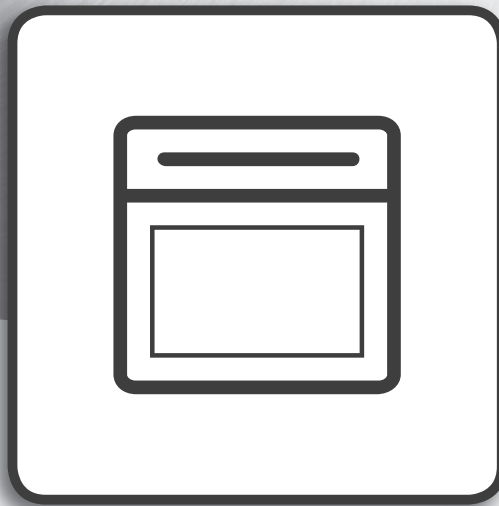
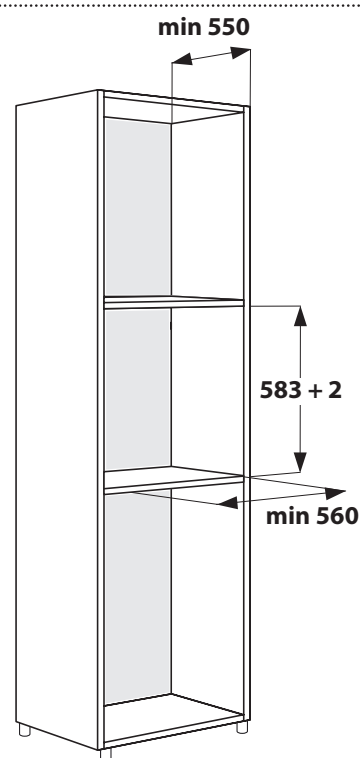
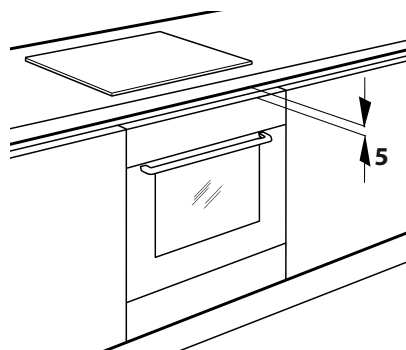
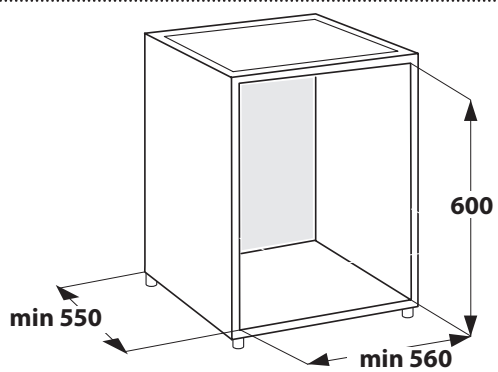
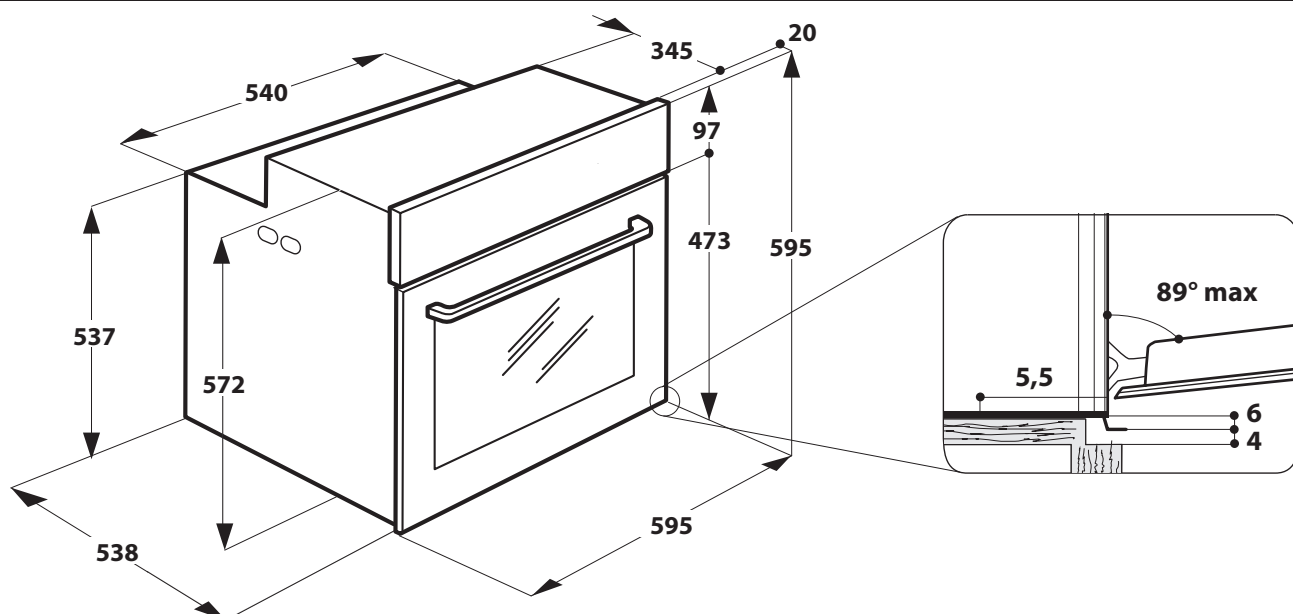
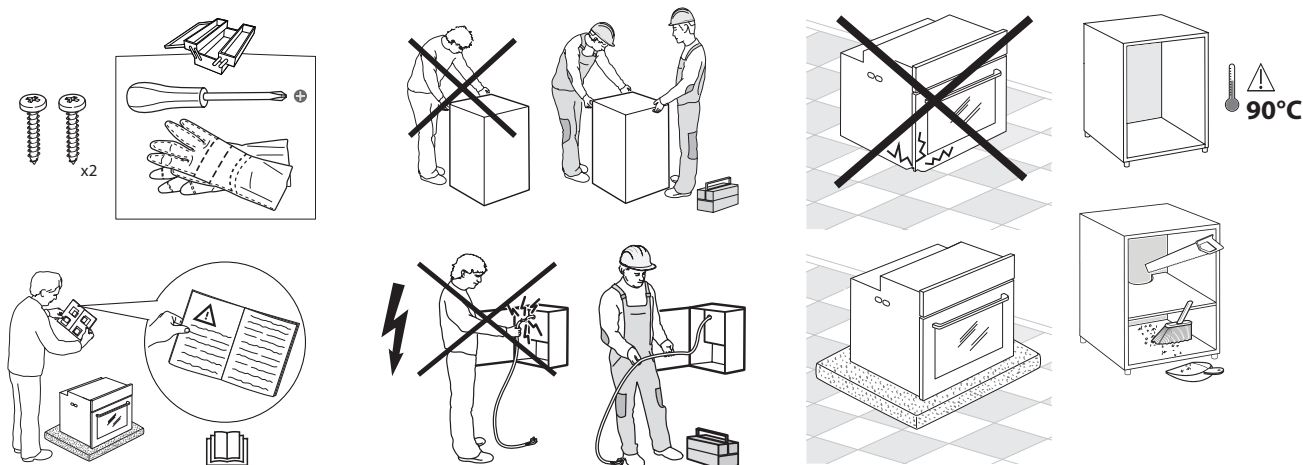
