

Este manual es una parte integral del horno; cuide bien este documento y guárdelo durante el ciclo de vida de este aparato. Le sugerimos que lea cuidadosamente este manual y toda la Información aquí contenida antes de utilizar el horno. Mantenga el conjunto de boquillas guardadas en un lugar seguro. La instalación debe realizarse por un técnico calificado y siguiendo las regulaciones que apliquen según su localidad. Este electrodoméstico está diseñado para uso casero y está hecho únicamente para cocinar y calentar alimentos; cualquier otro uso se considerará indebido.

**Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.**



Hemos proporcionado muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad. Éste es el símbolo de alerta para seguridad. Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



**PELIGRO** Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.

**ADVERTENCIA** Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

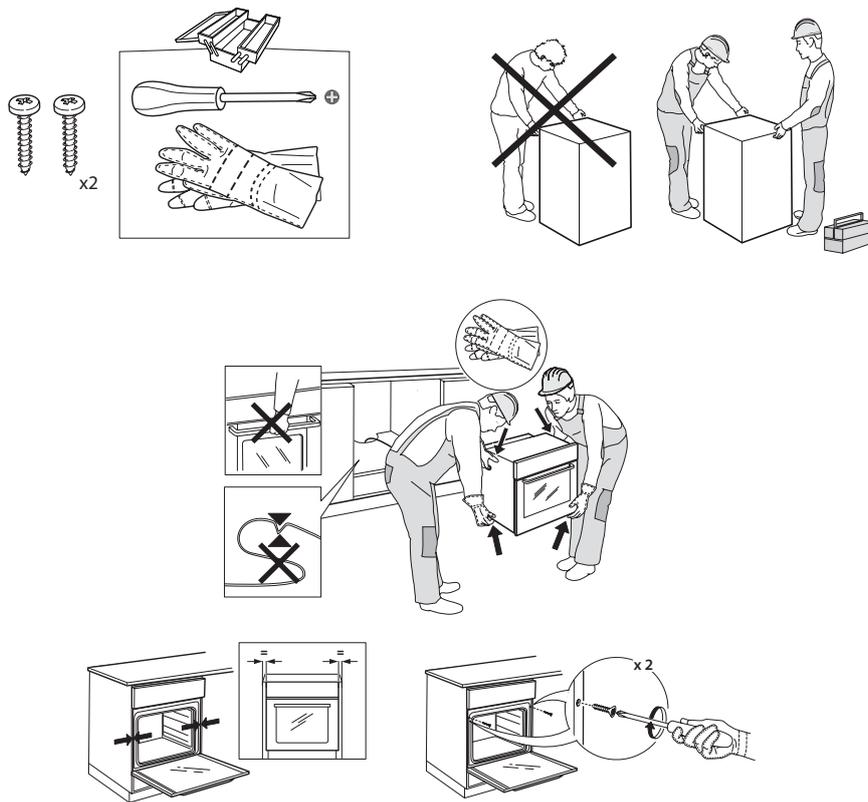
Estas instrucciones son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas que le proporcionarán la información necesaria para modificar el aparato y adaptarlo a las condiciones de uso del país.

- **IMPORTANTE:** El uso de los aparatos de gas para cocinar produce calor, humedad y productos 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 aparato: mantenga los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, como la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando, por ejemplo, el nivel de la ventilación mecánica (si es posible).
- Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.
- Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios, salvo bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona responsable de su seguridad.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias.
- No permita que sus mascotas o animales domésticos entren en contacto con el producto.
- Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo, hay riesgo de incendio.
- Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol, hay riesgo de incendio.
- Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios.
- No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.
- Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse.
- No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, hay riesgo de incendio.
- Tenga cuidado cuando la puerta del horno se encuentre en posición abierta o bajada para evitar tropezar con ella.
- Al colocar el estante en el interior, asegúrese de que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.
- El dispositivo no debe utilizarse durante más de 15 segundos. Si pasados 15 segundos no se ha encendido el quemador, deje de accionar el dispositivo, abra la puerta del compartimento y/o espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.
- No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar una habitación).
- Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.
- No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que hay riesgo de incendio.

