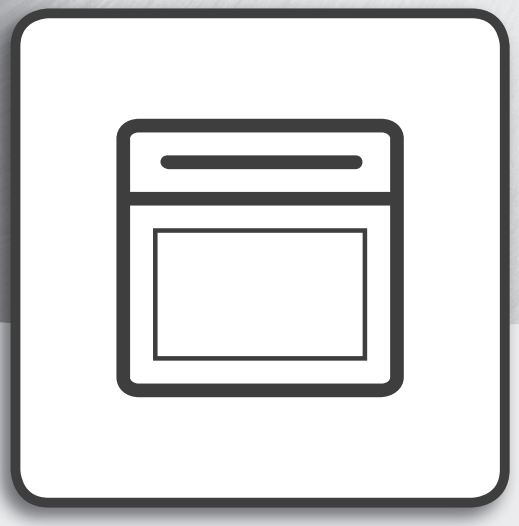
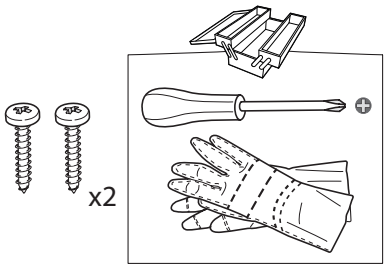
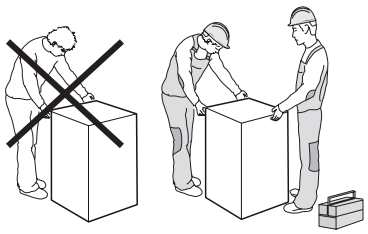
Whirlpool

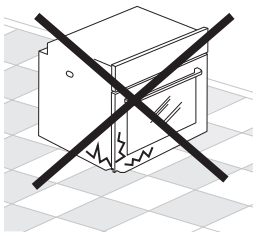


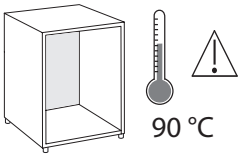
Guía de **salud y seguridad**, **uso y cuidado** e **instalación**

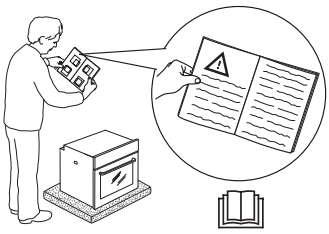
Health & Safety, **Use and Care** and **Installation** guide