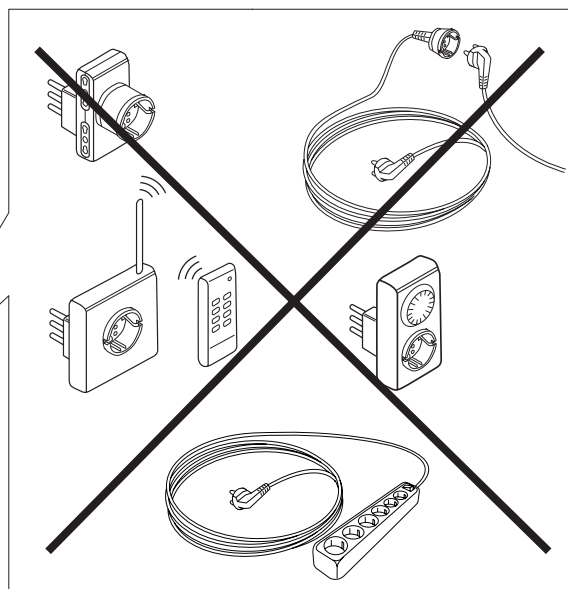
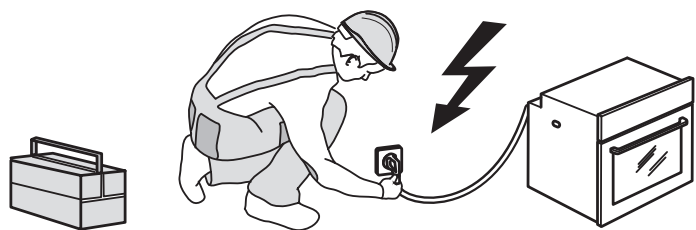
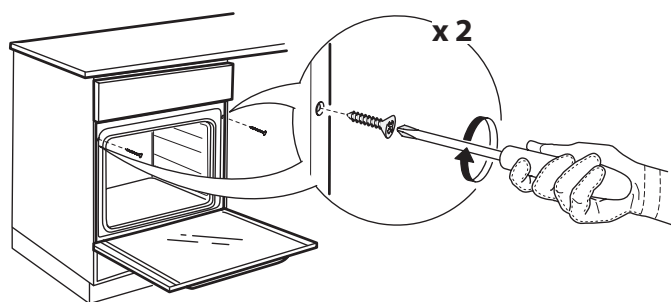
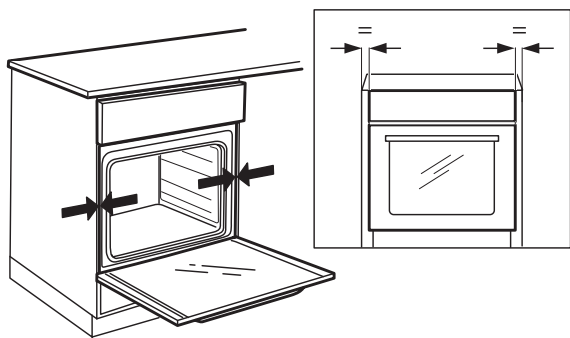
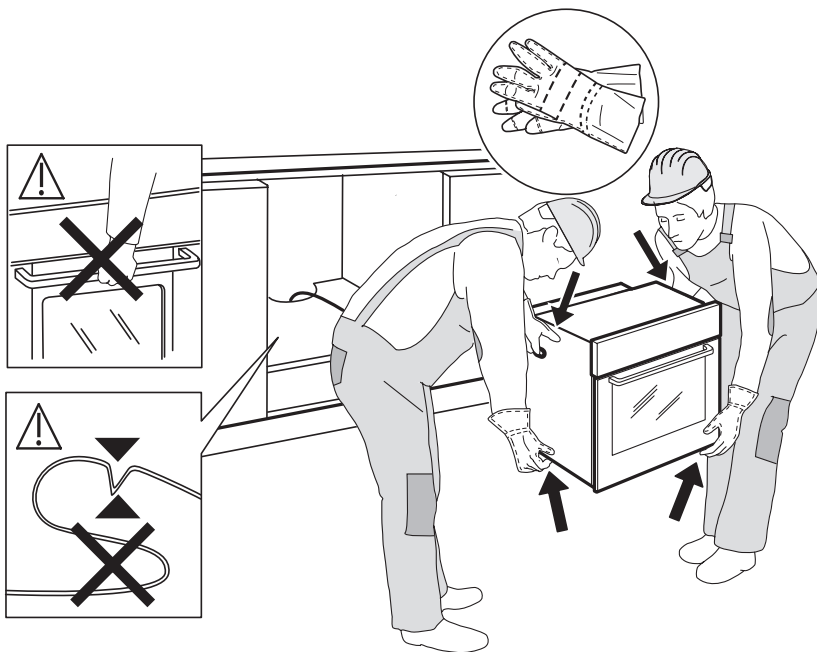


