



Whirlpool Cocinas

Manual de Uso

Modelos
WFO4NBB
WFO4NBR
WFO4VBR



Whirlpool





Con la adquisición de su nueva cocina, Whirlpool quiere demostrarle que ha realizado una excelente inversión, y así retribuir la confianza que usted tiene por nuestra Marca. Este manual fue realizado pensando en usted y en su familia. Contiene instrucciones simples para que pueda tomar el mayor provecho de su cocina, con confort y seguridad. Whirlpool queda a su entera disposición ante cualquier consulta y para escuchar sus críticas y sugerencias.

Whirlpool





Contenido

1. Identificación del producto	04
2. Advertencias de seguridad	05
3. Conociendo su cocina	09
3.1 Modelos WFO4NBB y WFO4NBR	09
3.2 Modelo WFO4VBR	10
4. Identificación de su cocina	11
5. Instalación de su cocina	12
5.1 Identificación de la unidad	13
5.2 Condiciones de instalación	14
5.3 Condiciones para la instalación del gas	14
5.4 Condiciones para la instalación eléctrica	15
5.5 Instrucciones para la instalación de su cocina	16
5.6 Montaje	17
5.7 Instrucciones adicionales para modelos multigas	20
6. Uso de la mesada	27
6.1 Perillas de control removibles	27
6.2 Encendido de las hornallas de la mesada	27
6.3 Cuidados con las ollas	29
6.4 Mantenimiento y limpieza de la mesada	30
7. Horno	33
7.1 Encendiendo la luz del horno	33
7.2 Válvula de seguridad	33
7.3 Encendido del horno	33
7.4 Regulando la temperatura	36
7.5 Encendiendo el grill electrónico (sólo para modelo WFO4VBR)	36
7.6 Consejos de operación	37
7.7 Mantenimiento y limpieza del horno	39
7.8 Limpieza del grill (sólo para modelo WFO4VBR)	42
7.9 Recambio de la lámpara del horno	42
7.10 Posicionamiento del piso del horno	43
8. Solución de problemas	44
9. Especificaciones Técnicas	47
10. Servicio de asistencia técnica	49
11. Sugerencias para la protección del medio ambiente	50





1

Identificación del producto

MODELO WFO4NBB / WFO4NBR



MODELO WFO4VBR



Las imágenes del presente manual son ilustrativas pero aptas para su fin. Los diseños pueden cambiar sin previo aviso.





2 Advertencias de seguridad

INFORMACIÓN IMPORTANTE

SU SEGURIDAD Y LA DE TERCEROS SON MUY IMPORTANTES.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes importantes sobre seguridad; siempre léalos y síganlos.



Este es el símbolo de advertencia; alerta sobre peligros potenciales que pueden ocasionar lesiones o la muerte, a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación de este símbolo con la palabra PELIGRO o ADVERTENCIA.

Estas palabras significan:



PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, existe riesgo de lesiones graves o muerte.



ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, existe riesgo de lesiones graves o muerte.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea cuidadosamente y tenga en cuenta como referencia futura:

- Use dos o más personas para mover e instalar su producto. No seguir estas instrucciones puede traer daños o lesiones a su columna.
- Este artefacto no debe instalarse en baños, dormitorios ni en lugares donde no haya una ventilación apropiada.
- Utilice siempre tubos de gas así como reguladores de presión de acuerdo con las normas locales incluyendo las de la prestadora del suministro de gas.
- Averigüe los plazos de validez del regulador de presión según su instalación domiciliaria. Asegúrese de reemplazarlos en caso que sea necesario.
- Contacte a un gasista matriculado para instalar la cocina de acuerdo con las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones y de acuerdo con la normativa y regulaciones locales incluyendo las normas de prestatarias de los servicios domiciliarios de gas y electricidad.
- Es importante que se fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- No use cable eléctrico de extensión o alargue.
- No use el producto sin conexión a tierra.
- Asegúrese de conectar el producto a un tomacorrientes con punto de descarga a tierra efectivo.
- No remueva el cable de la conexión a tierra.
- No use adaptadores o triples.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento en el producto desenchúfelo o desconecte el interruptor automático.





- **¡ATENCIÓN!** Asegúrese de que el producto esté apagado antes de substituir la lámpara, para evitar la posibilidad de choques eléctricos.
- Coloque todos los componentes antes de enchufar el producto.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- Esta cocina debe ser instalada únicamente por personal matriculado, calificado y especializado.
- Lea las instrucciones técnicas y de uso antes de instalar esta cocina.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender esta cocina.
- Se requiere de personal matriculado, calificado y especializado para la instalación y cualquier ajuste en la instalación de la cocina. El producto viene listo para ser instalado según determinado tipo de suministro de gas. Para ser utilizado con otro tipo de suministro, según su necesidad, debe realizarse su adaptación la que también debe ser realizada por personal calificado y especializado. No utilice nunca la cocina para un tipo de gas para la cual no está preparada. Su cocina viene preparada y lista para ser usada en una instalación de gas natural. Estas cocinas además poseen un kit de conversión con inyectores para su uso con gas licuado por red, mas recuerde que esta a conversión debe ser realizada por una instaladora especializada, calificada y matriculada, según el procedimiento adecuado con las instrucciones de este manual.
- La instalación y uso de la cocina debe realizarse de acuerdo al presente manual y de acuerdo a las normas locales incluyendo segun lo establece el ENARGAS.
- Las reparaciones que pueda requerir el producto así como las sustituciones de piezas deben ser realizadas por personal técnico especializado de conformidad con las instrucciones del fabricante. No realice ningún tipo de reparación en el producto por si mismo. Sólo realice las tareas de mantenimiento expresamente indicadas en el presente manual de uso siempre que se indique que Ud. mismo puede llevarlas a cabo.

No seguir cualquiera de las instrucciones de seguridad anteriores así como cualquiera de las indicadas en este apartado puede ocasionar explosiones, incendios, choques eléctricos y/o daños en la propiedad y/o daños a la integridad física de las personas.

Qué hacer si huele a gas:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún conmutador eléctrico.
- No utilice ningún teléfono del edificio.
- No utilice aparatos celulares.
- No encienda ningún tipo de llama o chispa.
- Llame de inmediato a su compañía de gas, desde el teléfono de un vecino.
- Siga las instrucciones de la compañía de suministro de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su compañía de suministro de gas, llame a los bomberos.
- Cierre la llave de paso de gas, corte el suministro de gas.
- Abra todas las ventanas y puertas para ventilar el ambiente.
- No encienda las luces ni otro aparato eléctrico (ejemplo: ventilador, extractor).





Advertencias importantes:

- No almacene ni utilice gasolina, alcohol ni otros gases líquidos inflamables cerca de este aparato.
- Las fugas de gas no siempre se pueden detectar por el olor. Los proveedores de gas recomiendan que utilice un detector de gas aprobado. Para obtener más información, comuníquese con su proveedor de gas.
- Si una fuga de gas se detecta, siga las instrucciones "Qué hacer si huele a gas".
- Esta cocina se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este aparato para calentar la casa. Si lo hace, podría provocar intoxicación por monóxido de carbono y recalentamiento de la placa. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato. Nunca permita que niños y mascotas estén cerca del aparato mientras el mismo esté en funcionamiento y aún cuando éste se encuentre apagado.
- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación.
- **PRECAUCIÓN:** El uso de productos de gas para cocinar produce calor, humedad y algunos residuos de la combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada sobre todo cuando se está utilizando el producto: mantenga los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del producto puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de la ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando el nivel de la ventilación mecánica si estuviera presente.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños. Descártelos inmediatamente después de la instalación del producto.
- Compruebe que la cocina no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.
- Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados y de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el aparato.
- El uso inadecuado de las rejillas puede dañar la superficie de la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la cocina. Si las rejillas estuvieran dañadas o inestables contáctese con el Servicio de Atención al Cliente de Whirlpool. Asegúrese de que siempre estén correctamente ubicadas para evitar la caída por desequilibrio de los recipientes que ubique sobre las mismas.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- No use la cocina en lugares donde reciba corrientes fuertes directas de aire. Éste podría apagar las llamas de las hornallas o generar diferencia de temperaturas bruscas y ocasionar la rotura del vidrio de la puerta.
- Si la superficie está quebrada, apague el producto para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- No use nunca la cocina si algunos de sus componentes está roto incluyendo la placa y el cable de alimentación eléctrica.





- Si el cable se encuentra dañado, a fin de evitar riesgos, deberá solicitar el reemplazo del mismo al Centro de Atención al Cliente de Whirlpool.
- No utilice el producto para secar ropas, zapatillas, paños de cocina, animales vivos ni para cualquier otro destino que no sea exclusivamente la cocción de alimentos.
- Nunca utilice dos quemadores para calentar un sartén, olla o recipiente grande.
- No cuelgue paños, trapos, ropa y similares próximos al producto.
- No use el producto como superficie de trabajo o soporte a otras actividades que no sean cocinar.
- No instale el producto total o parcialmente expuesto a la intemperie.
- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, asegúrese de cortar el

suministro eléctrico y de gas del producto.

Si retira las perillas, vuelva a colocarlas para asegurar que las mismas están en posición cerrada antes de abrir la llave de paso de gas.

- Coloque nuevamente todos los componentes antes de encender el producto.
- Cierre la llave de paso de gas o corte el suministro de gas cuando el producto no esté en uso. Haga lo mismo cuando vaya a ausentarse del domicilio, especialmente durante tiempos prolongados.
- Instale y posicione el producto estrictamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Certifíquese que las rejillas y las hornallas, estén correctamente encajados.
- Certifíquese que los cables de otros aparatos o productos próximos de su cocina, no entren en contacto con piezas calientes.