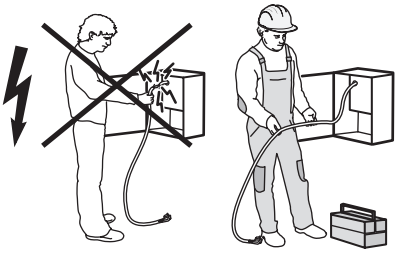

x2

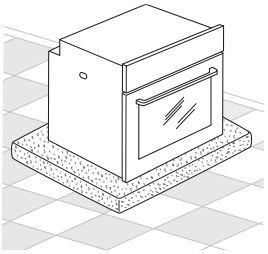


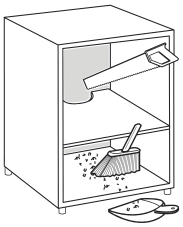


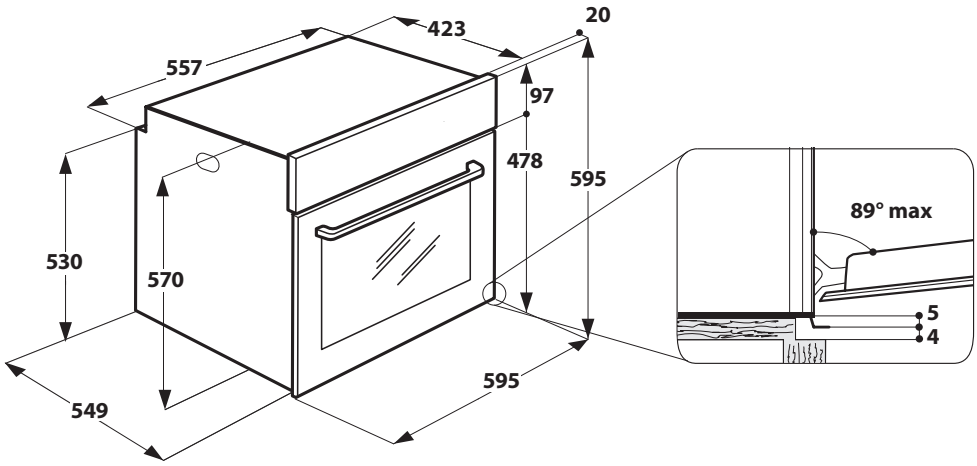

90 °C

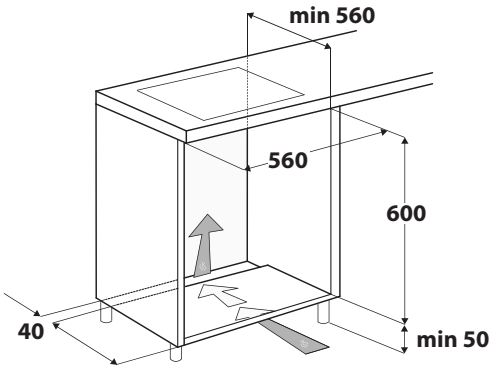


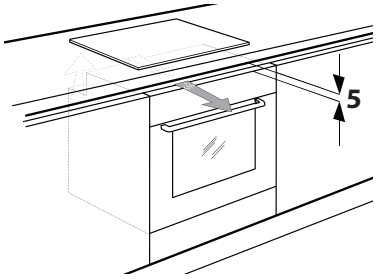


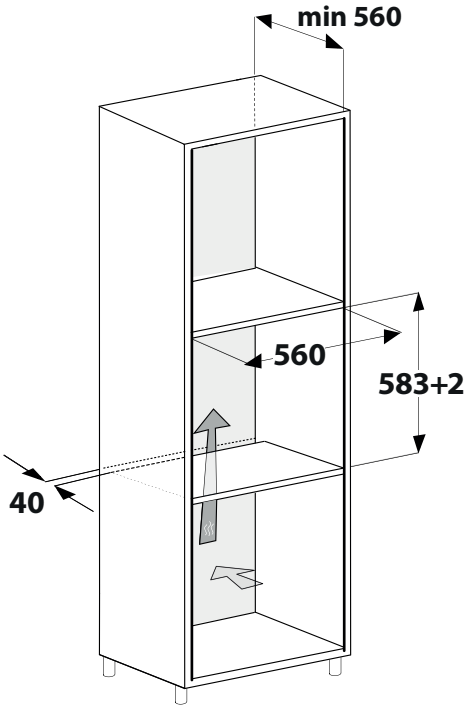


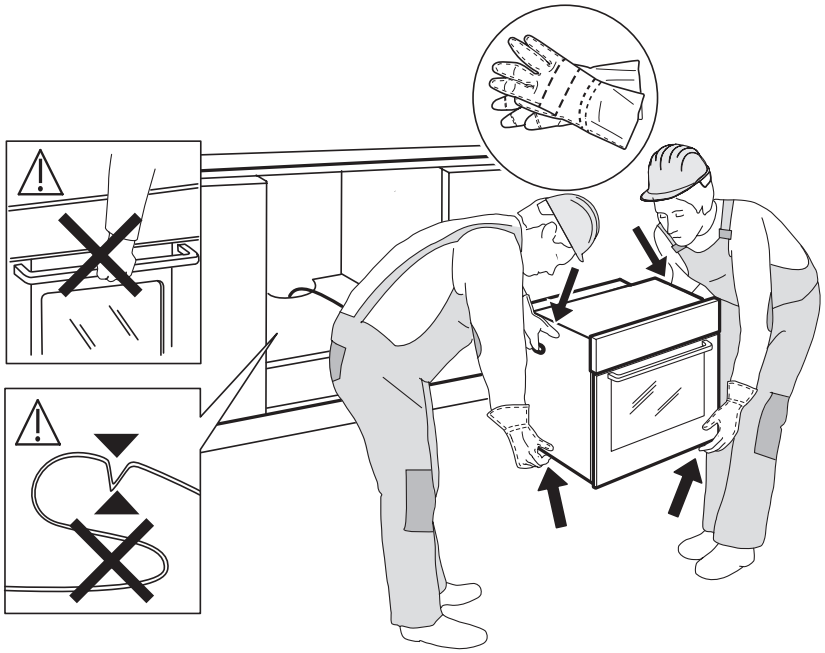


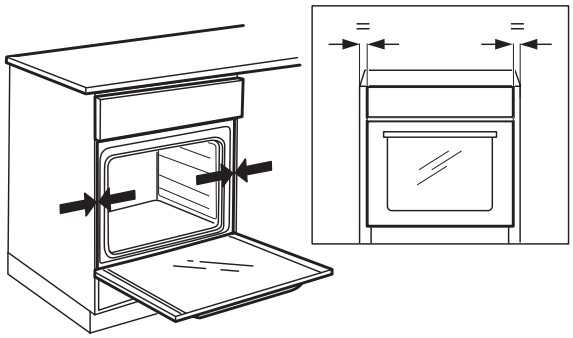

423
20
557
97
478
595
530
570
89° max
5
4
595
549

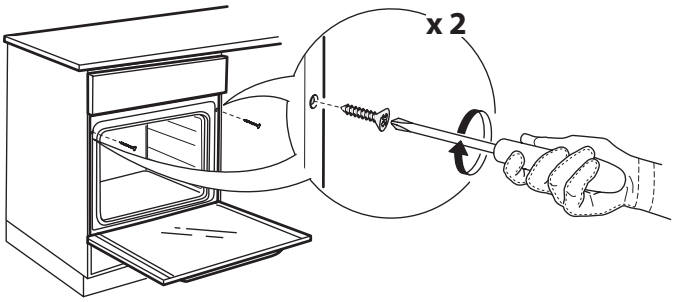

min 560
560
600
40
min 50

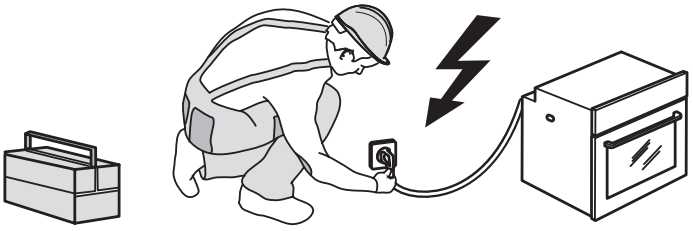

5

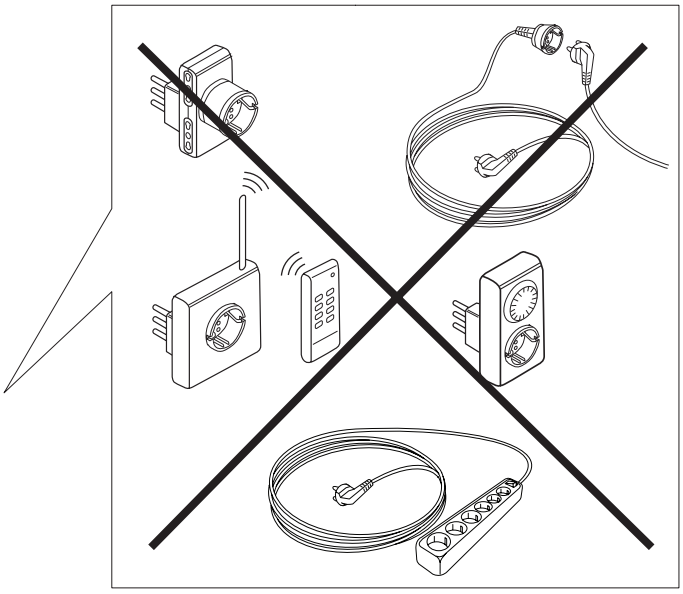

min 560
560
583+2
40






x 2





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE LEER Y RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su seguridad y la de terceros es muy importante.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes importantes de seguridad.
Siempre lea y siga los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.
Este símbolo alerta sobre situaciones que pueden poner en riesgo su vida, causarle heridas a usted o a terceros. Todos los mensajes de seguridad vendrán luego del símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras signifi can:

⚠ PELIGRO Existe riesgo de usted perder la vida o de ocurrir daños graves, si las instrucciones no fueran seguidas inmediatamente.

⚠ ADVERTENCIA Existe riesgo de usted perder la vida o de ocurrir daños graves, si las instrucciones no fueran seguidas.

Todos los mensajes de seguridad mencionan cual es el riesgo potencial, como reducir la posibilidad de herirse y lo que puede suceder si las instrucciones no fueran seguidas.

