

Whirlpool®

Horno eléctrico

Manual de Uso, Cuidado e Instalación

Para preguntas acerca de características,
operación, desempeño, accesorios y servicio,
llamar al:

01-81-83-29-2100

o visite nuestra página de internet

www.whirlpool.mx

Índice.....2

IMPORTANTE: Le sugerimos que antes de usar su parrilla lea cuidadosamente las instrucciones de este manual.

Para uso residencial solamente.

Guarde este manual para el uso del inspector eléctrico.

Instalador: Deje este manual con el propietario.
Propietario: Guarde este manual para futuras referencias.

Ampara el siguiente modelo:

WOE120S

1. Índice

Seguridad	3
Instalación	5
Especificaciones técnicas	5
Instalación de Hornos empotrados	5
Conexión eléctrica	6
Especificaciones eléctricas	6
Funcionamiento del horno	8
Cómo mantener su horno en forma	9
Consejos prácticos de cocción	10
Mantenimiento del horno	11
Diagrama eléctrico	13
Garantía	14
Servicio	15

2. SEGURIDAD

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 impropio.

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:



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



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.

ATENCIÓN: Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado para evitar un peligro.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar el horno de gas, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- El fabricante anula cualquier garantía cuando el aparato se usa para otros propósitos diferentes a los mencionados anteriormente.
- Nunca utilice este electrodoméstico para calentar la habitación o como calentador.
- Nunca deje los residuos del empaque desatendidos en casa. Separe los diferentes materiales del empaque por tipo y deséchelos en el centro de reciclaje más cercano.
- No deseche los electrodomésticos junto con el resto de la basura, utilice recolectores especiales o tiraderos para este tipo de aparatos. Contacte a la oficina local de gobernación para obtener más información de los sistemas de recolección disponibles en su área.
- Si se desechan dispositivos eléctricos en campos abiertos, se pueden escurrir sustancias peligrosas al subsuelo y llegar a aguas subterráneas y afectar el equilibrio ecológico.
- Nunca obstruya las aberturas y ranuras que son para ventilación y disipación de calor.
- La placa del nombre de la marca nunca debe ser removida.
- Nunca utilice estropajos de metal o raspadores filosos para limpiar el horno, ya que puede dañar las superficies, utilice productos ordinarios no abrasivos con la ayuda de utensilios de madera o plástico si es necesario. Enjuague a profundidad y seque con una suave tela de gamuza.
- No permita que los alimentos salpicados con alto contenido de azúcar (ej. La mermelada) sequen dentro del horno ya que si se seca por mucho tiempo puede dañar el acabado cerámico dentro del horno.
- Éste horno está diseñado solamente para uso doméstico en espacios interiores.
- No utilizar en espacios exteriores ni con propósitos comerciales o industriales.
- Las partes accesibles puede ser que se calienten mucho durante y después de usar el horno, mantenga a los niños alejados del horno.
- El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable.
- Desconecte la energía eléctrica antes de hacer una revisión al aparato electrodoméstico.
- Mantenimiento – Mantenga el horno de gas despejado y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Mantenga el paquete de materiales (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que son potencialmente peligrosos.
- Asegúrese de que la instalación de los suministros de electricidad sean realizadas por personal calificado.
- Lea cuidadosamente las instrucciones antes de instalar y utilizar este horno de gas.
- Vea las instrucciones de instalación para conocer las regulaciones para los electrodomésticos eléctricos para las funciones de ventilación.
- Nunca desconecte el conector jalándolo por el cable.
- Nunca coloque objetos inflamables cerca o dentro del horno, esto puede causar un incendio.
- El conector y el socket de la fuente de alimentación de energía deben ser del mismo tipo y cumplir con las regulaciones eléctricas correspondientes.
- Nunca intente reparar el horno por usted mismo.
- El socket de la fuente de alimentación de energía debe estar accesible aun después de que el electrodoméstico se haya empotrado.
- El fabricante se deslinda de toda responsabilidad por daños o accidentes causados por no cumplir con las regulaciones antes mencionadas o derivados de la manipulación distinta a la normal del electrodoméstico o de sus componentes, así como por el uso de partes o refacciones no originales.
- No permita que personas que desconozcan su funcionamiento utilicen el horno.
- Retire todos los elementos de empaque antes de la instalación y coloque todos los accesorios del horno.
- Importante: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.

3. INSTALACIÓN

EVITE RIESGOS INSTALE SU APARATO DE ACUERDO A LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO

Le recomendamos que lea estas instrucciones cuidadosamente de este manual del propietario antes de utilizar el electrodoméstico, para poder obtener el mejor desempeño y extender la vida del aparato. Este manual proveerá todas las instrucciones que requiere para asegurar una instalación segura, uso y mantenimiento. Siempre mantenga este manual del propietario a la mano, ya que puede ser que lo necesite en el futuro. Muchas gracias.

El electrodoméstico debe ser instalado solamente por personal calificado y siguiendo las instrucciones adjuntas con el aparato. El fabricante no tendrá ninguna responsabilidad por instalaciones incorrectas, las cuales puedan dañar a personas, animales y bienes materiales.

Importante:

- Se debe interrumpir la alimentación eléctrica al electrodoméstico antes de hacer cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento;
- Se debe utilizar ductos de aire para la ventilación.

