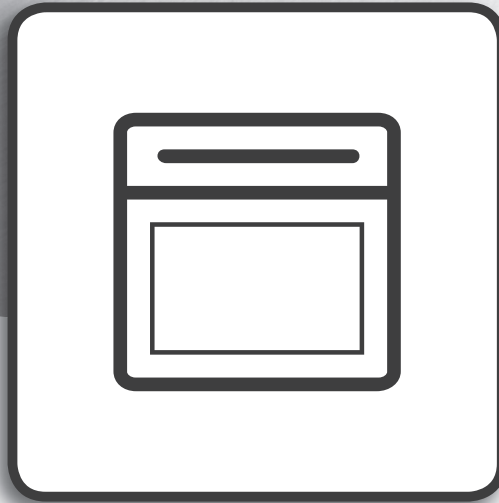
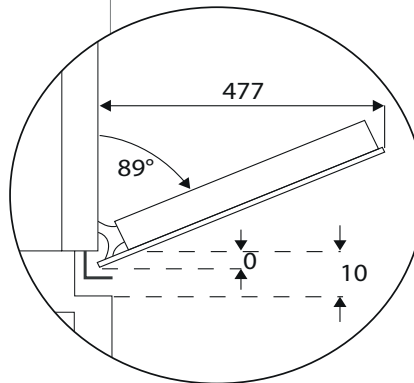
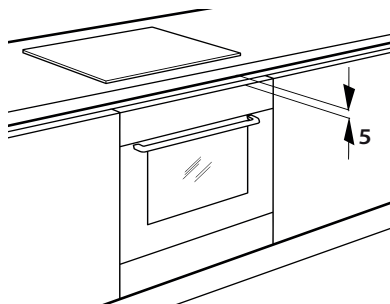
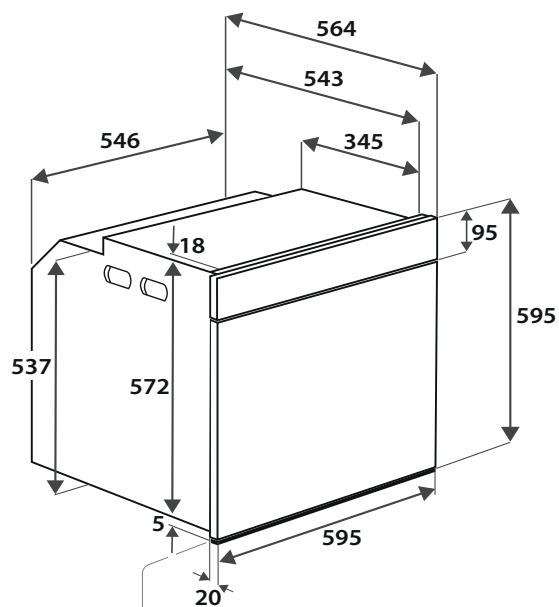
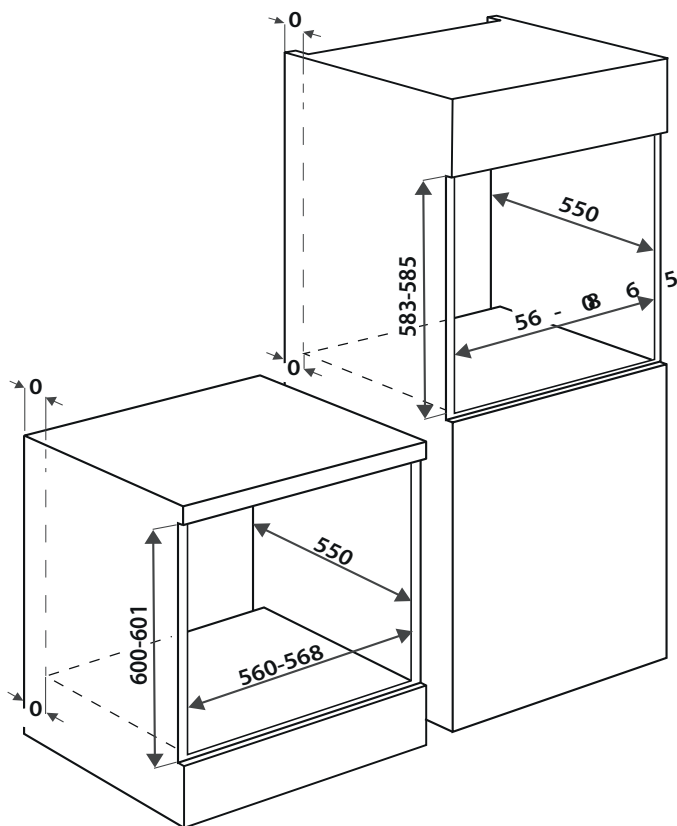
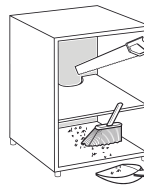
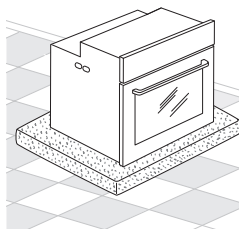
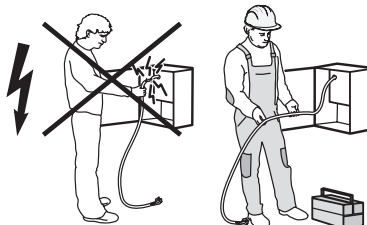
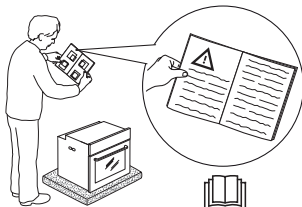