ÍTEMS DE SEGURIDAD

Apague el interruptor antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.
Reponga todos los componentes antes de enchufar el producto.
No remueva el cable a tierra.
Enchufe el cable a tierra a un tomacorriente efectivo.
No use un adaptador o triple.
No use un cable eléctrico de extensión.
Son necesarias dos o más personas para mover e instalar su producto.
La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto de acuerdo con las especifi caciones descritas en el manual de instrucciones.
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, accidentes personales o daños al usar el horno, lea con atención las siguientes recomendaciones.
No utilice limpiadores desengrasantes a vapor.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Instale y posicione el Horno siguiendo estrictamente las instrucciones contenidas en este manual del usuario.
No use el Horno si está dañado o no está funcionando correctamente.
Si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante.
Asegúrese de que los cables de otros aparatos, ubicados cerca del Horno, no entren en contacto con piezas calientes ni se encuentren cerca de la puerta del Horno.
Su Horno Eléctrico no debe ser utilizado por niños o personas no capacitadas para operarlo correctamente.
Mantenga a los niños y a los animales lejos del Horno cuando el mismo esté funcionando.
Los niños pequeños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
No use el Horno para calentar el ambiente.
Su Horno Eléctrico fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
No use prendas o accesorios flojos o desabrochados cerca del aparato, cuando esté usando el Horno; tampoco utilice toallas o paños de cocina grandes para tomar los utensilios, ya que pueden incendiarse.
No obstruya la parte frontal de su Horno. Ésta posee un espacio de ventilación y su obstrucción podría ocasionar daños al producto.
No caliente envases sellados.
Use solamente utensilios de cocina aprobados para uso en el Horno. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, especialmente cuando esté usando utensilios de vidrio o de plástico.
⚠ ATENCIÓN: Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar el contacto con los componentes calientes dentro del horno.
Durante y después del uso, no toque las superficies internas del Horno ni deje ropa u otros materiales inflamables en contacto con las mismas, hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente como para que se enfríen dichas superficies.
⚠ ATENCIÓN: Las partes externas y accesibles pueden calentarse cuando su Horno esté en uso. Mantenga alejados a los niños.
Use guantes de cocina para retirar bandejas y accesorios cuando el Horno esté caliente.
Jamás guarde materiales inflamables dentro del Horno o cerca del mismo.
No repare ni reemplace ninguna pieza del Horno, a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todos los demás servicios de mantenimiento deben ser provistos por un técnico del Servicio Autorizado Whirlpool. Los mismos tendrán un costo, vencido el período de garantía.
⚠ ATENCIÓN: Antes de reemplazar una lámpara, asegúrese de que la misma esté fría, y también de que el Horno esté frío y desenchufado de la red eléctrica o con el interruptor apagado, para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica o quemaduras.
No utilice la cavidad del horno como lugar de almacenamiento.

INSTALACIÓN DE SU HORNO

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por exceso de peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

HERRAMIENTAS Y PIEZAS

Tenga a mano las piezas y las herramientas necesarias antes de empezar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas.

Piezas suministradas: tornillos de empotramiento (4). La instalación eléctrica de la vivienda debe ser realizada por técnico especializado en instalaciones eléctricas residenciales y debe cumplir con los requisitos de las normas locales.

Se recomienda que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un instalador técnico calificado.

REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Observe todas las normas aplicables.

- Las dimensiones del nicho/gabinete deben respetar lo informado en este manual. Indicado en las paginas antes de las intrucciones de seguridad
- Es imprescindible que el aparato tenga instalación de cable a tierra. Consulte la sección “Instalación eléctrica”.
- La terminal de conexión eléctrica debe estar a una distancia mínima de 15 cm de la parte trasera del Horno. La posición de la terminal de conexión eléctrica (caja de interruptores) no puede estar dentro del nicho de empotramiento y debe estar en lugar accesible.
- La superficie de apoyo del Horno debe ser sólida, nivelada y estar en el mismo plano que el fondo de la apertura del nicho/gabinete. La base del mueble donde va a estar apoyado el Horno debe ser apta para soportar el peso del Horno (aproximadamente 70 Kg).

INSTALACIÓN BAJO LA MESADA (CON EL ANAFE INSTALADO ENCIMA):

La configuración anafe/encimera más Horno, definida en este manual, es válida solamente entre productos de la marca Whirlpool.

⚠ El material del mueble en el cual el Horno será instalado debe ser resistente al calor (mín. 90°C).

⚠ El nicho del mueble para instalar el Horno debe tener las dimensiones indicadas en este manual.

Asegúrese de que se remueva todo el polvo, las astillas y el aserrín, resultantes de la preparación y el montaje del mueble.

Para asegurar la ventilación de enfriamiento adecuada, es importante dejar un espacio libre detrás de la unidad (Indicado en las paginas antes de las intrucciones de seguridad). Cuando termine la instalación, la parte trasera del Horno no debe quedar accesible.

Instale el Horno cuidando que las paredes del aparato no entren en contacto directo con las paredes del mueble.

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

Para evitar que se dañe el piso, apoye el Horno sobre un cartón antes de la instalación. No use la manija o cualquier parte de la estructura frontal para levantar el producto. Retire el material de embalaje. Retire las bolsas con el manual y los elementos de empotramiento que se encuentran en el interior del aparato.

Retire las bandejas y otras piezas sueltas del interior del Horno.

Es imprescindible que un técnico especializado en instalaciones eléctricas domiciliarias evalúe las condiciones de instalación del cable puesta tierra y la correcta dimensión de la red eléctrica donde se instalará el aparato.

Verifique que la conexión eléctrica y los cables sean los adecuados y que respeten las Normas locales.

IMPORTANTE

La terminal de instalación debe brindar tensión de entrada entre 198 V y 242 V.

Antes de instalar el aparato por un personal capacitado, es necesario que se cumpla con los siguientes requisitos:

- Preparación de un circuito (cables e interruptores) exclusivo para el aparato. Se recomienda utilizar un disyuntor adecuado conforme las características eléctricas del producto. Desde el cuadro de distribución hasta la terminal de instalación, utilice cables apropiados. Todos los componentes utilizados en la instalación deben cumplir con los requisitos de las normas locales. Esta caja de interruptores debe estar ubicada en lugar accesible (después de la instalación) y cerca del aparato.
- Un técnico especializado y matriculado en instalaciones eléctricas domiciliarias debe realizar la adecuación de los conductores, los cuales deben cumplir con los requisitos de las normas locales.
- La instalación de la conexión a tierra es obligatoria.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte o apague el disyuntor antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.

Recoloque todos los componentes antes de encender el producto. No retire el cable de puesta a tierra.

Conecte el cable de puesta a tierra a una tierra efectiva.

No use adaptadores o T’s.

No use cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

Su Horno está preparado para funcionar con tensión de entrada entre 198 V y 242 V. Asegúrese de que la tensión de su hogar corresponda a la tensión del aparato.