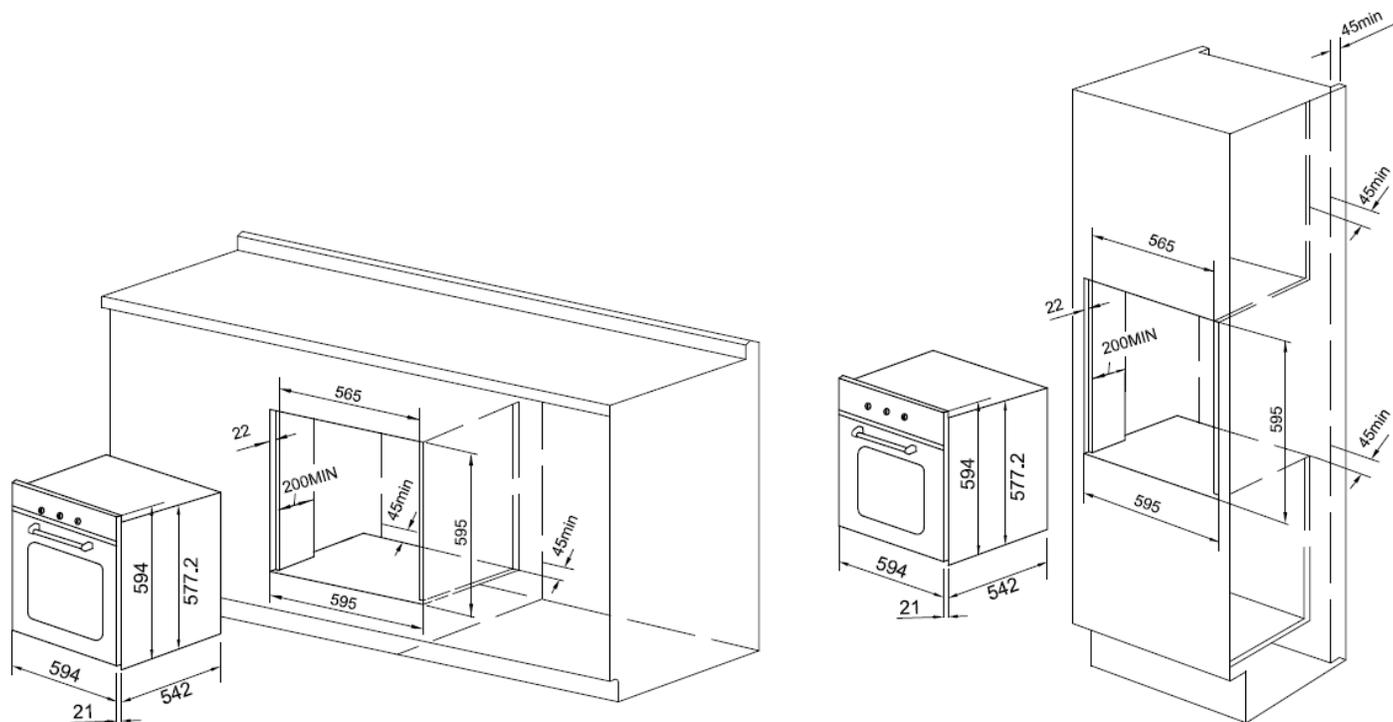
Especificaciones técnicas

Dimensiones internas del horno:

Dimensiones	WOE120S
Ancho (cm)	46
Profundidad (cm)	40
Altura (cm)	40
Volumen interno del horno (Litros)	73

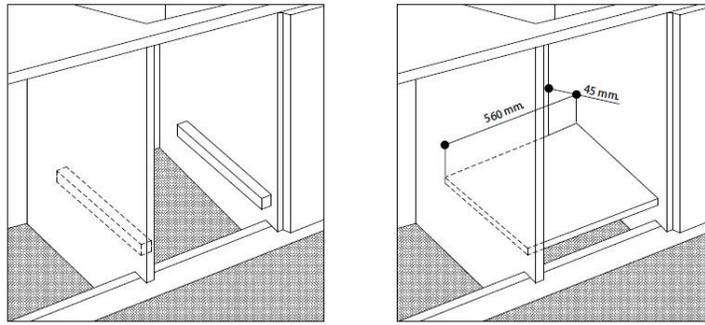
Instalación de hornos empotrados

Para asegurarse de que el horno empotrado está trabajando correctamente, el gabinete que contendrá el horno debe ser del tamaño correcto. La siguiente figura le da la dimensión del corte para la instalación bajo la cubierta en una unidad de gabinete.



Nota: La instalación debe de ir acorde con la declaración de consumo

Para asegurar una ventilación adecuada, el panel trasero del gabinete debe ser removido. Es preferible instalar el horno de manera que descance en dos tiras de madera. Si el horno queda descansando en una superficie continuamente plana, entonces debe haber una apertura de al menos 45 x 560 mm.



Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de algún material resistente al calor. En particular, los gabinetes con un exterior de cubierta deben ser ensamblados con un pegamento que soporte temperaturas de hasta 100°C.

Para cumplir con los estándares actuales de seguridad, no debe ser posible el tener contacto con las partes eléctricas del horno una vez que se ha instalado.

Todas las partes las cuales aseguran la operación correcta y segura del horno deben de ser removibles solo con la ayuda de una herramienta.

Para asegurar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y asegure el horno insertando 4 tornillos para madera en los 4 orificios localizados en el perímetro del marco.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO DEBE SER REALIZADA POR UN TÉCNICO CALIFICADO.