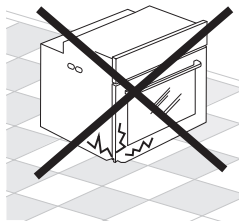
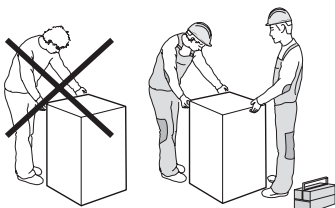
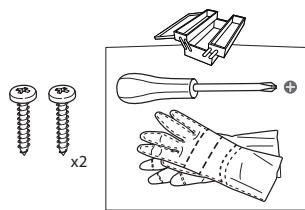
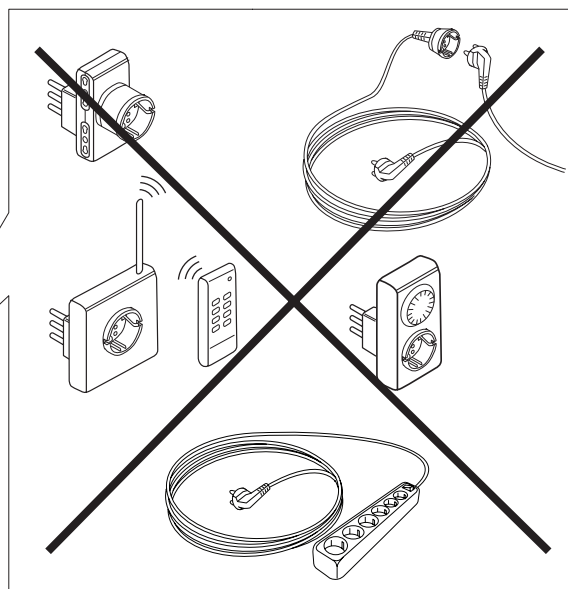
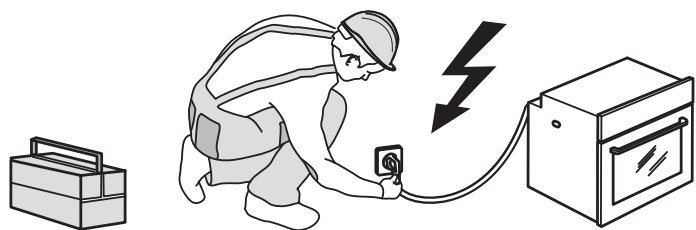
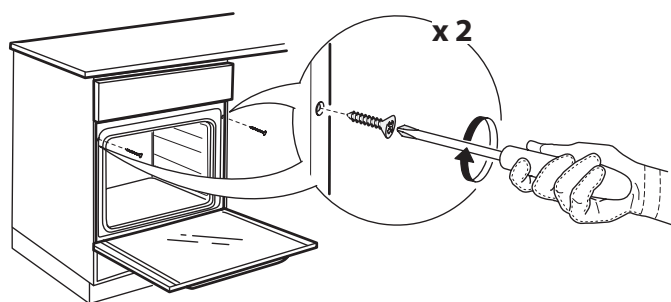
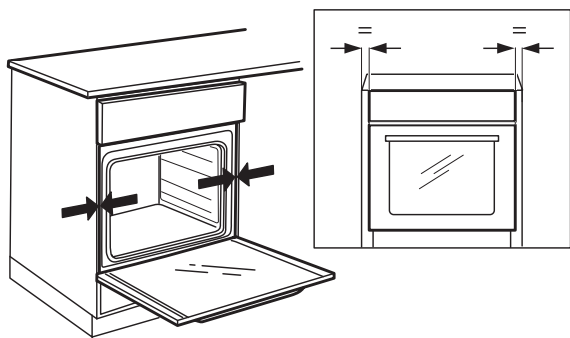
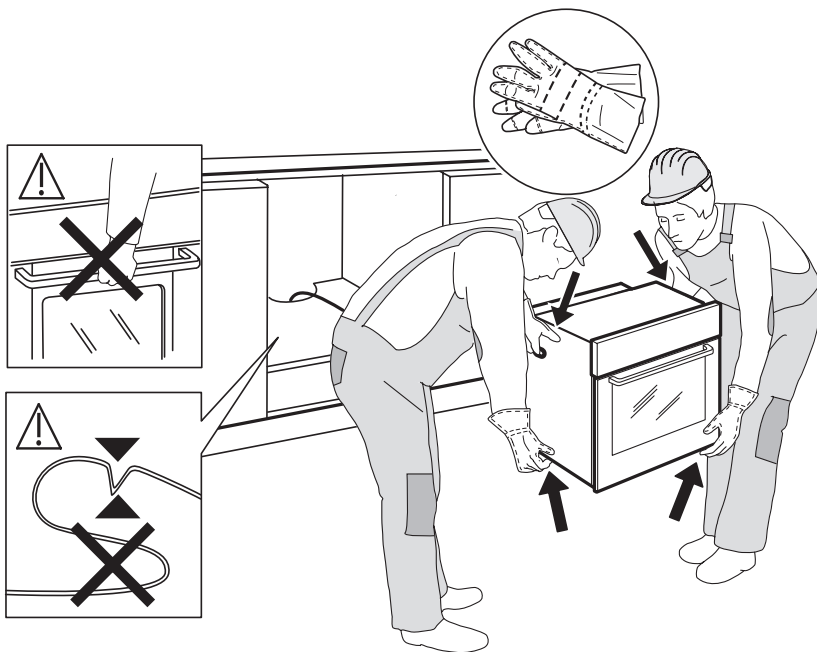