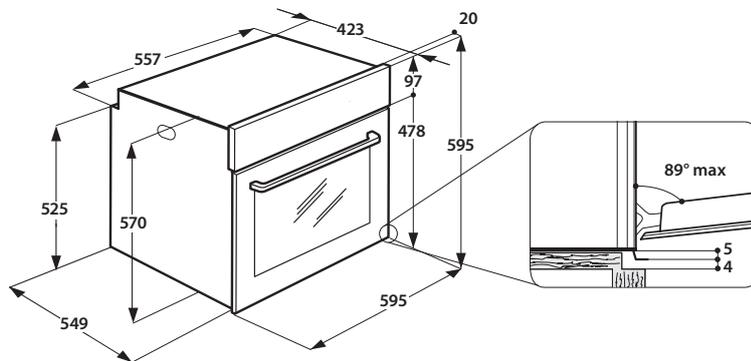
**INSTALACIÓN  
REQUERIMIENTOS DE UBICACIÓN**

La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que hay riesgo de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación.

**ADVERTENCIA**  
Riesgo de Peso Excesivo  
Use dos o mas personas para mover e instalar el horno.  
No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.



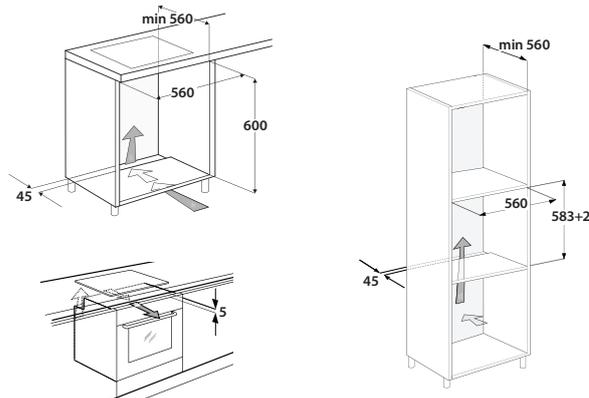
Utilice un armario adecuado para asegurar que el aparato funciona correctamente: Para instalar el horno debajo de la encimera (ver diagrama) o en un mueble de cocina, el armario debe tener las dimensiones indicadas en la imagen.



Para asegurar una ventilación adecuada, el panel posterior del armario debe quitarse. Se recomienda instalar el horno de manera que apoye en dos soportes de madera o apoye por completo sobre una superficie plana con una apertura de al menos 45 x 560 mm, como se muestra en la imagen.

No instale el aparato tras una puerta decorativa.

Si el aparato está instalado debajo de una encimera, no obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno



REQUERIMIENTOS DE GAS

**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo De Explosión**

Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario. Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale el aparato 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 de las personas.

Este aparato viene preparado para una instalación para Gas Natural. Si requiere instalación para GLP, favor de contactar a un técnico calificado para realizar la conversión de gas descrita en la sección "ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS".

La instalación del producto debe ser realizada por personal idóneo autorizado por el ente regulador nacional.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión del gas) y la configuración del aparato sean compatibles.

Compruebe que la presión del suministro de gas sea conforme a los valores indicados en la Tabla 1 ("Especificaciones de los quemadores e inyectores").

Las condiciones de configuración de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de humos. Debe estar instalado y conectado de acuerdo con la legislación vigente.

Deben tenerse en cuenta los requisitos de ventilación.

Para las conexiones de gas, use sólo tuberías flexibles o rígidas de metal.

Conexión con un tubo rígido (cobre o acero):

La conexión a la instalación de gas debe realizarse de manera que no suponga ningún esfuerzo en el aparato. Hay un empalme en forma de L en la rampa de alimentación del aparato y está provisto de una junta estanca para evitar fugas. La junta estanca deberá sustituirse siempre después de girar el empalme del tubo (la junta se incluye con el aparato).

El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2".

Conexión de un tubo de acero inoxidable flexible sin junta a un acoplamiento roscado:

El tubo de suministro de gas se conecta mediante un acoplamiento cilíndrico roscado de 1/2".

Estos tubos deben instalarse de manera que nunca tengan más de 2000 mm cuando estén completamente extendidos. Cuando la conexión esté realizada, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil y no esté comprimido. Utilice únicamente tubos y sellos conformes con las normas nacionales en vigor.