IMPORTANTE

- Nunca altere ni use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada. Si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante, a fin de evitar riesgos. Ud. deberá abonar el servicio y las piezas, en caso de que no estén cubiertos por la garantía.
- Se recomienda utilizar un disyuntor adecuado conforme las características eléctricas del producto.

Para su seguridad, la instalación necesita la conexión de un cable a tierra, independientemente de la corriente de alimentación del aparato. Si es necesario, consulte a un electricista especializado de su confianza y matriculado.
La ficha del cable de alimentación de su aparato sigue los estándares de la norma local y esto no deberá modifi carse.
La instalación de este producto debe prever un medio de desconexión de la alimentación con una separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos y este medio de desconexión debe estar incorporado al cableado fi jo.
Encaje el Horno en el mueble y verifi que que el suministro de energía eléctrica sea normal.
No utilice enchufes múltiples ni cable eléctrico de extensión.
Coloque el Horno en el hueco del mueble, levantándolo por los costados (manijas), con cuidado de que el cable de alimentación no quede atascado.
Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos cercanos al Horno no entren en contacto con piezas calientes, ni queden cerca de la puerta del Horno.
El reemplazo del cable de alimentación sólo debe ser realizado por el Servicio Autorizado Whirlpool.

INSTALACIÓN DE SU HORNO

Empotre el Horno en el hueco del mueble construido indicado en las paginas antes de las intrucciones de seguridad, de manera tal de permitir las conexiones eléctricas.
Enchufe las conexiones del Horno a la red eléctrica.
⚠ Recuerde respetar las condiciones mencionadas en los ítems “Dimensiones del nicho de instalación” “Preparación del producto” e “Instalación eléctrica” de este manual.

ANTES DE USAR EL HORNO

Antes de usar el Horno, retire:

- todos los adhesivos del frente del Horno y de la puerta, excepto los de la placa de identifi cación ubicada en la pared interna a la derecha (visible cuando la puerta está abierta);
- las protecciones de cartón, el film plástico protector de la pantalla de control y de otras partes del Horno;
- cualquier rótulo adhesivo de los accesorios;
- los accesorios del Horno. Caliéntelos hasta 200°C durante aproximadamente una hora para eliminar los olores y vapores producidos por el material aislante y las grasas protectoras. Al hacerlo, mantenga abierta una ventana.

⚠ Evite que niños jueguen con el empaque del producto, pues existe riesgo de accidentes.

CUESTIONES AMBIENTALES

EMBALAJE

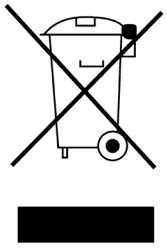
En sus nuevos proyectos , Whirlpool utilizó en sus embalajes material reciclable y de fácil separación, posibilitando que el consumidor efectúe el desecho de las bolsas plásticas, de las piezas de poliestireno expandido y del cartón de forma consciente, destinándolos preferiblemente a los recicladores.

PRODUCTO

Este producto fue construido con materiales que se pueden reciclar y/o reutilizar. Por lo tanto, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desarmarlos correctamente.

DESECHO

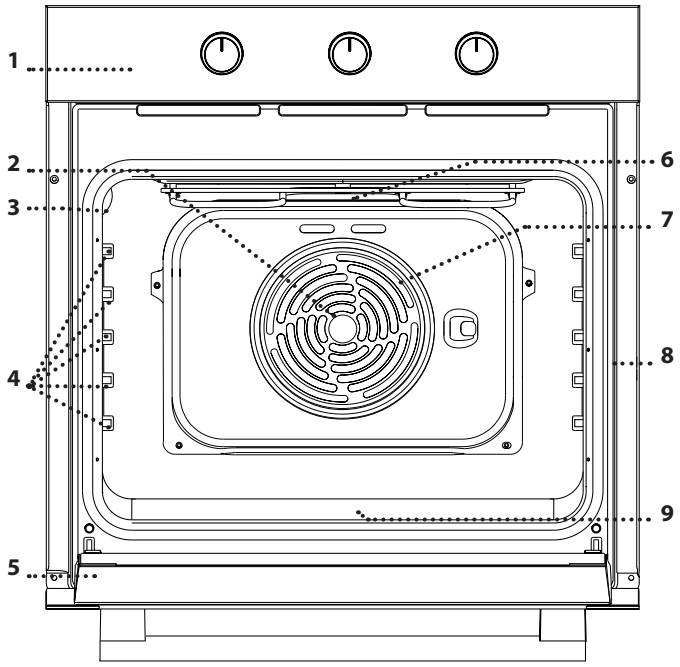
Al deshacerse de este producto, al final de su vida útil, requerimos que observe íntegramente la legislación local vigente en su región para que el desecho se efectúe en total conformidad con la reglamentación existente. No debe eliminar el producto junto con los residuos domésticos generales. Para mas información póngase en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.



FICHA TECNICA

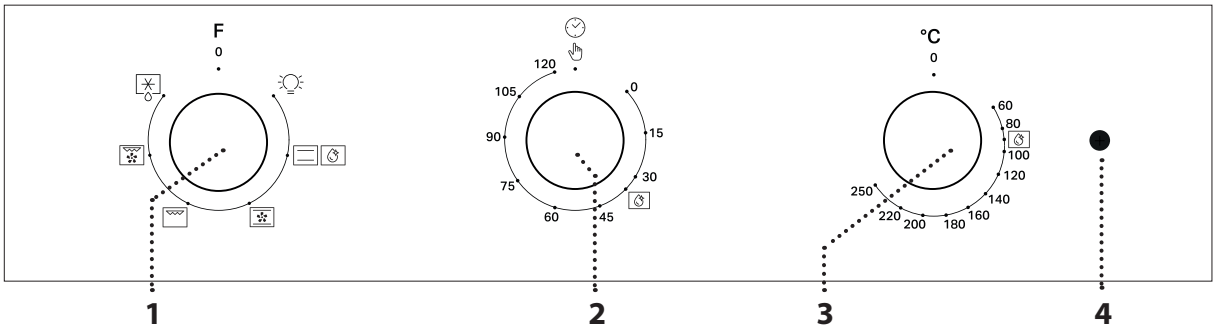
Marca Comercial:	WHIRLPOOL	
Modelo:	WOB71AS	
Numero de Cavidades:	1	
Volumen:	71 lt.	
	Modo Convencional	Modo Convección Forzada
Indice de Eficiencia Energética (IEE cavidad):	98%	
Clase de Eficiencia Energética: en una escala que abarca de A+ (mas eficiente) a D (menos eficiente)	A	
Consumo de Energía por Ciclo:	0.89 kWh	0,83 kWh
Tiempo de Cocción:	41,2 min	41,9 min

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Elemento calefactor circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición O para apagar el horno.