Whirlpool



Guía de **salud y seguridad, uso y cuidado e instalación**
Health & Safety, Use and Care and Installation guide





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 significan:

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 cuál es el riesgo potencial, como reducir la posibilidad de herirse y lo que puede suceder si las instrucciones no fueran seguidas.

ÍTEMES 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 especificaciones 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 y matriculado.

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 modificarse. 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 fijo. Encaje el Horno en el mueble y verifique 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 páginas antes de las instrucciones 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 identificación 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. Calientelos 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

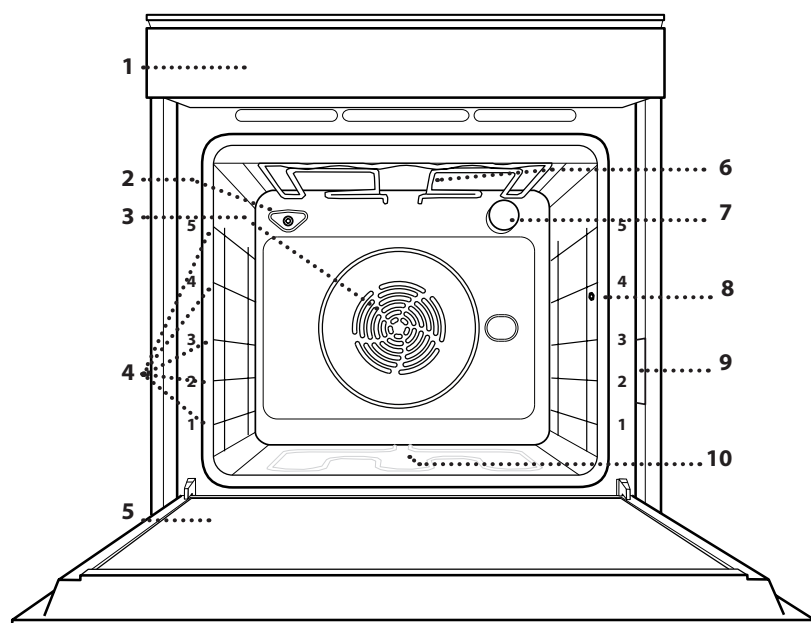
Al deshacerse de este producto, al final de su vida útil, requerimos que observe íntegramente la legislación local vigente en su región para que el desecho se efectúe en total conformidad con la reglamentación existente. No debe eliminar el producto junto con los residuos domésticos generales. Para más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



FICHA TECNICA

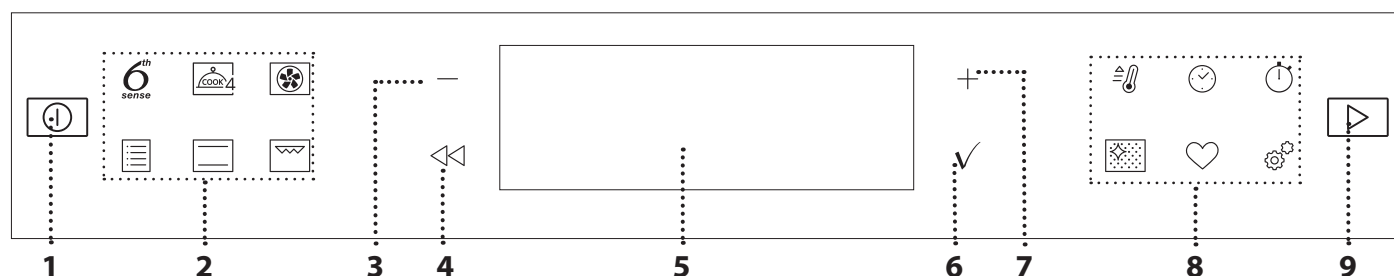
Marca Comercial:	WHIRLPOOL	
Modelo:	WOC73AS	
Numero de Cavidades:	1	
Volumen:	73 lt.	
	Modo Convencional	Modo Convección Forzada
Indice de Eficiencia Energética (IEE cavidad):	91%	
Clase de Eficiencia Energética: en una escala que abarca de A+ (mas eficiente) a D (menos eficiente)	A	
Consumo de Energía por Ciclo:	0.78 kWh	0.81 kWh
Tiempo de Cocción:	41,1 min	45,7 min

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Sensor de humedad 6th Sense
3. Ventilador y resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción de la sonda para carne
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

Para iniciar inmediatamente una función.

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

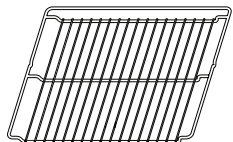
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

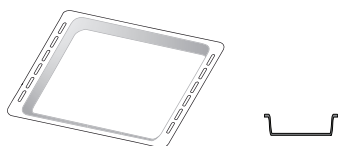
ACCESORIOS

REJILLA



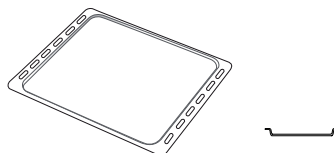
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



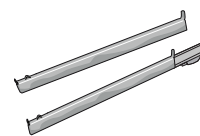
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



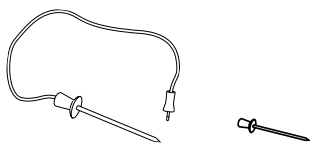
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado envuelto, etc.

GUÍAS DESLIZANTES



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE CARNE



Para medir la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasaera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

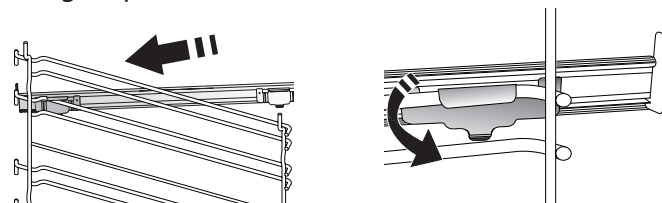
- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

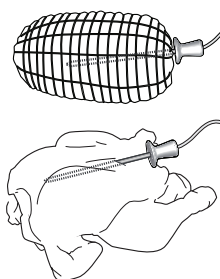
Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

USO DE LA Sonda PARA CARNE



horno.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas. Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del

FUNCIONES

6th
sense

6th SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.