**IMPORTANTE:** El tubo de acero inoxidable debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble (el cajón). Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionar en toda su longitud.

El aparato debe ser conectado al suministro principal de gas de conformidad con las normativas nacionales vigentes. Antes de realizar la conexión, asegúrese de que el aparato sea compatible con el suministro de gas que desea utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado «Adaptación a los distintos tipos de gas».

Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos desde la posición máxima 1\* hasta la posición mínima 2\* para comprobar la estabilidad de la llama.

La conexión a la red de suministro de gas puede realizarse utilizando tubo flexible de acero, de conformidad con la legislación nacional vigente.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo De Explosión**

Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales. Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario. Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación. Instale el aparato 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 de las personas.

La habitación debe estar equipada con un sistema de extracción de aire que expulse los humos de combustión.

La habitación también debe permitir una adecuada circulación del aire, ya que para la combustión normal se necesita aire. El caudal de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada.

El sistema de circulación de aire puede tomar el aire directamente del exterior mediante un tubo que tenga una sección transversal interior de al menos 100 cm²; la apertura no debe ser susceptible a obstrucciones.

El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión indirectamente, por ejemplo, de las habitaciones contiguas equipadas con los tubos de circulación de aire anteriormente descritos. Sin embargo, estas habitaciones no podrán ser salas comunales, dormitorios ni habitaciones ya que pueden presentar un peligro de incendio.

Si tiene dificultades para girar los mandos del quemador, póngase en contacto con el Servicio Postventa para que sustituya las tapas del quemador. Las aberturas utilizadas para la ventilación y la dispersión del calor deben cubrirse.

Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.

No quite el aparato de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

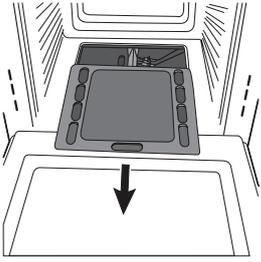
## ADAPTACIÓN A OTROS TIPOS DE GAS

Esta operación debe llevarla a cabo un técnico cualificado.

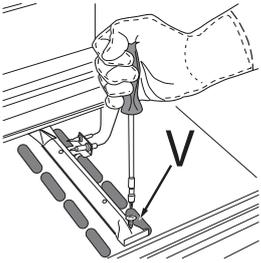
Para adaptar el aparato a un tipo de gas distinto del tipo de gas para el que se ha fabricado (que se indica en la etiqueta identificativa), siga los pasos específicos que se encuentran después de los dibujos de la instalación.

Para adaptar el horno a un tipo de gas que no sea del tipo para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), siga estos sencillos pasos: Sustitución de la boquilla del quemador del horno

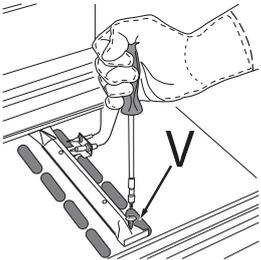
1. Abra la puerta del horno por completo.



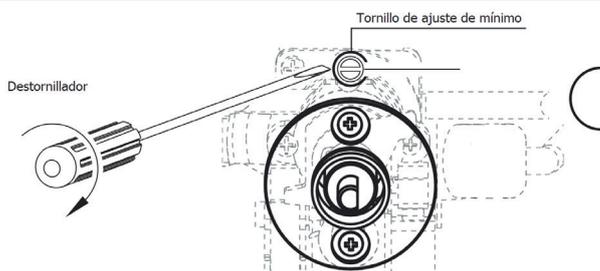
2. Afloje los tornillos de fijación del quemador.
3. Extraiga el tornillo "V" y luego el quemador del horno.



4. Extraiga la parte inferior del horno.
5. Desenrosque la boquilla del quemador del horno con la llave tubular especial para las boquillas, o mejor aún, con una llave de tubo de 7 mm, y sustituyala por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (véase la Tabla 1).



6. Deberá corregir el registro de llama mínima, ajustando completamente el tornillo ubicado en la parte superior del robinete del horno y luego girarlo en sentido antihorario para la llama encendida hasta lograr una llama correcta.



7. Vuelva a colocar todas las piezas, siguiendo los pasos descritos anteriormente en el orden inverso. No se olvide de colocar también la parte inferior del horno en su posición original.

**REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS**

Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay) y las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado.

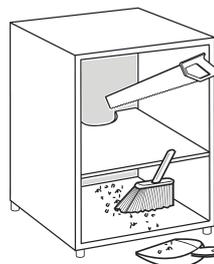
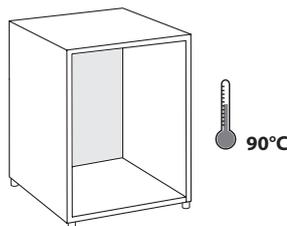
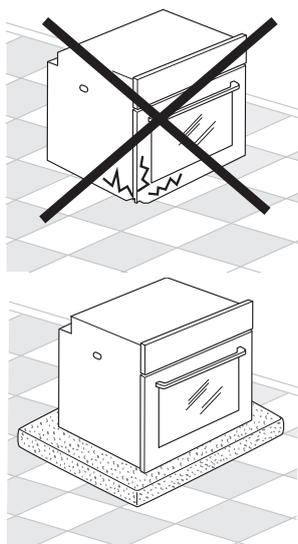
**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo De Choque Eléctrico**

- No usar extensión de cable.
- No usar el producto sin conexión a tierra.
- No usar adaptadores o multicontacto.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- Vuelva a conectar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
- No quitar el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
- Si no siguen estas instrucciones, puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se ha dañado durante el transporte.



**IMPORTANTE:** Las informaciones sobre tensión, potencia y frecuencia eléctrica se indica en la etiqueta de datos.

La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica. Si la conexión eléctrica es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes de dicha conexión, debe estar en conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante.

Si necesita sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo De Choque Eléctrico**

- No usar extensión de cable.
- No usar el producto sin conexión a tierra.
- No usar adaptadores o triples.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- Vuelva a conectar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
- No quitar el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
- Si no siguen estas instrucciones, puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

La modificación del aparato y su método de instalación son esenciales para poder utilizarlo de forma segura y correcta en otros países.

**COMPLETAR LA INSTALACIÓN**

Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible. Si la presión del gas es diferente de la presión recomendada, deberá instalar un regulador de presión adecuado en el tubo de entrada de conformidad con las normativas nacionales vigentes.

## CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO

Especificaciones de los quemadores e inyectores			Gas licuado por red			Gas natural	
Quemador	Potencia térmica (poder calorífico bruto)*		Derivación 1/100 (mm)	Inyector 1/100	Caudal* g/h	Inyector 1/100 (mm)	Caudal* l/h
	kW	Kcal/h					
Horno	2,60	2 236	46	75	186	119	248
Presiones de suministro	Nominal (mbar)				37	20	

\* A 15°C y 1013,25 mbar- gas seco

\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

Especificaciones de los quemadores e inyectores			Gas licuado			Gas natural		
Quemador	Potencia térmica kW (poder calorífico bruto)*		Derivación 1/100 (mm)	Inyector 1/100	Caudal* g/h		Inyector 1/100 (mm)	Caudal* l/h
	Nominal	Kcal/h			***	**		
Horno	2,60	2 236	46	75	189	186	119	248
Presiones de suministro	Nominal (mbar)				28-30	37	20	

\* A 15°C y 1013,25 mbar- gas seco

\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

ESTE PRODUCTO HA SIDO FABRICADO PARA OPERAR CON GAS NATURAL.  
PARA CONVERTIR A GAS LICUADO (GLP), CONSULTE A PERSONAL CALIFICADO.

Zona de gas	
Categoría	Potencia nominal kW
I12H3P	2.6 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Riesgo De Choque Eléctrico

**No usar extensión de cable.**  
**No usar el producto sin conexión a tierra.**  
**No usar adaptadores o triples.**  
**Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.**  
**Vuelva a conectar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.**  
**No quitar el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.**  
**Si no siguen estas instrucciones, puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.**

Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor. Apague el aparato antes de sustituir la lámpara.

