

Whirlpool

Manual de Uso

Cocina
WFS5NAR
WFD5NAR



W11375903

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 |
| 2.1 Instrucciones importantes de seguridad | 05 |
| 2.2 Indicaciones importantes | 06 |
| 3. Conociendo su Cocina | 07 |
| 4. Identificación de su Cocina | 08 |
| 5. Instalando su Cocina | 09 |
| 5.1 Condiciones de instalación | 09 |
| 5.2 Condiciones para la instalación del gas | 09 |
| 5.3 Condiciones para la instalación eléctrica | 10 |
| 5.4 Instrucciones para instalación de cocina convencional (piso) | 10 |
| 6. Mesa | 15 |
| 6.1 Tapa de vidrio | 15 |
| 6.2 Botones extraíbles | 15 |
| 6.3 Encendiendo las hornallas de la mesa | 16 |
| 6.4 Mantenimiento y limpieza de la mesa de la cocina | 17 |
| 6.5 Cuidados con las ollas | 18 |
| 7. Horno | 19 |
| 7.1 Iluminación | 19 |
| 7.2 Horno a gas con válvula de seguridad | 19 |
| 7.3 Encendiendo el horno a gas | 19 |
| 7.4 Horno Eléctrico (somente para modelo WFD5NAR) | 22 |
| 7.5 Mantenimiento y limpieza del horno | 23 |
| 7.6 Instalando y cambiando la(s) lámpara(s) del(s) horno(s) | 26 |
| 7.7 Posición del piso móvil | 27 |
| 8. Cómo resolver problemas | 28 |
| 9. Especificaciones Técnicas | 30 |
| 10. Indicaciones prácticas | 31 |
| 11. Sugerecias para la protección del medio ambiente | 31 |

1 Identificación del Producto

WFS5NCR



WFD5NCR



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

2 Advertencias de Seguridad

2.1 Instrucciones importantes de seguridad

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes de seguridad importantes.

Siempre lea y siga los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

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.

- Use dos o más personas para mover e instalar su producto. Si no sigue esta instrucción puede traerle daños a su columna o heridas.
- Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados. Verifique la validez de las mangueras 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. Si no se siguen estas instrucciones pueden causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.
- Retire el enchufe del tomacorriente antes de efectuar algún mantenimiento en el producto. Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.
- No retire el perno central de puesta a tierra del enchufe.
- No use adaptadores o T's.
- No use extensión eléctrica.
- Si no se siguen estas instrucciones, pueden traer riesgo de vida, incendio o golpe de corriente.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, este deberá ser reemplazado por personal autorizado a fin de evitar riesgos.

2.2 Indicaciones importantes

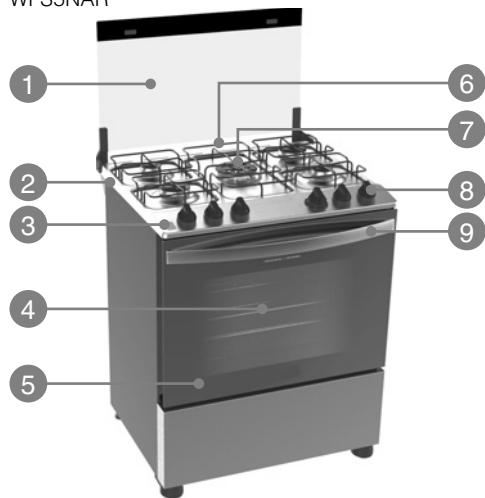
- Este producto fue proyectado para ser utilizado solamente para fines de cocción de alimentos en uso doméstico. Cualquier otro uso de este producto es considerado impropio.
- Instale y coloque el producto estrictamente de acuerdo con las instrucciones que constan en este manual.
- Asegúrese que los cables eléctricos de otros aparatos, cercanos a la cocina, no entren en contacto con piezas calientes.
- Asegúrese que las rejillas (trébedes) de su cocina y las hornallas estén correctamente encajadas.
- Este aparato no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que ellos no estén jugando con el aparato.
- Mantenga a los niños lejos de la cocina mientras esté en uso, o después del uso mientras esté caliente.
- Nunca utilice dos hornallas para calentar una olla o recipiente grande.
- No use la cocina como una superficie de trabajo o soporte para otras actividades que no sean cocinar.
- No almacene alcohol, productos de limpieza o algún otro líquido o vapor inflamable cerca de esta cocina.
- No colgar paños, ropas y similares cerca del producto.
- En caso de notar daños en el producto por caída o impacto, no lo utilice y llame al Centro de Atención al Cliente.

IMPORTANTE:

- Al sentir olor a gas dentro de casa, tome las siguientes medidas:
 - Cierre la valvula de gas de la casa.
 - Abra todas las ventanas y puertas para ventilar el ambiente.
 - No encienda ninguna clase de llama o chispa.
 - No encienda las luces ni otro aparato eléctrico (ejemplo: ventilador, extintor).
 - En caso que usted no identifique dónde se origina la fuga de gas, y si el gas es suministrado por red, llame a la compañía de gas.
- Nuestros productos fueron desarrollados de acuerdo a las normas que rigen las temperaturas máximas admisibles. Durante el uso de la cocina, algunas partes accesibles pueden calentarse, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados con las partes que se calientan durante el uso.
- Siempre use guantes térmicos al manosear el horno.

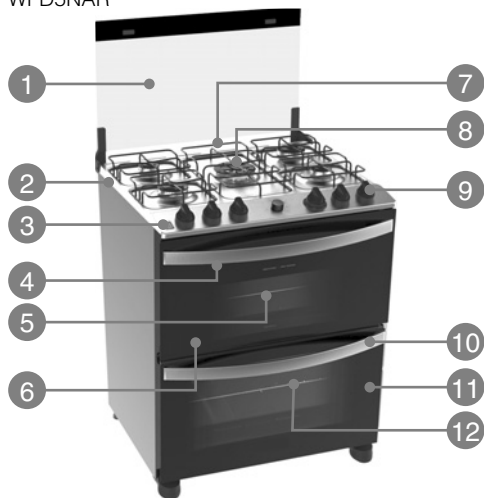
3 Conociendo su Cocina

WFS5NAR



1. Tapa de vidrio
2. Mesa compartimentada en Acero inoxidable
3. Botón Doble Función
4. Parrillas deslizantes
5. Vidrio interno extraíble Easy Open
6. Rejilla (trébede) doble de alambre
7. Hornalla Semi rápida
8. Botones extraíbles
9. Manija puerta del horno