Whirlpool



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.

ÍTEMS DE SEGURIDAD

Apague el interruptor antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.

Reponga todos los componentes antes de enchufar el producto.

No remueva el cable a tierra.

Enchufe el cable a tierra a un tomacorriente efectivo.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

Son necesarias dos o más personas para mover e instalar su producto.

La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto de acuerdo con las 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 instrucciones 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 instrucciones 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

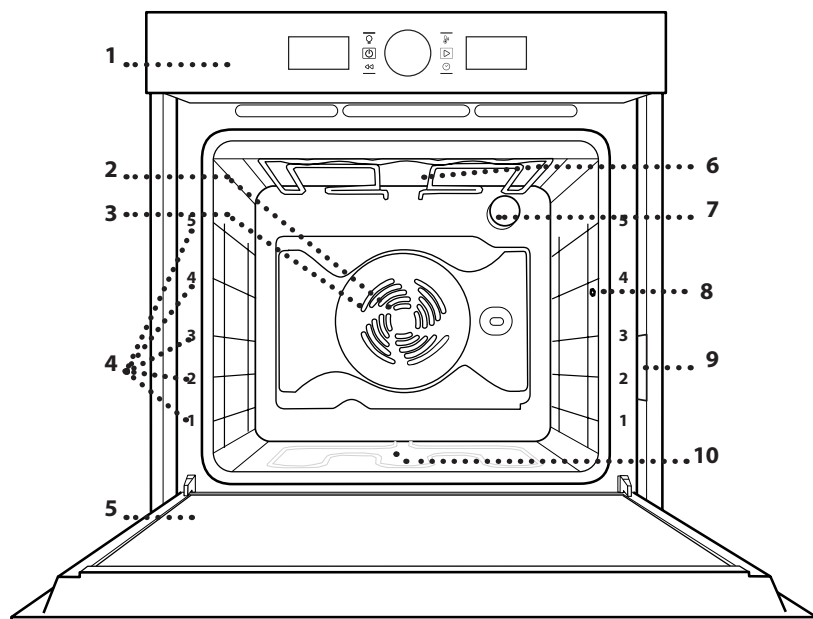
Al deshacerse de este producto, al final de su vida útil, requerimos que observe íntegramente la legislación local vigente en su región para que el desecho se efectúe en total conformidad con la reglamentación existente. No debe eliminar el producto junto con los residuos domésticos generales. Para más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