No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas para limpiar el cristal de la puerta, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

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

Para evitar daños en el dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

#### ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

#### ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. El símbolo que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

#### CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Pre caliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice bandejas pasteleras lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

#### DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

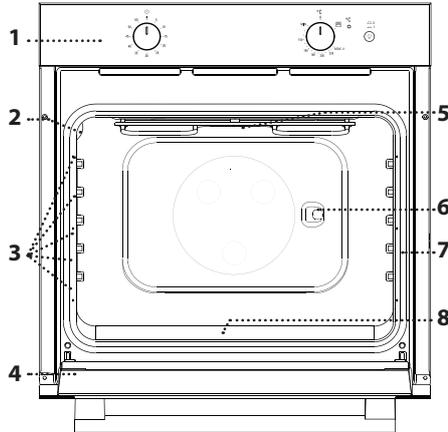
Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 65/2014 de conformidad con la Norma europea EN 15181.



GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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

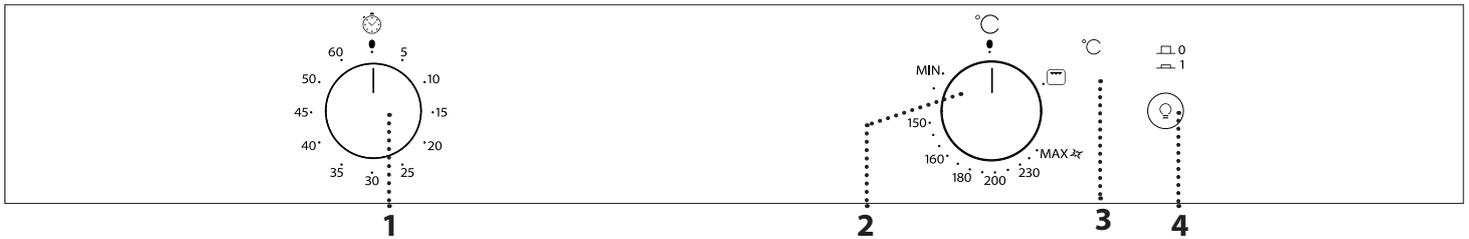
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Lámpara
- 3. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
- 4. Puerta
- 5. Resistencia superior / grill
- 6. Cavity para el asador giratorio
- 7. Placa de características (no debe retirarse)
- 8. Quemador (no visible)

ANEXO MANUAL ARGENTINA  
REFERENCIAS A NORMATIVAS NACIONALES  
MODELO: WOG60IX  
PARA GAS NATURAL Y LICUADO POR RED

PANEL DE CONTROL



- 1. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR**  
Utilícelo para programar el temporizador. No se inicia o detiene la cocción.
- 2. SELECTOR DE AJUSTE**  
Para encender el horno, ajustar la temperatura y seleccionar la función «Grill». Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

- 3. LED DEL GRILL**  
Se enciende cuando el grill está en funcionamiento.
- 4. BOTÓN DE LA LUZ**  
Pulse para encender (1) o apagar (0) la luz.

ACCESORIOS

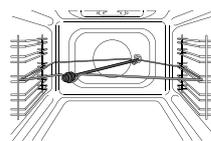
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

- REJILLA** Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.
- GRASERA\*** Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.
- BANDEJA PASTELERA\*** Se utiliza para pan y tartas dulces, pero también para asados, pescado en papillote, etc.
- ASADOR GIRATORIO \*** Para un asado uniforme de grandes piezas de carne y aves.

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por las guías para estantes lo más que pueda. Los otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías de los estantes.

**CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES**  
Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

**CÓMO USAR EL ASADOR GIRATORIO (solo en algunos modelos)**  
Introduzca el pincho en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por el pincho hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en el pincho y deslícelo hasta sujetar firmemente la carne.



Luego apriete el tornillo para fijar la posición. Inserte el extremo en la cavidad del compartimento del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente (situado en el tercer nivel).

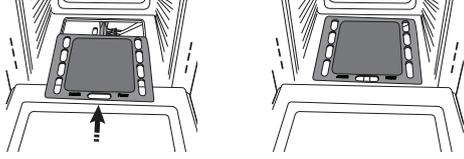
Para utilizar el asador giratorio, encienda el horno seleccionando la función «Grill». Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 200 ml de agua potable. Para evitar quemarse cuando el pincho esté caliente, sujételo solo por el mango de plástico (que hay que quitar siempre antes de cocinar).