AIRE FORZADO

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



TRADICIONALES

• HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

• TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• HORNEAR CONG

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

• FUNCIONES ESPECIALES

» MAXI COOKING

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» FERMENTAR MASA

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

» DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos

en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» ECO AIRE FORZADO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne 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. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «Eco» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».

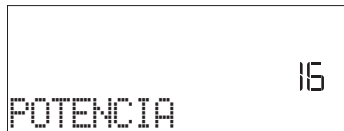


Pulse **+** o **-** para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.
Pulse **✓** para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Pulse **+** o **-** para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse **✓** para confirmar.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse **+** o **-** para establecer la hora actual y pulse **✓**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y pulse **✓** para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

4. CALENTAR EL HORNO

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

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse **+** o **-** para seleccionar el elemento deseado y después pulse **✓** para confirmar.



2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / NIVEL POT. GRILL



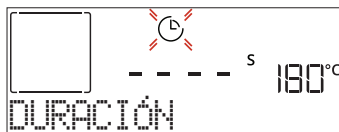
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse **+** o **-** para cambiarlo, después pulse **✓** para confirmar y siga

con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con **+** o **-**.

DURACIÓN



Cuando el icono parpadee en la pantalla, pulse **+** o **-** para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse **✓** para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse **✓** o para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse **+** o **-** para cambiarlo y pulse **✓** para confirmar.

TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando la hora de finalización. La pantalla muestra la hora de finalización mientras el icono parpadea.



Pulse **+** o **-** para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse **✓** para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar **+** o **-** para cambiar la hora de finalización programada o pulsar **◀** para cambiar otros ajustes. Si pulsa **⌚** para ver la información, puede cambiar entre la hora de finalización y la duración.

6th SENSE

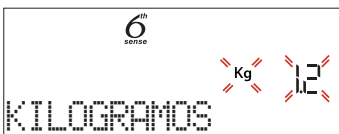
Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles. Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunas funciones 6th Sense permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

No abra la puerta cuando cocine con el sensor: Si la abre, el sensor se desactivará. Puede continuar con la cocción utilizando el modo tradicional (manual).

Cierre la puerta y pulse [inicio] para seguir con la cocción.

En las recetas que no utilicen el sensor, cuando sea necesario, únicamente deberá indicar las características del alimento para obtener un resultado óptimo.

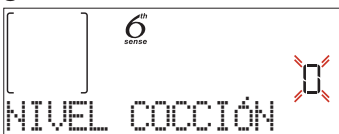
PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse **+** o **-** para establecer el valor deseado, después pulse **✓** para confirmar.

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse **+** o **-** para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse **✓** o **▶** para confirmar e iniciar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas

funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse **▶** para activar la función.

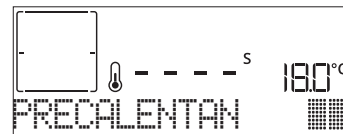
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa **▶** el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando **⏏**.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse **◀** para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTANDO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando **✓** o **▶**.

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. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando **+** o **-**.

5. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse **▶** para seguir cocinando.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.



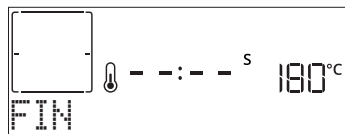
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida,

cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

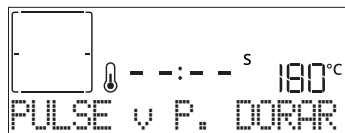
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse  para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

GRATINAR

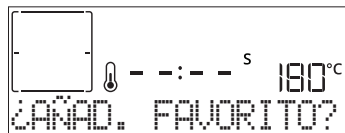
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando  para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse  o  para seleccionar el número, después pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse  : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse  o  para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse  para activarla.

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO

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. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Pulse  para mostrar «Limp. Piro» en la pantalla.



Pulse  o  para seleccionar el ciclo deseado y después pulse  para confirmar. Una vez seleccionado un ciclo, si lo desea pulse  o  para ajustar el tiempo final (inicio diferido) y después pulse  para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se indique, después cierre la puerta y pulse  cuando termine: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse  o  : El icono  parpadeará en la pantalla.

Pulse  o  para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.



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

Nota: El cuentaminutos no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse  o  para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ) , que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse  para detener la función que esté activa.

. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



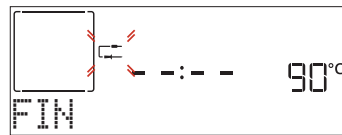
Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

. USO DE LA SONDA DE CARNE

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Una vez introducida la sonda, se activará una señal acústica y en la pantalla se mostrará «Sonda conectada».



Seleccione la función que desea entre las funciones compatibles (Convencional, Aire forzado, Horno convecc., Turbo grill, Eco aire forzado, Maxi Cooking y 6th Sense): La pantalla indica que debe seleccionar la temperatura deseada de la sonda: Pulse + o - para configurarla y pulse  para ajustar los siguientes parámetros de cocción. Como la cocción está programada para terminar una vez alcanzada la temperatura deseada, no es posible configurar el tiempo de cocción o establecer una hora específica para que acabe la cocción. La luz permanecerá encendida hasta que se extraiga la sonda. Si la sonda se extrae durante la cocción, esta continuará según el modo tradicional (sin tiempo programado). Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda ha alcanzado la temperatura necesaria.



Nota: Para cambiar los ajustes posteriormente, pulse + o - para acceder a la temperatura de la sonda o pulse  para acceder a otros ajustes. Una señal acústica y un mensaje le indicarán si el uso de la sonda no es compatible con la acción realizada. Si esto sucede, extraiga la sonda.