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. Se puede usar de forma manual o como temporizador para configurar un tiempo de cocción de entre 1 y 120 minutos.

3. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

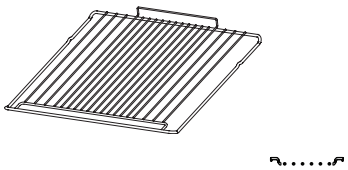
Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

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.

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.

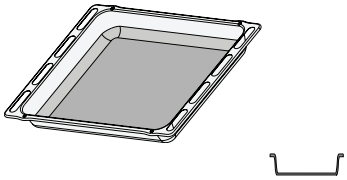
ACCESORIOS

REJILLA



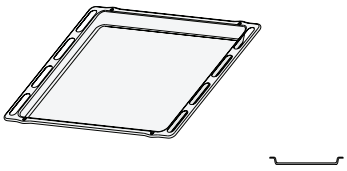
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

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 envuelto, etc.

USO DE LOS 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 deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.
Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas.

FUNCIONES

DESACTIVADO
Sirve para apagar el horno.

LUZ
Para encender la luz del compartimento.

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel.

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. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire los tres selectores (mando selector, selector del temporizador y selector del termostato) hasta el icono.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para hornear carne o tartas con relleno líquido en un solo estante.

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

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

DESCONGELANDO
Para descongelar alimentos más rápidamente.

PRIMER USO

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 vacío para eliminar cualquier olor.
Retire cualquier cartón protector o cinta transparente del horno, así como cualquier accesorio de su interior.

Caliente el horno a 250° C durante más o menos una hora, preferiblemente utilizando la función «Horneado por convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL
Gire el mando selector para elegir la función que desee. Se enciende la luz del horno.
Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura.

Al final de la cocción, para apagar el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* a 0 .

SMART CLEAN
Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100- 120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire los tres selectores (mando selector, selector del temporizador y selector del termostato) hasta el icono. La función se activa automáticamente y su duración es de 35'..

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.
Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando 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 precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

4. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El selector del temporizador se puede usar para configurar un tiempo de cocción de entre 1 y 120 minutos. Para fijar el tiempo de cocción, después de seleccionar la función de cocción adecuada, gire el selector en sentido horario y, luego, gírelo en sentido contrario hasta fijar la duración de cocción deseada. Al final del tiempo de cocción fijado, el horno se apaga y el selector se sitúa en la posición 0 . Para usar el horno en modo manual, es decir, sin fijar un tiempo de cocción, asegúrese de que el selector del temporizador esté girado hasta el símbolo .

IMPORTANTE: cuando el selector del temporizador está situado en la posición 0 , el horno no se enciende. Para encenderlo, posicione el selector en el símbolo o bien programe la duración de la cocción.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30-90	2
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 – 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Galletas, tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Lionesas		Sí	180-200	40-60	2
		Sí	170-190	35-50 ***	4 2
Merengues		Sí	90	150-200	2
		Sí	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Sí	220-250	10-25	1 / 2
		Sí	200-240	15 - 30 ***	4 2
Pan pequeño 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	2
Barra de pan 500 g		Sí	180	50 - 70	1 / 2
Pan		Sí	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Pizzas congeladas		Sí	250	10 - 20	2
		Sí	250	10 - 20 ***	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2
		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	2
		Sí	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Carne de cordero/ternera/ buey 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	2
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pavo 3 kg		Sí	180 - 200	150-200	2
Pescado al horno 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2
Pan tostado		5′	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5′	250	15 - 30 *	4 3
Salchichas/pinchos de carne/ costillas/hamburguesas		5′	250	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna de cordero		-	200	60 - 90 **	3
Papas al horno		-	200-220	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25-55	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 2

* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.
** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).
*** Cambiar de nivel a mitad de la cocción.
**** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

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

FUNCIONES	Convencional	Grill	Gratín	Horno de convección

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.
Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).
Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.
También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

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.

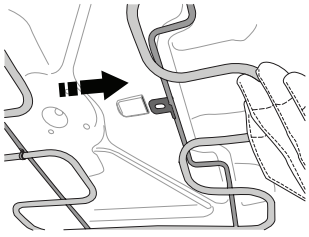
Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
• La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
• La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

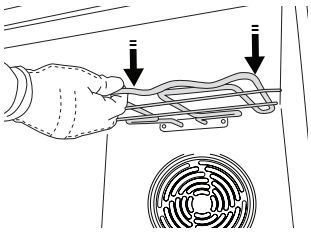
ACCESORIOS

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.

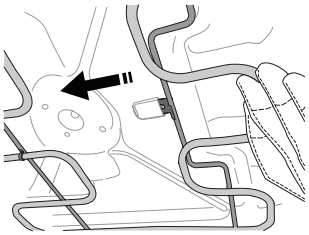
BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Retire la resistencia deslizándola hacia el exterior del horno.





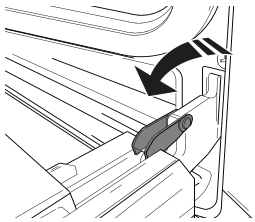
2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su lugar.



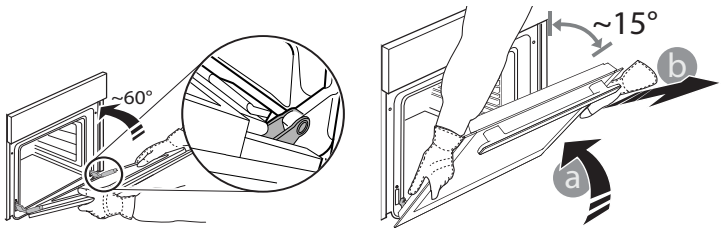
* Disponible en determinados modelos solamente

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta , ábrala por completo y abra los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada como indica la imagen a continuación.



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 lugar (b).



Apoye la puerta 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.
Cierre los pestillos hasta su posición original, asegúrese de haberlos cerrado 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.