WFD5NAR



1. Tapa de vidrio
2. Mesa compartimentada en Acero inoxidable
3. Botón Doble Función
4. Manija puerta del horno eléctrico
5. Vidrio interno extraíble Easy Open del horno eléctrico
6. Parrillas auto deslizantes del horno eléctrico
7. Rejilla (trébede) doble de alambre
8. Hornalla Semi rápida
9. Botones extraíbles
10. Manija puerta del horno a gas
11. Vidrio interno extraíble Easy Open del horno a gas
12. Parrillas deslizantes del horno a gas



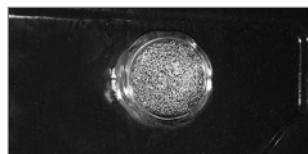
Botón Doble Función - mesa de acero inoxidable



Botones extraíbles con aro protector (canopla)



Hornalla Semi rápida



Lámpara del horno



Vidrio interno extraíble Easy Open



Hornalla Rápida

4 Identificación de su Cocina

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

| MODELO COMERCIAL | 5 TOMAS | |
|---|------------|------------|
| | WFS5NARUUW | WFD5NARRUW |
| Mesa compartimentada en acero inoxidable | • | • |
| Vidrio espejado | • | • |
| Cocina de piso | • | • |
| Cocina a gas | • | • |
| Horno eléctrico | - | • |
| Doble horno | - | • |
| Rejilla (trébede) doble de alambre | 3 | 3 |
| Parrillas auto deslizantes | - | 1 |
| Parrillas deslizantes del horno eléctrico | - | 1 |
| Parrillas deslizantes del horno a gas | 2 | 1 |
| Encendido luz horno | • | • |
| Encendido tomas - automático | • | • |
| Tapa de vidrio | • | • |
| Botones extraíbles (manijas) | • | • |
| Vidrio interno extraíble Easy Open | • | • |
| Hornalla Rápida | 3 | 3 |
| Hornalla Semi rápida | 2 | 2 |

5 Instalando su Cocina

5.1 Condiciones de instalación

Si su cocina es del tipo convencional (piso), siga paso a paso las instrucciones de este manual para la instalación del producto. Si prefiere, la instalación del producto podrá hacerla el Centro de Atención al Cliente (esta instalación no es gratuita).

Retire todos los calces plásticos protectores y la película adhesiva que están pegados sobre la mesa, laterales y paneles del producto. Use un paño suave con alcohol para limpiar la mesa y retirar totalmente la substancia adhesiva, evitando lo amarillento y/o apareamiento de manchas.

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

ATENCIÓN

- Su cocina debe ser instalada en un lugar ventilado, no obstante, libre de corrientes de aire que apaguen las llamas y lejos de áreas de circulación de personas. No instalar la cocina en ambientes externos o cerrados.
- Antes de iniciar la instalación, asegúrese de que todos los botones estén en la posición "cerrado".
- Esté atento a las fechas de validez del regulador de presión, de la garrafa y de la manguera. Haga la sustitución antes que se venza el plazo de validez.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Lesión por Exceso de Peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

Si no se sigue esa orientación pueden ocurrir accidentes personales o daños al producto.

5.2 Condiciones para la instalación del gas

Existen 2 tipos de gas para uso doméstico: GLP (gas líquido de petróleo) y GN (gas natural). Si tiene dudas sobre el tipo de gas de su residencia, consulte a un personal técnico cualificado.

Nota: Las cocinas Whirlpool salen de fábrica para uso con gas del tipo GLP. Para altitudes superiores a 2500 m, se requiere el reemplazo rápido del inyector del quemador con el kit de 3 piezas incluido. La conversión a GN (Gas Natural) deberá ser realizada por personal cualificado antes de la puesta en funcionamiento.

5.3 Condiciones para la instalación eléctrica

Verifique si su residencia posee un tomacorriente exclusivo y en perfecto estado para conectar el enchufe de su cocina. Asegúrese que el enchufe esté accesible después de la instalación del producto. Se recomienda la utilización de disyuntores para la protección de su cocina. En caso que no existan disyuntores térmicos disponibles en el cuadro de distribución de fuerza de su residencia, consulte a un electricista especializado para instalarlos. La instalación eléctrica de la residencia debe estar de acuerdo con la NAG-312 (2010).

Nota: El amperaje del tomacorriente puede ser de 10 A o 20 A, dependiendo del modelo adquirido.

ATENCIÓN

La puesta a tierra de la red eléctrica de su residencia deberá hacerse según la norma. En caso de duda, consulte a un electricista especializado.

⚠ ADVERTENCIA



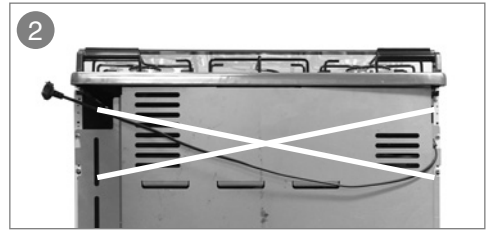
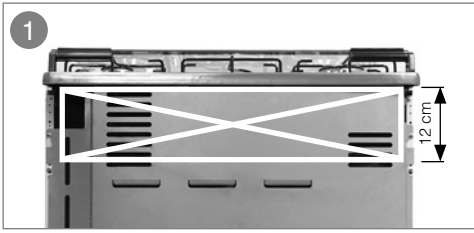
Riesgo de Golpe de Corriente

Conecte a un tomacorriente tripolar 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.
Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.
Si no se siguen estas instrucciones puede tener como resultado muerte, incendio o golpe de corriente.

5.4 Instrucciones para instalación de cocina convencional (piso)

ATENCIÓN

- Nunca trate de embutir una cocina convencional (piso), pues eso compromete su desempeño y su seguridad, pudiendo causar graves accidentes.
- Su cocina debe estar siempre nivelada. Si el piso fuera inclinado o irregular, ajuste las patas niveladoras traseras.
- Nunca instale la cocina en un piso de madera, sintético, plástico, alfombra, etc., o sobre piso inclinado o irregular.
- No utilice mangueras con núcleo de goma y revestimiento metálico.



ATENCIÓN

Nunca pase la manguera plástica de PVC por la región indicada en la figura 1.

ATENCIÓN

Certifíquese de desenrollar totalmente el cable de alimentación de la cocina. No es aconsejable que los cables pasen por la parte trasera de la cocina, indicada en la figura 2.

⚠ ADVERTENCIA



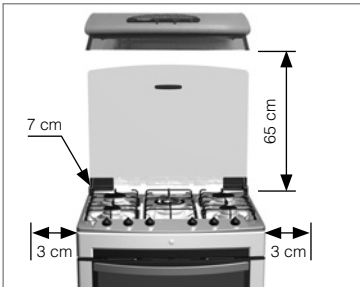
Riesgo de Fuego

Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados. Verifique la validez de las mangueras y reguladores de presión y substitúyalos, si fuera necesario. Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale la cocina de acuerdo con las especificaciones descritas en este manual.