6th
sense

TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	-		0,5-3 kg	-	2 
CARNE	Buey asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg	-	3 
		Hamburguesas (grado de cocción 0)	1,5-3 cm	3/5	5 
		Asado-Cocción lenta (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg	-	3 
		Asado	0,6-2,5 kg	-	3 
	Cerdo asado	Pierna de cerdo	0,5-2,0 kg	-	3 
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3	5 
		Ternera asada	0,6-2,5 kg	-	3 
	Cordero asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2,5 kg	-	2 
		Pierna (grado de cocción 0)	0,5-2,0 kg	-	2 
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg	-	2 
		Entero relleno	0,6-3 kg	-	2 
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3	5 
	Pavo entero asado	Entero	0,6-3 kg	-	2 
		Entero relleno	0,6-3 kg	-	2 
	Pinchos morunos		1 parrilla	1/2	5 

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PESCADO	Filetes		0,5-3 cm	-	3  2 
	Filetes congelados		0,5-3 cm	-	3  2 
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas *	0,5-1,5 kg	-	3 
		Patatas cong. *	0,5-1,5 kg	-	4 
		Verduras rellenas	0,1-0,5 kg cada una	-	3 
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3 
	Verduras gratinadas	Patatas	1 bandeja	-	3 
		Tomates	1 bandeja	-	3 
		Pimientos	1 bandeja	-	3 
		Brócoli	1 bandeja	-	3 
		Coliflor	1 bandeja	-	3 
		Otros	1 bandeja	-	3 
TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasteles en molde	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	3 
	Panecillos y cupcakes	-	40-80 g cada una *	-	3 
	Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	0,3-0,6 kg *	-	3 
		Pasta choux	1 bandeja	-	3 
		Tarta	0,4-1,6 kg *	-	3 
		Strudel	0,4-1,6 kg	-	5 
		Tarta rellena de frutas	0,5-2 kg	-	3 
QUICHES	Quiche Lorraine		0,8-1,2 kg *	-	2 
	Quiche		0,8-1,2 kg *	-	2 
PAN	Bollos		60-150 g cada uno *	-	3 
	Tamaño mediano		200-500 g cada uno *	-	3 
	Barra de pan de molde		400-600 g cada uno *	-	2 
	Pan grande		0,5-2,0 kg *	-	2 
	Baguettes		200-300 g cada una *	-	3 
	Pan especial		1 bandeja *	-	2 
PIZZA Y FOCACCIA	Fino		bandeja redonda *	-	2 
	Grueso		bandeja redonda *	-	2 
	Congelados		1-4 capas *	-	2 
					4  2 
					5  3  1 
					5  3  2  1 
	Focaccia	Fino	1 bandeja *	-	2 
		Grueso	1 bandeja *	-	2 

* Cantidad recomendada.

ACCESORIOS


Rejilla


Bandeja de horno o molde sobre rejilla


Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


Grasera / Bandeja pastelera


Grasera con 500 ml de agua


Sonda de carne

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30-50	 2
		Sí	160	30-50	 2
		Sí	160	30-50	 4  1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160-200	30-85	 3
		Sí	160-200	35-90	 4  1
Galletas		Sí	150	20-40	 3
		Sí	140	30-50	 4
		Sí	140	30-50	 4  1
		Sí	135	40-60	 5  3  1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20-40	 3
		Sí	150	30-50	 4
		Sí	150	30-50	 4  1
		Sí	150	40-60	 5  3  1
Lionesas		Sí	180-200	30-40	 3
		Sí	180-190	35-45	 4  1
		Sí	180-190	35-45 *	 5  3  1
Merengues		Sí	90	110-150	 3
		Sí	90	130-150	 4  1
		Sí	90	140-160 *	 5  3  1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190-250	15-50	 2
		Sí	190-230	20-50	 4  1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220-240	25-50 *	 5  3  1
Pizza congelada		Sí	250	10-15	 3
		Sí	250	10-20	 4  1
		Sí	220-240	15-30	 5  3  1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	45-55	 3
		Sí	180-190	45-60	 4  1
		Sí	180-190	45-70 *	 5  3  1
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190-200	20-30	 3
		Sí	180-190	20-40	 4  1
		Sí	180-190	20-40 *	 5  3  1

FUNCIONES



Convencional



Aire Forzado

Horno de
convección

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

ECO aire
forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190-200	45-65	
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo (1 kg)		Sí	190-200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110-150	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / Oca (3 kg)		Sí	190-200	80-130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		-	180-200	40-60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	
Tostada		-	3 (Alta)	3-6	
Filetes pescado / carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero, cerdo		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas al horno		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	
Galletas	 Galletas	Sí	135	50-70	
Tartas	 Tartas	Sí	170	50-70	
Pizza redonda	 Pizza	Sí	210	40-60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menú	Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 *	
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 *	

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

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

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

ACCESORIOS

Rejilla

Bandeja de horno o
molde
sobre rejilla

Grasera /
bandeja pastelera o
bandeja de horno
sobre rejilla

Grasera / Bandeja
pastelera

Grasera con
500 ml de agua

Sonda para carne

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.
No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.
Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o 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.

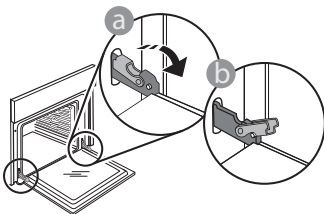
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

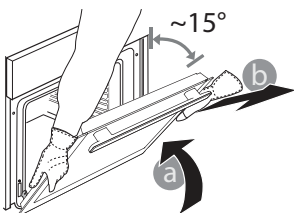
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

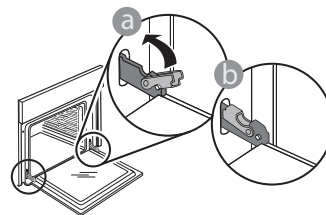


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

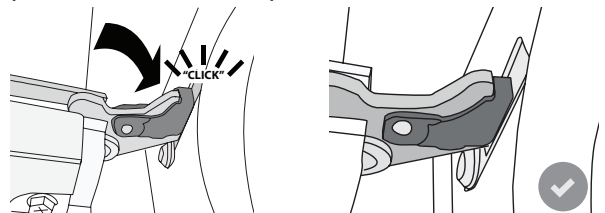


Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

3. Baje la puerta y ábrala por completo. Cierre los pestillos hasta su posición original, asegúrese de haberlos cerrado por completo.



