

Cocinas Whirlpool

Manual de Uso

Modelos
WFX57DI
WFX57DW
WFB57DW
WFB57DI



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.

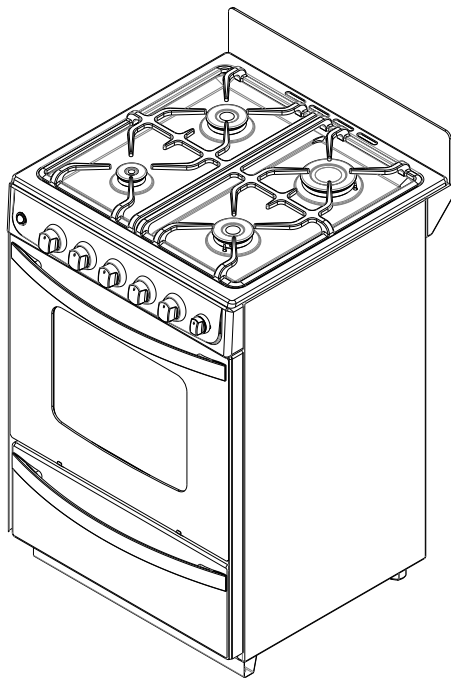
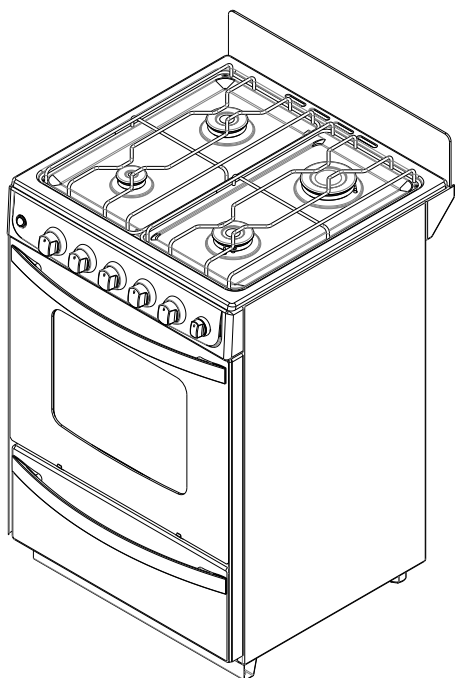


Contenido

1- Identificación del producto	04
2- Advertencias de seguridad	05
3- Conociendo a su cocina	08
4- Identificación de su cocina	09
5- Instalación de su cocina	10
5.1 Identificación de la unidad	10
5.2- Condiciones de instalación	11
5.3- Condiciones para la instalación del gas	12
5.4- Condiciones para la instalación eléctrica	13
5.5- Instrucciones para la instalación de su cocina	14
5.5.1- Pies regulables	16
5.6- Montaje	16
5.6.1- Instrucciones adicionales para modelos multigas	19
6- Uso de quemadores	20
6.1- Encendido de las hornallas	20
6.2- Cuidado de las ollas	22
6.3- Mantenimiento y limpieza de la plancha y los quemadores	23
7- Horno	24
7.1- Iluminación del horno	24
7.2- Válvula de seguridad	24
7.3- Encendido del horno	24
7.4 - Regulando la temperatura del horno	26
7.5 - Encendido manual	26
7.6 - Consejos de operación	27
7.7 - Mantenimiento y limpieza del horno	28
7.7.1- Colocación soporte rejillas	32
7.7.2 -Recambio de la lámpara del horno	33
8- Solución de problemas	35
9- Especificaciones técnicas	37
10- Servicio de asistencia técnica	38
11- Sugerencias para la protección del medio ambiente	38
Notas	39

1 Identificación del Producto

MODELO WFX57DI	MODELO WFX57DW	MODELO WFB57DW	MODELO WFB57DI
Color inox.	Color inox.	Color blanca	Color blanca
Rejillas de hierro fundido	Rejillas de varillas de hierro enlozadas	Rejillas de varillas de hierro enlozadas	Rejillas de hierro fundido



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

2 Advertencias de seguridad

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante. Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo advierte sobre los 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 advierten sobre el peligro potencial, cómo reducir el mismo y cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión así como lo que puede pasar si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de seguridad importantes:

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

- Recoloque todos los componentes antes de enchufar el producto.
- No quite el terminal de conexión a tierra.
- Esta cocina debe ser instalada únicamente por personal calificado y especializado. (Instalador matriculado).
- Lea las instrucciones técnicas y de uso antes de instalar esta cocina.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender esta cocina.
- Se requiere de personal calificado y especializado para la instalación y cualquier ajuste en la instalación de la cocina. El producto viene listo para ser instalado según determinado tipo de suministro de gas. Para ser utilizado con otro tipo de suministro, según su necesidad, debe realizarse su adaptación la que también debe ser realizada por personal calificado y especializado. No utilice nunca la cocina para un tipo de gas para la cual no está preparada. Su cocina viene preparada y lista para ser usada en una instalación de gas natural.
- La instalación y uso de la cocina debe realizarse de acuerdo al presente manual y de acuerdo a las normas locales incluyendo según lo establece el ENARGAS. Es responsabilidad del consumidor asegurarse que además la instalación de gas domiciliaria es segura y adecuada para la instalación y uso del producto.
- Las reparaciones que pueda requerir el producto así como las sustituciones de piezas deben ser realizadas por personal técnico especializado de conformidad con las instrucciones del fabricante.

No realice ningún tipo de reparación en el producto por sí mismo. Sólo realice las tareas de mantenimiento expresamente indicadas en el presente manual de uso siempre que se indique que Ud. mismo puede llevarlas a cabo.

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

Qué hacer si huele a gas:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • No intente encender ningún aparato. • No toque ningún conmutador eléctrico. • No utilice ningún teléfono del edificio. • No utilice aparatos celulares. • No encienda ningún tipo de llama o chispa. • Llame de inmediato a su compañía de gas, desde el teléfono de un vecino. • Siga las instrucciones de la compañía de suministro de gas. | <ul style="list-style-type: none"> • Si no puede ponerse en contacto con su compañía de suministro de gas, llame a los bomberos. • Cierre la llave de paso de gas, corte el suministro de gas. • Abra todas las ventanas y puertas para ventilar el ambiente. • No encienda las luces ni otro aparato eléctrico (ejemplo: ventilador, extractor). |
|---|---|

Advertencias importantes:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • No almacene ni utilice gasolina ni otros gases líquidos inflamables cerca de este aparato. • Las fugas de gas no siempre se pueden detectar por el olor. Los proveedores de gas recomiendan que utilice un detector de gas aprobado. Para obtener más información, comuníquese con su proveedor de gas. | <ul style="list-style-type: none"> • Si una fuga de gas se detecta, siga las instrucciones "Qué hacer si huele a gas" • Esta cocina se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este aparato para calentar la casa. Si lo hace, podría provocar un envenenamiento |
|--|--|

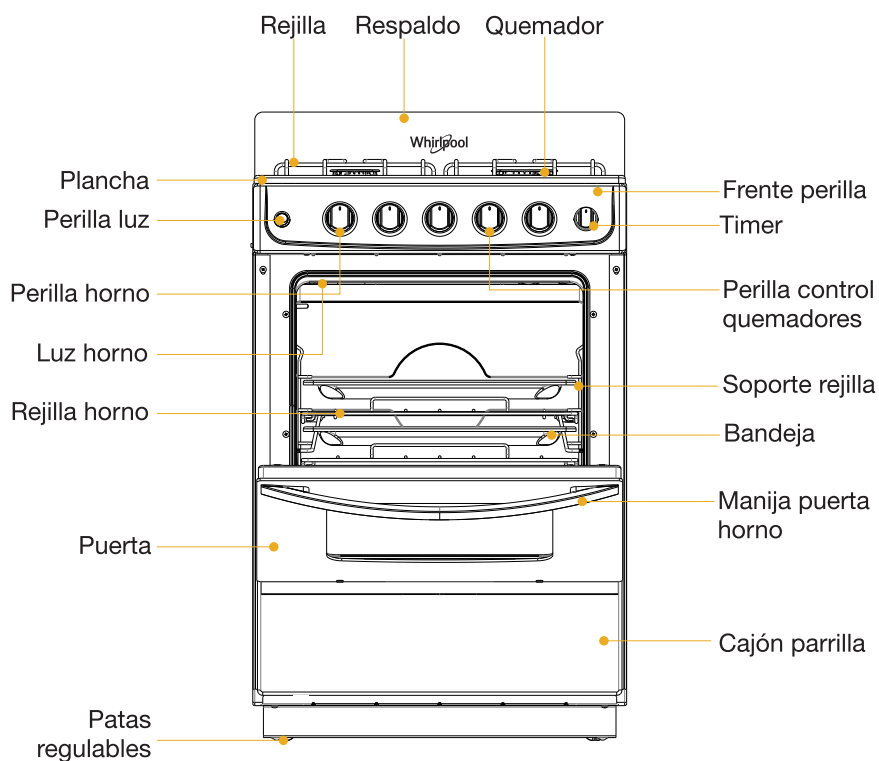
por monóxido de carbono y recalentar la placa. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.

- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato. Nunca permita que niños y mascotas estén cerca del aparato mientras el mismo esté en funcionamiento y aún cuando éste se encuentre apagado.
- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación.
- Asegúrese de que la habitación este bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños. Descártelos inmediatamente después de la instalación del producto.
- Compruebe que la cocina no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.
- Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados y de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el aparato.
- El uso inadecuado de las rejillas puede dañar la superficie de la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la cocina. Asegurese de que siempre estén correctamente ubicadas para evitar

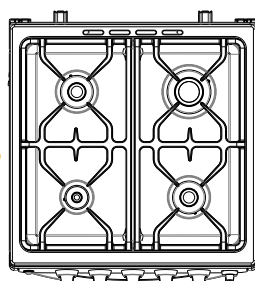
la caída por desequilibrio de los recipientes que ubique sobre las mismas.

- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- No use la cocina en lugares donde reciba corrientes fuertes directas de aire. Éste podría apagar las llamas de las hornallas o generar diferencia de temperaturas bruscas y ocasionar la rotura del vidrio de la puerta.
- No use nunca la cocina si algunos de sus componentes está roto incluyendo la placa y el cable de alimentación eléctrica.
- No utilice el producto para secar ropas, zapatillas, paños de cocina, animales vivos ni para cualquier otro destino que no sea exclusivamente la cocción de alimentos.
- No instale el producto total o parcialmente expuesto a la intemperie.
- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, asegúrese de cortar el suministro eléctrico y de gas del producto. Si retira las perillas, vuelva a colocarlas para asegurar que las mismas están en posición cerrada antes de abrir la llave de paso de gas.
- Cierre la llave de paso de gas o corte el suministro de gas cuando el producto no esté en uso. Haga lo mismo cuando vaya a ausentarse del domicilio, especialmente durante tiempos prolongados.

3 Conociendo su cocina

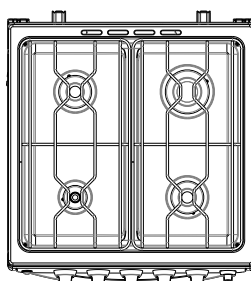


MODELO
WFX57DI
WFB57DI



Rejillas de hierro fundido

MODELO
WFX57DW
Y WFB57DW



Rejillas de varillas de hierro enlazadas

4 Identificación de su cocina

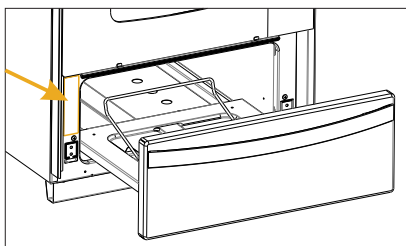
Abajo se encuentran detalladas las funciones específicas y las características de cada modelo. Consulte las de su cocina.

MODELO COMERCIAL	4 HORNALLAS			
Código del producto	WFX57DW	WFX57DI	WFB57DW	WFB57DI
Convencional / Piso / No empotrable	Piso	Piso	Piso	Piso
Color	Inox	Inox	Blanco	Blanco
<i>Mesada</i>				
Material Mesada	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Enlozado blanca	Enlozado blanca
Rejillas de varillas de hierro enlozadas	2	NO	2	NO
Rejillas de hierro fundido	NO	2	NO	2
Respaldo de vidrio	SI	SI	SI	SI
Hornalla rápida	1	1	1	1
Hornalla semirápida	2	2	2	2
Hornalla auxiliar	1	1	1	1
Encendido a una mano	SI	SI	SI	SI
Válvula de seguridad en las hornallas	SI	SI	SI	SI
Tapas de hornalla enlozada	SI	SI	SI	SI
<i>Horno</i>				
Encendido automático a una mano	SI	SI	SI	SI
Válvula de seguridad en horno	SI	SI	SI	SI
Rejilla horno autodeslizante	1	1	1	1
Rejilla horno deslizante manual	1	1	1	1
Lámpara del horno	SI	SI	SI	SI
Timer mecánico	SI	SI	SI	SI
Vidrio templado	SI	SI	SI	SI
Bandeja del horno	1	1	1	1
Bandeja acanalada para parrilla	1	1	1	1
Soportes laterales de rejilla	2	2	2	2

5

Instalación de su cocina

5.1 Identificación de la unidad



Su cocina posee una etiqueta de identificación, ubicada en el frente de la cocina, en el costado inferior izquierdo donde se indican: el modelo, número de la unidad, matrícula y características técnicas (presión de gas según el tipo correspondiente (natural o envasado), potencia de quemadores, tensión, frecuencia y consumo eléctrico. El tipo de gas provisto (natural o envasado) también figura en el sticker ubicado sobre el embalaje.