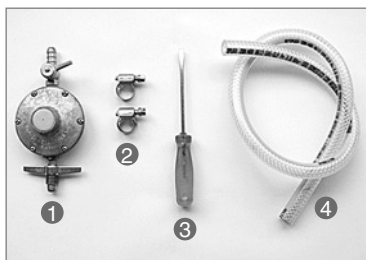
Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Lugar de instalación



Para el lugar de instalación, se debe prever una distancia mínima de 3 cm en las laterales y 7 cm en el trasero del producto, para circulación de aire y un espacio mínimo de 65 cm entre la mesa y cualquier superficie arriba de ella (armarios u otros productos, como campanas y depuradores).

Instalación con Gas Envasado (GLP)



Piezas que usted deberá tener a mano para instalar su cocina:

- 1 Regulador de presión de gas con 2,75 kPa (válvula de la garrafa). Nunca instale regulador de presión con plazo de validez vencido.
- 2 Abrazaderas de metal con tornillos.
- 3 Manguera plástica de PVC certificada. Observe la fecha de validez.
- 4 Destornillador.

Nota: las piezas que usted deberá tener a mano para instalar su cocina no son suministradas con el producto.

Verifique la distancia entre la garrafa y su cocina. Nunca haga enmiendas en la manguera. El largo máximo permitido para la manguera de PVC es de 1,25 m. Para otras condiciones de instalación, se debe adecuar el punto de gas según la NAG-312 (2010).

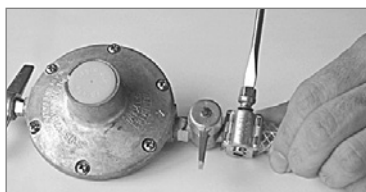
Instalando su cocina



- 1 Coloque la abrazadera de metal en una de las puntas de la manguera. Enseguida, encaje la manguera en el punto de entrada de gas.



- 2 Apriete la abrazadera con el auxilio de un destornillador.



- 3 Coloque la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera. Enseguida, conecte la manguera en el regulador de presión y entonces apriete la abrazadera con el auxilio de un destornillador.



- 4 Asegúrese que la válvula del regulador esté cerrada antes de enroscarlo en la garrafa. Enrosque con cuidado el regulador de presión en la garrafa.



- 5 Después de la instalación, verifique si hay escape de gas, abriendo el regulador de presión y colocando un poco de espuma de jabón en todas las conexiones que fueron manoseadas. Si hubiera formación de burbujas, cierre la válvula y contacte a personal cualificado.

Instalación con gas de cañería (GLP, GN)

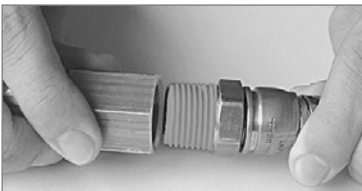
Piezas que usted deberá tener a mano para instalar su cocina:



- 1 Manguera metálica flexible de 1/2" con 1,25 m de largo, aprobada.
- 2 Arandela de vedamiento.
- 3 Pasta para vedar.
- 4 Un adaptador (para modelo con salida de gas con pico tipo "mamadera").
- 5 Dos llaves para tuercas.

Nota: Las piezas que usted deberá tener a mano para instalar su cocina no son suministradas con el producto.

Instalando su cocina



- 1 Enrosque el adaptador junto a la manguera metálica flexible. Para auxiliar en el vedamiento, utilice pasta para vedar.



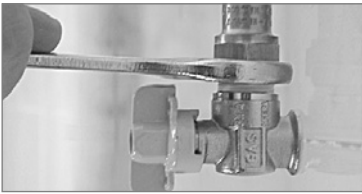
- 2 Haga la fijación con el auxilio de dos llaves para tuercas.



- 3 Coloque la tuerca del adaptador en la entrada de gas. Enseguida, encaje el adaptador y enrosque la tuerca de fijación. Utilice dos llaves de tuercas para auxiliar al apretar.



- 4 Coloque la arandela de vedamiento dentro de la rosca interna de la manguera metálica.
- 5 Verifique si la válvula de gas está totalmente cerrada.



- 6 Enrosque la manguera metálica en la válvula de gas con el auxilio de dos llaves de tuercas. Utilice pasta para vedar para auxiliar en el vedamiento. El punto de abastecimiento de gas tiene que permitir la instalación de la manguera flexible metálica, de manera que ella quede paralela a la pared, evitándose así un estrangulamiento.



- 7 Después de la instalación, verifique si hay escape de gas, abriendo la válvula de gas y colocando un poco de espuma de jabón en todas las conexiones que fueron manoseadas. Si se formaran burbujas, cierre la válvula y contacte a personal cualificado.

6 Mesa

6.1 Tapa de vidrio

- Nunca encienda las hornallas de la mesa con la tapa de vidrio baja.
- Nunca coloque paños y toallas sobre la tapa de vidrio o puerta del horno durante el uso de la cocina.
- Nunca baje la tapa de vidrio sin las rejillas (trébedes).
- Nunca baje la tapa de vidrio mientras las hornallas de la mesa estén calientes, pues el calor puede provocar su rotura.
- Al abrir y cerrar la tapa de vidrio, maneje con cuidado.
- No coloque objetos sobre la tapa de vidrio, evitando que ella se quiebre.
- Toda salpicadura o cualquier tipo de suciedad se deben retirar de la tapa de vidrio, antes de su apertura.
- Para productos de piso mantenga una distancia mínima entre la pared y el producto, para que la tapa de vidrio quede totalmente abierta, evitando, así, que ella se cierre bruscamente. Esto también evita posibles choques térmicos e impactos contra la pared.
- Deje la pared atrás del aparato libre de tomacorrientes eléctricos, decoraciones, cortinas que puedan apoyarse y derrumbar la tapa de vidrio. Evite instalar el producto adelante de ventanas, pues el viento también puede derrumbar la tapa.

6.2 Botones extraíbles



Para facilitar la limpieza, se pueden retirar los botones de la mesa. Para retirarlos, simplemente tírelos hacia arriba cuando estén en la posición “cerrada”. Para armarlos nuevamente, basta encajarlos en el eje, de acuerdo a la figura al lado.

IMPORTANTE:

Los aros protectores (canoplas) de los botones no son extraíbles.

6.3 Encendiendo las hornallas de la mesa

Verifique si todas las hornallas están bien encajadas. Jamás encienda el fuego sin que las hornallas (tomas) y las capas (tapitas negras) estén correctamente encajadas. Esto evita mala formación de la llama y deformaciones en las piezas.