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



4. 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

- 5. Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 6. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
- 7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/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. Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante para adquirir este repuesto.

- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	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.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante.
Una función de cocción 6th Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta. La función no se inicia.	El modo «DEMO» está activado.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS IMPORTANT TO READ AND FOLLOW
THESE INSTRUCTIONS

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 the 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 and registered 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 socket multi-adapters.

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

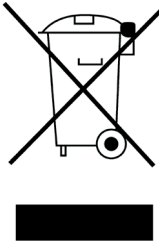
Whirlpool uses recyclable and easily separable material in its packaging for new products, enabling the consumer to dispose of plastic bags, expanded polystyrene parts and cardboard in a responsible way, preferably by sending them to recyclers.

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

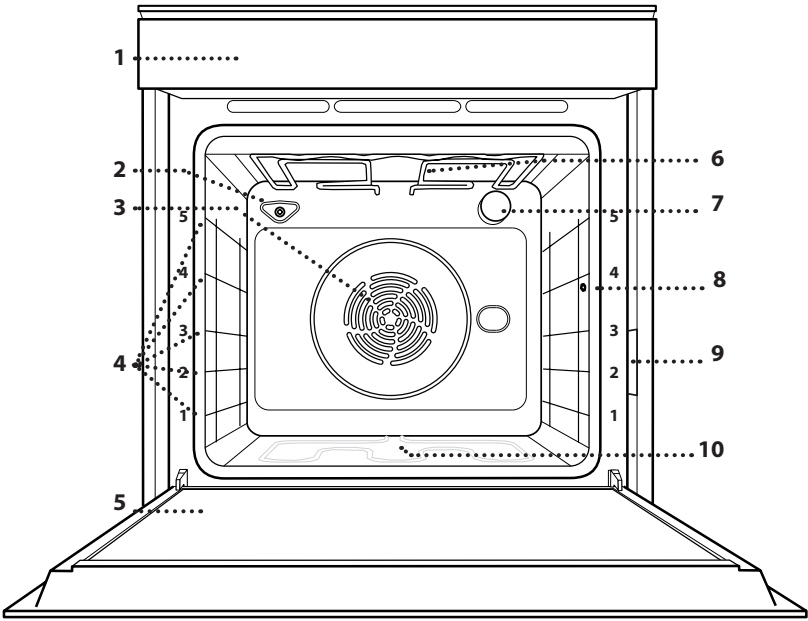
When disposing of this product at the end of its useful life, we require that you fully observe the local legislation in force in your region so that disposal is carried out in full compliance with existing regulations. The product should not be disposed of with general household waste. For further information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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

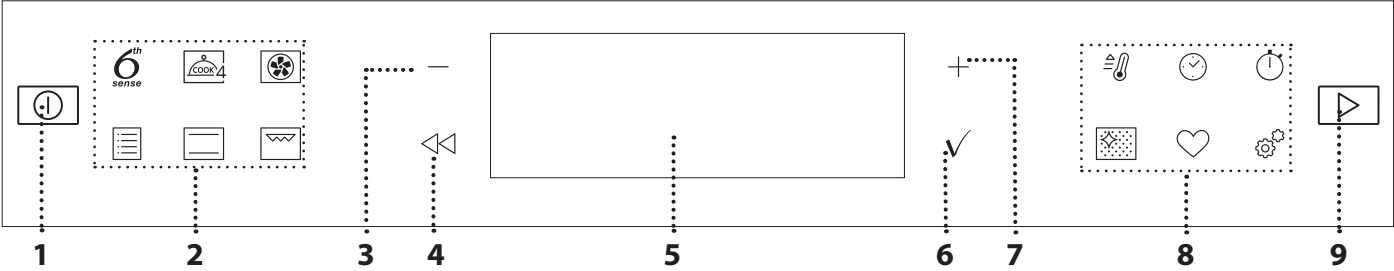
Trademark:	WHIRLPOOL	
Model:	WOC73AS	
Number of cavities:	1	
Volume:	73 lt.	
	Conventional Mode	Forced Convection Mode
Energy Efficiency Index (IEE cavity):	91%	
Energy Efficiency Class: on a scale ranging from A+ (most efficient) to D (least efficient)	A	
Energy Consumption per Cycle:	0.78 kWh	0.81 kWh
Cooking Time:	41.1 min	45.7 min

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. 6th Sense Humidity sensor
- 3. Fan and circular heating element (not visible)
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
- 5. Door
- 6. Upper heating element/grill
- 7. Lamp
- 8. Meat thermometer insert point
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

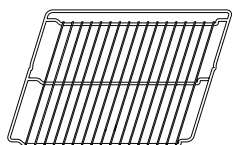
For quick access to the functions, duration, settings and favourites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



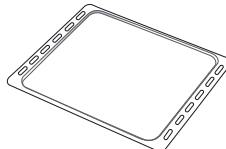
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



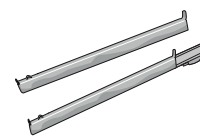
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



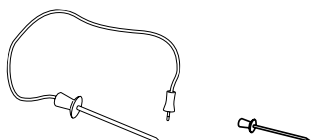
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS



To facilitate inserting or removing accessories.