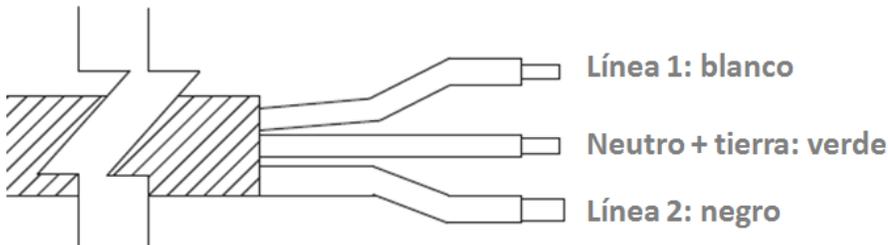
Especificaciones eléctricas

Voltaje y frecuencia de la fuente de alimentación:

220-240V ~50/60Hz o 50Hz

CON CABLE DE ALIMENTACIÓN

Los hornos son equipados con un cordón de alimentación compuesto por tres cables de colores blanco (línea 1), negro (línea 2) y verde (neutro y tierra), como se muestra en la figura a continuación.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento. Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

Para conectar el horno a una terminal de alimentación 220 v, se requiere una clavija (macho) que coincida con el tipo de terminal de alimentación (hembra) y unirlo. Se puede conectar a una terminal de 3 o de 4 conexiones, dependiendo de la clavija.

Para conectar con 3 terminales, use los tres cables que se proveen en el cordón de conexión, correspondientes a Línea 1, Línea 2 y Neutro + Tierra.

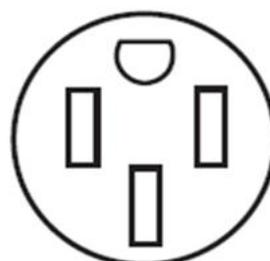
Para conectar con 4 terminales, realice la misma conexión que para 3 terminales, con la diferencia de ahora realizar un vínculo entre el neutro y la tierra.

Asegúrese de bloquear con cinta aislante, el contacto entre los cables a la hora de hacer su instalación.

Se muestran algunas terminales de conexión 220V de 3 terminales y de 4 terminales, sin embargo no son las únicas opciones.



3 terminales



4 terminales

SIN CABLE DE ALIMENTACIÓN

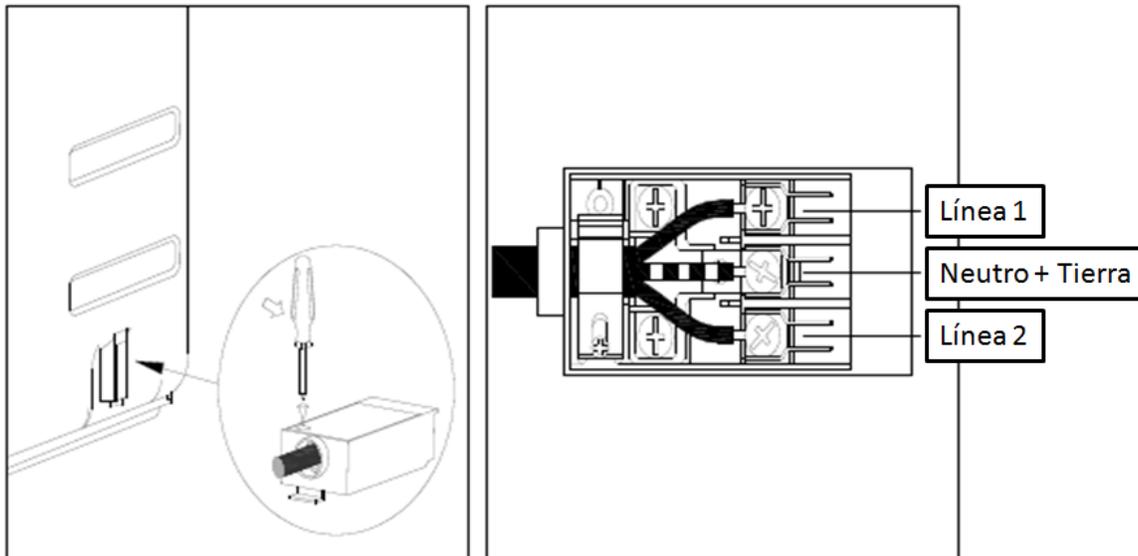
Instalando un cable de alimentación

Abra el tablero de la terminal:

- Utilice un desarmador, ubique el perno en las pestañas laterales de la cubierta del tablero de terminales;
- Desatornille el perno, jale para abrir el tablero de la terminal.

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Remueva el tornillo de la abrazadera de alambre y los tres tornillos de contacto
- Ajuste los alambres debajo de las cabezas de los tornillos.
- Asegure el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la cubierta en el tablero de la terminal.

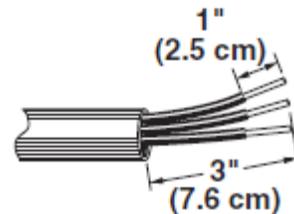


- Del otro lado del cordón de alimentación, quite 7.6 cm del plástico protector de los cable internos y 2.5 cm del plástico protector de cada uno de los cables interiores.

El cable de alimentación debe ser posicionado de manera que alcance una temperatura de más de 50°C con respecto a la temperatura de la habitación, en ninguna parte de la longitud del cable, o protegido con aislante de un calibre adecuado.