Encendido automático



- 1 Apriete y gire el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj (hacia la izquierda) hasta la "temperatura máxima" + y apriete la tecla **Encendido Chispa** ★ hasta que se encienda la llama.
- 2 Si la llama se prendió, continúe apretando el botón durante 10 minutos más, para que la llama permanezca encendida.
- 3 Regule el botón a la intensidad de llama deseada.
- 4 Para apagar, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta la posición "cerrado".

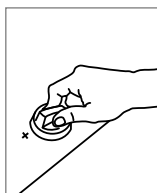
ATENCIÓN

- Antes de apretar la tecla **Encendido Chispa** ★, verifique si todos los botones están en la posición "cerrado". Si la cocina estuviera en uso, verifique si las hornallas que están en uso realmente están encendidas.
- Si la llama se apaga accidentalmente, vuelva el botón a la posición "cerrado" y no utilice el encendido automático para encenderla nuevamente. Espere por lo menos 1 minuto para que el gas se esparza y sólo entonces trate de encender nuevamente.
- Durante el encendido de alguna de las hornallas de la mesa, todas emitirán chispas. Esto es normal.
- Al apagar alguna hornalla, asegúrese que esté en la posición "cerrado".

En caso de falta de energía eléctrica, usted puede encender las hornallas de la mesa normalmente usando fósforos



- 1 Encienda el fósforo y acérquelo a la hornalla de la cocina.



- 2 Empuje y gire lentamente el botón en el sentido contrario a las agujas del reloj (hacia la izquierda) hasta la posición "temperatura máxima" +.
- 3 Si la llama se prendió, continúe apretando el botón del horno durante 10 segundos más para que la llama permanezca encendida.
- 4 Regule el botón a la intensidad de llama deseada.
- 5 Para apagar, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta la posición "cerrado".

6.4 Mantenimiento y limpieza de la mesa de la cocina

| | |
|--|--|
| ⚠ ADVERTENCIA | |
|  | Riesgo de Golpe de Corriente Retire el enchufe de la toma o apague el disyuntor antes de realizar algún servicio de instalación, limpieza o mantenimiento. |

Limpieza general

- No deje acumular grasa en el horno, mesa u otras partes de la cocina.
 - En caso que ocurra derramamiento de líquido o alimento sobre la mesa de la cocina, tubos inyectores o dentro del horno, apague la cocina y limpie para evitar manchas y obstrucción.
 - Asegúrese que el producto esté frío antes de iniciar algún tipo de limpieza y/o mantenimiento.
 - Retire el enchufe de la toma eléctrica, cierre la valvula del gas antes de hacer cualquier servicio de mantenimiento y/o limpieza.
 - Nunca use objetos puntiagudos o cortantes para limpiar las piezas de su cocina, pues pueden afectar su seguridad.
 - Nunca trate de retirar la mesa del producto.
 - Nunca utilice papel de aluminio o similares para revestir la mesa y hornallas, pues ellos pueden obstruir la salida de gas y manchar la mesa.
 - Para limpieza de la mesa, áreas en acero inoxidable o cualquier otra parte de la cocina, excepto las rejillas y las capas 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 (trébedes) y las capas 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 que se acumule agua y asegurar que la llama quede uniforme alrededor de toda la hornalla.
- Las rejillas (trébedes) pueden presentar manchas debido a la acumulación del propio aluminio de las ollas utilizadas. Limpie regularmente con esponja de acero para retirar las manchas y evitar impregnación del aluminio sobre la rejilla.
 - Nunca sumerja las hornallas, capas, rejillas y botones todavía calientes en agua fría, pues pueden dañarlos por el choque térmico.
 - Nunca lance las hornallas, capas, rejillas, botones y disco indicativo en la piletta o los deje caer en el suelo, pues el impacto puede deformarlos o quebrarlos.
 - **¡ATENCIÓN!** Al recolocar las hornallas y capas después de la limpieza, observe la perfecta posición en la mesa.
 - El vidrio que protege la lámpara es de uso obligatorio para el funcionamiento de la cocina.
 - Los botones se pueden retirar para la limpieza. Asegúrese de armarlos nuevamente para el uso de la cocina. Las canoplas (aros protectores de los botones) no son extraíbles.
 - Limpie periódicamente las puntas de las velas del encendido de las tomas para el perfecto funcionamiento de la cocina. Antes, retire el enchufe de la toma.

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, electrodomésticos exigen cuidados especiales, de lo contrario, podrán presentar señales de oxidación.

6.5 Cuidados con las ollas

- Utilice apenas ollas con fondo plano, para garantizar estabilidad sobre las rejillas.
- No deje que las llamas se escapen por las laterales de las ollas. Mantenga la olla siempre centralizada sobre las rejillas. Elija la hornalla más adecuada para el tamaño de su recipiente.
- Evite dejar los mangos de las ollas volcados hacia afuera de la cocina.
- Nunca utilice papel aluminio o similar para revestir la mesa o el horno, pues ellos pueden obstruir las salidas de gas, perjudicando el desempeño de la cocina y provocar súper calentamiento de la mesa.
- Utilice solamente utensilios resistentes al calor.
- Cuando use todas las tomas simultáneamente, no utilice ollas con diámetro superior a 22 cm.
- Cuando use las tomas individualmente, para aprovechar mejor la llama, utilice ollas con diámetros de acuerdo al tipo de hornalla, según la siguiente tabla.

| Tipo de hornalla | Diámetro de la olla |
|------------------|---------------------|
| Semi rápida | 12 a 22 cm |
| Rápida | 14 a 24 cm |

- No apoyar ollas en la tapa de vidrio durante la preparación de alimentos.
- Cuando utilice ollas con mango largo, trate de alinearlo con el soporte de la rejilla.
- No utilizar ollas cuyo peso propio, más el contenido, exceda 10 kg.

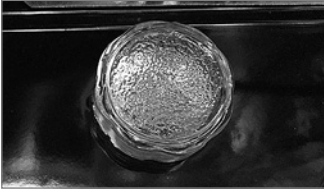
IMPORTANTE:

- Utilice apenas ollas de fondo plano. Ollas con fondo arredondeado no se apoyan adecuadamente sobre las rejillas.
- Siempre centralice las ollas sobre las rejillas (trébedes).
- Nunca permita que las ollas o recipientes queden muy cerca de los botones para permitir su manejo y evitar que se calienten excesivamente. Mantenga siempre una distancia mínima de 4 cm, de acuerdo a la figura.
- Nunca utilice ollas con fondo de teflón.
- La estabilidad de las ollas sobre la rejilla depende del material de las ollas, del formato y del peso de su contenido. Siempre evalúe la estabilidad de la olla antes de dejarla suelta sobre las rejillas.