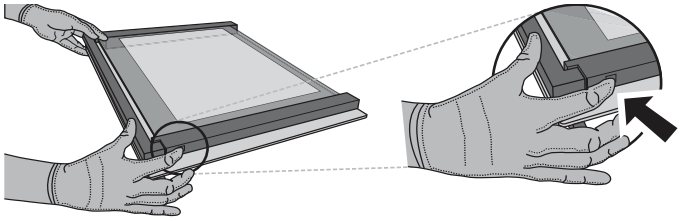
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

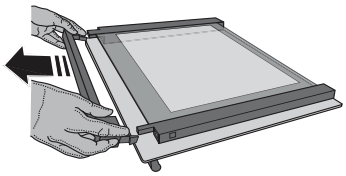
Desconecte el horno del suministro de energía, desenrosque la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T300 °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. Para adquirir la bombilla comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante, el costo de esta pieza no está incluido en la garantia.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

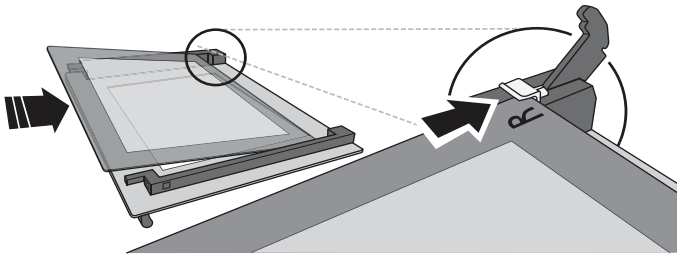
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.





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

3. Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. 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. Si el problema persiste comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and that of others is very important.

This manual and your product have many important safety messages.
Always read and follow safety messages.



This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to situations that may endanger your life, cause injury to you or others. All safety messages are accompanied by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING". These words mean:

⚠ DANGER There is a risk of loss of life or serious injury if the instructions are not followed exactly.

⚠ WARNING There is a risk of loss of life or serious injury if the instructions are not followed.

All safety messages state what the potential risk is, how to reduce the possibility of injury and what can happen if the instructions are not followed.

SECURITY ITEMS

Turn the power switch off before performing any maintenance on the product.
Replace all components before plugging in the product.
Do not remove the earth wire.
Plug the earth wire into an power socket.
Do not use an adaptation or powerstrip.
Do not use an extension power cord.
The product should only be moved and installed by two or more people.
The installation of this product requires the electrical network to be the correct size. Install the product according to the specifications described in the instruction manual.
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury or damage when using the oven, read the following recommendations carefully.
Do not use steam cleaners.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Install and position the oven in strict accordance with the instructions contained in this user manual.
Do not use the oven if it is damaged or not working properly.
If the power cord is damaged, contact the Warrantor's Customer Service Centre.
Make sure that the cables of other appliances located near the oven do not come into contact with hot parts and are not located near the oven door.
Your Electric oven must not be used by children or persons who are not able to operate it correctly.
Keep children and animals away from the oven when it is operating.
Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
Do not use the oven to heat the room.
Your Electric oven was designed exclusively for domestic use.
Do not wear loose or unfastened clothing or accessories near the appliance when using the oven; Do not use large towels or tea towels to handle utensils either, as they may catch fire.
Do not obstruct the front of your oven. It has a ventilation space and obstructing this space may cause damage to the product.
Do not heat sealed containers.
Use only kitchenware approved for use in the oven. Follow the utensil manufacturer's instructions, especially when using glass or plastic utensils.
⚠ WARNING: During use the appliance becomes hot. Care must be taken to avoid contact with hot components inside the oven.
During and after use, do not touch the internal surfaces of the oven or leave clothing or other flammable materials in contact with them until sufficient time has elapsed for these surfaces to cool.
⚠ WARNING: External and accessible parts may become hot when your oven is in use. Young children should be kept away.
Use oven gloves to remove trays and accessories when the oven is hot.
Never store flammable materials in or near the oven.
Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. All other maintenance services must be performed by a Whirlpool Authorized Service technician. These will be charged for after the warranty period has expired.
⚠ WARNING: Before replacing a lamp, make sure that it is cool, and that the oven is cool and unplugged from the mains or with the main switch turned off, to avoid the possibility of electric shock or burns.
Do not use the oven cavity as a storage place.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

INSTALLATION REQUIREMENTS

⚠ WARNING

Risk of injury due to excess weight

The product should only be moved and installed by two or more people.

Failure to follow this instruction may cause damage or injury to your spine.

TOOLS AND PARTS

Make sure you have all the parts and tools you need to hand before you start the installation. Read and follow the instructions provided.

Parts supplied: mounting screws (4). The electrical installation of the home must be carried out by a technician specialised in residential electrical installations and must comply with the demands of local standards.

It is recommended that all electrical connections are made by a qualified installer.

REQUIREMENTS FOR THE SITE OF INSTALLATION

IMPORTANT

Observe all applicable regulations.

- The dimensions of the recess/cabinet must respect the information given in this manual. Indicated on the pages before the safety instructions
- The appliance must have an earth wire installed. See the section "Electrical installation".
- The electrical connection terminal must be at least 15 cm away from the rear of the oven. The position of the electrical connection terminal (switch box) must not be inside the recess and must be in an accessible location.
- The supporting surface of the oven must be solid, level and on the same plane as the bottom of the recess/cabinet opening. The base of the cabinet on which the oven is to be placed must be able to support its weight (approximately 70 kg).

UNDER-COUNTER INSTALLATION (WITH THE HOB INSTALLED ON TOP):

The hob/countertop plus oven arrangement, as defined in this manual, is only valid for Whirlpool branded products.

⚠The cabinet where the oven is to be installed must be made of heat resistant material (min. 90°C).

⚠The recess in the cabinet for installing the oven must have the dimensions indicated in this manual.

Ensure that all dust, chips and sawdust, resulting from the preparation and assembly of the cabinet, are removed. To ensure suitable cooling ventilation, it is important to leave a free space behind the unit (indicated on the pages before the safety instructions). When installation is complete, the rear of the oven must not be accessible.

When installing the oven, make sure that the walls of the appliance do not come into direct contact with the cabinet walls.

PRODUCT PREPARATION

To prevent damage to the base, rest the oven on cardboard before installation. Do not use the handle or any part of the front structure to lift the product. Remove the packaging material. Remove the bags with the manual and the mounting elements from the interior of the appliance.

Remove the trays and other loose parts from inside the oven.

It is essential that a technician specialised in domestic electrical installations assesses the installation conditions of the earthing cable and the correct strength of the electrical network where the appliance will be installed.

Check that the electrical connection and cables are suitable and comply with local regulations.

IMPORTANT

The installation terminal must provide an input voltage between 198 V and 242 V.

Before installation by trained personnel, the following requirements must be met:

- Preparation of a dedicated circuit (cables and switches) for the appliance. It is recommended to use a circuit breaker suitable for the electrical characteristics of the product. Use appropriate cables to connect the distribution board to the installation terminal. All components used in the installation must comply with the requirements of local standards. The switch box must be located in an accessible place (after installation) and close to the appliance.
- The conductors must be adapted by a technician specialised and qualified for domestic electrical installations and must comply with the requirements of the local standards.
- The earthing of this appliance is compulsory.