FICHA TECNICA

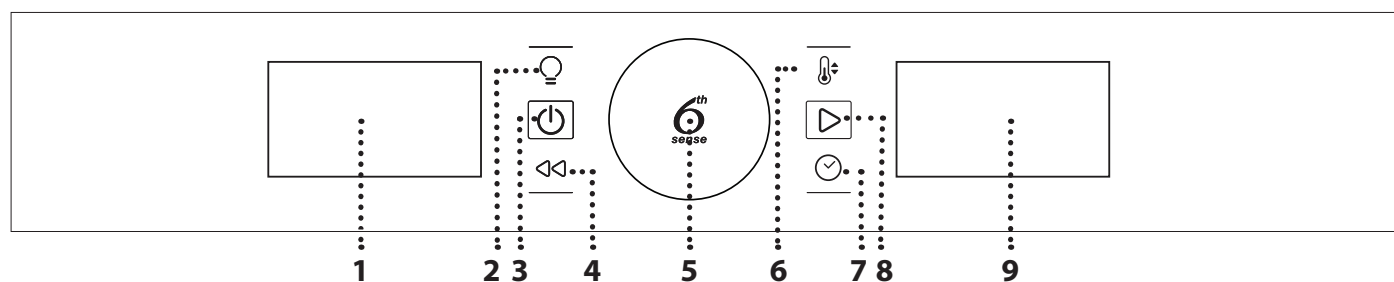
Marca Comercial:	WHIRLPOOL	
Modelo:	WOC74AS	
Numero de Cavidades:	1	
Volumen:	73 lt.	
	Modo Convencional	Modo Convección Forzada
Indice de Eficiencia Energética (IEE cavidad):	89%	
Clase de Eficiencia Energética: en una escala que abarca de A+ (mas eficiente) a D (menos eficiente)	A	
Consumo de Energía por Ciclo:	0.81 kWh	0.77 kWh
Tiempo de Cocción:	39,2 min	40,5 min

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. 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 de carne (si la hay)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LUZ

Para encender/apagar la luz.

3. ENCENDER/APAGAR

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

4. VOLVER

Para volver al menú de configuración anterior cuando se configuren los ajustes.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN SEXTO SENTIDO

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse  para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

7. TIEMPO

Para configurar o cambiar la hora y ajustar el tiempo de cocción.

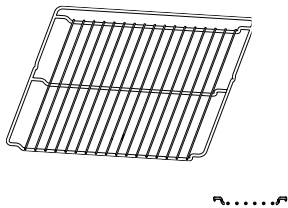
8. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

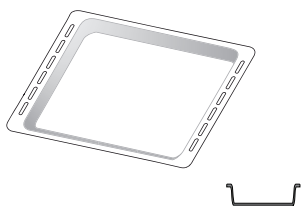
9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

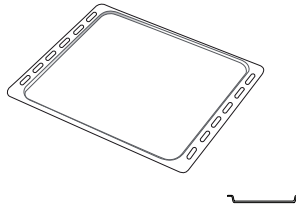
REJILLA



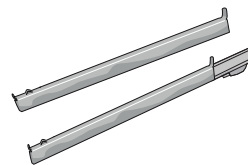
GRASERA



BANDEJA PASTELERA



GUÍAS DESLIZANTES



INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

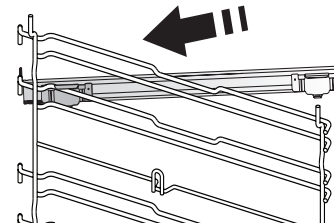
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

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

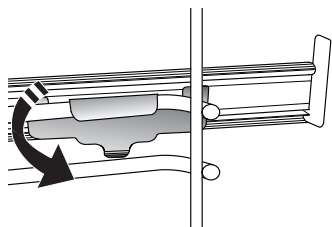
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

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.

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, encájelas primero en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs 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.



AIRE FORZADO

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



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.



FUNCIONES 6TH SENSE



CAZUELA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.