3 Conociendo su cocina

3.1 Modelos WFO4NBB y WFO4NBR



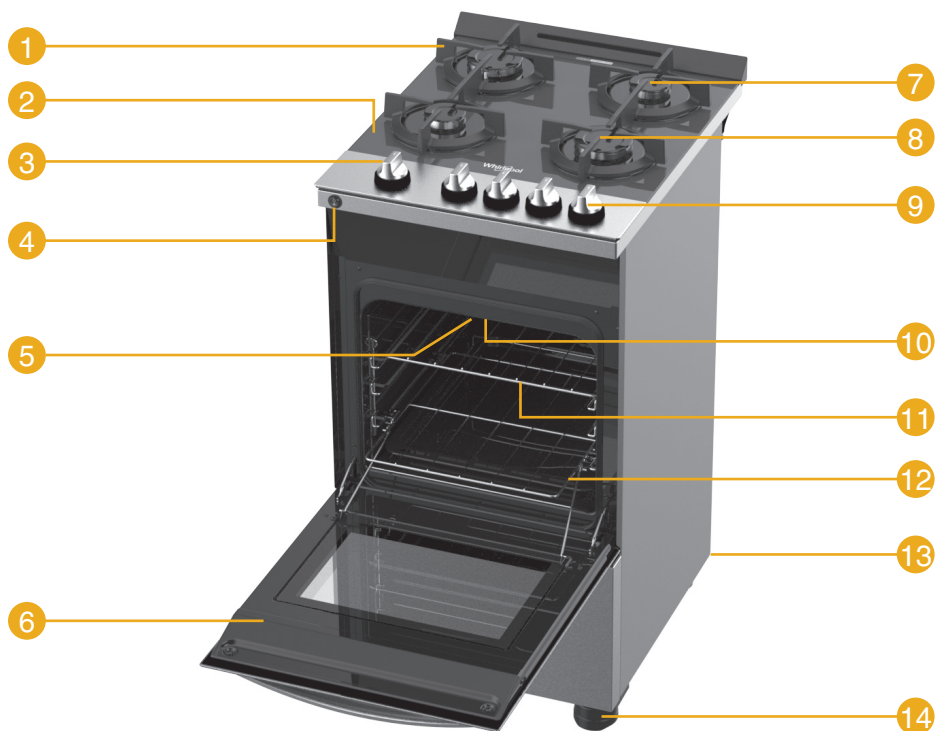
Modelo mesada de acero inoxidable

- | | |
|---|---|
| 1 Rejilla doble de alambre redondo | 6 Hornalla mediana |
| 2 Mesada de acero inoxidable. | 7 Hornalla grande |
| 3 Botón de encendido automático de las hornallas de la mesada y del horno | 8 Perillas removibles para facilitar limpieza |
| 3 Botón de encendido de la lámpara del horno | 9 Rejilla deslizante del horno |
| 4 Lámpara | 10 Rejilla autodeslizante del horno |
| 5 Puerta del horno con vidrio exterior transparente (no espejado). | 11 Pies niveladores traseros |
| | 12 Pies frontales |





3.2 Modelo WFO4VBR



Modelo mesada de vidrio

- | | |
|---|---|
| 1 Rejilla doble de hierro fundido | 7 Hornalla mediana |
| 2 Mesada de vidrio templado | 8 Hornalla grande |
| 3 Lámpara indicativa del grill encendido | 9 Perillas removibles para facilitar limpieza |
| 4 Botón de encendido automático de las hornallas de la mesada y del horno | 10 Grill 220V |
| 4 Botón de encendido de la lámpara del horno | 11 Rejilla deslizante del horno |
| 5 Lámpara del horno | 12 Rejilla autodeslizante del horno |
| 6 Puerta del horno con vidrio exterior espejado | 13 Pies niveladores traseros |
| | 14 Pies frontales |



4 Identificación de su cocina

Abajo se encuentran detalladas las funciones específicas y las características de cada modelo. Consulte las de su cocina.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	Modelos		
	WFO4NBB	WFO4NBR	WFO4VBR
Cocinas convencionales de piso			
Rejilla doble de alambre redondo	2	2	no
Rejilla doble de hierro fundido	no	no	2
Mesada de acero inoxidable	si	si	no
Mesada de vidrio templado	no	no	si
Hornalla grande	1	1	2
Hornalla mediana	3	3	2
Botón de encendido automático de las hornallas de la mesada y del horno	si	si	si
Botón de encendido de la lámpara del horno	si	si	si
Perillas removibles para facilitar limpieza	si	si	si
Rejilla deslizante del horno	1	1	1
Rejilla autodeslizante del horno	1	1	1
Vidrio de la puerta del horno espejado	no	no	si
Vidrio de la puerta del horno transparente	si	si	no
Pies frontales	si	si	si
Pies niveladores traseros	si	si	si
Grill 220 V	no	no	si
Lámpara del horno	si	si	si



5 Instalación de su cocina

Este manual ofrece todas las informaciones necesarias para instalar su cocina.

IMPORTANTE

La instalación de este artefacto debe ser efectuada por personal matriculado, calificado y especializado al efecto y de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas locales - incluyendo las de la empresa de suministro de gas - para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas y de gasodomésticos.

Nota: Las cocinas Whirlpool salen de fábrica para uso con gas GN (gas Natural). Estas cocinas además poseen un kit de conversión con inyectores para su uso con gas licuado por red, mas recuerde que esta conversión debe ser realizada por una personal especializado, calificado y matriculado, según el procedimiento adecuado con las instrucciones de este manual; este servicio no es gratuito.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por exceso de peso

- Use dos o mas personas para mover e instalar su cocina.
- **No seguir con estas instrucciones podrá causar lesiones o daños a su columna.**



Riesgo de fuego

- Utilice tubos flexibles de acero inoxidable y reguladores certificados. Verifique la validez de las tubos flexibles de acero inoxidable y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.
- Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
- **No seguir estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a las integridad física de las personas.**



Riesgo de choque eléctrico

- Conecte a una tomacorriente conectado a tierra.
- No retire el perno central de puesta a tierra del enchufe.
- No use adaptadores, extensiones o T's en el tomacorriente.
- Retire el enchufe del tomacorriente antes de efectuar algún mantenimiento en el producto.
- Coloque todos los componentes antes de encender el producto.
- **No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o choque eléctrico.**





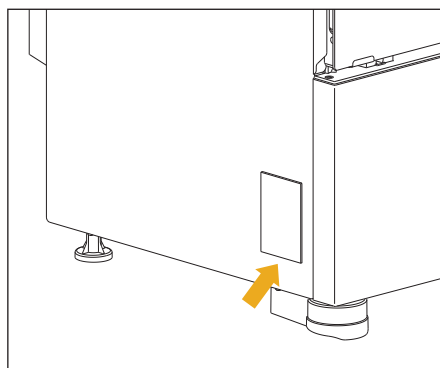
Antes de encender el producto, asegúrese de haber retirado todas las cintas adhesivas y películas de plástico como se describe a continuación:

- Protección de EPS sobre la mesada.
- Las cintas adhesivas que fijan las hornallas de la mesada.
- Las películas plásticas de la mesa de acero para los modelos WFO4NBB y WFO4NBR.
- La película plástica de los dos lados exteriores del producto.
- La película de plástico del panel embellecedor debajo de la puerta.
- La película plástica de la manija de la puerta del horno.
- La cinta adhesiva que fija la rejilla deslizante y manual del horno y la bandeja.
- Sacar la bolsa de plástico que contiene el Manual de Usuario, Kit Inyector para conversión a gas licuado, folleto del certificado garantía del producto y espaciador de plástico (sólo para modelo de mesada de vidrio WFO4VBR).

5.1 Identificación de la unidad

Su cocina posee una etiqueta de identificación, ubicada en el lateral de la cocina, donde se indican: el modelo, número de la unidad y tipo de gas provisto para la conexión de la misma.

El tipo de gas provisto (natural o envasado) también figura en el sticker ubicado sobre el embalaje.



¡ATENCIÓN!

- Nunca retire la etiqueta de identificación de su producto
- Durante el uso de la cocina, algunas partes pueden calentarse, inclusive partes externas. Evite el contacto directo con el producto o con elementos en contacto con el mismo.
- Recuerde leer el apartado 2 del presente manual sobre Advertencias de Seguridad y respetar las mismas.
- Nunca instale su cocina sobre pisos plásticos o alfombra.

Si siente olor a gas siga las instrucciones descriptas en el apartado 2 sobre Advertencias de Seguridad: Qué hacer si huele a gas.

En caso de no identificar el problema o si considera que el olor proviene de su cocina además de seguir los pasos en el apartado de "Qué hacer si huele a gas" pongase en contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante.





5.2 Condiciones 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 ocasionar lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

Recuerde que la instalación debe realizarse por personal matriculado y especializado y de acuerdo a las exigencias de la compañía de suministro de gas así como respetando las normas locales. Para instalar el producto deben seguirse paso a paso las instrucciones de este manual de uso. Antes de proceder a la instalación deben retirarse todos los calces plásticos protectores y al película adhesiva que está pegada sobre la mesada, laterales y panel del producto. Debe usarse un paño suave con alcohol para limpiar las superficies de forma tal que se retire totalmente la sustancia adhesiva evitando el amarillado y/o la aparición de manchas.

Nunca mueva su producto utilizando la manija de la puerta del horno. Se recomienda que el movimiento del producto sea hecho por dos o más personas debido al peso.

¡ATENCIÓN!

- Su cocina debe ser instalada en un ambiente interno, ventilado, sin corrientes de aire que apaguen las llamas y lejos de áreas de circulación de personas. No instale el producto en ambientes externos o enclaustrados.
- Antes de iniciar la instalación, asegúrese de que todos las perillas/registros estén en la posición cerrado.
- Nunca mueva ni dejen que muevan el producto utilizando la manija de la puerta del horno como agarre.
- Recuerde seguir y respetar todas las instrucciones del manual en la instalación del producto y en su uso así como las Advertencias de Seguridad.

5.3 Condiciones para la instalación del gas

- Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características y en el presente manual.





- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

NOTA IMPORTANTE

Las cocinas comercializadas por Whirlpool en Argentina vienen listas para su uso con gas natural (GN).

Si va a utilizar la cocina con gas licuado por red, deberá realizar su adaptación.

NUNCA utilice la cocina para un tipo de gas para el que no fue adaptada. No seguir esta instrucción puede generar riesgos en su seguridad.

5.4 Condiciones para la instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

- Conecte el producto a un tomacorrientes de pared con conexión a tierra.
- No remueva la pata central de la conexión a tierra del enchufe.
- No use un adaptador, un cable eléctrico de extensión o triples en el tomacorriente.
- Desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.
- Recoloque todos los componentes antes de encender nuevamente el producto.
- **No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.**

Antes de proceder con la instalación debe verificarse que si su residencia posee una toma exclusiva y en perfecto estado para conectar el enchufe de su cocina y que este es compatible con las especificaciones técnicas eléctricas del producto. Es importante asegurar que el enchufe esté accesible luego de la instalación del producto.

Se recomienda la utilización de disyuntores térmicos para la protección de su cocina. En caso que no existan disyuntores térmicos disponibles en el cuadro de distribución de energía de su residencia, consulte un electricista especializado para instalarlos.





5.5 Instrucciones para la instalación de su cocina

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

- Siempre utilice tubos flexibles de acero inoxidable y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
- Verifique que la instalación de la cocina sea de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
- **Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.**

¡ATENCIÓN!

Su cocina es de estilo convencional, es decir para instalación sobre el piso y no empotrable. Por ello, nunca intente embutir la cocina dado que ello comprometerá su desempeño y además su seguridad pudiéndose generar graves accidentes.

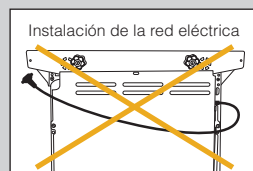
Su cocina debe estar siempre nivelada, si el piso fuera inclinado o irregular ajuste los pies regulables (vea pág. 17).

Instale la cocina directamente sobre un piso apto. En caso que necesite instalar la cocina sobre una base, asegúrese de que la cocina está totalmente nivelada sobre esta base, y que la base es fija no existiendo posibilidad de un deslizamiento de la cocina desde la base. Asegurese que el material de la base es apto para soportar la instalación del producto y su uso. Esta base no puede ser de ningún material que pueda prenderse fuego, deteriorarse o deformarse por el calor. La estabilidad de su producto depende de una correcta instalación, nunca instale productos de piso en lugares para productos de embutir, superficies desniveladas, y siempre utilice el producto con los pies instalados.