¡ATENCIÓN!

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

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

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

5.2 Condiciones de instalación

Recuerde que la instalación debe realizarse por personal calificado y especializado y de acuerdo a las exigencias de la compañía de suministro de gas así como respetando las normas locales.

Para instalar el producto deben seguirse paso a paso las instrucciones de este manual de uso. Antes de proceder a la instalación deben retirarse todos los calces plásticos protectores y la película adhesiva que está pegada sobre la mesada, laterales y panel del producto. Debe usarse un paño suave con alcohol para limpiar las superficies de forma tal que se retire totalmente la sustancia adhesiva evitando el amarillado y/o la aparición de manchas. Nunca mueva su producto utilizando la manija de la puerta del horno. Se recomienda que el movimiento del producto sea hecho por dos o más personas debido al peso.

¡ATENCIÓN!

- Su cocina debe ser instalada en un lugar aireado, libre de corrientes de aire que apaguen las llamas y lejos de áreas de circulación de personas.
- Antes de iniciar la instalación, asegúrese de que todos las perillas/registros estén en la posición cerrado.
- Esté atento a las fechas de validez del regulador de presión, de la garrafa. Nunca deje de hacer la sustitución antes de vencer el plazo de validez.
- Nunca mueva ni dejen que muevan el producto utilizando la manija de la puerta del horno como agarre.
- Recuerde seguir y respetar todas las instrucciones del manual en la instalación del producto y en su uso así como las Advertencias de Seguridad.



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones por exceso de peso

- Use dos o más personas para mover e instalar su producto.
- No seguir esta instrucción puede ocasionar lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

5.3 Condiciones para la instalación del gas

IMPORTANTE

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

- Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características y en el presente manual.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

NOTA IMPORTANTE

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

Si va a utilizar la cocina con gas envasado - gas licuado de petróleo deberá realizar su adaptación.

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

5.4 Condiciones para la instalación eléctrica

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

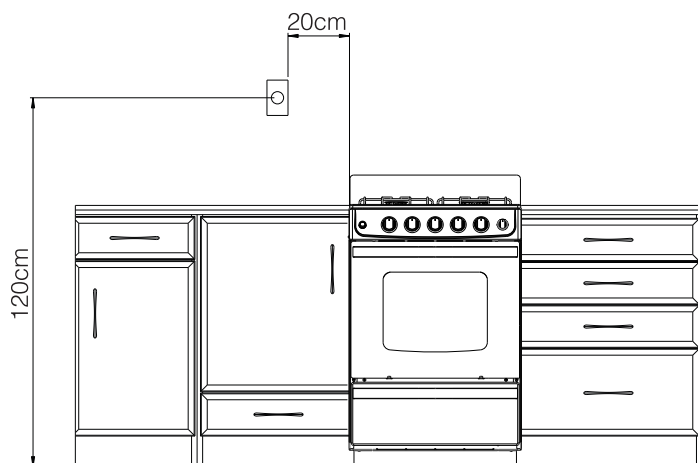
Se recomienda la utilización de disyuntores térmicos para la protección de su cocina. En caso que no existan disyuntores térmicos disponibles en el cuadro de distribución de energía de su residencia, consulte un electricista especializado para instalarlos.

ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

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



5.5 Instrucciones para la instalación de su cocina

¡ATENCIÓN!

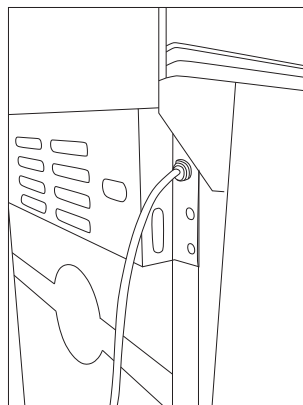
Su cocina es de estilo convencional, es decir para instalación sobre el piso y no empotrable. Por ello, nunca intente embutir la cocina dado que ello comprometerá su desempeño y además su seguridad pudiéndose generar graves accidentes.

Su cocina debe estar siempre nivelada, si el piso fuera inclinado o irregular ajuste los pies regulables (vea pág. 16).

Instale la cocina directamente sobre un piso apto. En caso que necesite instalar la cocina sobre una base, asegúrese de que la cocina está totalmente nivelada sobre esta base, y que la base esté fija no existiendo posibilidad de un deslizamiento de la cocina desde la base. Asegúrese que el material de la base es apto para soportar la instalación del producto y su uso. Es a base no puede ser de ningún material que pueda prenderse fuego, deteriorarse o deformarse por el calor.