7 Horno

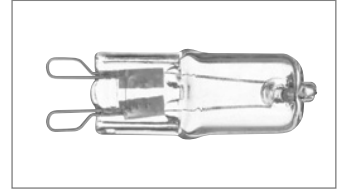
7.1 Iluminación



Dependiendo del modelo de su producto, apriete la tecla **Luz del Horno** o el interruptor para accionar la iluminación de su horno.

Para los modelos doble horno, la tecla **Luz del Horno** acciona la iluminación simultánea de los dos hornos.

Apenas modelo horno simple: Su producto es de doble voltaje, sin embargo, sale de la fabrica para funcionar en 220 V.



Utilice solamente lámparas de 25 W del tipo G9. Asegúrese que el aparato esté desconectado antes de substituir la lámpara, para evitar la posibilidad de golpe de corriente. Para instalar/cambiar la lámpara del horno, siga las instrucciones de la página 26.

7.2 Horno a gas con válvula de seguridad

Su horno a gas está equipado con una válvula de seguridad, Válvula Corta Gas, que interrumpe automáticamente la salida del gas en caso que la llama se apague accidentalmente.

Nota: El botón del horno a gas gira libremente, pero por seguridad sólo libera gas cuando se aprieta.

7.3 Encendiendo el horno a gas

Antes de encender el horno:

- Ajustar la altura de la parrilla de acuerdo al tipo de alimento que será preparado.
- Cuando está recién instalado, el horno lleva más tiempo para encender, pues es necesario que el gas recorra toda la tubería del producto hasta llegar a la hornalla del horno. Encender primero las hornallas (tomas) de la mesa para una mejor circulación del gas, facilitando el encendido del horno.

IMPORTANTE:

- Es perfectamente normal que haya chispas durante el encendido del horno.
- El encendido puede demorar algunos segundos debido a la válvula de seguridad.

Encendido automático



- 1 Con la puerta del horno abierta, apriete y gire el botón del horno hasta la "temperatura máxima" + y accione la tecla **Encendido Chispa** ★.
- 2 Si se encendió la llama, continúe apretando el botón del horno durante 10 segundos más, para que la llama permanezca encendida.
- 3 Certifíquese que la llama en el horno está encendida. Si la llama no prende o apaga, vuelva el botón del horno a la posición "cerrado" y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se disperse. Reinicie el procedimiento.
- 4 Ajuste la posición del botón del horno a la temperatura deseada.
- 5 Para apagar el horno, coloque el botón en la posición "cerrado" y asegúrese que no hay llama.

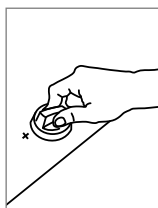
INDICACIÓN IMPORTANTE:

- 1 Si la llama se apaga, o no enciende, vuelva el botón del horno a la posición "cerrado" y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se esparza y entonces reinicie el procedimiento;
- 2 Coloque el alimento para asar y ajuste la posición del botón del horno a la temperatura deseada;
- 3 Para apagar el horno, coloque el botón en la posición "cerrado" y asegúrese que no hay llama.

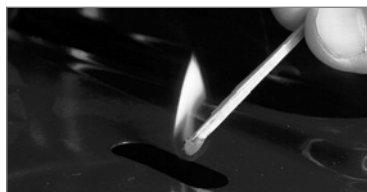
INDICACIÓN DE USO:

Para un mejor resultado para asar, cuando esté indicado, precaliente su horno en la temperatura máxima por 15 minutos antes de colocar el alimento para asar.

Encendido manual (o en caso de falta de energía eléctrica)



- 1 Prenda el fósforo.
- 2 Con la puerta del horno abierta, apriete y gire el botón del horno hasta la posición "temperatura máxima" +.
- 3 Continúe apretando el botón del horno y suelte el palito dentro del orificio de encendido.
- 4 Si la llama encendió, apriete el botón del horno por 10 segundos más para que la llama permanezca encendida.



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

Instrucciones de seguridad en el uso del horno

IMPORTANTE:

- En caso que no consiga encender el horno hasta en 15 segundos, pare la operación y abra totalmente la puerta del horno. Espere por lo menos 1 minuto antes de un nuevo intento de encendido.
- Se considera normal que ocurran estallidos durante la utilización del horno.
- Nunca se apoye en la puerta del horno o permita que niños se suban en ella.
- Antes de encender el horno, verifique si hay utensilios en su interior o en la estufa, que puedan dañarse con el calor.
- Siempre es necesario utilizar guantes térmicos para abrir la puerta del horno y manejar los utensilios.
- Algunas partes de la cocina pueden calentarse cuando el horno esté en uso. Mantenga alejados a los niños y animales.
- No deje el horno de la cocina en funcionamiento sin alimentos, excepto durante el período de precalentamiento o después de la limpieza.
- Utilice solamente lámparas especiales para uso en el horno.
- Jamás encienda el horno si el vidrio extraíble de la puerta no está correctamente encajado.
- Siempre utilice utensilios adecuados al tipo de alimento que está preparando. Verifique si la altura es suficiente para que no ocurra desborde de pastas o líquidos durante la preparación, que puedan inflamarse o provocar humo cuando toquen en las superficies calientes en el piso del horno o en la hornalla.

Usando el horno a gas

La graduación de la temperatura del horno está indicada en el botón. Ella permite seleccionar la temperatura más adecuada para cada tipo de alimento.

RECOMENDACIÓN DE USO

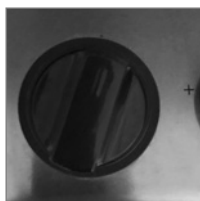
| Temperatura | Potencia | Uso |
|---------------|------------------|---|
| 160 °C | Mediana/ Baja | Indicado para asados delicados como merengues, suflés y algunas preparaciones en baño María, como pudines. Utilice preferiblemente la parrilla en el nivel central. |
| 200 °C | Mediana | Indicado para pasteles, tortas, panes, galletas, pastas, vegetales, papa asada. Utilice preferiblemente la parrilla en el nivel central. |
| 230 °C | Mediana/Alta | Indicado para asados grandes, que necesiten más temperatura para asar como carnes, aves y algunos pescados. Utilice preferiblemente la parrilla en el nivel inferior. |
| 280 °C~250 °C | Alta | Precalentamiento del horno. Se puede utilizar para finalizar preparaciones. |

7.4 Horno Eléctrico (somente para modelo WFD5NAR)

ATENCIÓN

- Verifique si la tensión de su producto corresponde a la tensión de su toma (127 V o 220 V).
- Si falta energía, el horno eléctrico no funciona.
- Verifique el tamaño del utensilio para no dejar que éste entre en contacto con las resistencias del horno eléctrico.
- No caliente recipientes lacrados.
- Los dos hornos funcionan simultáneamente.
- El horno superior es indicado para preparos con alimentos de bajo espesor.
- Evite abrir constantemente la puerta del horno, pues causa pérdida de calor. Acompañe el asado a través del visor de la puerta, encendiendo la lámpara interna del horno. Así, usted economiza tiempo, energía y mejora la calidad del asado.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo hasta 200 °C durante aproximadamente una hora, para eliminar olores y vapores producidos por el material aislante y grasas protectoras. Mantenga una ventana abierta al hacer esto.