ELECTRICAL INSTALLATION

⚠ WARNING



Electric Shock Hazard

Unplug or turn the power switch off before performing any maintenance on the product.

Replace all components before turning the product on. Do not remove the earthing cable.

Connect the earth cable to an effective earth.

Do not use adapters or Ts.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions may result in danger to life, fire or electric shock.

Your oven is designed to operate with an input voltage between 198 V and 242 V. Make sure that the voltage in your home corresponds to the voltage of the appliance.

IMPORTANT

- Never alter or use the power cord in any way other than recommended. If the power cord is damaged, contact the Warrantor's Customer Service Centre, to avoid risks. You must pay for service and parts if they are not covered by the warranty.
- It is recommended to use a circuit breaker suitable for the electrical characteristics of the product.

For your safety, installation requires the connection of an earth wire, irrespective of the power supply of the appliance. If necessary, consult a trusted qualified and registered electrician.
The power cord file of your appliance follows the standards of the local norm and this should not be changed.
The installation of this product must provide a means of disconnecting the supply with a contact separation of at least 3 mm on all poles and this means of disconnection must be incorporated into the permanent wiring..
Fit the oven into the cabinet and check that the power supply is normal.
Do not use multiple sockets or extension cords.
Place the oven in the recess of the cabinet, lifting it by the sides (handles), taking care that the power cable does not get stuck.
Make sure that the electrical cables of other appliances near the oven do not touch hot parts or become trapped in the door.
The power cord should only be replaced by an Authorised Whirlpool Service Centre.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Fit the oven into the recess in the cabinet indicated on the pages before the safety instructions, so as to allow for electrical connections.
Plug the oven connections into the mains.
⚠Remember to respect the conditions mentioned in the items "Dimensions of the installation niche" "Product preparation" and "Electrical installation" of this manual.

BEFORE USING THE OVEN

Before using the over, remove:

- all stickers on the front of the oven and on the door, except those on the identification plate located on the inside right-hand wall (visible when the door is open);
- the cardboard guards, the protective plastic film of the control screen and other parts of the oven;
- any adhesive labels on the accessories;
- the oven accessories. Heat them up to 200°C for about one hour to remove odours and vapours produced by the insulating material and protective oils. When doing so, keep a window open.

⚠Prevent children from playing with the product packaging, as there is a risk of accidents.

ENVIRONMENTAL ISSUES

PACKAGING

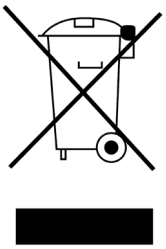
Whirlpool uses recyclable and easily separable material in its packaging for new products, enabling the consumer to dispose of plastic bags, expanded polystyrene parts and cardboard in a responsible way, preferably by sending them to recyclers.

PRODUCT

This product was made with materials that can be recycled and/or reused. Therefore, when disposing of this product, look for companies that specialise in proper disassembly.

DISPOSAL

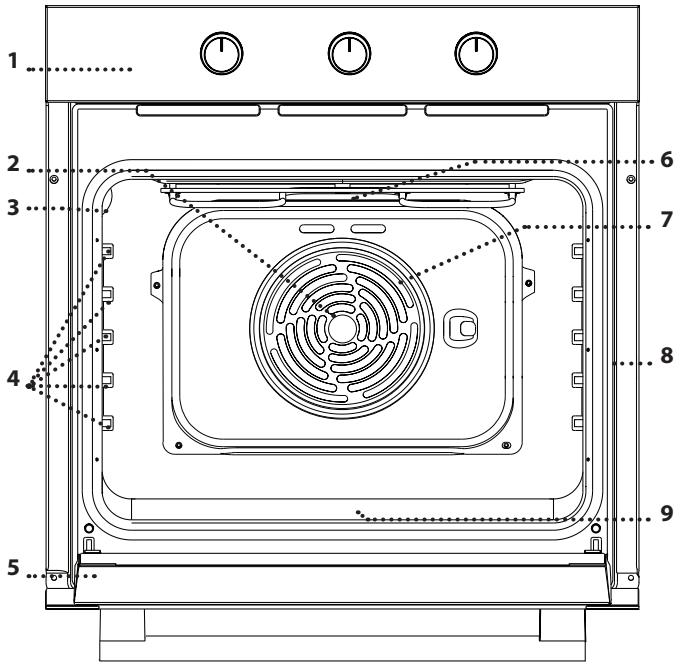
When disposing of this product at the end of its useful life, we require that you fully observe the local legislation in force in your region so that disposal is carried out in full compliance with existing regulations. The product should not be disposed of with general household waste. For further information please contact your local authority or the shop where you purchased the product.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

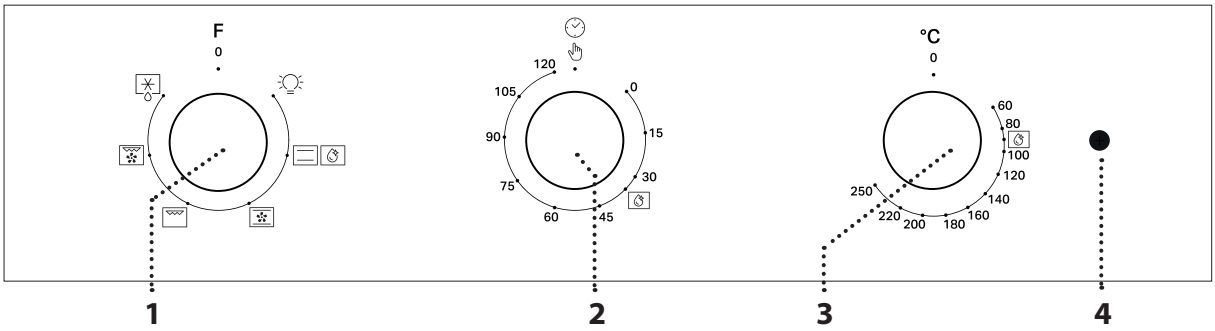
Trademark:	WHIRLPOOL	
Model:	WOB71AS	
Number of cavities:	1	
Volume:	71 lt.	
	Conventional Mode	Forced Convection Mode
Energy Efficiency Index (IEE cavity):	98%	
Energy Efficiency Class: ..... on a scale ranging from A+ (most efficient) to D (least efficient)	A	
Energy Consumption per Cycle:	0.89 kWh	0,83 kWh
Cooking Time:	41.2 min	41.9 min

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. Top heating element/grill
7. Circular heating element
   (non-visible)
8. Identification plate
   (do not remove)
9. Lower heating element
   (not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer.
It can be used manually or as a timer to set a cooking time of between 1 and 120 minutes.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

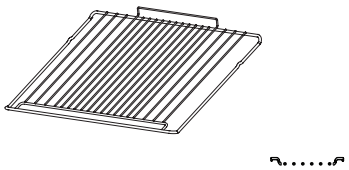
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

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

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

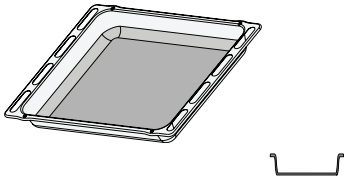
ACCESSORIES

WIRE SHELF



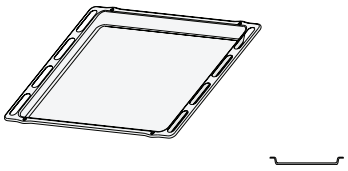
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

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 papillote, etc.