CARNE

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.



MAXI-COCCIÓN

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.



PAN

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.



PIZZA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.



TARTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



FUNCIONES ESPECIALES



PRECAL. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Convencional». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, 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. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



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.



GUARDAR CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



LEUDAR

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.



LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (Limp.Pirolítica) y un ciclo reducido (ECO). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para establecer la hora y pulse para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior. Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse para confirmar.



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse para confirmar.

Nota: 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 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

3. CALENTAR EL HORNO

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

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

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

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y 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.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible). También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando o girando el selector directamente.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono en la pantalla, utilice el selector de ajuste 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: Pulse para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse para confirmar.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono parpadeará.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse para confirmar e iniciar 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, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse o para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse para confirmar cuando acabe.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse para activar la función.

Puede mantener pulsado en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

4. PRECALENTAMIENTO

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.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

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

Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



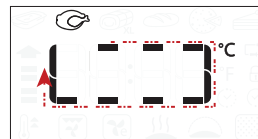
Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

FUNCIONES 6TH SENSE

RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original.

Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



Cuando un ciclo de cocción programado esté en progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

. FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.
Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica incluyendo las guías para 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 unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Active la función Limp.Pirolítica solamente si el aparato está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Acceda a las funciones especiales  y gire el selector para seleccionar  del menú. Luego, pulse  para confirmar.

Pulse  para que empiece de forma inmediata el ciclo de limpieza o gire el selector para seleccionar el ciclo corto (ECO).

Pulse  para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse  para establecer el tiempo final/inicio diferido.

Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente. La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graserá con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

LEUDAR

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		-	170	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	4  1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Sí	160 - 200	35 - 90	4  1 
Galletas / Pastelitos		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Sí	150 - 160	20 - 40	3 
		Sí	150 - 160	20 - 40	4  1 
Lionesas		-	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 (fina, gruesa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Sí	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5  3  1 
Pan de molde 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Panecillo		-	180 - 220	30 - 50	3 
Pan		Sí	180 - 220	30 - 60	4  1 
Pizza congelada		-	250	10 - 20	2 
		Sí	250	10 - 20	4  1 
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 60	2 
		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 
Lasañas, Pasteles		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta al horno, Canelones		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Cerdo asado con piel crujiente 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	3
Pavo/oca 3 kg		-	190 - 200	90-150	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		-	2 - 3 (Media - Alta)	15 - 30***	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	2 (Media)	35 - 50**	3
Pierna de cordero/cerdo		-	2 (Media)	60 - 90**	3
Patatas al horno		-	2 (Media)	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 120*	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 120*	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120*	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 120*	3

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

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

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

Nota: La función de Sexto sentido «Tartas dulces» solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación de aire forzado. No requiere precalentamiento.

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección	Eco aire forzado
FUNCIONES AUTOMÁTICAS						
	Cazuela	Carne	Maxi-cocción	Pan	Pizza	Tartas dulces
ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

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 causados por los residuos de los alimentos. Para secar

- la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
 - Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o 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.

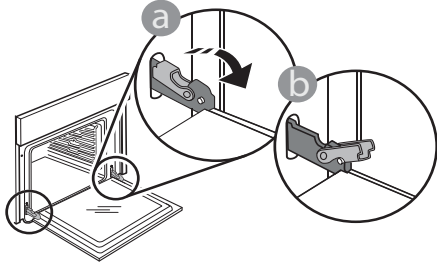
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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

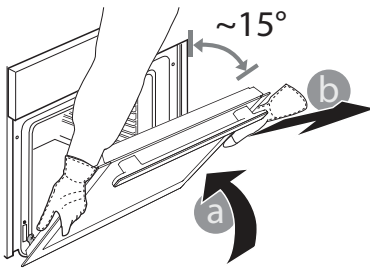
2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola

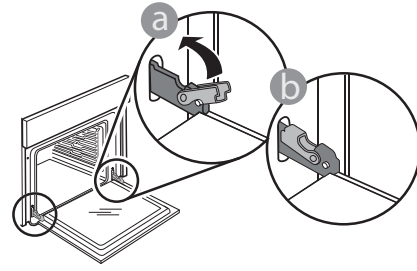


y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

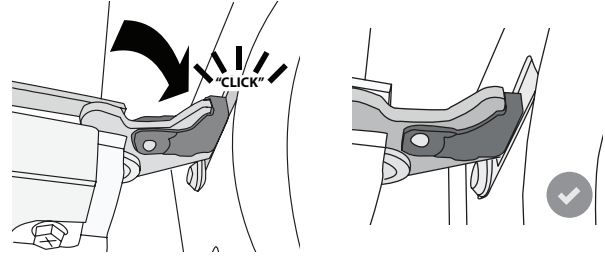


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. 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.