\* Disponible en determinados modelos solamente

## PRIMER USO

### ENCAJAR LA TAPA EN EL QUEMADOR

Para encajar la tapa en el quemador correctamente, colóquela en la base del compartimento de cocción. Colóquela de manera que las palabras «AVANTI - FRONT» estén mirando hacia fuera y la tapa no pueda moverse hacia los lados una vez colocada.



## FUNCIONES Y USO DIARIO

### . ENCENDIDO DEL HORNO

Con la puerta del horno cerrada, presione y gire el selector de ajuste hasta la marca de temperatura máxima MAX . Mantenga el selector de ajuste presionado durante un par de segundos para que el horno se encienda.

**El selector electrónico de activación no debe presionarse durante más de 15 segundos.**

Para cambiar la temperatura, gire el selector de ajuste hasta la temperatura que desee.

0 . MIN . . 150 . . 160 . 180 . 200 . 230 . MAX

Si quiere detener la cocción en cualquier momento y apagar el horno, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 .

**Si el horno no se enciende o se apaga accidentalmente, gire el selector de ajuste otra vez hasta la posición 0 , abra la puerta y espere como mínimo un minuto antes de volver a encender el horno.**

Tartas esponjosas	10'	160 - 180	40 - 90	
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)	10'	170 - 190	40 - 90	
Galletas / tartaletas	10'	160 - 180	25 - 45	
Lionesas	10'	180 - 200	30 - 50	
Pizza/pan	10'	190 - 210	30 - 50	
Pan	10'	180 - 200	30 - 80	
Pizza congelada	10'	MÁX	10 - 20	
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)	10'	180 - 200	40 - 70	
Volovanes/hojaldres	10'	180 - 200	20 - 40	
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	10'	190 - 200	55 - 65	
Cordero/ternera/buey 1 kg	10'	190 - 200	50 - 90	
Pollo/conejo/pato 1 kg	10'	190 - 200	55 - 100	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	10'	170 - 190	180 - 220	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	10'	180 - 200	30 - 45	
Papas Asadas	10'	190 - 210	60 - 80	

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

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

**Utilice guantes de protección.**

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Séquelo con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de

### CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora. El horno debe estar vacío durante este tiempo. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

### . FUNCIÓN GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Coloque los alimentos en el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de cocción: Colóquela en el 4.º estante, añadiendo 200 ml de agua aproximadamente.

Precalente el horno durante 3-5 minutos. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

Gire el selector de ajuste hasta el símbolo para seleccionar la función «Grill». Una vez iniciada la función, el led se enciende para indicar que la función se ha activado.

Pan tostado	5'	MÁX	2 - 6	
Filetes/rodajas de pescado	-	230	15 - 30 *	 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas	-	MÁX	15 - 30 *	 

\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

### CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra recetas , si es necesario precalentar , temperatura , tiempo de cocción , accesorios y nivel sugerido para la cocción. 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, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

Accesorios mostrados:

Rejilla

Molde sobre rejilla

Graseira/bandeja pastelera

Molde sobre rejilla o graseira / bandeja pastelera

Bandeja con agua

### . CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar el cuentaminutos, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Para activar el temporizador, de una vuelta con el selector del temporizador hacia la derecha y luego vuelva a girarlo en la dirección opuesta hasta la duración deseada: Una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

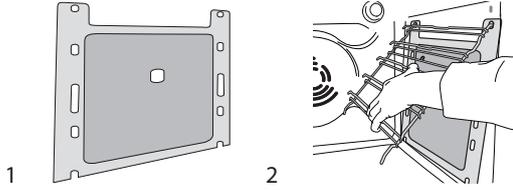
Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

## ACCESORIOS

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

## LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza. Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

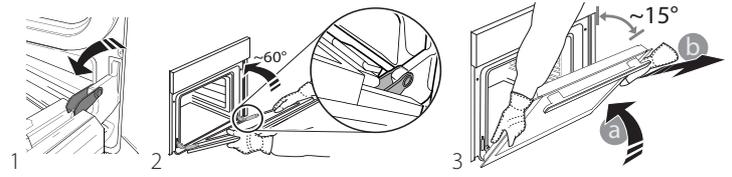
## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. Si utiliza bombillas 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 lámpara.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

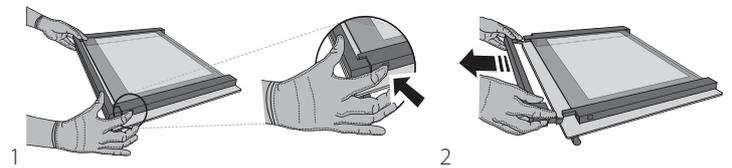


Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda. Vuelva a colocar la puerta moviéndola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con su alojamiento y fijando la parte superior en su alojamiento.