MEAT THERMOMETER



To measure the core temperature of food during cooking.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

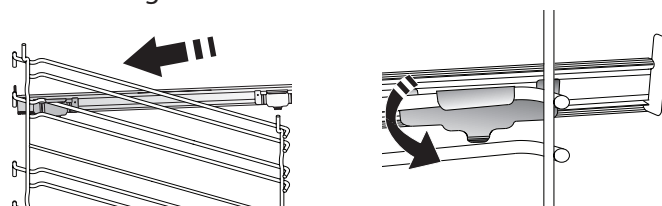
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

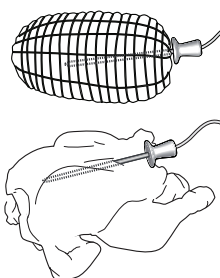
Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

USING THE MEAT THERMOMETER



Insert the thermometer deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the thermometer lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas. Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

FUNCTIONS

6th
sense

6th SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (lasagna, meat, fish, vegetables, cakes & pastries, savoury pies, bread, pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



COOK 4

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.



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 aromas being transferred from one food to another.



TRADITIONAL

• CONVECTION OVEN

For cooking meat, baking pies with fillings on one shelf only.

• TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

• FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIAL FUNCTIONS

» MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

» DEFROSTING

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat 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. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO CLEAN

To remove food splatter by using a cycle at very high temperature. (approx. 500°C). Two self-cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro Clean) and a reduced cycle (Eco Pyro Clean). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.



FAVOURITES

For retrieving the list of 10 favourite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

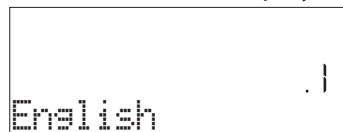
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

If you select "RES. FACTORY SETTING", the product will switch off and return to its original settings. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



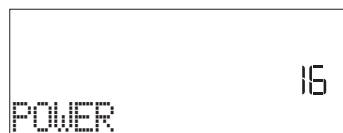
Press **+** or **-** to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press **✓** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press **+** or **-** to select 16 "High" or 13 "Low" and press **✓** to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press **+** or **-** to set the current hour and press **✓**: The two digits for the minutes will flash on the display.

Press **+** or **-** to set the minutes and press **✓** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

4. HEAT THE OVEN

A new oven may give off odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before cooking food, 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 approximately 200 °C for about one hour, preferably using the air circulation function (e.g. "Forced air" or "Convection Oven").

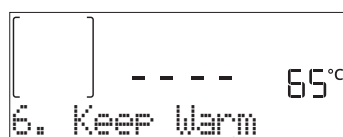
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

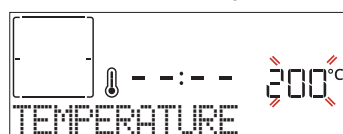
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press **+** or **-** to select the desired one, then press **✓** to confirm.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL HEAT LEVEL

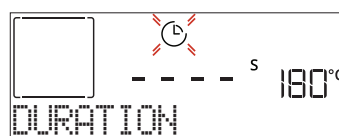


When the value flashes on the display, press **+** or **-** to change it, then press **✓** to confirm and continue with

the settings that follow (if possible). In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using **+** or **-**.

DURATION



When the icon flashes on the display, press **+** or **-** to set the cooking time you require and then press **✓** to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press **✓** or to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press **+** or **-** to amend it and then press **✓** to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the icon flashes.



Press **+** or **-** to set the time you want cooking to end, then press **✓** to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **⏮** to change other settings. By pressing **⌚**, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the 6th Sense functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

Do not open the door when cooking with the sensor: If opened, the sensor will be deactivated. Cooking can be continued by using the traditional (manual) mode. Close the door and then press [start] to continue cooking. In recipes which don't use the sensor, when required, you will simply indicate the type of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LEVELS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press **+** or **-** to set the required value then press **✓** to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press **+** or **-** to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press **✓** or **▶** to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

3. START THE FUNCTION

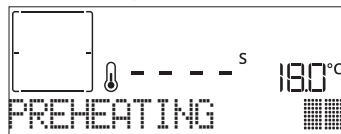
At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function. During the delay phase, by pressing **▶** the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing **⏮**.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press **⏮** to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing **✓** or **▶**.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using **+** or **-**.

5. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press **▶** to continue cooking. In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

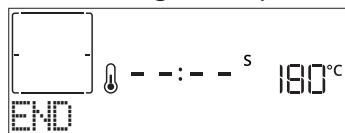


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press **▶** or **✓** to continue cooking.

Please note: Press **▶** to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

. FAVOURITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favourites.



If you would like to save a function as a favourite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, press the or to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favourite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

. AUTOMATIC CLEANING - PYRO CLEAN

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 self-cleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend activating the Pyrolytic Cleaning. Function only if the oven is very dirty or produces unpleasant odours when cooking.

Press to display "Pyro Clean» on the display.



Press or to select the desired cycle, then press to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press or to set end time (start delay), then press to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press or : The icon will flash on the display.

Press or to set the length of time you require and then press to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press or to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press to switch on the oven and then select the function you require.

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

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

. BLOCK KEYS

To lock the keypad, press and hold  for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

. USE OF THE MEAT THERMOMETER

Using the meat thermometer enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

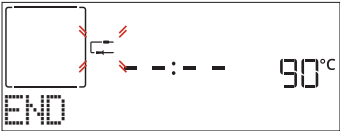
Once you have inserted the thermometer, an audible signal is activated and “thermometer Plugged” appears on the display.



Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the thermometer: Press  or  to set it and press  to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the thermometer is removed. If the thermometer is removed during cooking, it will continue by the traditional mode (untimed).

An audible signal will sound and the display will indicate when the thermometer has reached the required temperature.



Please note: To change the settings subsequently, press  or  for the thermometer temperature or press  for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the thermometer is not compatible with the action done. If this is the case, remove the thermometer.

 COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			RECOMMENDED	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL & ACCESSORIES
LASAGNA	-		0.5 - 3 kg	-	2 
MEAT	Roast beef	Roast (doneness 0)	0.6 - 2 kg	-	3 
		Hamburgers (doneness 0)	1.5 - 3 cm	3/5	5  4 
		Slow-roast cooking (doneness 0)	0.6 - 2 kg	-	3 
		Roast	0.6 - 2.5 kg	-	3 
	Roast pork	Leg of pork	0.5 - 2.0 kg	-	3 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	2/3	5  4 
		Roast veal	0.6 - 2.5 kg	-	3 
	Roast lamb	Roast (doneness 0)	0.6 - 2.5 kg	-	2 
		Leg (doneness 0)	0.5 - 2.0 kg	-	2 
	Roast chicken	Whole	0.6 - 3 kg	-	2 
		Whole-stuffed	0.6 - 3 kg	-	2 
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3	5  4 
	Whole turkey-roasted	Whole	0.6 - 3 kg	-	2 
		Whole-stuffed	0.6 - 3 kg	-	2 
	Kebabs		1 grill	1/2	5  4 

FOOD CATEGORIES			RECOMMENDED	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL & ACCESSORIES
FISH	Fillets		0.5 - 3 cm	-	3  2 
	Frozen fillets		0.5 - 3 cm	-	3  2 
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes *	0.5 - 1.5 kg	-	3 
		Potatoes- frozen *	0.5 - 1.5 kg	-	4 
		Stuffed vegetables	0.1 - 0.5 kg each	-	3 
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	3 
	Vegetables Gratin	Potatoes	1 tray	-	3 
		Tomatoes	1 tray	-	3 
		Peppers	1 tray	-	3 
		Broccoli	1 tray	-	3 
		Cauliflowers	1 tray	-	3 
		Others	1 tray	-	3 
CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	3 
	Muffins & Cupcakes	-	40 - 80 g each *	-	3 
	Pastries & filled pies	Cookies	0.3 - 0.6 kg *	-	3 
		Choux pastry	1 tray	-	3 
		Tart	0.4 - 1.6 kg*	-	3 
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-	5 
		Fruit filled pie	0.5 -2 kg	-	3 
QUICHES	Quiche Lorraine		0.8 - 1.2 kg *	-	2 
	Quiche		0.8 - 1.2 kg *	-	2 
BREAD	Rolls		60 - 150 g each *	-	3 
	Medium size		200 - 500 g each *	-	3 
	Sandwich loaf in tin		400 - 600g each *	-	2 
	Large loaf		0.5 - 2.0 kg *	-	2 
	Baguettes		200 - 300g each *	-	3 
	Special Bread		1 tray *	-	2 
PIZZA & FOCACCIA	Thin		round tray *	-	2 
	Thick		round tray *	-	2 
	Frozen	1 - 4 layers *		-	2 
					4  2 
					5  3  1 
	Focaccia	Thin	1 tray *	-	5  3  2  1 
		Thick	1 tray *	-	2 

* Suggested quantity.

ACCESSORIES


 Wire shelf


 Oven tray or cake tin
on wire shelf


 Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire
shelf


 Drip tray / Baking tray


 Drip tray with
500 ml of water


 Meat thermometer

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160-200	30 - 85	
		Yes	160-200	35 - 90	 
Cookies		Yes	150	20-40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40-60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20-40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40-60	  
Choux buns		Yes	180-200	30-40	
		Yes	180-190	35-45	 
		Yes	180-190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110-150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190-250	15-50	
		Yes	190 - 230	20-50	 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10-20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie,quiche)		Yes	180-190	45-55	
		Yes	180-190	45 - 60	 
		Yes	180-190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20-30	
		Yes	180-190	20-40	 
		Yes	180-190	20 - 40 *	  

FUNCTIONS

Conventional

Forced Air

Convection oven

Grill

TurboGrill

MaxiCooking

Cook 4

Eco Forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / flans / baked pasta / cannelloni		Yes	190 - 200	45-65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork (1 kg)		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110-150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80-130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		-	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50-60	2
Toast		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets / meat		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb/shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetables gratin		-	3 (High)	10-25	3
Cookies	 Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	 Tarts	Yes	170	50 - 70	5 3 2 1
Round Pizza	 Pizza	Yes	210	40-60	5 3 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Menu	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Turn food halfway through cooking.

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

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelf

Drip tray /
Baking tray or oven
tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with
500 ml of water

Meat thermometer

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Never use steam cleaning equipment.

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.

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.

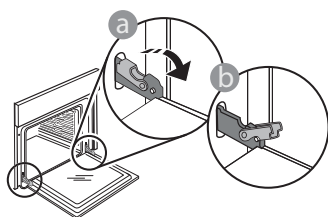
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

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.

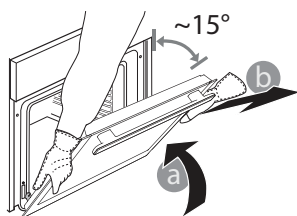
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



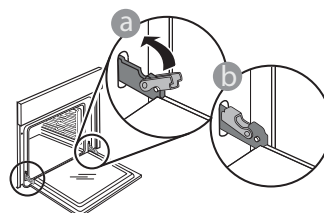
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

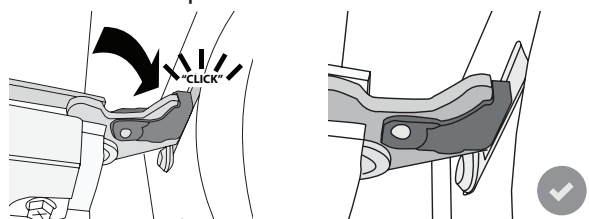


To refit the door, move it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

3. Lower the door and then open it fully. Lower the catches to their original position, making sure that you lower them completely



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



4. 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

5. Disconnect the oven from the power supply.
6. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
7. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, 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. Contact the Warrantor's Customer Service Centre to purchase this replacement part.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

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 Warrantor's Customer Service Centre.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Oven faults.	Contact the Warrantor's Customer Service Centre.
A 6th sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.