Este producto no debe ser instalado en un piso de madera, sintético, plástico, con tapete, etc. o sobre piso inclinado o irregular.

¡ATENCIÓN!

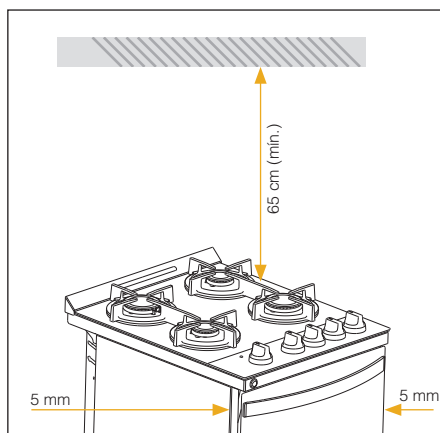
Asegúrese de desenrollar totalmente el cable de energía de la cocina. No es recomendable que los cables sean pasados por la parte trasera de la cocina. Si no hubiera otra alternativa, asegúrese de que el cable no esté apoyado en la protección trasera de la cocina, indicada en la figura.





El lugar de instalación de una cocina tipo convencional debe considerar una distancia mínima de 5 mm alrededor de la cocina para circulación de aire y un espacio superior de 65 cm de altura desde el respaldo de su cocina.

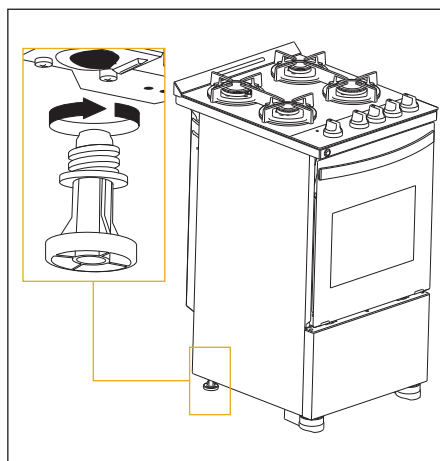
Asegurese que el material del mobiliario que rodea a la cocina es apto para soportar el calor normal que despide el producto. Además, en caso de tener un extractor colocado encima de la cocina, asegurese mantener una higiene adecuada del mismo para evitar que grasa se desprenda del mismo lo que podría ocasionar un incendio si las hornallas están prendidas.



5.6 Montaje

5.6.1 PIES REGULABLES

Es importante que su cocina este totalmente nivelada y con los pies instalados, para no comprometer el desempeño, ni su seguridad. En caso que el producto no esté correctamente nivelado, gire los pies traseros en el sentido antihorario hasta el punto de nivelación (sin balancear durante el uso).

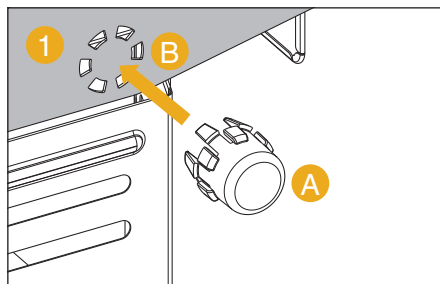




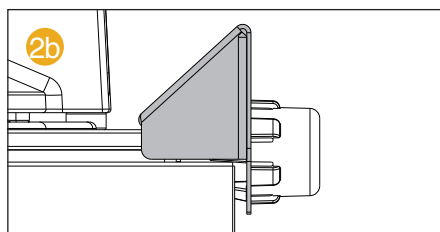
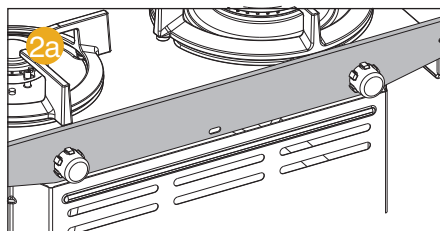
5.6.2 MONTAJE ESPACIADOR TRASERO (SÓLO PARA MODELO WFO4VBR)

Para garantizar la distancia mínima entre la parte trasera del producto y la pared, siga las instrucciones a continuación:

- 1 Encaje los espaciadores **A** en los orificios **B** y empujelos en el sentido de las flechas



- 2 Verifique si los espaciadores están bien encajados tirando hacia afuera levemente. Estos no pueden ser removidos. En el caso que ellos se suelten fácilmente, repita los pasos o consulte con el Centro de Atención al Cliente Whirlpool.



5.6.3 FIJACIÓN DE LA COCINA EN LA PARED:

⚠ ADVERTENCIA



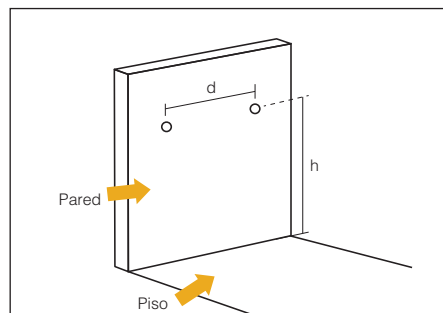
Peligro de Vuelco

- Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la cocina y resultar muerto.
- Instale los ganchos de anti-vuelco a la pared según las instrucciones de instalación del Manual del Usuario.
- No ponga a funcionar la cocina si no tiene los ganchos anti-vuelco fijados.
- Si traslada de lugar la cocina, vuelva a fijar los ganchos anti-vuelco.
- **No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**





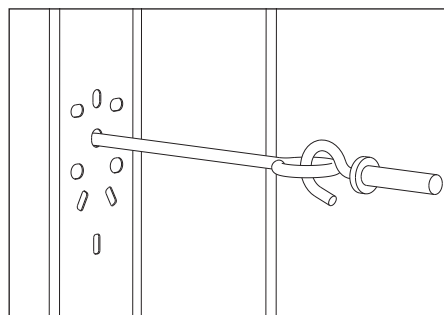
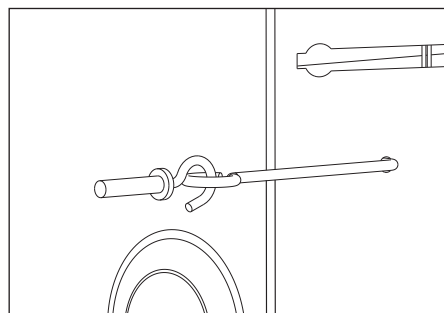
- 1 Marcar y perforar 2 orificios de 6mm en la pared de acuerdo con las dimensiones:
 - $h = 75$ cm (Alto)
 - $d = 42$ cm (Ancho)



- 2 Introducir los tarugos en los orificios y atornillar los ganchos. Asegúrese que la abertura quede arriba.
- 3 Coloque los ganchos de fijación en la cocina.

IMPORTANTE

La instalación de este artefacto debe ser efectuada por un instalador matriculado y de acuerdo a lo establecido en la Norma NAG-312 (2010). Utilizar tubo flexible de acero inoxidable aprobado, queda prohibido la utilización de cualquier tipo de conexión de goma y/o goma con malla metálica.



- 4 Al enroscar o desenroscar la tuerca del tubo flexible de acero inoxidable sobre la conexión roscada del barral, sujete con una llave para no ejercer torsión sobre la conexión roscada del barral. Verifique el correcto posicionamiento de la arandela de goma provista con el tubo flexible de acero inoxidable certificado.
 - Cuando esté realizada la conexión, abra la llave de paso del gas y verifique que no existan pérdidas con espuma de jabón – nunca lo haga con llama.
- 5 Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la protección del usuario sea totalmente efectiva además de seguir las instrucciones del presente manual es imprescindible proveer una perfecta conexión a tierra.

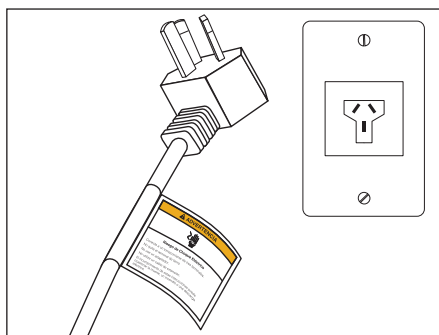




- Su artefacto viene provisto de una ficha con puesta a tierra que se recomienda conectar a un tomacorriente adecuado. Enlazada al cordón se entrega la tarjeta o etiqueta de seguridad eléctrica que contiene instrucciones para una instalación eléctrica correcta.

Nunca use el producto con el cordón o cable de alimentación dañado. En ese caso el mismo deberá ser reemplazo por personal técnico especializado.

Comuníquese con el Centro de Atención al Cliente para cualquier reparación o reemplazo de piezas que requiera el producto.



- 6** Si cumplió con todos los requisitos indicados a lo largo de este manual, puede conectar la cocina.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o cosas si no se cumplen las recomendaciones enumeradas en el presente Manual de Uso y específicamente las relativas a seguridad eléctrica, aún contando con la protección adicional de un disyuntor diferencial.

5.7 Instrucciones adicionales para modelos multigas

Estas cocinas son provistas con robinetes y válvulas de seguridad tanto en horno como en las hornallas, por lo que están preparadas para ser usadas como gas natural (GN). Estas cocinas además poseen un kit de conversión con inyectores para su uso con gas licuado por red.

5.7.1 CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas para la cual fue provista, es necesario sustituir los inyectores de todas las hornallas y la regulación de los mínimos. La regulación de los mínimos también es muy importante para evitar el apagado accidental en dicha posición.

La no realización del procedimiento de conversión cuando sea necesario o la realización incorrecta del mismo puede poner en riesgo la performance del producto y su seguridad. Por ello, recuerde que esta operación debe ser realizada por una instaladora especializada, calificada y matriculada, según el procedimiento adecuado con las instrucciones que siguen a continuación. Comunicarse con el Centro de Atención al Cliente para realizar esta adaptación.

IMPORTANTE

Antes de iniciar la conversión del gas, asegúrese de que el enchufe de la cocina esté desconectado de la toma de corriente.



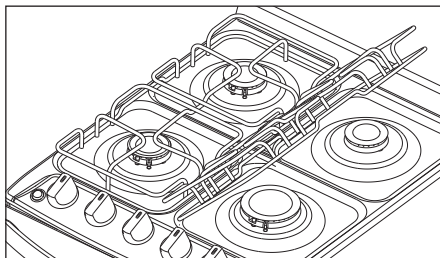


Cambio de inyectores, regulación de aire primario y de los mínimos

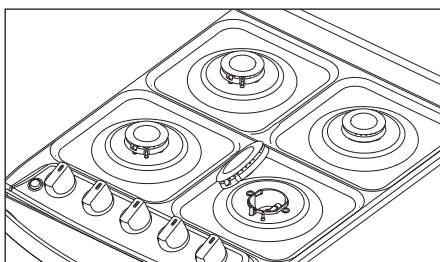
Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica y del suministro de gas en su caso.

A. Procedimiento hornallas de la mesada (modelos WFO4NBB y WFO4NBR)

- 1 Quitar las 2 rejillas.