- 1 Ajuste la altura de la parrilla de acuerdo a la asadera o fuente que será utilizada y el tipo de alimento que se preparará;



- 2 Gire el botón de control del horno eléctrico en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la temperatura más adecuada para el alimento que se preparará. Para indicar que el horno superior está siendo utilizado, un led rojo quedará prendido en el panel.

Para indicar que el horno superior está siendo utilizado, un led rojo quedará prendido en el panel.

- 3 Precaliente el horno.
- 4 Coloque el alimento en el horno y déjelo hasta el punto deseado;
- 5 Al final de la preparación, gire el botón de control del horno en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "apagado", es decir, hasta que los puntos del botón y de la mesa estén alineados. El led rojo se apagará indicando que está desconectado.

INDICACIÓN DE USO:

Para un mejor resultado de cocción, precaliente su horno por 10 minutos antes de colocar el alimento para asar.

Utilizando el horno eléctrico

A continuación, algunas sugerencias de preparo, niveles de parrilla, tiempos y temperaturas de preparo. El tiempo de preparo puede variar de acuerdo a la cantidad de alimento, tensión de la red eléctrica y gusto personal.

| Alimentos | Nível de Parrilla | Precalentamiento | Temperatura | Tiempo |
|--------------------------------------|-------------------|------------------|-------------|-------------|
| Pastel (35 x 26 cm) | Inferior | 10 min | 190 °C | 20 a 30 min |
| Pan de queso congelado (16 unidades) | Superior | 10 min | 190 °C | 25 a 30 min |
| Pizza congelada (450 g) | Inferior | 10 min | 220 °C | 15 a 20 min |
| Lasaña congelada (600 g) | Superior | 10 min | 190 °C | 50 a 55 min |

ATENCIÓN

- No utilice el horno con la puerta del horno abierta.
- Durante el uso del horno superior y después de ello, las resistencias eléctricas, responsables por calentar su horno, quedarán muy calientes. No las toque, para evitar quemaduras.
- Antes de encender el horno, verifique si hay utensilios en el interior del horno que puedan dañarse con el calor.
- En los primeros usos del grill se puede notar un olor incómodo. Después de algunos usos, el olor desaparecerá.
- Algunas partes de la cocina pueden calentarse cuando el horno esté en uso. Mantener a niños y animales alejados.
- No guarde utensilios en el horno superior.
- No use el horno para calentar ambientes.
- Use solamente utensilios de cocina aprobados para uso en horno eléctrico. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, especialmente cuando esté usando utensilios de vidrio o plástico.
- Jamás guarde materiales inflamables en el horno o en sus proximidades, pues puede haber riesgo de explosión.
- Su horno eléctrico fue desarrollado exclusivamente para el uso doméstico.
- Siempre es necesario usar guantes térmicos para abrir la puerta del horno y manejar los utensilios.
- No arregle ni sustituya ninguna pieza del horno, a no ser que sea específicamente recomendado en este manual.
- No cubra ninguna parte del horno con papel aluminio, pues puede causar súper calentamiento.
- Evite que los alimentos y los utensilios, especialmente metálicos, se apoyen en las paredes, puerta y resistencias eléctricas del producto.

7.5 Mantenimiento y limpieza del horno

ATENCIÓN

- No deje acumular grasa en el horno u otras partes de la cocina.
- Después de limpiar, se recomienda que el horno quede encendido durante 1 hora. Eso eliminará la humedad de dentro del horno.
- Retire el enchufe de la toma eléctrica, cierre la valvula del gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer algún servicio de mantenimiento y/o limpieza.
- Después de mover su cocina, verifique si la manguera de gas está correctamente conectada al punto de gas y al de su cocina. En caso de duda, utilice espuma de jabón para verificar escape (ver página 12 – Instalación con Gas Envasado).
- Nunca use objetos puntiagudos o cortantes para la limpieza de las piezas de su cocina.
- No use materiales de limpieza abrasivos o raspadores metálicos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues ellos pueden dañar la superficie, teniendo como resultado un vidrio roto.
- En caso que se derrame algún líquido o alimento dentro del horno, apague la cocina, espere que se enfríe y limpie para evitar manchas, obstrucción y atracción de insectos.

Limpeza del horno

El horno es esmaltado y liso, evitando la acumulación de grasa y facilitando la limpieza.

Limpeza del horno – Desenchufe la cocina de la toma eléctrica y cierre la valvula del gas. Después, retire el exceso de grasa con un paño húmedo y tibio, o esponja suave con detergente neutro o producto desengrasante.

Para limpiar las parrillas, las rejillas y las astas de las parrillas, usted puede utilizar el lavavajillas, o lavarlas con detergente y una esponja suave. Después de la limpieza, séquelas adecuadamente.

En algunos casos, con un simple procedimiento usted podrá solucionar un eventual problema en su cocina. Si usted no consigue resolver el problema, entre en contacto con Centro de Atención al Cliente.

ATENCIÓN

Después de la limpieza del horno, encaje adecuadamente las parrillas.

Limpeza de la resistencia en el horno eléctrico

Desconecte el producto de la toma. Asegúrese que la resistencia y las paredes del horno no estén calientes. Utilice un paño húmedo o esponja suave con detergente neutro o desengrasante para limpiar la resistencia.

Limpeza de la puerta del horno

Para la limpieza de la puerta del horno utilice un paño o esponja suave con detergente neutro o desengrasante. La puerta del horno de su producto posee el sistema de trabas Easy Open, que permite la retirada del vidrio interno para facilitar la limpieza.

DESARMANDO EL VIDRIO INTERNO DE LA PUERTA



- 1 Con la puerta del horno abierta, abra las trabas Easy Open que mantienen el vidrio preso. Las trabas Easy Open están en los lados inferiores del vidrio interno.