USING THE 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 shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.
The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove them.

FUNCTIONS

OFF
For switching off the oven.

LAMP
For switching on the light in the compartment.

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is advisable to place food on 2nd level.

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. To activate the “Smart Clean” cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to icon.

CONVECTION BAKE
For cooking meat or baking cakes with juicy fillings on a single shelf.

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

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

DEFROSTING
For defrosting food more quickly.

FIRST TIME USE

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.
Before starting to cook, we therefore recommend heating the empty oven 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, preferably using the "Convection bake" function. The oven must be empty during this time.
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL
Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.

At the end of cooking, to switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 .

SMART CLEAN
To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to icon. The function will activate automatically and its duration is 35'.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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. SETTING THE TIMER

The timer knob can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at 0 . To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the timer knob is turned to the symbol.

IMPORTANT: when the timer knob is positioned at 0 the oven will not switch on. To switch the oven on, set the knob to symbol or set a cooking time.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30-90	2
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 – 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Choux buns		Yes	180-200	40-60	2
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Meringues		Yes	90	150 - 200	2
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza / Focaccia		Yes	220 - 250	10-25	1 / 2
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Small bread 80g		Yes	180 - 200	30 - 45	2
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Frozen pizzas		Yes	250	10 - 20	2
		Yes	250	10 - 20 ***	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2
		Yes	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2
		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / meat 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Turkey 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish 0.5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50 - 70	2
Toasted bread		5′	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		5′	250	15 - 30 *	4 3
Sausages/meat kebabs/ Spare ribs / Hamburgers		5′	250	15-30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of Lamb		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35-55 **	3
Vegetables Gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ****	4 1
Meat and potatoes		Yes	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4 2

* Turn food halfway through cooking.
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
*** Switch levels halfway through cooking.
**** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish 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

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection oven

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food in the oven which requires a longer cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean 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.

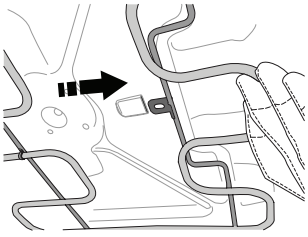
Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

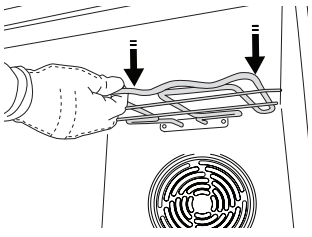
ACCESSORIES

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.

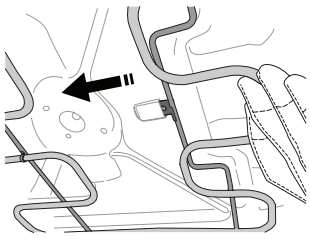
LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Remove the heating element by sliding it towards the outside of the oven.





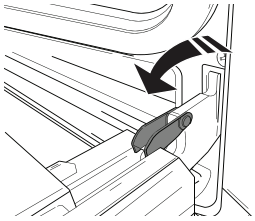
2. To return the element to its position, lift it up and gently pull it towards you to
make sure that the tab holder is in place.



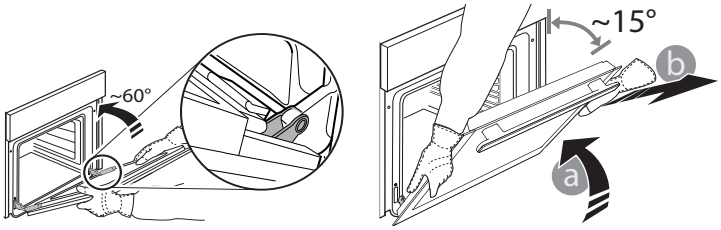
* Available only on certain models

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



2. Close the door as much as you can.
Hold the door securely with both hands; do not hold it by the handle.
Simply remove the door by closing it while pulling it upwards (a) until it comes out of its socket (b).



Rest the door 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.
Close the latches to their original position, making sure they are fully closed.

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.

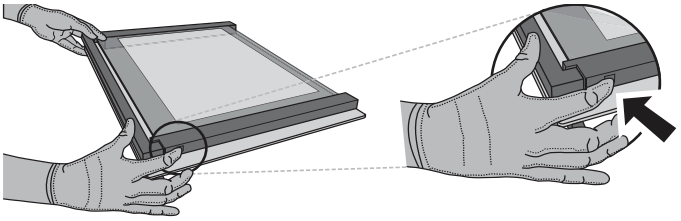
REPLACING THE LAMP

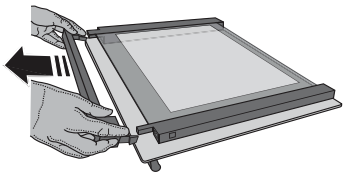
Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. To purchase the bulb, please contact the Warrantor's Customer Service Centre, the cost of this part is not included in the warranty.

CLEANING OF DOOR GLASSES

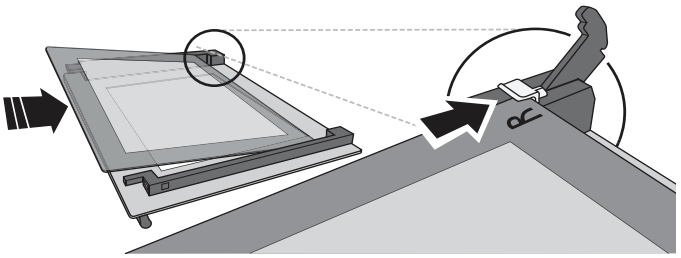
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.





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

3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the “R” is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by “R” into the support seats, then lower it into position.



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. If the problem persists, contact the Guarantor's Customer Service Centre.