Antes de hacer la conexión, revise que:

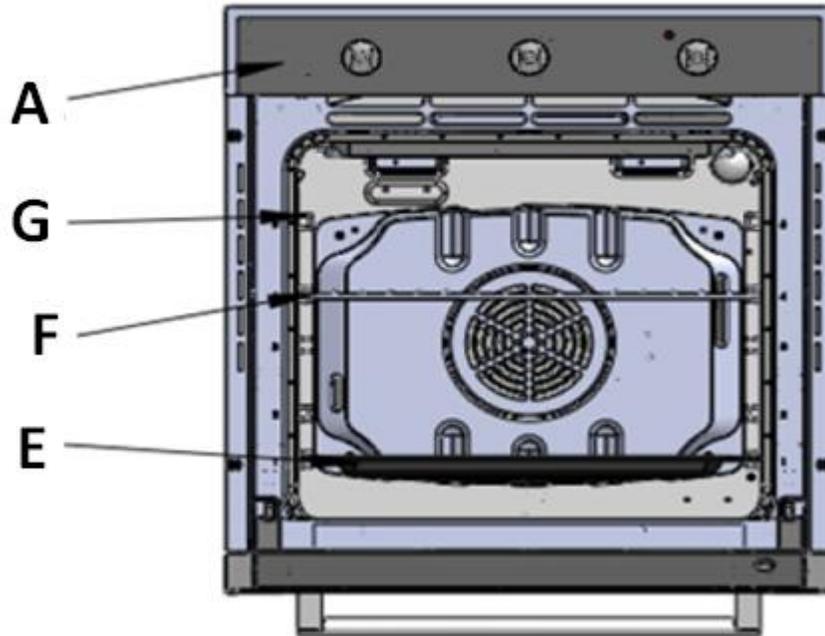
- La seguridad eléctrica de este electrodoméstico puede garantizarse solamente si el electrodoméstico está aterrizado de manera correcta y eficiente, siguiendo con las regulaciones de seguridad eléctrica. Siempre asegúrese de que el aterrizaje eléctrico es eficiente; si tiene dudas, llame a un técnico calificado para revisar el sistema. El fabricante no se hace responsable por daños resultados por un sistema que no ha sido aterrizado.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la alimentación, revise que las especificaciones indicadas en la placa de datos (en el electrodoméstico y/o empaque) corresponda a las especificaciones del sistema de alimentación eléctrico de su casa.
- Revise que la capacidad eléctrica de su sistema y los conectores soportará la potencia máxima del electrodoméstico, como se indica en la placa de datos. Si tiene cualquier duda, llame a un técnico calificado.
- Si el tomacorriente y el cable del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el tomacorriente con un modelo adecuado. Asegúrese en particular que la sección cruzada de los cables del tomacorriente son adecuados para la potencia absorbida por el electrodoméstico. No se recomienda utilizar adaptadores, conectores múltiples y/o extensiones. Si no se puede evitar el uso de estos dispositivos, recuerde utilizar solamente adaptadores sencillos o múltiples y extensiones que cumplan con las regulaciones de seguridad. En estos casos, nunca exceda la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador sencillo o la extensión y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El conector y el tomacorriente deben de ser accesibles fácilmente.



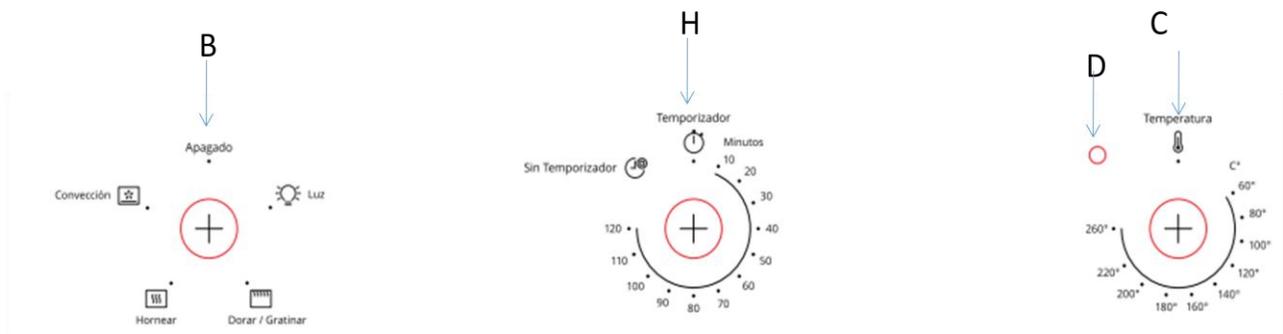
COMPLETAR INSTALACIÓN

1. Revise que todas las partes estén correctamente instaladas.
2. Revise que todas las herramientas que se hayan utilizado para la instalación se encuentren fuera del horno.
3. Asegúrese de que todos los componentes de empaque se hayan tirado y/o reciclado.
4. Asegúrese que todos los cables están correctamente aislados y posicionados.

WOE120S



MODELO DE 4 FUNCIONES WOE120S



- A. Panel de control
- B. Perilla de selección de modo de cocimiento
- C. Perilla de selección de temperatura de cocimiento
- D. Luz indicadora del horno (Cuando se enciende, esta indica que el horno se está calentando a la temperatura configurada)
- E. Bandeja de escurrimientos o bandeja de horneado
- F. Parrilla del horno
- G. Guías para deslizar las parrillas o para escurrimiento
- H. Perilla de temporizador

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Este horno de multi funciones combina las ventajas de los hornos de convección tradicionales con los tipos de horno de diseño moderno los cuales están asistidos con ventilador, todo en un solo electrodoméstico.

Este es un aparato extremadamente versátil que le permite escoger de manera fácil y segura entre diferentes modos de cocimiento. Las diferentes funciones ofrecidas por este horno se pueden seleccionar con la perilla selectora “B” y el termostato “C” situado en el panel de control.