- 2 Con la puerta todavía abierta, retire el vidrio cuidadosamente, moviéndolo de acuerdo a la imagen al lado.

IMPORTANTE:

Sin el vidrio interno, la puerta quedará más liviana y podrá cerrar automáticamente. Al retirar el vidrio interno, sujete la puerta y ciérrela con cuidado.

ARMANDO EL VIDRIO INTERNO DE LA PUERTA



- 1 Abra totalmente la puerta y sujétela.
- 2 Encaje el vidrio interno en la parte superior de la puerta.
- 3 Cierre las trabas Easy Open del vidrio (asegúrese que esas estén trabadas).

Parrillas deslizantes

RETIRANDO LAS PARRILLAS



- 1 Levante levemente la parrilla para retirarla de su posición de encaje y tírela.
- 2 Lave las parrillas en el lavavajillas o manualmente con desengrasante y seque adecuadamente todas las piezas antes de armarlas.

RECOLOCANDO LAS PARRILLAS



- 1 Inserte la guía trasera de la parrilla en el carril y deslícela hacia adentro hasta que quede encajada.



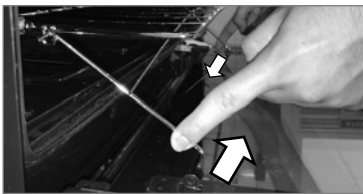
- 2 Recueste la guía central sobre el apoyo.

IMPORTANTE:

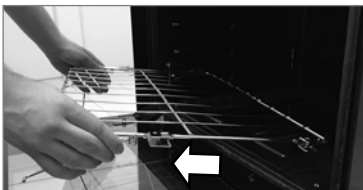
- Después de la limpieza del horno, encaje adecuadamente las parrillas.
- Abra y cierre la puerta para verificar el deslizamiento.

Parrillas auto deslizantes (modelo WFD5NAR)

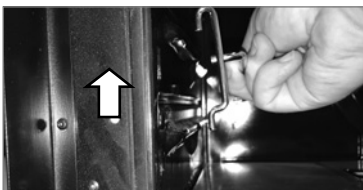
RETIRANDO LAS PARRILLAS AUTO DESLIZANTES



- 1 Abra la puerta del horno y apriete las astas de la parrilla hacia adentro, de acuerdo a la figura, para que las mismas se suelten de la puerta.

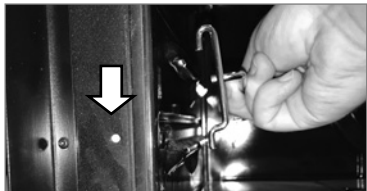


- 2 Deslice las parrillas hacia afuera, levantando levemente la parrilla para retirarla de su posición de encaje y tírela.

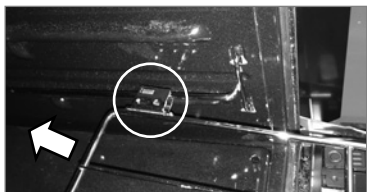


- 3 Para una mejor limpieza, usted puede desarmar los cuadros laterales tirándolos hacia arriba.
- 4 Lave las parrillas en el lavavajillas o manualmente con desengrasante y seque adecuadamente todas las piezas antes de armarlas.

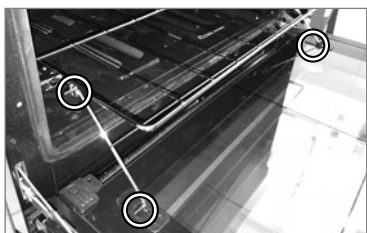
RECOLOCANDO LAS PARRILLAS



- 1 Arme los cuadros laterales insertando los pernos superiores e inferiores, frontales y traseros, en los orificios de la lateral.



- 2 Inserte la guía trasera de la parrilla en el carril y deslícela hacia adentro.



- 3 Las astas deben encajarse solamente en la parrilla del nivel inferior.

IMPORTANTE:

- Después de la limpieza del horno, encaje adecuadamente las parrillas.
- Abra y cierre la puerta para verificar el deslizamiento.
- Es obligatorio el uso de las astas debidamente encajadas, para evitar posibles accidentes en el uso de las parrillas auto deslizantes.

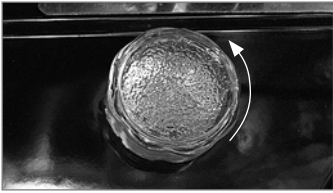
7.6 Instalando y cambiando la(s) lámpara(s) del(s) horno(s)

IMPORTANTE:

- Su producto es de doble voltaje, sin embargo, sale de la fábrica para funcionar en 220 V.
- Utilice siempre lámparas halógenas G9 de 25 vatios.

ATENCIÓN

- Asegúrese que el aparato está desenchufado de la toma antes de substituir o instalar la lámpara, para evitar la posibilidad de golpe de corriente.
- También asegúrese que la lámpara esté fría.



- 1 Cierre la válvula del gas, desenchufe la cocina de la toma eléctrica y asegúrese que la luz del horno esté apagada.
- 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 retirarla.



Rebaixos para facilitar pega e retira a lámpada

- 4 Encaje la nueva lámpara en el portalámparas (vea la posición correcta en la imagen al lado).

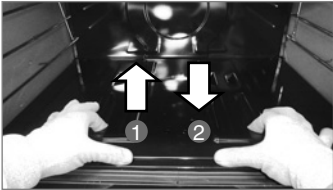
No toque en la superficie de la lámpara halógena con las manos desprotegidas. El contacto con la mano puede reducir el tiempo de vida de la lámpara.

- 5 Enchufe la cocina en la toma y pruebe el funcionamiento de la lámpara apretando el botón **Doble Función**.
- 6 Después de verificar el funcionamiento de la lámpara, apriete nuevamente el botón **Doble Función** apagar la lámpara y desconectar la cocina del tomacorriente.
- 7 Recoloque el vidrio protector enroscando en el sentido de las agujas del reloj. Asegúrese que está bien encajado y encienda la cocina en la toma eléctrica.

ATENCIÓN

- ¡Utilice solamente lámparas halógenas G9 para uso en el horno!
- En caso que la lámpara no se prenda, consulte el apartado “Cómo resolver problemas” (página 28).

7.7 Posición del piso móvil



IMPORTANTE:

Utilice guantes para tocar el piso móvil.

- 1 Deslizar el piso móvil por las laterales del horno hasta apoyar en la parte trasera.
- 2 Después de encajado, tirar el piso móvil hacia adelante.