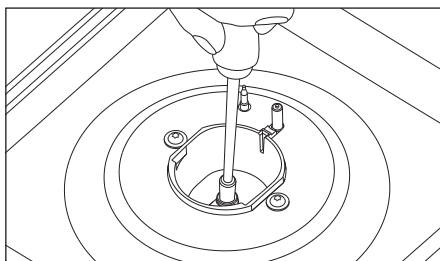


- 2 Quitar las 4 hornallas y cambiar los 4 inyectores por los correspondientes según el nuevo tipo de gas que se desea utilizar, de acuerdo con las especificaciones técnicas (Tópico "9" del manual y siguiendo Tabla 3 – Inyectores y Potencia por tipo de Gás).



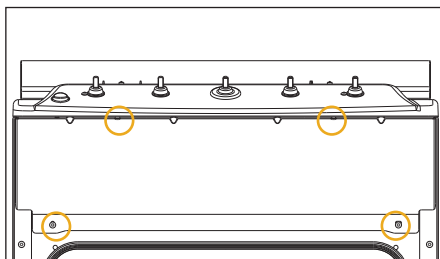
IMPORTANTE

El kit inyector de GLP viene con el producto junto con este manual. Los diámetros están grabados en los inyectores.



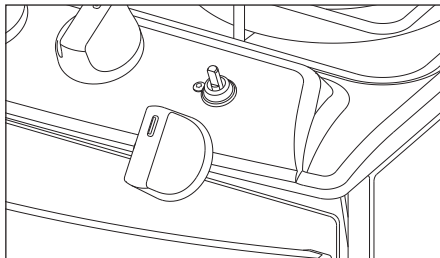
- 3 Poner todas las piezas de la hornallas de nuevo.
- 4 Abrir la puerta del horno y retirar los 4 tornillos de la protección delantera y extraígalas para tener una vista del acceso con el destornillador en los bypass para regular el mínimo de las válvulas.

Nota: use una llave torx T15.

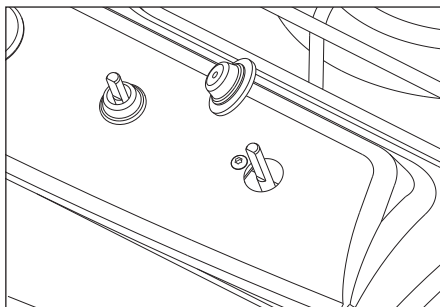




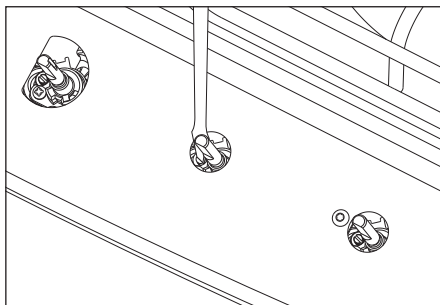
- 5 Quitar todas las perillas.



- 6 Quitar los sellos de goma de todas las 5 válvulas.

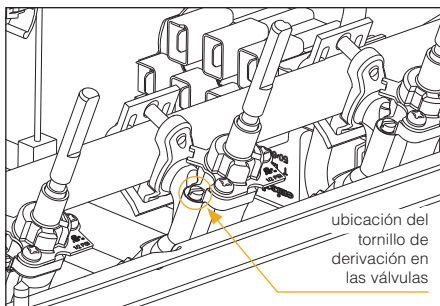


- 7 Para ajustar el caudal mínimo de gas GLP de las válvulas, con un destornillador fino acceda al tornillo de derivación de la válvula a través del orificio de la mesa donde estaban las juntas de goma. Gire el tornillo de derivación en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente cerrado.



Encender la hornalla, una a una, llevar a la posición de mínimo y compruebe que la llama mínima es estable en todas las hornallas durante un período de 5 a 10 segundos y no se extingue con ligeras corrientes de aire.

Si la llama de las hornallas en la posición mínima se apaga o no se mantiene estable, gire un poco hacia atrás el tornillo de derivación de la válvula para obtener estabilidad.



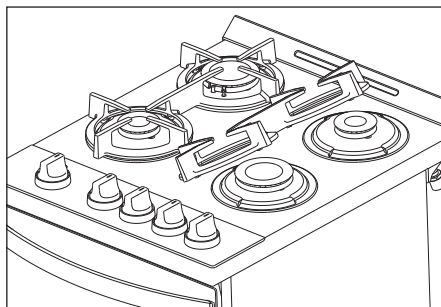


IMPORTANTE

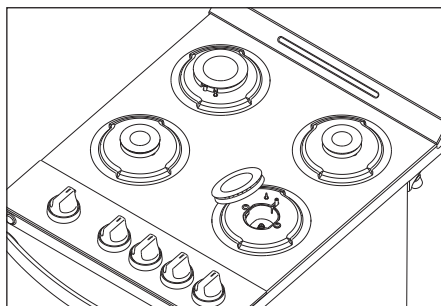
- No aplique fuerza al girar el tornillo de derivación de la válvula, simplemente gírelo hasta el final de la carrera.
- Use una linterna para visualizar mejor el tornillo de derivación de la válvula.
- La corriente de aire se puede hacer ventilando a mano.

B. Procedimiento hornallas de la mesada de vidrio (modelo WFO4VBR)

- 1 Quitar las 2 rejillas.

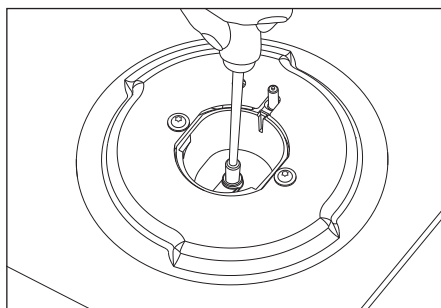


- 2 Quitar las 4 hornallas y cambiar los 4 inyectores por los correspondientes según el nuevo tipo de gas que se desea utilizar, de acuerdo con las especificaciones técnicas (Tópico "9" del manual y siguiendo Tabla 3 – Inyectores y Potencia por tipo de Gas).



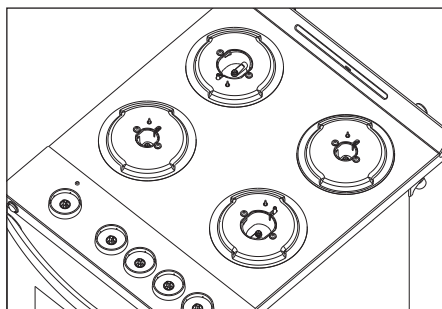
IMPORTANTE

El kit inyector de GLP viene con el producto junto con este manual. Los diámetros están grabados en los inyectores.



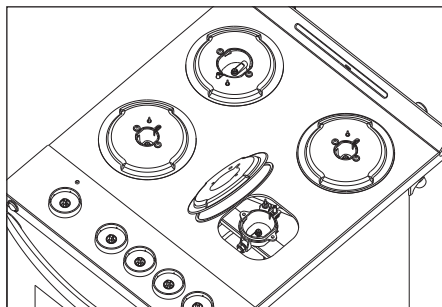
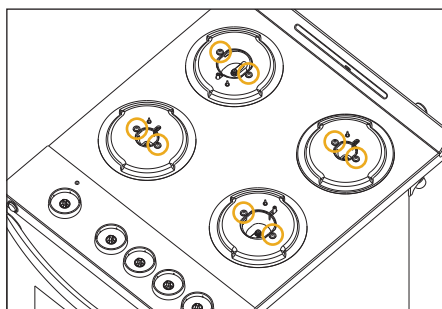


- 3 Quitar todas las perillas.

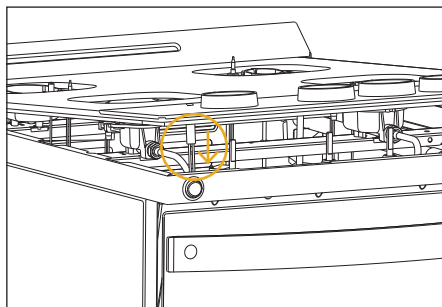


- 4 Quitar los 8 tornillos de los discos de apoyo que estan debajo de las hornallas y quitar los 4 discos de apoyo y los sellos de goma debajo de los discos.

Nota: Los discos de soporte se pueden pegar a la mesa de visualización mediante el sello de goma. Utilice un destornillador para desenganchar los discos de la mesa de vidrio.



- 5 Para quitar la mesa de vidrio, levante la mesa desde el frente hasta que salga de los ejes de las válvulas, desconecte el portalámparas de neón del grill de su cubierta tirando hacia abajo y quite la mesada de vidrio del producto.

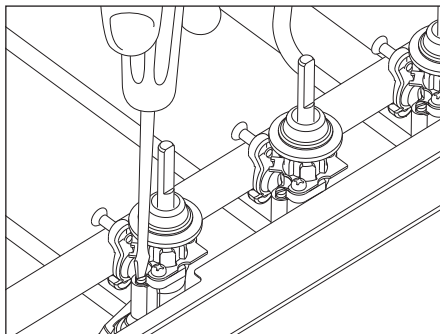


- 6 Poner todas las piezas de la hornallas de nuevo.





- 7** Para ajustar el caudal mínimo de gas GLP de las válvulas, con un destornillador fino acceda al tornillo de derivación de la válvula. Gire el tornillo de derivación en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente cerrado. Encender la hornalla, una a una, llevar a la posición de mínimo y compruebe que la llama mínima es estable en todas las hornallas durante un período de 5 a 10 segundos y no se extingue con ligeras corrientes de aire.
- Si la llama de las hornallas en la posición mínima se apaga o no se mantiene estable, gire un poco hacia atrás el tornillo de derivación de la válvula para obtener estabilidad.

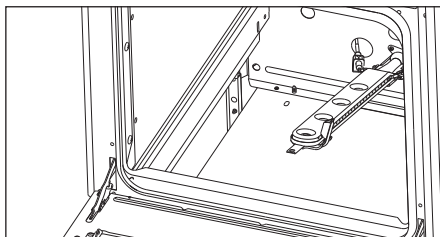
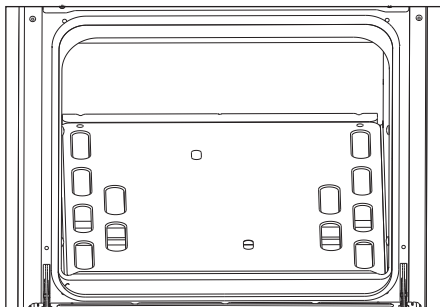


IMPORTANTE

- No aplique fuerza al girar el tornillo de derivación de la válvula, simplemente gírelo hasta el final de la carrera.
- La corriente de aire se puede hacer ventilando a mano.

C. Procedimiento hornalla de horno

- 1** Quitar el piso del horno y la hornalla del horno hasta apartarlo del inyector.





- 2 Desenroscar el inyector y sustituirlo por el que corresponde según el nuevo tipo de gas a usar de acuerdo con las Especificaciones Técnicas del kit de conversión que viene con su producto.

- 3 Montar la hornalla del horno de nuevo y garantizar que está correctamente nivelada.

- 4 Con un destornillador fino acceda al tornillo de derivación de la válvula del horno. Gire el tornillo de derivación en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente cerrado.

Encender la hornalla del horno, llevar a la posición de mínimo y compruebe que la llama mínima es estable en toda la superficie de la hornalla durante un período de 5 a 10 segundos y no se extingue al cerrar la puerta del horno en forma normal.