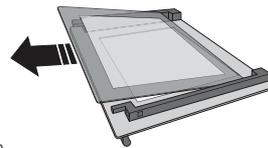
Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

## HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

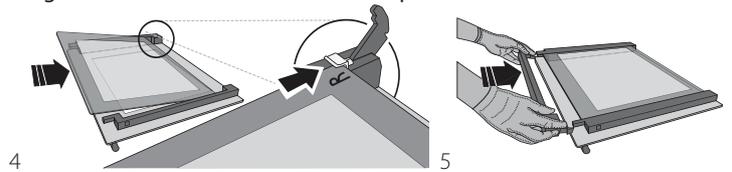
Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención (1) y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted (2).



Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos (3).



3 Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición (4). Vuelva a colocar la parte superior (5): un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno o el quemador no se encienden.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté conectado a la toma de electricidad. Espere como mínimo un minuto y después intente encender el horno de nuevo para ver si el problema persiste.
	Suministro de gas interrumpido.	Compruebe que el grifo de gas del horno esté abierto o que la fuente de suministro de gas no esté vacía.
	Procedimiento de encendido incorrecto.	Espere como mínimo un minuto y después repita los pasos descritos en el apartado «Uso diario».

**En caso de problemas, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 y abra la puerta del horno.**

**ANEXO MANUAL ARGENTINA**  
**REFERENCIAS A NORMATIVAS NACIONALES**  
**MODELO: WOG60IX**  
**PARA GAS NATURAL Y LICUADO POR RED**

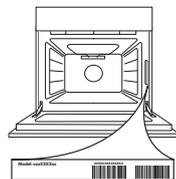
- La instalación deberá efectuarse por un instalador matriculado y de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas (NAG 200).
- Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.
- 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.
- En el caso de fallo del ventilador de refrigeración, desconecte el artefacto y llame al servicio técnico autorizado.

<b>WHIRLPOOL ARGENTINA S.R.L.</b>					
Av. Crovara 2550, B1766CBU La Tablada, Buenos Aires, Argentina, tel: +54 11 4480-8888.					
Modelo: WOG60IX		Año de fabricación:			
Tipo: FXJG6		Nº de serie:			
Marca: WHIRLPOOL					
Tipo de Gas: <b>Preparado para GN convertible a GLP por Red</b>		Matrícula de certificación: <b>DC-B-A2-047.1</b>			
<b>QUEMADOR</b>	Presión de trabajo para Gas Natural 1,76 kPa (180 mm C.A.)				
	Presión de trabajo para Gas Licuado 2,74 kPa (280 mm C.A.)				
	Nº IN	GAS NATURAL		GAS LICUADO	
		KW	Kcal/h	KW	Kcal/h
Horno	1	2,60	2236	2,60	2236
Grill Eléctrico	-	1,90	-	1,90	-
   					
<b>Aprobado bajo norma NAG 312 (2010)</b>					
<b>INDUSTRIA POLACA</b>					
Tensión: 220-240 V, ~50/60 Hz Potencia: 1900 W, Clase Aislación I		Clase del artefacto: <b>3</b>		Categoría de gas: <b>I12H3P</b>	
				Importador: WHIRLPOOL ARGENTINA S.R.L.	
<b>IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACION PERMANENTE</b>					
<b>ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO, DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO</b>					
<b>CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO</b>					

La instalación a la red de gas debe efectuarse únicamente mediante tubo flexible de acero inoxidable certificado bajo norma NAG 254.

**Ante cualquier duda, llame al Centro de Atención al Cliente: (011) 4480-8888 o 0810-666-6266**





---

**Whirlpool**



**400011377597**

---