Para que el horno comience a funcionar deben de estar las tres perillas activadas.

- En la perilla **C “Temperatura”** se selecciona la temperatura que se desea alcanzar en °C.
- En la perilla **H “Temporizador”** se selecciona entre un tiempo determinado girando la perilla en sentido de las manecillas del reloj, el tiempo máximo a elegir son 120 minutos. En caso de no querer contar el tiempo, seleccione la opción **“Sin Temporizador”**.
- En la perilla **B**, deberá elegir alguna de los modos de cocción, así como cocción con resistencia inferior, cocción con resistencia superior y cocción con ambas resistencias, además puede elegir encender el foco, pero éste no encenderá ninguna resistencia, por lo que el horno no cocinará en este modo.

Perilla de control

La perilla de control puede presionarse, y usted puede presionar la perilla ligeramente para liberarla o bloquear la perilla.

Nota: La primera vez que utilice su electrodoméstico, le recomendamos configurar el termostato en la opción más alta y deje el horno por aproximadamente media hora y vacío, con la puerta del horno cerrada. Luego abra la puerta del horno y deje que el aire de la habitación entre. El olor que se detecta frecuentemente durante el uso inicial es debido a la evaporación de sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y la instalación.

Nota: Coloque la bandeja para escurrimientos (incluida) en la repisa inferior del horno, para prevenir que se escurra cualquier guisado y/o la grasa al asar o asar algún platillo en el fondo del horno. Para todos los demás tipos de cocimiento, nunca utilice la bandeja inferior y nunca coloque nada en el fondo del horno cuando este en operación, ya que esto puede dañar el acabado. Coloque el refractario (platos, papel aluminio, etc.) en la parrilla incluida con el electrodoméstico (utilice las guías del horno).

Modo de convección 940-1110W

Posición de la perilla de termostato “C”: entre 60°C y 260°C. En esta opción, la resistencia inferior se enciende. Este es el tipo tradicional de horno clásico, el cual ha sido perfeccionado, con distribución de calor y consumo reducido de energía.

El horno de convección es ideal para el cocimiento de platillos hechos de ingredientes como coliflor con costillas, bacalao a la española, pescado al estilo Ancona, tiras de ternera con arroz, etc. Se logran excelentes resultados al preparar ternera o platillos basados en res, así como (platillos como guisados, jamón, estofado, etc.) los cuales necesitan cocinarse lentamente y agregar líquidos durante el cocimiento. Esta es la mejor manera de cocinar pasteles, así como frutas y también para cocinar guisados con cubierta dentro del horno.

NOTA: Cuando cocine en el modo de convección, solamente utilice una bandeja de escurrimiento o una parrilla de cocimiento a la vez; de lo contrario la distribución del calor será desigual. Al utilizar las diferentes alturas disponibles de las parrillas, usted puede balancear la cantidad de calor entre la parte superior y la parte inferior del horno. Seleccione entre varias alturas diferentes de las parrillas, basándose en si el platillo necesita más o menos calor en la parte superior.

Resistencia superior del horno 2100-2520W

Posición de la perilla de termostato “C”: entre 60°C y 260°C. La resistencia superior se enciende. Este modo puede ser utilizado para dorar alimentos al final del cocimiento.

Resistencia superior e inferior (hornear) 2100-2520W

Posición de la perilla de termostato “C”: entre 60°C y 260°C. Resistencias superior e inferior se encienden. Este modo puede ser utilizado para hornear alimentos.

La luz del horno

Configure la perilla “B” en el símbolo **Luz**  para encender las luces. Esta función es únicamente para encender el interno pero sin encender las resistencias del horno, es decir, sin cocinar.

Si desea cocinar con la Luz encendida todo el tiempo en cada una de las funciones, solo utilice la opción de Temporizador.

NOTA: Cuando haya terminado de cocinar, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfríe lo suficiente.

Como mantener su horno en forma

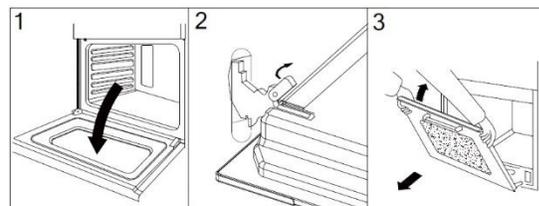
Antes de limpiar su horno, o realizar algún mantenimiento, desconecte el horno de la alimentación eléctrica.

Para extender la vida de su horno, este debe ser limpiado frecuentemente, mantenga en mente:

- las partes de porcelana o acero porcelanizado deben de ser lavadas con agua tibia, sin utilizar polvos abrasivos o sustancias corrosivas las cuales podrían arruinarlas; el acero inoxidable podría mancharse. Si estas manchas son difíciles de remover, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de limpiar, es recomendable enjuagar a profundidad y secar.
- el interior del horno debe limpiarse preferentemente de manera inmediata después de utilizar el horno, cuando aún está caliente, utilice agua caliente y jabón; el jabón debe ser enjuagado del interior que haya sido secado a profundidad. Evite utilizar detergentes abrasivos (por ejemplo polvos limpiadores, etc.) y esponjas abrasivas para los platos o los ácidos (como el jugo de limón, etc.) ya que estos pueden dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de remover, utilice un producto especial para limpiar el horno, siga las instrucciones incluídas en el paquete. Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar el interior del horno.
- si utiliza el horno por un periodo extendido de tiempo, puede ser que se forme condensación. Seque utilizando un paño seco.
- hay un sello de plástico que rodea la abertura del horno, el cual garantiza el funcionamiento perfecto. Revise las condiciones de este sello regularmente. Es necesario limpiarlo y evitar utilizar productos abrasivos u objetos que puedan dañar al hacer la limpieza. Si hay algún daño, contacte a su oficina de ventas o centro de servicio más cercano. Le recomendamos que evite utilizar el horno hasta que sea reparado.
- nunca recubra el fondo del horno con papel aluminio, ya que la acumulación de calor podría ser que ponga el riesgo las condiciones del horno y hasta llegue a dañar el acabado porcelanizado del horno.
- limpie la puerta de vidrio utilizando productos no abrasivos o esponjas, y seque con un trapo suave.