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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Si el problema persiste comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Problema de software.	Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente del Garante.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and that of others is very important.

This manual and your product have many important safety messages.

Always read and follow safety messages.



This is the safety alert symbol.

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



DANGER

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



WARNING

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

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

SECURITY ITEMS

Turn the power switch off before performing any maintenance on the product.

Replace all components before plugging in the product.

Do not remove the earth wire.

Plug the earth wire into an power socket.

Do not use an adaptation or powerstrip.

Do not use an extension power cord.

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

The installation of this product requires the electrical network to be the correct size. Install the product according to the specifications described in the instruction manual.

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury or damage when using the oven, read the following recommendations carefully.

-Do not use steam cleaners.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Install and position the oven in strict accordance with the instructions contained in this user manual.

Do not use the oven if it is damaged or not working properly. If the power cord is damaged, contact the Warrantor's Customer Service Centre.

Make sure that the cables of other appliances located near the oven do not come into contact with hot parts and are not located near the oven door.

Your Electric oven must not be used by children or persons who are not able to operate it correctly.

Keep children and animals away from the oven when it is operating.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not use the oven to heat the room.

Your Electric oven was designed exclusively for domestic use.

Do not wear loose or unfastened clothing or accessories near the appliance when using the oven; Do not use large towels or tea towels to handle utensils either, as they may catch fire. Do not obstruct the front of your oven. It has a ventilation space and obstructing this space may cause damage to the product.

Do not heat sealed containers.

Use only kitchenware approved for use in the oven. Follow the utensil manufacturer's instructions, especially when using glass or plastic utensils.

⚠ WARNING: During use the appliance becomes hot. Care must be taken to avoid contact with hot components inside the oven.

During and after use, do not touch the internal surfaces of the oven or leave clothing or other flammable materials in contact with them until sufficient time has elapsed for these surfaces to cool.

⚠ WARNING: External and accessible parts may become hot when your oven is in use. Young children should be kept away.

Use oven gloves to remove trays and accessories when the oven is hot.

Never store flammable materials in or near the oven.

Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. All other maintenance services must be performed by a Whirlpool Authorized Service technician. These will be charged for after the warranty period has expired.

⚠ WARNING: Before replacing a lamp, make sure that it is cool, and that the oven is cool and unplugged from the mains or with the main switch turned off, to avoid the possibility of electric shock or burns.

Do not use the oven cavity as a storage place.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

INSTALLATION REQUIREMENTS

WARNING

Risk of injury due to excess weight

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

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

TOOLS AND PARTS

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

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

It is recommended that all electrical connections are made by a qualified 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 adapters or Ts.

Do not use an extension cord.

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

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

IMPORTANT

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

For your safety, installation requires the connection of an earth wire, irrespective of the power supply of the appliance. If necessary, consult a trusted qualified and registered electrician. The power cord file of your appliance follows the standards of the local norm and this should not be changed. The installation of this product must provide a means of disconnecting the supply with a contact separation of at least 3 mm on all poles and this means of disconnection must be incorporated into the permanent wiring..

Fit the oven into the cabinet and check that the power supply is normal.

Do not use multiple sockets or extension cords.

Place the oven in the recess of the cabinet, lifting it by the sides (handles), taking care that the power cable does not get stuck.

Make sure that the electrical cables of other appliances near the oven do not touch hot parts or become trapped in the door. The power cord should only be replaced by an Authorised Whirlpool Service Centre.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Fit the oven into the recess in the cabinet indicated on the pages before the safety instructions, so as to allow for electrical connections.

Plug the oven connections into the mains.

⚠ Remember to respect the conditions mentioned in the items "Dimensions of the installation niche" "Product preparation" and "Electrical installation" of this manual.

BEFORE USING THE OVEN

Before using the over, remove:

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

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

ENVIRONMENTAL ISSUES

PACKAGING

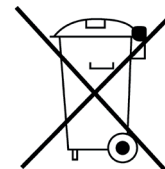
Whirlpool uses recyclable and easily separable material in its packaging for new products, enabling the consumer to dispose of plastic bags, expanded polystyrene parts and cardboard in a responsible way, preferably by sending them to recyclers.