8

Cómo resolver problemas

ATENCIÓN

Si usted siente olor a gas:

- No accione los interruptores eléctricos.
- No prenda el extractor, ventilador o algún tipo de aparato.
- No encienda ningún tipo de llama.
- Cierre la válvula de gas de la garrafa o de la red de gas.
- Abra todas las puertas y ventanas para ventilar el ambiente.
- En caso que no identifique o solucione el problema, entre en contacto con Centro de Atención al Cliente.

Antes de llamar al Centro de Atención al Cliente, haga una verificación previa, consultando la siguiente tabla:

| Hecho | Procedimientos |
|------------------------------------|---|
| La hornalla no enciende | Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Si el enchufe del cable de alimentación está conectado. En caso de incompatibilidad del enchufe con la toma, cambie la toma por una adecuada.• Si la válvula de gas de la garrafa está abierta.• Si la garrafa está vacía si hay gas en la red.• Si las hornallas (tomas) o el encendedor de la hornalla están sucios o mojados.• La perfecta posición de los quemadores de salida de gas junto a los encendedores de las hornallas.• Si falta energía eléctrica. |
| La llama está baja y no aumenta | Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Si hay llama en todos los orificios.• Si el gas de la garrafa está vaciándose y si la válvula no está completamente abierta.• Si todas las conexiones de las mangueras están correctas. |
| La llama está ensuciando las ollas | Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Si la garrafa está vacía.• Si hay suciedad en las hornallas o encendedores.• Si la manguera, válvula y la garrafa están dentro del plazo de validez. |
| La llama se apaga de vez en cuando | Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Si hay corriente de aire en la dirección de la cocina.• Si todas las hornallas están encajadas correctamente.• Si el gas se está acabando.• Vea el apartado Encendiendo las hornallas de la mesa (página 16) o Encendiendo el horno a gas (página 19). |

| Hecho | Procedimientos |
|---|--|
| La luz del horno no prende | Verifique: <ul style="list-style-type: none"> • Si hay lámpara en el interior del horno. • Si el enchufe del cable de alimentación está conectado. En caso de incompatibilidad del enchufe con la toma, cambie la toma por una adecuada. • Si hay mal contacto en la toma o si falta energía eléctrica. • Si la lámpara está quemada. • Si el fusible de la instalación de su casa está quemado o si el disyuntor no desarmó. • Si la lámpara está de acuerdo con la tensión de la red. • Si la lámpara está bien encajada. |
| La mesa de Acero inoxidable está amarillenta o manchada | Realice la limpieza con productos destinados a acero inoxidable. |
| La llama no está homogénea | Verifique: <ul style="list-style-type: none"> • El encaje de la capa sobre la hornalla. • Si hay suciedad en las hornallas. • Si hay corrientes de aire en la dirección de la cocina. |

9 Especificaciones Técnicas

Antes de llamar al Centro de Atención al Cliente, haga una verificación previa, consultando la siguiente tabla:

| Especificaciones Técnicas | Número de tomas Modelos | 5 | |
|---------------------------|-------------------------|------------|------------|
| | | WFS5NARUUW | WFD5NARRUW |

Características técnicas del producto

| | | |
|---|----------------|----------------|
| Dimensiones con envase (cm) (profundidad x ancho x altura) | 77,7x81,4x100 | 77,7x81,4x100 |
| Dimensiones sin envase (cm) (profundidad x ancho x altura) | 68,1x77,8x97,6 | 68,1x77,8x97,6 |
| Peso con envase (kg) | 44 | 54 |
| Peso sin envase (kg) | 39 | 49 |
| Volumen del horno eléctrico (L) | – | 39 |
| Volumen del horno a gas (L) | 96 | 96 |

Potencia de las hornallas

| | | |
|---|------|------|
| Hornalla Horno (kW) gas GLP | 2,95 | 2,95 |
| Hornalla Horno (kW) gas GN | 2,7 | 2,7 |
| Hornalla Turbo Llama (Doble Llama) (kW) gas GLP | 2,5 | 2,5 |
| Hornalla Turbo Llama (Doble Llama) (kW) gas GN | 2,5 | 2,5 |
| Hornalla Semi rápida (kW) gas GLP | 1,8 | 1,8 |
| Hornalla Semi rápida (kW) gas GN | 1,8 | 1,8 |

Presión ideal del gas en el inyector

| | | |
|--|------|------|
| Presión ideal del gas en el inyector (kPa) GLP | 2,75 | 2,75 |
| Presión ideal del gas en el inyector (kPa) GN | 1,96 | 1,96 |
| Presión ideal del gas con las hornallas encendidas (kPa) GLP | 1,96 | 1,96 |
| Presión ideal del gas con las hornallas encendidas (kPa) GN | 1,47 | 1,47 |

Características eléctricas

| | | | |
|--------------------------|-------|------|------|
| Tensión de entrada (V) | 127 | 220 | 220 |
| Frecuencia (Hz) | 50-60 | | 60 |
| Lámpara del horno (W) | 25 | | 25 |
| Corriente de entrada (A) | 0,20 | 0,12 | 7,28 |
| Potencia Máxima (W) | 25 | | 1600 |

TABLA DE TENSIONES

| | | |
|----------------------|---------------|---------------|
| Tensión nominal | 127 VAC/60 Hz | 220 VAC/60 Hz |
| Tensión mínima (VAC) | 106 | 200 |
| Tensión máxima (VAC) | 132 | 240 |

Nota: Esta cocina está equipada para ser conectada a una red eléctrica de acuerdo a su tensión (V) específica, soportando oscilaciones según los límites de la tabla de tensiones anterior. Todos los componentes trabajan en la tensión de red según está especificado en las tablas de características eléctricas.


10 Indicaciones prácticas

- No deje de cerrar la válvula de gas después de utilizar la cocina.
- Evite abrir constantemente la puerta del horno. Acompañe el asado a través del visor panorámico. Así, usted economiza tiempo, gas y mejora la calidad del asado.
- Nunca coloque nada directamente sobre la base del horno. Si precisa tener dos recipientes en el horno al mismo tiempo, colóquelos en las parrillas en diferentes posiciones para que no coincida uno sobre el otro, obteniendo una mejor circulación de aire caliente.
- Use, preferiblemente, la parrilla del horno en la posición central, principalmente para pasteles, tortas y otros tipos de pastas.
- Utilice esta cocina solamente para uso doméstico.
- Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague y para evitar que se desplace el alimento.
- Al utilizar el horno a gas, para obtener los mejores resultados en la cocción, precaliéntelo en la temperatura máxima por 15 minutos.
- Utilice apenas sensor de temperatura indicado para este horno.
- No se puede utilizar máquina de limpieza a vapor.

Nota: Estallido y/o barullo durante el funcionamiento del horno es considerado normal, debido a la dilatación natural de piezas metálicas.

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.

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.

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®