Si la llama del quemador en la posición mínima se apaga o no se mantiene estable, gire un poco hacia atrás el tornillo de derivación de la válvula para obtener estabilidad.

IMPORTANTE

No aplique fuerza al girar el tornillo de derivación de la válvula , simplemente gírelo hasta el final de la carrera.

- 5 Montar el piso del horno.

IMPORTANTE

- Después de ajustar el caudal mínimo para el gas nuevo de todas las hornallas de la mesada y del horno, monte la mesada y todas las piezas en sentido contrario al desmontaje, incluidas las juntas de goma de las válvulas en el caso de los productos de mesa de acero, juntas de goma de los discos de las hornallas y a lampara del grill del producto de mesada de vidrio.
- Compruebe si no hay fugas de gas y asegúrese de haber ensamblado todas las piezas y enciende todas las hornallas para asegurarse de que todo esté correcto.





6

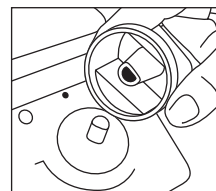
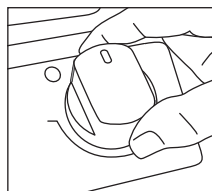
Uso de la mesada

IMPORTANTE

- Certifíquese que las hornallas y las rejillas estén colocadas correctamente, para asegurar el funcionamiento del encendido electrónico.
- Conecte el producto en el tomacorriente y verifique si tiene suministro de gas.

6.1 Perillas de control removibles

Para facilitar la limpieza, las perillas de la mesada pueden ser retiradas conforme las figuras al lado. Recuerde chequear antes y después que las perillas quedan o están en posición cerrado. Cualquier tarea de limpieza debe realizarse con la llave de paso o el suministro de gas cerrado.



INSTRUCCIÓN IMPORTANTE

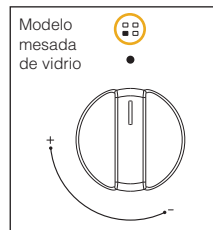
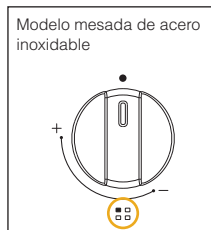
Nunca retire el sello de goma porque protege su cocina contra la entrada de suciedad.

6.2 Encendido de las hornallas de la mesada

Jamás encienda la llama sin las hornallas y las tapas negras colocados correctamente. Eso también es importante para evitar deformaciones causadas por la mala formación de la llama.

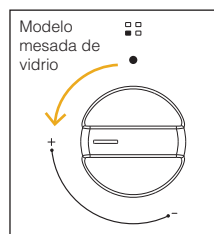
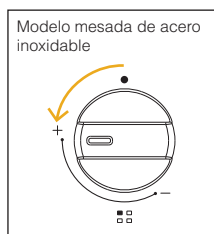
6.2.1 PARA ENCENDIDO ELECTRÓNICO

- 1 Siguiendo el esquema diseñado en la mesada/panel, localice la perilla correspondiente a la hornalla a ser utilizada.

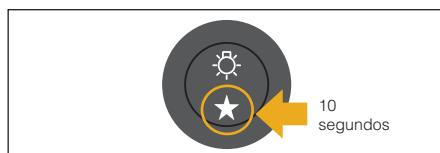




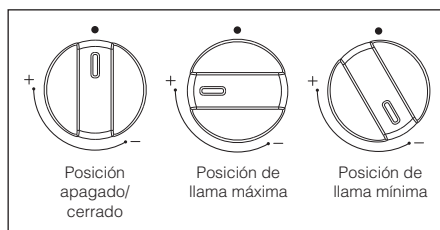
- 2 Presione y gire lentamente la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima (+).



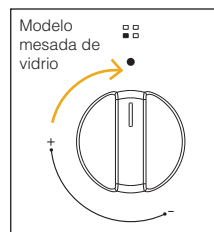
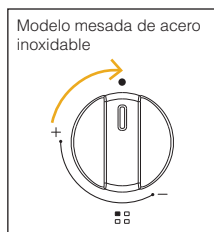
- 3 Mantenga presionada la perilla en la posición máxima hasta el final y simultáneamente pulse el botón de encendido por un período de 10 segundos hasta que la llama se encienda y se estabilice.



- 4 Después del encendido, regule la perilla para la intensidad de llama deseada.



- 5 Para apagar gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



¡ATENCIÓN!

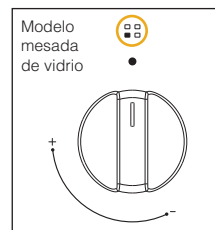
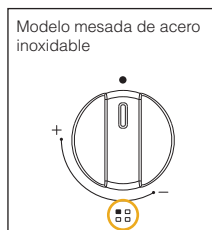
- Antes de encender cualquier hornalla verifique que todas están en la posición cerrado y que si alguna está encendida no tiene la llama apagada. Si alguna de las hornallas estuviese en una de las posiciones abiertas sin llama, vuélvala a la posición cerrado y espere un tiempo prudente para volver a encender alguna de las hornallas. Si siente olor a gas o no sabe por cuánto tiempo la hornalla quedó encendido sin llama, entonces siga los pasos de "Qué hacer si huele gas".
- Si la llama se apaga accidentalmente, retorne la perilla para la posición cerrado y no utilice el encendido automático para re-encenderlo. Espere por lo menos 1 minuto para que el gas se disperse y sólo entonces intente encender nuevamente.
- Durante el encendido de cualquiera de las hornallas de la mesada, todos emitirán chispas. Esto es normal.
- Al apagar cualquier hornalla, asegúrese que esté en la posición cerrado.



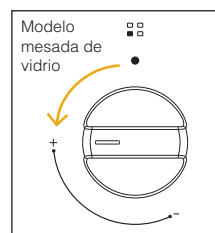
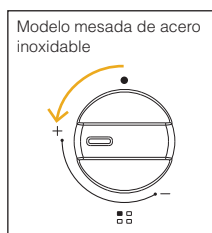


6.2.2 EN CASO DE FALTA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, USTED PUEDE ENCENDER LAS HORNALLAS NORMALMENTE USANDO FÓSFOROS

- 1 Ubique la perilla correspondiente a la hornalla que se utilizará. Prenda el fósforo y aproxímelo a la hornalla.



- 2 Presione y gire lentamente la perilla en el sentido antihorario hasta la posición de llama máxima (+). Mantenga la perilla presionada por un período de 10 segundos, hasta la llama se estabilice.



- 3 Después del encendido, regule la perilla la intensidad de llama deseada.
- 4 Para apagar gire la perilla en el sentido horario hasta la posición cerrado.

6.3 Cuidados con las ollas

- Nunca coloque o guarde ollas con aceite en la cocina, pues eso puede causar accidentes.
- Utilice sólo ollas con fondo plano, para garantizar estabilidad sobre las rejillas.
- En las hornallas de la mesada, utilice ollas o recipientes que tengan diámetro mínimo de 12 cm.
- No deje que las llamas escapen por los laterales de las ollas. Elija la hornalla más adecuada para el tamaño de su recipiente.
- Evite dejar las manijas de las ollas orientadas para fuera de la cocina.
- Nunca utilice papel aluminio o similar para revestir la mesada o el horno, pues pueden tapan las salidas de gas, perjudicando el desempeño de la cocina y provocar súper calentamiento de la mesada.
- Utilice solamente utensilios resistentes al calor.
- No use ollas o recipientes que excedan la superficie de la mesada de la cocina.
- Mantenga las ollas siempre centradas en las hornallas.
- Escoja la hornalla más adecuada para el tamaño de su recipiente.
- No utilizar ollas de barro con productos de mesada de vidrio (modelo WFO4VBR).
- No utilizar ollas cuyo peso propio aumentado del contenido exceda 10 kg.
- Cuando utilice ollas con mango largo, busque alinearlos con el alambre de la rejilla.





¡ATENCIÓN!

- Utilice sólo ollas de fondo plano. Ollas con fondo redondo no se apoyan adecuadamente sobre las rejillas. La estabilidad de las ollas depende del material de la olla, su formato y del peso del contenido. Siempre evalúe la estabilidad de la olla antes de apoyarla sobre la rejilla.



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

- Nunca use ollas con fondo de teflon.

Dimensiones mínimas de los recipientes

Hornalla	Dimensión
Mediana	14-16 cm
Grande	18-24 cm

6.4 Mantenimiento y limpieza de la mesada

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

- Retire el enchufe del tomacorriente o desconecte el disyuntor antes de realizar algún servicio de instalación, limpieza o mantenimiento.
- **No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.**

¡ATENCIÓN!

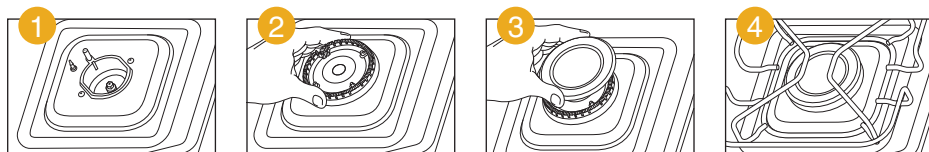
- Retire el enchufe de la toma eléctrica, cierre el suministro del gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer cualquier mantenimiento y/o limpieza.
- Nunca use objetos puntiagudos o cortantes para la limpieza de las piezas de su cocina pues puede afectar su seguridad además de dañar el producto.
- No utilice polvos de limpiar, ni productos de limpieza a base de soda cáustica o silicona, para no causar rayaduras y manchas en su mesada.
- No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes de la cocina.
- En caso que se derrame líquido o alimento sobre la mesada de la cocina, tubos inyectores o dentro del horno, apague la cocina y limpie para evitar manchas y obstrucción.
- Certifíquese que el producto esté frío antes de iniciar algún tipo de limpieza y/o mantenimiento.





6.4.1 CONSEJOS

- Durante la limpieza o cualquier otra actividad, no remueva la mesada.
- Nunca utilice papel aluminio o similares para revestir la mesada, las hornallas y el horno, pues pueden manchar la mesada o tapan la salida de gas, perjudicando el desempeño de la llama y su seguridad (Riesgo de Choque Eléctrico).
- Tenga mucho cuidado, especialmente cuando la mesada esté sin las hornallas. No deje caer hilachas o partículas en el sistema de gas pues puede desregular la llama o causar obstrucción en la salida de gas.
- Para limpieza de la mesada, áreas en acero inoxidable o cualquier otra parte de la cocina, excepto las rejillas y las tapas esmaltadas, no utilice productos abrasivos (ej.: esponja de acero), cloro o similares. Utilice apenas paño o esponja suave con agua, jabón o detergente neutro. Seque inmediatamente después de la limpieza para evitar manchas.
- Las rejillas y las tapas de las hornallas que son esmaltadas se pueden limpiar con esponja de acero sin dañar los componentes. Después de la limpieza, séquelas completamente para evitar la acumulación de agua y asegurar que la llama quede uniforme alrededor de la hornalla.
- Nunca sumerja las hornallas, tapas, rejillas, mangos y disco indicativo todavía calientes en agua fría, pues se pueden dañar por choque térmico
- Nunca arroje las hornallas, tapas, rejillas, en la pileta o los deje caer en el suelo, pues el impacto puede deformarlos.
- Limpie las hornallas con un paño o esponja suave con detergente, jabón neutro o desengrasantes. Séquelos adecuadamente antes de reutilizarlos, pues la humedad en exceso puede dificultar el encendido, provocando pérdidas de gas.
- Luego de la limpieza, seque adecuadamente las rejillas, las hornallas y cubiertas. Encájelos correctamente, conforme las figuras abajo, abra el paso o suministro de gas y pruebe el encendido.