PRODUCT

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

DISPOSAL

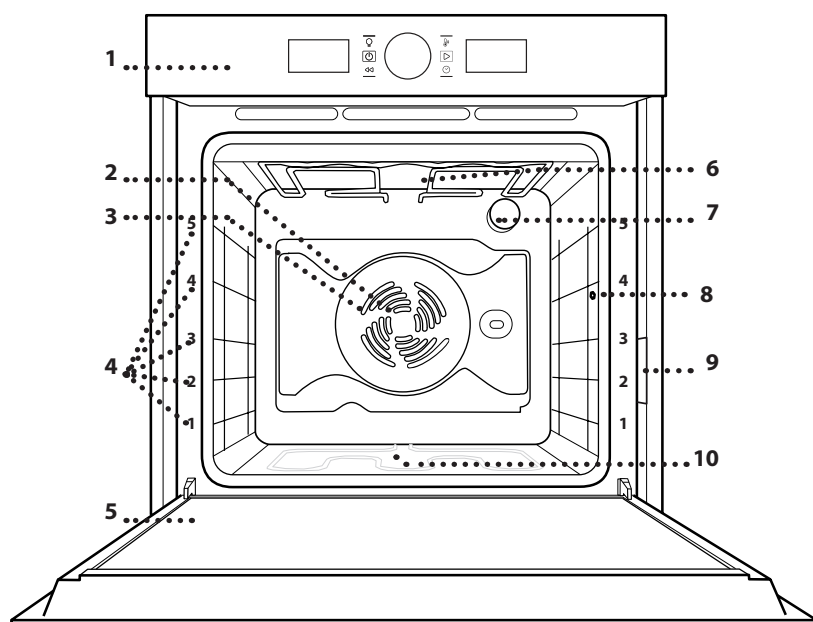
When disposing of this product at the end of its useful life, we require that you fully observe the local legislation in force in your region so that disposal is carried out in full compliance with existing regulations. The product should not be disposed of with general household waste. For further information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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

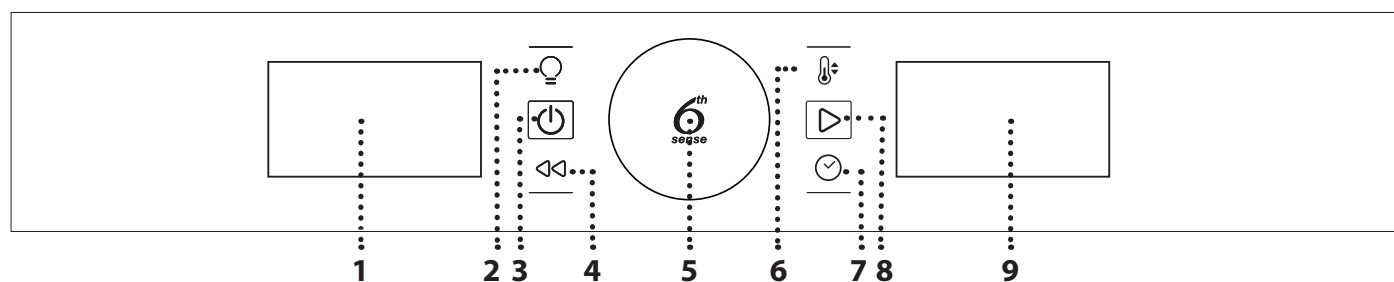
Trademark:	WHIRLPOOL	
Model:	WOC74AS	
Number of cavities:	1	
Volume:	73 lt.	
	Conventional Mode	Forced Convection Mode
Energy Efficiency Index (IEE cavity):	89%	
Energy Efficiency Class: on a scale ranging from A+ (most efficient) to D (least efficient)	A	
Energy Consumption per Cycle:	0.81 kWh	0.77 kWh
	39.2 min	40.5 min

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. 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
(if present)
9. Identification plate
(do not remove)
10. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE

BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press  to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. TEMPERATURE

For setting the temperature.

7. TIME

For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

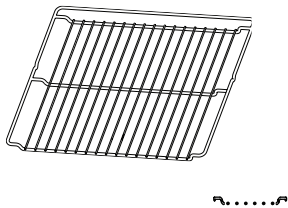
8. START

For starting functions and confirming settings.

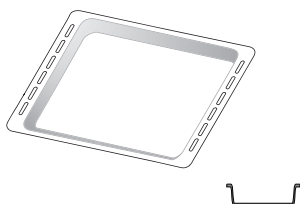
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

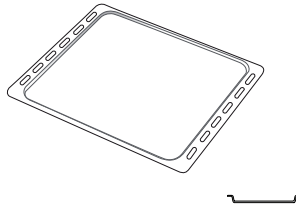
WIRE SHELF



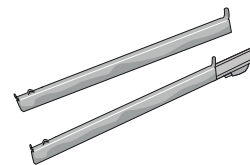
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

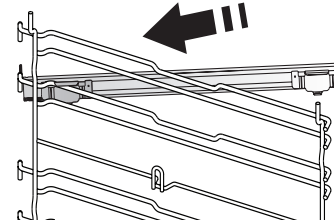
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS

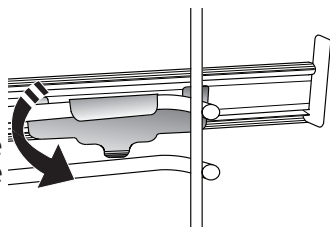
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

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



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.