Como remover la puerta del horno

Para una limpieza más profunda, usted puede remover la puerta del horno. Seleccione el método para remover y ensamblar de acuerdo a las estructuras diferentes de la puerta del horno que haya adquirido. Proceda de esta manera:



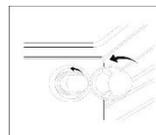
Procedimiento de remover e instalar la puerta del horno para la estructura 1:

- Abra la puerta completamente;
- Levante y gire las palancas pequeñas localizadas en las dos bisagras;
- Tome la puerta de los dos lados exteriores, cierre lentamente pero no por completo;
- Jale la puerta hacia usted, retirándola de donde sienta la puerta;

Re instale la puerta siguiendo el procedimiento anterior al reverso.

Reemplazar el foco del horno

- Desconecte el horno de la fuente de alimentación utilizando el interruptor multi polaridades utilizado para conectar el electrodoméstico a la alimentación eléctrica; o desconecte el conector del electrodoméstico;
- Remueva la cubierta de vidrio o el soporte de la lámpara.
- Remueva la lámpara y reemplace con un foco resistente a altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:
 - Voltaje: 220-240V
 - Consumo: 25W
 - Tipo: E 14



Vuelva a instalar la cubierta de vidrio y reconecte el horno a la alimentación eléctrica.

Consejos prácticos de cocción

El horno ofrece una amplia variedad de alternativas las cuales le permiten cocinar cualquier tipo de alimentos de la mejor manera posible. Con el tiempo usted aprenderá a utilizar su horno de la mejor manera. Las siguientes instrucciones son solo lineamientos los cuales pueden variar dependiendo de su experiencia personal.

Pre calentamiento

Si el horno debe de ser precalentado (este es generalmente el caso cuando cocine alimentos con levadura), el modo de **“Multi cocimiento”** y el de **“Cocimiento rápido”** pueden ser utilizados para alcanzar la temperatura deseada de manera tan rápida como sea posible, para poder ahorrar energía.

Una vez que los alimentos se hayan colocado en el horno, se puede seleccionar el modo más apropiado de cocimiento.

Utilizar el modo de “Cocimiento rápido”

Funcional, rápido y práctico para aquellos que utilizan productos pre empacados (como por ejemplo: alimentos congelados o pre empacados) junto con otros alimentos. Usted encontrara sugerencias prácticas en la tabla de “Consejos prácticos de cocción”.

Utilizando el asador

Este horno de multi función le ofrece **2 modos de asado diferentes**.

Utilice el modo de “asado”  , coloque el alimento bajo el centro del asador (colocado en la 3ra o 4ta parilla del fondo), coloque la bandeja de escurrimiento incluida con el horno para recolectar derrames de salsas, jugos o grasa, para no manchar el fondo del horno. Cuando utilice este método, le recomendamos que configure el termostato en la opción más alta. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada.

El configurar el **“Convección” (asado asistido con ventilación)**  , es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución de calor hace posible no solamente dorar la superficie de los alimentos, pero también cocinar la parte de abajo.

Además, también puede utilizarse para dorar alimentos al final del proceso de cocción, como por ejemplo agregar el término gratinado a platillos hechos con pasta, por ejemplo.

Cuando utilice este modo, coloque la bandeja en la parrilla en la 2da o 3er posición desde la parte de abajo (ver la tabla de cocción), para prevenir que la grasa y los jugos se escurran al fondo del horno, y no se forme humo, coloque una bandeja de escurrimiento en la primer parrilla desde la parte de abajo.

Cuando utilice este método, le recomendamos que configure el termostato a 200°C, ya que es la manera más eficiente de utilizar el asador, el cual está basado en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no puede utilizar temperaturas bajas, simplemente ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Por lo tanto, los mejores resultados lo logra al utilizar los modos del asador al colocar la parrilla en las estanterías inferiores (vea la tabla de cocimiento), luego, coloque la bandeja de escurrimientos en la primer posición de las parrillas desde el fondo para prevenir que la grasa no se escurra y evitar la formación del humo.

Cocinar pasteles

Cuando cocine pasteles, siempre coloque los pasteles en un horno que se haya precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno haya sido pre calentado (la luz de fin “D” debe estar apagada). No abra la puerta del horno durante el cocimiento para prevenir que el pastel no se arruine con el cambio de temperatura.

El pastel está muy seco

Incremente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocimiento.

El pastel se desinfló

Utilice menos líquido o reduzca la temperatura en 10°C.

El pastel está muy dorado en la parte superior

Coloque el pastel en la parrilla inferior, baje la temperatura e incremente el tiempo de cocimiento.