- Si objetos de plástico, películas de aluminio, azúcar o alimentos conteniendo azúcar, por descuido entrarán en contacto con la superficie caliente de la mesada de vidrio (modelo WFO4VBR), retírelos y limpie la superficie inmediatamente, pues el azúcar se puede pegar en la superficie de vidrio, dificultando la limpieza.
- Para evitar rayar la mesada de vidrio (modelo WFO4VBR), no arrastre ollas, rejillas y otros objetos sobre ella. La garantía no cubre este tipo de daño.
- Las rejillas pueden presentar manchas debido a la acumulación del propio aluminio de las ollas. Limpie regularmente con esponja de acero para retirar las manchas y evitar impregnación del aluminio sobre las rejillas.
- **Atención!** Al colocar las hornallas y tapas después de la limpieza, observe la perfecta posición en la mesada.
- El vidrio que protege la lámpara es de uso obligatorio para el funcionamiento de la cocina.





- Las perillas se pueden retirar para la limpieza. Asegúrese de armarlos correctamente nuevamente para el uso de la cocina (Vea “Perillas de control removibles”).
- Limpie periódicamente las puntas de los electrodos (Bujías) del encendido de las hornallas para el perfecto funcionamiento de la cocina. Antes, retire el enchufe del tomacorriente.
- No use máquinas de limpieza a vapor en el producto.

6.4.2 INFORMACIONES IMPORTANTES SOBRE EL ACERO INOXIDABLE DE SU PRODUCTO

Todos los tipos de acero inoxidable del mercado a pesar de ser resistentes, pueden sufrir corrosión (herrumbre) cuando son afectados por productos de limpieza que contengan cloro, como blanqueadores y lavandina. Diferentemente de los utensilios de cocina, muchos electrodomésticos son fabricados con un tipo de acero inoxidable magnético que permite la fijación de imanes. Utensilios de cocina, como cubiertos de acero inoxidable, por ejemplo, son menos susceptibles a la corrosión porque se lavan y secan constantemente, es decir, raramente acumulan suciedad o residuos de productos de limpieza en los rincones y rendijas. Sin embargo, los electrodomésticos exigen cuidados especiales, de lo contrario, podrán presentar señales de corrosión.

IMPORTANTE

Cuidado al manejar las rejillas del producto de mesada de vidrio. Ellas son de hierro fundido y si se caen pueden romperse.



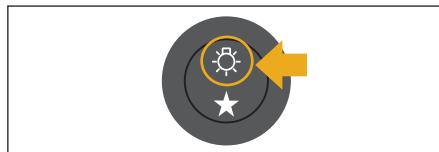


7 Horno

7.1 Encendiendo la luz del horno

Para encender la luz del horno, apriete hacia arriba el botón Doble Función.

Para apagar la luz del horno, vuelva el botón a la posición apagada (central).



7.2 Válvula de seguridad

Es un sistema que le ofrece más seguridad, pues en caso que la llama del horno se apague, la válvula de seguridad interrumpe automáticamente el pasaje de gas.

7.3 Encendido del horno

¡ATENCIÓN!

Este producto está equipado con válvula de seguridad, que corta el suministro de gas en caso que la llama se apague accidentalmente.

IMPORTANTE

- Es perfectamente normal que sean emitidas chispas durante el encendido del horno.
- El encendido puede demorar algunos segundos debido a la válvula de seguridad.
- Antes de encender el horno retire cualquier objeto o recipiente de su interior.

7.3.1 AJUSTE DEL NIVEL DE LAS REJILLAS DEL HORNO

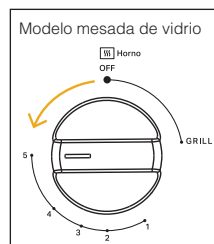
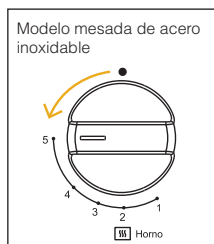
- Use las rejillas del horno a diferentes alturas (niveles) de acuerdo con cada tipo de alimento para obtener el resultado deseado.
- Para obtener más delicadas preparaciones como el merengue, o alimentos que deben ser horneados más lentamente, utilice los niveles más altos.
- Para los alimentos como tartas, panes y pescados, utilizar preferentemente los niveles centrales. En el caso de tartas indica si el nivel 2 (contando de abajo hacia arriba).
- Para asados grandes utilizar los niveles más bajos.



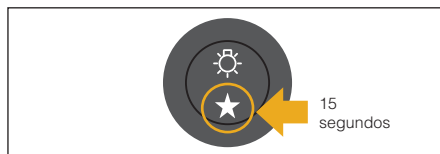


7.3.2 PARA ENCENDIDO ELECTRÓNICO

- 1 Con la puerta del horno abierta, apriete y gire la perilla del horno hasta la temperatura máxima (pos. 5). No se preocupe, el gas no escapará.



- 2 Mantenga presionada la perilla en la posición máxima (5) hasta el final y simultáneamente pulse el botón de encendido por un período de 15 segundos para asegurar que la llama permanezca encendida.



- 3 Certifíquese que la llama del horno está encendida. Si la llama no se enciende o apaga, vuelva la perilla del horno a la posición cerrada y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se esparza. Reinicie el procedimiento.
- 4 Después del encendido, regule la perilla para la intensidad de llama deseada.
- 5 Centralizar la bandeja para asar en la rejilla del horno. Cierre la puerta del horno y deje cocinar el alimento durante el tiempo deseado.
- 6 Para apagar el horno, coloque la perilla en la posición cerrado y asegúrese que no hay llama.

IMPORTANTE

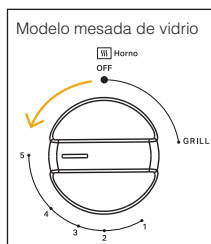
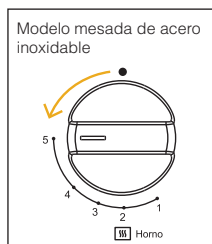
- **Precalentamiento:** Precaliente el horno a la temperatura máxima por 10 minutos, antes de colocar el alimento. Coloque el alimento en el horno y ajuste la temperatura deseada.
- **Abertura de la puerta del horno:** No utilice el horno con la puerta abierta. Evite abrir constantemente la puerta del horno, pues causa pérdida de calor y disminución de la temperatura durante la preparación de su alimento. Acompañe el asado a través del visor de la puerta.



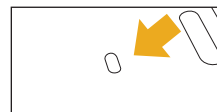


7.3.3 PARA ENCENDIDO MANUAL O EN CASO DE FALTA DE ENERGÍA ELÉCTRICA

- 1 Con la puerta del horno abierta, gire la perilla del horno hasta la temperatura máxima (5). No se preocupe pues no habrá pérdida de gas.



- 2 Prenda el fósforo y diríjalo al orificio más pequeño del piso del horno.



- 3 Apriete nuevamente la perilla del horno y suelte el fósforo a través del orificio de encendido. Continúe presionando la perilla del horno por 15 segundos más para que la llama permanezca encendida.



- 4 Certifíquese que la llama del horno está encendida. Si la llama no se enciende o apaga, vuelva la perilla del horno a la posición cerrado y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se esparza. Reinicie el procedimiento.
- 5 Ajuste la posición de la perilla del horno para la temperatura deseada.
- 6 Para apagar el horno, coloque la perilla en la posición cerrado y asegúrese que no hay llama.

IMPORTANTE

- **Precalentamiento:** Precaliente el horno a la temperatura máxima por 10 minutos, antes de colocar el alimento. Coloque el alimento en el horno y ajuste la temperatura deseada.
- **Abertura de la puerta del horno:** No utilice el horno con la puerta abierta. Evite abrir constantemente la puerta del horno, pues causa pérdida de calor y disminución de la temperatura durante la preparación de su alimento. Acompañe el asado a través del visor de la puerta.





7.4 Regulando la temperatura

Temperatura	Potencia	Uso
Pos 1 (~160 °C)	Media/Baja	Indicado para asados delicados como suspiros, sufles, y algunas recetas hechas a baño maría como pudines. Utilice preferencialmente la rejilla en el nivel central.
Pos 2 (~200 °C)	Media	Indicado para tortas, pasteles, panes, bizcochos, pastas, vegetales, papas asadas. Utilice preferencialmente la rejilla en el nivel central.
Pos 3 (~230 °C)	Media/Alta	Indicado para asados grandes que necesitan mayor temperatura como carnes, aves y algunos pescados. Utilice preferencialmente la rejilla en el nivel inferior.
Pos 4 (~250 °C)	Alta	Puede ser utilizado para finalizar preparados.
Pos 5 (~280 °C)	Alta	Precalentamiento del horno, por 10 minutos. Cuando es necesario.

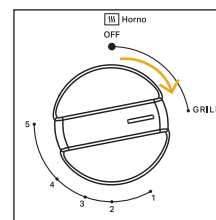
7.5 Encendiendo el grill electrónico (sólo para modelo WFO4VBR)

¡ATENCIÓN!

- No es posible el uso simultáneo de la hornalla del horno y del gratinador.
- Verifique si la tensión de su producto corresponde a la tensión de su tomacorriente.
- Si no hay energía eléctrica el grill no funciona.

El grill tiene la función de dorar los alimentos para dejarlos más sabrosos. Antes de encender el grill, ajuste la posición de la rejilla del horno de acuerdo con el nivel que va a utilizar.

- 1 Abra totalmente la puerta del horno.
- 2 Centrar el alimento en la rejilla. Para un mejor desempeño use el nivel más alto del horno.
- 3 Gire la perilla del horno, en el sentido horario (derecha) hasta que la luz indicadora del grill se encienda.
- 4 Cierre la puerta y deje el alimento gratinar hasta el punto deseado.
- 5 Al final de la preparación, gire la perilla en el sentido antihorario (izquierda) hasta la posición cerrado.





7.6 Consejos de operación

- En el caso de que la llama del horno se apague accidentalmente retorne inmediatamente la perilla del horno para la posición cerrada, abra la puerta del horno y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se disperse; después de eso intente encender nuevamente conforme al procedimiento de este manual.
- Es siempre necesaria la utilización de guantes térmicos para abrir la puerta del horno y manejar los utensilios (refractarios, bandejas, torteros, etc.).
- Nunca deje el horno en funcionamiento sin alimentos, a menos que sea durante el precalentamiento/secado después de la limpieza.
- Después de usar cualquier hornalla de la mesada, asegúrese que el la perilla correspondiente está en la posición cerrada.
- Siempre utilice utensilios adecuados para uso en productos de gas y al tipo de alimento que está siendo preparado. Asegúrese que la altura de los recipientes sea suficiente para que no ocurran derrames de pastas o líquidos durante la preparación que pueden inflamarse o provocar humo cuando toquen la superficie caliente de los quemadores o el piso del horno.
- Jamás guarde materiales inflamables en el horno o en las proximidades, pues pueden causar riesgo de explosión.