FUNCTIONS



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.



FORCED AIR

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.



6th SENSE FUNCTIONS



CASSEROLE

This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.



MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.



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.



BREAD

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.



PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.



ASTRY CAKES

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



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. The turnspit (if provided) can be used with this function.



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.



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



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.



AUTOMATIC. CLEANING - PYRO

For eliminating cooking splashes using a cycle at very high temperature. Two self-cleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

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

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press to confirm.



Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

Please note: 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 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

Heat the oven to 200° C for about one hour, preferably using the air circulation function (e.g.. "Forced air" or "Convection Oven").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press .

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.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION



When the icon flashes on the display, use the adjustment knob 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: Press to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press to confirm and start 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 required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press or to change the temperature and cooking time settings. Press to confirm when finished.

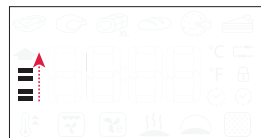
3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

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

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 been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

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 pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



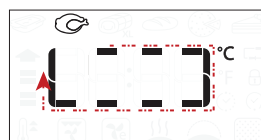
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

6TH SENSE FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC. CLEANING - PYROLYTIC CLEANING

**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 from the oven before running the Pyro function, including the shelf guides. 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 excess residue from the inside and clean the inner door glass before using the Pyrolytic Cleaning function. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Access special functions  and turn the knob to select  from menu. Then press  to confirm.

Press  to start immediately the cleaning cycle, or turn the knob to select the shorten cycle (ECO).

Press  to start immediately the cleaning cycle, or press  to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food in the oven which requires a longer cooking time.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4  1 
Filled cake (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4  1 
Choux buns		-	180 - 200	30-40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160*	5  3  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5  3  1 
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bread		Yes	180 - 220	30-60	4  1 
Frozen pizza		-	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20	4  1 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5  3  1 
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 65	3 
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110 - 150	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30***	 
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	 
Roast Beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55**	
Vegetables Gratin		-	3 (High)	10 - 25	
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/ meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 120*	 
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 120*	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50	 
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120*	
Chops (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 120*	

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

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

*** Turn food halfway through cooking

Please note: 6th Sense "Pastry Cakes" function uses upper and lower heating elements only, without forced air circulation. It doesn't require preheating.

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo grill	Forced air	Convection oven	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS						
	Casserole	Meat	Maxi Cooking	Bread	Pizza	Pastry cakes
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	

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

EXTERIOR SURFACES

- Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, start cooling down the oven and then clean it while it is still a bit warm, removing 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.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- 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.

REPLACING THE LIGHT

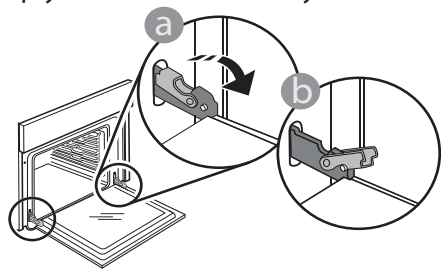
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 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.

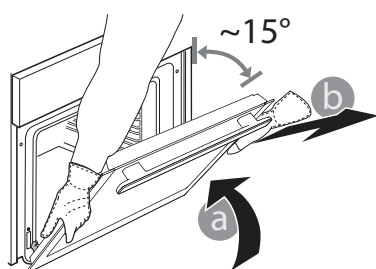
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

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

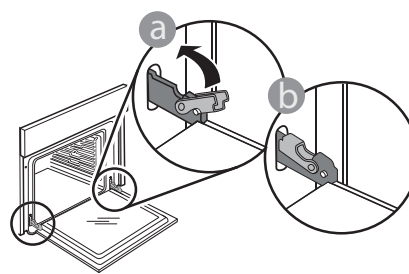


pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

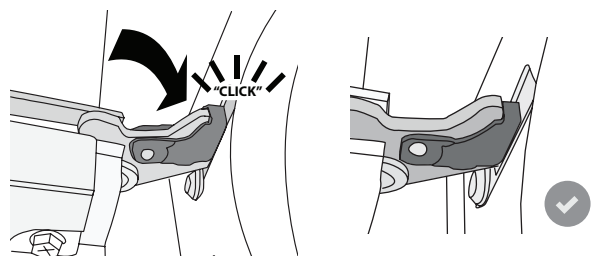


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Close the latches to their original position, making sure they are fully closed.



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



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

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 door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software problem.	Contact the Warrantor's Customer Service Centre.