Cocido bien por afuera, pero crudo por dentro

Utilice menos líquido, baje la temperatura e incremente el tiempo de cocimiento.

El panecillo se pega a la bandeja

Engrase la bandeja y salpique con algo de harina, o utilice papel encerado.

Utilice más de una parrilla para cocinar panecillos (en la función “horno ventilado”) y no todos los panecillos tienen el mismo punto de cocimiento

Utilice una configuración de temperatura más baja. No es necesario remover los alimentos de todas las parrillas al mismo tiempo.

Cocinar pescado y carnes

Cuando cocine carne blanca, como carnes y pescados, utilice temperaturas desde 180°C a 200°C.

Para carnes rojas que deben estar bien cocidas en el exterior mientras que están suaves y jugosas por dentro, es una buena idea iniciar con una temperatura alta (200°C-220°C) por un tiempo corto, luego baje la temperatura del horno después de eso.

En general, entre más grande sea el corte, la configuración de temperatura debe ser menor. Coloque la carne en el centro de la parrilla y coloque la bandeja de escurrimiento debajo de eso para capturar los escurrimientos.

Asegúrese de que la parrilla esta insertada y en el centro del horno. Si usted quiere incrementar la cantidad de calor de la parte de abajo, utilice las alturas más bajas de las parrillas. Para asados como el pato y venado, recubra la carne con tocino o manteca en la parte de arriba.

Opción de perilla	Alimento al cocinar	Peso (en kg.)	Posición de la parrilla de cocimiento	Tiempo de precalentado (minutos)	Opción de perilla de termostato	Tiempo de cocimiento (minutos)
1 Convección 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Ternera o res	1	3	15	200	70-75
	Asado de puerco	1	3	15	200	70-80
	Bísquets (panecillos pequeños)	-	3	15	180	15-20
	Tartas	1	3	15	180	30-35
2 Parte superior del horno 	Dorar los alimentos a la perfección	-	3/4	15	220	-
3 Asado 	Lenguado y jibia	1	4	5	Max	8-10
	Pulpo y camarón	1	4	5	Max	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Max	10
	Vegetales asados	1	3/4	5	Max	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballas	1	4	5	Max	15-20
	Sándwiches tostados	-	4	5	Max	2-3
4 Asado asistido con ventilador 	Pollo asado	1.5	3	5	200	55-60
	Lenguado	1.5	3	5	200	30-35
5 cocimiento rápido 	Comida congelada					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Calabaza y pay de gambas	0.4	2	-	200	20
	Pay de espinacas estilo Country	0.5	2	-	220	30-35
	Volteados	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Nuggets de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Alimentos pre cocinados					
	Alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos					
Bísquets (panecillos pequeños)	0.3	2	-	200	15-18	
Pastel de frutas	0.6	2	-	180	45	
Bolitas de queso	0.2	2	-	210	10-12	

NB: Los tiempos de cocimiento son aproximados y pueden variar de acuerdo al gusto personal. Cuando cocine utilizando el asador o el asado asistido con ventilación se debe colocar siempre la bandeja de escurrimientos en la primer parrilla del horno en la parte del fondo.

La seguridad siempre es un buen hábito

Para mantener la eficiencia y seguridad de este electrodoméstico, le recomendamos que haga lo siguiente:

- Solo contacte a un centro de servicio autorizado por el fabricante
- Siempre utilice partes de reemplazo originales
- En caso de daño del cable de corriente eléctrica, se debe utilizar un reemplazo como un cable especial o componente del fabricante o el departamento de mantenimiento.

Los siguientes componentes son potencialmente peligrosos. Por lo tanto se deben de tomar las medidas apropiadas para prevenir que los niños u otra gente con capacidades especiales entren en contacto con las resistencias:

- Controles y el electrodoméstico en general;
- Empacado (bolsas, poli estireno, grapas, puntas filosas, etc.);
- El electrodoméstico mismo, inmediatamente después de utilizar el horno o el asador, debido al calor generado;
- El electrodoméstico mismo, cuando ya no se está usando (partes potencialmente peligrosas pueden volverse seguras).

Evite lo siguiente:

- Tocar el electrodoméstico cuando tenga las manos mojadas;
- Utilizar el electrodoméstico cuando este descalzo;
- Jalar el cable de alimentación para desconectarlo del tomacorriente;

- Operaciones inapropiadas o peligrosas;
- Obstruir la ventilación u obstruir las ranuras de disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de otros electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del electrodoméstico;
- Exponer el electrodoméstico a agentes atmosféricos como lluvia o la luz del sol;
- Utilizar el horno para propósitos de almacenamiento;
- Utilizar líquidos inflamables cerca del electrodoméstico;
- Utilizar adaptadores para instalar o reparar el electrodoméstico sin la asistencia de personal calificado.

El personal calificado debe ser contactado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- Cuando tenga dudas acerca de la operación del electrodoméstico;
- Al reemplazar el tomacorrientes eléctrico cuando no es compatible con el conector eléctrico del cable.
- La sonda de temperatura es parte del termostato, si se daña; esta deberá ser reemplazada por una persona de servicio calificada.

Los centros de servicio autorizado por el fabricante deben de ser contactados en los siguientes casos:

- Si tiene dudas acerca del electrodoméstico por cómo suena después de haber removido el material de empaque;
- Si el cable de alimentación ha sido dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el electrodoméstico se descompone o no está funcionando correctamente; siempre pregunte por partes de reemplazo originales.