¡ATENCIÓN!

Partes accesibles se pueden calentar cuando se están usando. Mantener fuera del alcance de niños.

7.6.1 CUIDADOS CON LAS CACEROLAS

- Utilice solamente cacerolas con fondo plano, para garantizar estabilidad sobre las rejillas de la mesada.
- Para mayor seguridad, utilice cacerolas o recipientes de acuerdo con las dimensiones de las hornallas, consulte la página 30.
- No deje que las llamas escapen por los laterales de las cacerolas. Escoja la hornalla más adecuada para el tamaño de su recipiente.
- Evite dejar las manijas de las cacerolas hacia fuera de la cocina para prevenir accidentes.
- Nunca utilice papel aluminio o similar para revestir su mesada u horno, porque estos pueden obstruir las salidas de gas, perjudicando el desempeño de la cocina, causar accidentes y provocar sobrecalentamiento de la mesada.
- Utilice solamente utensilios resistentes al calor, para evitar accidentes.





7.6.2 CUIDADOS CON EL USO DEL HORNO

- Evite abrir constantemente la puerta del horno, para impedir la pérdida de calor. Acompañe la cocción a través del visor de la puerta, encendiendo la lámpara interna del horno. Así, usted economiza tiempo, gas y mejora la calidad de la cocción.
- Nunca coloque nada sobre la base (piso del horno)
- Use, preferiblemente, la rejilla del horno en la posición central, principalmente para pasteles, tortas y otros tipos de masas.
- Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar que el alimento se desplace.
- Precaliente el horno a máxima temperatura por 10 minutos antes de colocar el alimento. Después de eso, coloque el alimento dentro del horno y ajuste la temperatura.
- Durante el uso del grill (sólo para modelo WFO4VBR), la intensidad de calor será controlada por la altura de la rejilla. El calor es más intenso en el nivel más alto, por lo cual, recomendamos posicionar el alimento de la forma más conveniente.
- Es indicado la preparación de un sólo alimento por cada vez. Cocinarlos simultáneamente en diferentes rejillas puede comprometer el resultado final y la homogeneidad de las preparaciones.
- Antes de encender el horno ajuste la posición(es) de la(s) rejilla(s) de acuerdo con el alimento que será preparado. La posición más baja es indicada para asados grandes (carne y aves); para los demás use la posición central.
- Utilice utensilios del tamaño adecuado, que permita la circulación de calor por todo el alimento y obtener una cocción uniforme.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntalo durante aproximadamente 1 hora en la posición 3 de temperatura para eliminar olores y vapores producidos por el material aislante y los empaques protectores. Mantenga una ventana abierta para hacer esto.
- Durante y luego del uso del grill (sólo para modelo WFO4VBR) la resistencia eléctrica quedará muy caliente, NO la toque para evitar quemaduras.
- En los primeros usos del grill (sólo para modelo WFO4VBR) puede sentirse un olor incomodo; después de algunos usos, el olor irá desapareciendo.
- **NOTA:** Pequeños ruidos son normales durante el funcionamiento del horno debido a la dilatación natural de piezas metálicas





7.7 Mantenimiento y limpieza del horno

¡ATENCIÓN!

- Durante el uso el aparato se pone caliente. Se debe tomar cuidado para evitar contacto con los elementos de calentamiento dentro del horno e incluso con superficies exteriores.
- No deje acumular grasa en el horno u otras partes de la cocina.
- Después de limpiar, se recomienda que el horno quede encendido por 1 hora. Eso eliminará la humedad dentro del horno.
- Retire el enchufe de la toma eléctrica, cierre el suministro del gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer cualquier servicio de mantenimiento y/o limpieza.
- Luego de mover su cocina verifique si el tubo flexible de acero inoxidable de gas está correctamente conectada al punto de gas y a su cocina.
- Nunca use objetos puntiagudos o cortantes para la limpieza de las piezas de su cocina pues puede afectar su seguridad.
- En caso que ocurra el derramamiento de cualquier líquido o alimento dentro del horno, apague la cocina, espere enfriar y limpie para evitar manchas, taponamiento y atracción de insectos.
- Tenga cuidado de no mojar el producto accidentalmente cuando limpia otras superficies cercanas a la cocina o por ejemplo el piso.
- Contacte el **Servicio de Atención al Consumidor de Whirlpool**, para cualquier tarea de mantenimiento que requiera desarmar el producto más allá de las instrucciones del presente manual y especialmente para cualquier reparación o sustitución de piezas.
- Certifíquese que el producto esté frío antes de iniciar algún tipo de limpieza y/o mantenimiento.

7.7.1 LIMPIEZA DEL HORNO

- Para remover el exceso de grasa use un paño húmedo o esponja suave con detergente neutro o producto desengrasante.
- No utilice materiales abrasivos, como esponja de acero, objetos puntiagudos o cortantes, ni productos de limpieza a base de soda cáustica o silicona, para no causar rayaduras o manchas en su cocina.
- Remueva residuos de producto de limpieza cuidando no dejar caer agua o jabón en la base del horno, evitando perjudicar la hornalla localizado sobre el mismo.
- Después de limpiar, es recomendable que el horno quede encendido por 1 hora. Eso eliminará la humedad dentro del mismo.
- Certifique que las paredes del horno no estén calientes.

7.7.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

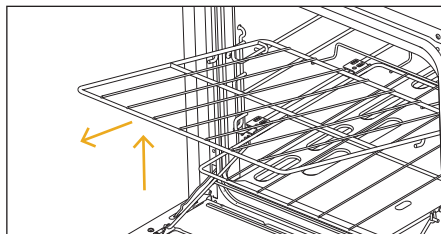
Para la limpieza de la puerta del horno utilice un paño o esponja suave con detergente neutro o desengrasante.





7.7.3 REMOVIENDO LA REJILLA DESLIZANTE

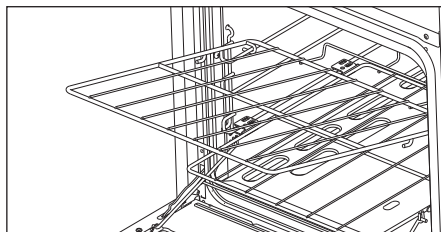
- 1 Con la puerta del horno abierta, saque la rejilla del horno hasta el tope con el riel, levante la rejilla de manera que el tope atraviese el riel lateral en ambos lados y continúe tirando de la rejilla hasta que se desenganche completamente de los rieles.



- 2 Lave las rejillas en lavavajillas o manualmente con desengrasante, seque adecuadamente todas las piezas antes de montarlas.

7.7.4 RECOLOCANDO LA REJILLA DESLIZANTE EN EL HORNO

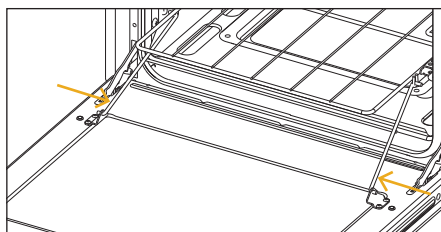
- 1 Con la puerta del horno abierta, coloque las guías de la rejilla en los rieles laterales del horno, en ambos lados, levante la rejilla para que el tope pase a través de los rieles laterales.



- 2 Después de que el tope pase a través del riel, baje la rejilla y continúe empujándola dentro del horno hasta que encaje por completo.

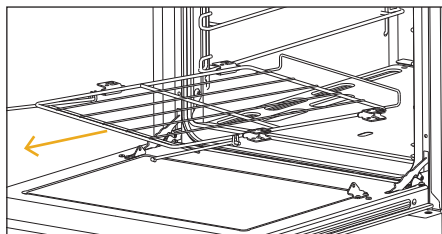
7.7.5 REMOVIENDO LA REJILLA AUTODESLIZANTE

- 1 Abra la puerta del horno y presione las varillas (barras) de la rejilla autodeslizante para dentro, conforme la figura, para que se sujeten de la puerta.



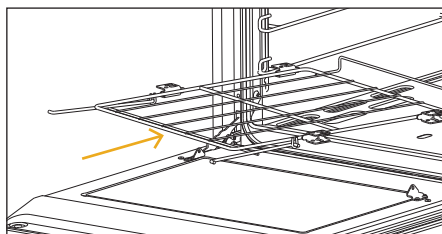


- 2 Desencaje la otra punta de las varillas de la rejilla del horno autodeslizante inferior. Deslice la rejilla del horno hacia afuera de la cavidad.

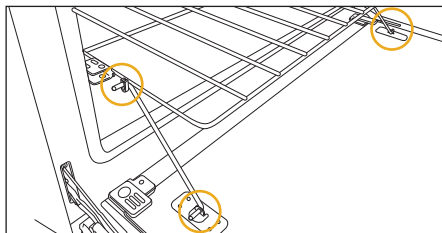


7.7.6 COLOCANDO LA REJILLA AUTODESLIZANTE EN EL HORNO

- 1 Coloque las guías de las rejillas auto-deslizantes en el riel de los soportes de las rejillas del horno (nivel 1) y empújelo dentro del horno.



- 2 Monte una extremidad de la varilla en la puerta del horno y la otra en la rejilla autodeslizante.



IMPORTANTE

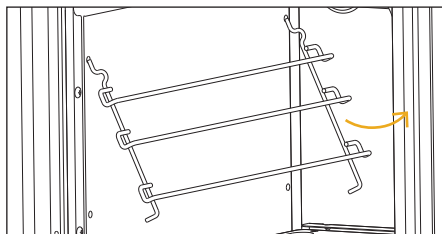
La rejilla autodeslizante sólo se puede montar en el primer nivel de los soportes laterales del horno (nivel más cercano al piso del horno).

7.7.7 QUITANDO LOS SOPORTES DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Para una mejor limpieza, puede retirar los soportes laterales de las rejillas del horno:

Tire de la parte inferior de los soportes hacia el centro de la cavidad y simultáneamente hacia abajo para desengancharlos del orificio superior en los lados del horno

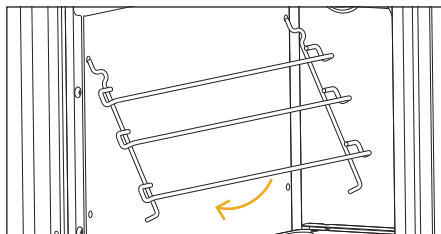
Lave las rejillas e soportes laterales en el lavavajillas o manualmente con desengrasante y seque las adecuadamente antes de volver a montarlas.





7.7.8 COLOCANDO LOS SOPORTES DE LAS REJILLAS DEL HORNO

Ensamble los soportes laterales del horno insertando las varillas en los dos orificios superiores a cada lado del horno y bájelos para que los extremos inferiores encajen en los otros dos orificios en la parte inferior del horno.



IMPORTANTE

- Después de la limpieza del horno, encaje adecuadamente las rejillas del horno.
- Abra y cierre la puerta para verificar el deslizamiento.

