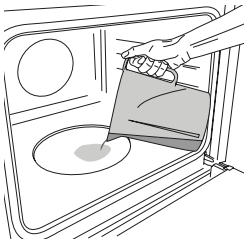
Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*. La función no se iniciará si el *mando del termostato* está en 0 ; podrá ajustar el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción (sólo si ha ajustado un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", 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.

VAPOR



Para poner en marcha 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 según las indicaciones de la tabla de cocción. La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el botón de selección a la posición 0. 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.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

3. PRECALENTANDO

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: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, 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 deseado y después 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 que ha programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice — para poner el tiempo de cocción en "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 ajustar el tiempo deseado de finalización de 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 retardado 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 temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Mantenga pulsado hasta que el icono "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.

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

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empieza a parpadear, luego utilice — para poner el tiempo en "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 . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».

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.

NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- **Aproveche el calor residual:** apague el horno 5/10 minutos antes de que finalice la cocción para

utilizar el calor restante.

- **Mantenga la puerta cerrada:** si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que esto provoca la pérdida de calor.
- **Cocine porciones más grandes:** utilice el horno principalmente para platos de mayor tamaño (por ejemplo, piezas de más de 1 kg) o para raciones más numerosas, para aprovechar mejor la energía utilizada.
- **Limpie regularmente la junta de la puerta:** una junta limpia evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficiente.
- **Precaliente solo cuando sea necesario:** precaliente el horno únicamente si la receta o la tabla de cocción lo recomiendan.
- **Elija bandejas de horno oscuras:** las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficiencia de cocción.
- **Planifique su cocción:** prepare varios platos en secuencia para aprovechar el calor residual y evitar precalentamientos adicionales.
- **Seleccione el programa de ahorro de energía:** utilice el programa ECO dedicado para un menor consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para obtener más información.
- **Retire los accesorios que no utilice:** saque las bandejas o rejillas que no necesite para mejorar la circulación del calor y reducir la capacidad térmica del producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS		
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	3		
		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	
Biscuits / 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 delgada		Sí	MAX	8 - 10	2		
Pizza de bandeja		Sí	MAX	10 - 15	2		
Pizza/Focaccia		Sí	190 220	8 - 10	4	2	
Pizza congelada		Sí	MAX	10 - 20	3		
		Sí	220 - MAX	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		
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3		
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	220 - MAX	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		

FUNCIONES						
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Convencional

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS		
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	3		
Pan tostado		-	MAX	2 - 6	5		
Filetes/rodajas de pescado		-	220 - MAX	15 - 30 *	4	3	
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	MAX	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 asadas		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.

VAPOR

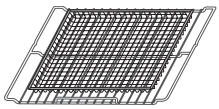
RECETA	Agua (ml)	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Pescado entero 300 - 600 g	200	-	190 - 210	15-30	3
Pescado entero 600 g - 1,2 kg	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif poco hecho 1 kg	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg	200	-	200-220	55 - 75	2
Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg	200	-	200-220	40 - 60	3
Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Cordero / ternera / buey 1 kg	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Pan pequeño 80 - 100 kg	200	-	200-220	30 - 45	3
Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Barra de pan 500 g - 2 kg	200	-	160 - 170	50-100	2
Baguette 200 - 300 g	200	-	200-220	30 - 45	3

FUNCIONES						
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	ECO Convencional

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

CATEGORÍA	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Alimentos congelados	Patatas Fritas Congeladas		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Nuggets de pollo congelados		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Palitos de pescado		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Verduras	Calabacín fresco empanado		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Patatas fritas caseras		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Verduras variadas		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Carne y pescado	Pechugas de pollo		1-4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Alitas de pollo		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Chuleta empanada		1-4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Filete de pescado		1-4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Nota: la bandeja especial Air Fry debe colocarse siempre en el estante de alambre.

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Sugerimos colocar una bandeja vacía en el Nivel 1 para recoger eventuales residuos de grasa provenientes de la bandeja Air Fry durante la cocción.

Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

ACCESORIO DE ASADO TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD para estante individual	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTA-MIENTO (MIN)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Hamburguesa de ternera	**Hamburguesa**	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4	1
Salchichas, salchichas de viena y brochetas	**Salchichas de cerdo*** **	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	4	1
	Salchichas de pollo* **	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	4	1
	Salchichas de viena de pollo y cerdo	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	4	1
	Brocheta de pollo y cerdo	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	4	1
Cerdo	**Bacon**	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	4	1
	Costillas	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	4	1
	Taza	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	4	1
	Costilla	200 - 500 g		250	0	30 -35*	4	1
Aves	**Tiras de pechuga de pollo y pavo**	150 - 300 g		250	0	30 -35*	4	1
	Muslo de pollo	200 - 500 g		250	0	30 -35*	4	1
Pescado	**Filete de salmón**	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	4	1
	Lubina entera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4	1
	Dorada entera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4	1
Verduras	**Pimiento**	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	4	1
	Berenjena	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4	1
	Zucchini (Zapallito)	50 - 200g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*	4	1
	Cebolla	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4	1
Pan	**Pan tostado**	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4	1
	Tostada	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	4	1

A mitad de cocción, gire las cestas de la parrilla utilizando el asa suministrada.
**Para un rendimiento óptimo de los alimentos, introduzca el bacon tras 3 minutos de precalentamiento.
*** Para un rendimiento óptimo de los alimentos, haga agujeros en las salchichas antes de introducir el accesorio en el horno.

Unte aceite tanto en la rejilla como en los alimentos para evitar que se peguen, especialmente en verduras y aves.
Cuando utilice ambas rejillas, seleccione las categorías de alimentos que tengan la misma función de cocción (grill o turbo grill).

FUNCIONES	Grill	Turbogrill
ACCESORIOS	Accesorio para asar	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

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.

Es posible utilizar un limpiador estándar para hornos para ayudar a ablandar y eliminar los residuos, facilitando así la limpieza manual de la cavidad y de los accesorios.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

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

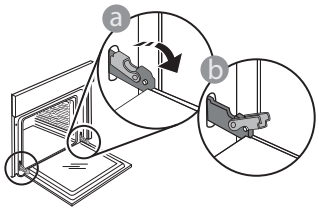
SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas 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 cocción vapor, recomendamos limpiar la cavidad con los productos proporcionados por el Servicio Postventa (siga las instrucciones adjuntas al producto).
  Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 vapor 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 puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

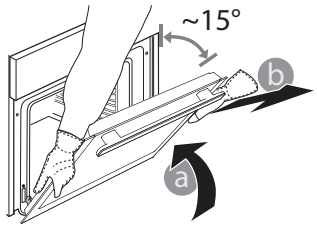
ACCESORIOS

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.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

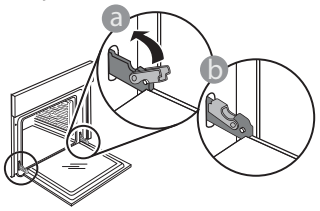


1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



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 continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. 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 ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.



4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

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.

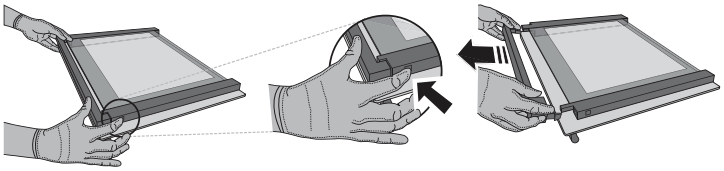
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. -

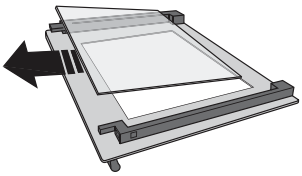
No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

PIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

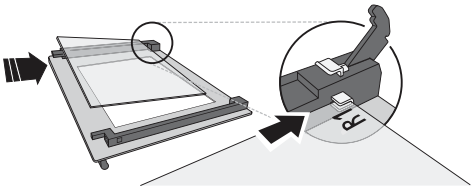
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



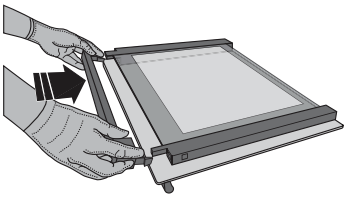
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



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.

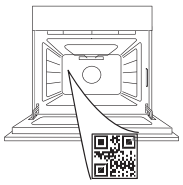


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

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

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.hotpoint.eu**
- 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.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Producido bajo licencia.