Es buena idea hacer lo siguiente:

- No se debe utilizar limpiador a vapor para el horno;
- Utilice el electrodoméstico solo para cocinar alimentos y nada más;
- Revise el estado del electrodoméstico después de haberlo desempacado;
- Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación si no está funcionando adecuadamente y antes de limpiarlo o darle mantenimiento;
- Cuando deje de usar el horno por un tiempo, desconéctelo de la alimentación eléctrica;
- Utilice guantes para horno al manipular alimentos, al sacar o meter alimentos del horno;
- Siempre tome la agarradera de la puerta del horno por el centro, ya que las extremidades de la misma pueden estar calientes debido a fugas de aire caliente;
- Asegúrese de que las perillas están en la posición “○” / “●” cuando el horno no esté en uso;
- Una vez que decida discontinuar el uso del horno, corte el cable de la alimentación de corriente eléctrica después de haberlo desconectado.
- El fabricante no se hará responsable por cualquier daño debido a una instalación incorrecta, inadecuada o el uso irracional del horno

Significado del bote de basura con rueditas tachado:

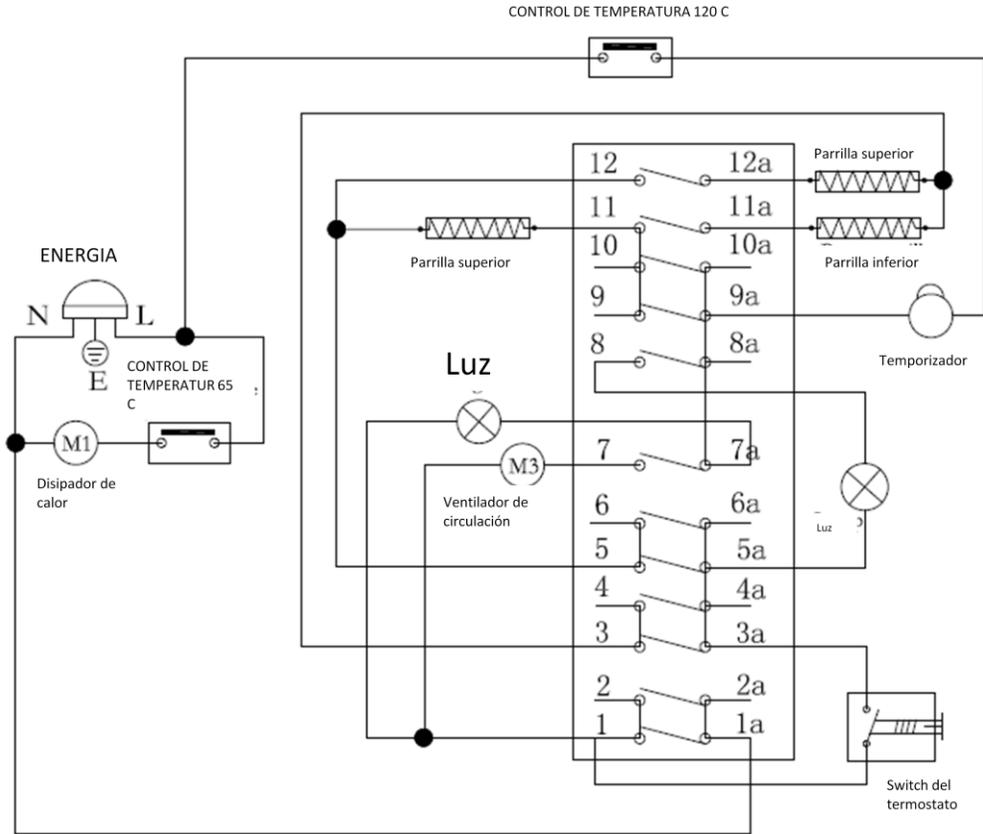
No deseche los electrodomésticos como desechos generales municipales, deseche en algún contenedor especializado.

Contacte a su gobierno local para más información acerca de los sistemas de recolección disponibles.

Si los electrodomésticos son desechados en campos abiertos, existe el riesgo de que se fuguen sustancias peligrosas al subsuelo y al agua subterránea. Lo cual puede eventualmente llegar a la cadena alimenticia, dañando su salud y su bienestar.

Cuando reemplace los electrodomésticos viejos con nuevos, el vendedor está obligado a tomar su electrodoméstico viejo para desecharlo sin costo adicional.

DIAGRAMA ELÉCTRICO MODELO WOE120S



PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

Esta póliza ampara los siguientes modelos: WOE120S

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
 - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
 - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
 - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L. y su área metropolitana al **83.29.21.00** y desde el Resto de la República al **01 (81) 83.29.21.00** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

Término:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad el horno.

Nombre del comprador: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Nombre del distribuidor: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Producto: _____ Modelo: _____ Marca: _____
Número de serie: _____ Fecha de entrega: _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Whirlpool Service ®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana

Teléfono: (81)8329-2100

Dentro de la Republica Mexicana

Teléfono: 01 (81) 8329-2100

www.whirlpool.mx/service

SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid®

MAYTAG®

Whirlpool®

acros®

TODO LO QUE
NECESITAS
CUANDO MÁS
LO NECESITAS

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos.

Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie, mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Centro de contacto:

 Monterrey, N.L y su área metropolitana al 83.29.21.00
y desde el resto de la República al 01 (81) 83.29.21.00



www.whirlpool.mx/servicio

- Solicita tu servicio
- Chat de Asesoría en línea

Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía | Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía



Para recomendaciones de uso visita el canal:

WHIRLPOOL SERVICE MÉXICO