7.8 Limpieza del grill (sólo para modelo WFO4VBR)

Desconecte el producto de la tomacorriente. Certifíquese que el grill y las paredes del horno no estén calientes. Use un paño húmedo o esponja suave con detergente neutro o desengrasante para limpiar el grill.

7.9 Recambio de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

- Retire el enchufe del tomacorriente o desconecte el disyuntor antes de realizar algún servicio de instalación, limpieza o mantenimiento.
- **No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.**

¡ATENCIÓN!

- Asegúrese de que las paredes del horno están frías antes de cambiar la lámpara.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado del tomacorriente antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- También certifíquese que la lámpara que va a cambiar esté fría.





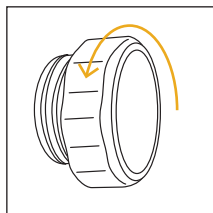
IMPORTANTE

Utilice siempre lámparas halógenas G9 de 25 W (Tensión 220 V.)

1 Cierre la válvula del gas, desconecte la cocina del tomacorriente eléctrico.

2 Gire el protector de la lámpara en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta soltarlo completamente.

3 Tire de la lámpara para quitarla. Encaje la nueva lámpara en el portalámparas (vea la posición correcta del encaje en la figura al lado). No toque la superficie de la lámpara halógena con las manos desprotegidas. El contacto con la mano puede reducir el tiempo de vida de la lámpara.



4 Conecte la cocina en el tomacorriente y pruebe el funcionamiento de la lámpara accionando el botón Doble Función hacia arriba.

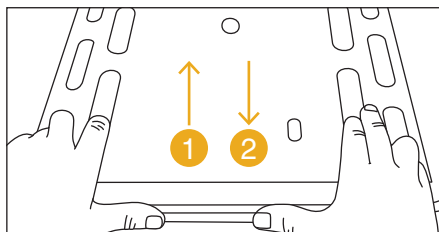
5 Después de verificar el funcionamiento de la lámpara, coloque nuevamente el botón Doble Función en la posición desconectada y desconecte nuevamente la cocina del tomacorriente.

6 Recoloque el vidrio protector enroscando en el sentido de las agujas del reloj. Certifíquese que está bien encajado y conecte la cocina en el tomacorriente eléctrico

7.10 Posicionamiento del piso del horno

1 Deslizar el piso por los laterales del horno hasta tocar la parte trasera.

2 Después de estar correctamente encajado, do tirar el piso para el frente.





8 Solución de problemas

IMPORTANTE

Recuerde que si siente olor a gas debe seguir las instrucciones del apartado Advertencias de Seguridad, “Qué hacer si huele a gas”.

Problema	Procedimientos
La hornalla no enciende	Verifique: • Si el enchufe del cable de alimentación está conectado. En caso de incompatibilidad del enchufe con el tomacorriente, comuníquese con un electricista para instalar el tomacorriente adecuado. • Si la llave de gas está abierta • Si el gas del cilindro de gas licuado por red está vacío o si hay gas en la red. • Si las hornallas o la hornalla del horno están sucios o mojados. • El perfecto posicionamiento de las bocas de salida de gas junto a las hornallas. • Si hay falta de energía eléctrica.
La llama está baja y no aumenta	Verifique: • Si hay llama en todos los orificios. • Si el gas del cilindro de gas licuado por red se esta acabando o si la llave de paso no está totalmente abierta. • Si todas las conexiones de la manguera están correctas.
La llama está ensuciando las ollas	Verifique: • Si el gas del cilindro de gas licuado por red se está acabando. • Si hay suciedad en las hornallas o encendedores.
La luz del horno no enciende	Verifique: • Si hay lámpara en el interior del horno. • Si el enchufe está conectado. • Si hay un falso contacto en el tomacorriente o si hay falta de energía eléctrica. • Si la lámpara está quemada. • Si el fusible de la instalación de su casa está quemado o si el disyuntor se desconectó. • Si la lámpara está bien encajada.
La llama se apaga de vez en cuando	Verifique: • Si hay corriente de aire en la dirección de la cocina. • Si todas las hornallas están encajadas correctamente. • Verifique el suministro de gas de la red.





Problema	Procedimientos
La llama del horno no enciende / no aguanta la llama / apaga	Verifique: • Si se siguió el procedimiento para encendido del horno. Vea "Encendiendo el Horno"
La mesada de acero inoxidable está amarillenta o manchada	• Realice la limpieza con productos destinados a acero inoxidable

Las imágenes son ilustrativas pero aptas para su fin. Los diseños pueden variar sin previo aviso.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

- Mientras usa la cocina, mantenga el lugar bien ventilado.
- Si tuviera que mover la cocina, evite arrastrarla.
- Evite choques bruscos contra la superficie de la cocina.
- Para tareas de reparación comuníquese siempre con el Centro de Atención al Cliente Whirlpool.
- Cuando la cocina no esté en uso, mantenga cerrada la llave de paso del gas.
- No deje materiales plásticos o productos inflamables cerca de las llamas.
- Para consumir el mínimo de gas, siempre que sea posible utilice las cacerolas con tapa y una vez alcanzado el hervor cambie la posición de la perilla al mínimo.
- Evite abrir frecuentemente la puerta del horno. Para revisar el horneado hágalo a través de la ventana que posee el horno encendiendo la luz.
- **Atención:** Las tapas enlozadas pueden estallar cuando se calientan.
- Antes de introducir en el horno los alimentos para su cocción, precalentarlo 10 minutos.
- Use de preferencia la posición más alta para hornear pasteles y otro tipo de bizcochos y galletas.
- Si tiene que poner dos moldes al mismo tiempo en el horno, colóquelos en posiciones diferentes sobre las rejillas, procurando que no queden uno arriba del otro. Esto proporcionará una distribución uniforme del calor.
- No colocar alimentos para asar en el piso del horno. Nunca utilice el horno sin el piso.
- Al usar el horno, no se olvide de retirar los objetos que dejó adentro de él.
- Para su seguridad, si el cable está dañado, el fabricante o el servicio especializado autorizado por el fabricante deberá cambiarlo evitando todo tipo de riesgos.



¿CÓMO PREVENIR ACCIDENTES?

- Mientras cocine con las hornallas, evite tocar las bases de las mismas y sus tapas, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.
- Mientras cocine en el horno evite tocar el vidrio del horno, la superficie y accesorios internos del mismo, espere un tiempo prudencial para su enfriamiento.

CUIDADO CON LOS NIÑOS

Evite que se produzcan las siguientes situaciones:

- El acercamiento de los niños a la cocina, mientras esté cocinando.
- Los mangos salientes de ollas y sartenes dispuestos en las hornallas.
- Que los niños circulen cerca de artefactos de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.).



9 Especificaciones Técnicas

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Cocinas convencionales de piso

Modelos

WFO4NBB

WFO4NBR

WFO4VBR

Color del producto

blanco

inox

inox

Dimensiones del producto sin embalar

Altura del producto (cm)

95,50

95,50

97,10

Altura del piso hasta parte superior rejilla (cm)

94,30

94,30

97,10

Ancho sin embalar (cm)

51,00

51,00

51,00

Profundidad (cm)

65,40

65,40

68,50

Peso neto del producto (kg)

29,23

29,23

33,59

Dimensiones del producto embalado

Altura (cm)

100,57

100,57

100,57

Ancho (cm)

53,12

53,12

53,12

Profundidad (cm)

74,70

74,70

74,70

Peso bruto del producto (kg)

33,50

33,50

38,00

Dimensiones del horno del producto

Altura (cm)

32,00

32,00

32,00

Ancho (cm)

40,00

40,00

40,00

Profundidad (cm)

48,00

48,00

48,00

Volumen bruto (L)

55

55

51

Peso soportado por las rejillas del horno (kg)

7,00

7,00

7,00

Características eléctricas

Tensión de entrada (V)

220

220

220

Frecuencia (Hz)

50

50

50

Potencia de la lámpara (W) (tipo G9)

25

25

25

Potencia del grill (W)

—

—

1250

Corriente de entrada (A)

0,12

0,12

5,8

Potencia máx (W)

25

25

1275

Tabla 1 - Tabla de tensiones

Tensión nominal	Mínimo	Máximo
220 VAC / 50 Hz	200 VAC	240 VAC

Esta cocina está equipada para ser conectada a una red eléctrica de acuerdo con su tensión (V) específica, soportando oscilaciones según los límites de la tabla de tensiones anterior.

Tabla 2 - Ajuste de Mínimo

Tipo de gas	Ajuste de mínimo
Gas Envasado (GLP)	Girar el tornillo ubicado a la derecha del vastago del robinete a tope en sentido horario
Gas Natural (GN)	Es ajustado de fábrica

Tabla 3 - Inyectores y potencia por tipo de gas

Tipo de Gas de Alimentación	GN	GLP
Ø Inyector (mm)		
Quemador del Horno	1,20	0,85
Quemador Grande	1,15	0,82
Quemador Mediana	1,01	0,71
Potencia		
Quemador del Horno	1892 kCal/h 2200 W	1806 kCal/h 2100 W
Quemador Grande	1892 kCal/h 2200 W	1806 kCal/hora 2100 W
Quemador Mediana	1419 kCal/h 1650 W	1333 kCal/h 1550 W
Presión ideal del gas en el inyector (kPa)	1,76 kPa 180 mm c.a	2,74 kPa 280 mm c.a

IMPORTANTE

- Este artefacto debe ser instalado de acuerdo con las normas y reglamentaciones en vigencia, por un instalador matriculado.
- No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente.
- Consultar este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar este artefacto.

Distribuido por Whirlpool Argentina S.R.L
San Martín 140, piso 14 (C1004AAD)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires – ARGENTINA
Teléfono: 4480-8888 / 0810-666-6266

Matrícula de certificación

WFO4NBB / WFO4NBR DC-M-W1-014.1	WFO4VBR DC-M-W1-014.2
------------------------------------	--------------------------



10 Servicio de asistencia técnica

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA WHIRLPOOL:

- Intentar resolver el problema consultando el ítem “Solución de problemas”
- Apague el aparato, espere al menos 1 minuto y vuélvalo a encender. Compruebe si la anomalía se ha resuelto.

Si el problema persiste tras revisar el ítem “Solución de problema” comuníquese con el Centro de Atención al Cliente de Whirlpool, la información de contacto está especificada en el certificado de garantía.



11 Sugerencias para la protección del medio ambiente

EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable según indica el símbolo de reciclaje .

Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Se busca en nuevos proyectos usar empaques cuyas partes sean de fácil separación, o bien de materiales reciclables. Por esto el empaque debe tener un descarte de manera consciente, destinados preferentemente a recicladores.

PRODUCTOS

Este artefacto lleva marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

Este producto fue construido con materiales que se pueden reciclar y/o reusar. Al deshacerse este producto, busque compañías en el desmonte correcto del mismo.

DESCARTE

Al descartar este producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea observada la legislación local existente y vigente en su región, haciendo el descarte de la forma más correcta y consciente posible.

¡ATENCIÓN!

El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medio ambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la municipalidad o con el servicio de eliminación de residuos urbanos.







Whirlpool



W11640738

W11640738 - FT: W11640747 - rev. B - 05/2023