¡ATENCIÓN!

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



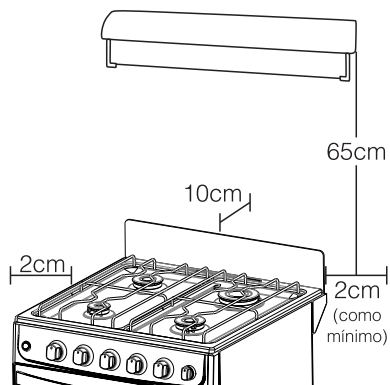
ADVERTENCIA



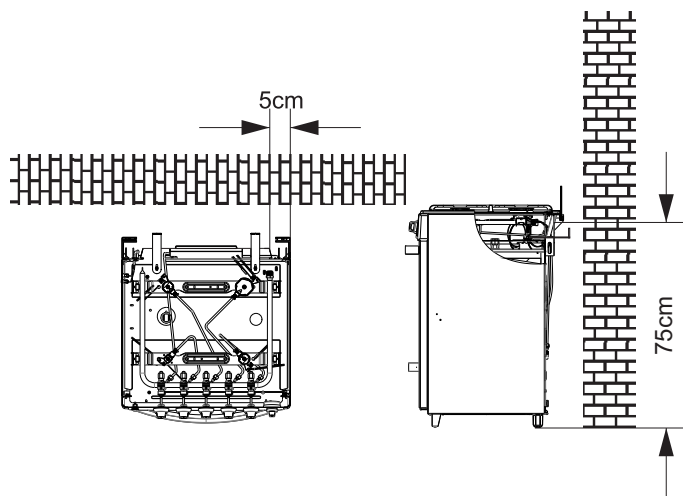
Riesgo de Incendio

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

El lugar de instalación de una cocina tipo convencional debe considerar una distancia mínima de 2 cm a los costados de la cocina para circulación de aire, 10 cm como mínimo de separación entre la pared del fondo y la parte trasera de la cocina y un espacio superior de 65 cm de altura desde el respaldo de su cocina. Asegúrese que el material del mobiliario que rodea a la cocina es apto para soportar el calor normal que desprende el producto. Además, en caso de tener un extractor colocado encima de la cocina, asegúrese mantener una higiene adecuada del mismo para evitar que grasa se desprenda del mismo lo que podría ocasionar un incendio si las hornallas están prendidas.



Las distancias mínimas
están detalladas en el dibujo

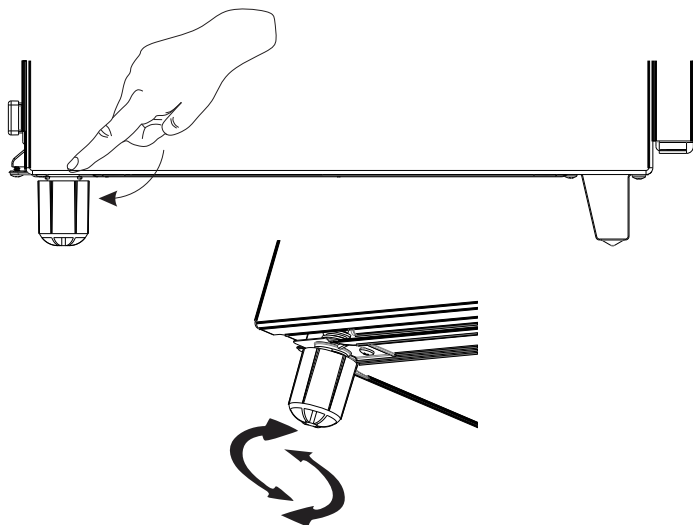


5.5.1 Pies regulables

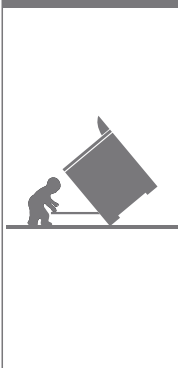
Es importante que su cocina esté totalmente nivelada y con los pies instalados, para no comprometer la performance de su producto ni su seguridad o la de los demás. En caso que el producto no esté correctamente nivelado, gire los pies traseros en el sentido antihorario hasta que la cocina permanezca estable, no balanceándose durante el uso.

5.6 Montaje

Para que la cocina quede perfectamente asentada regule la posición de los dos pies traseros girándolos hasta encontrar una perfecta nivelación.



ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

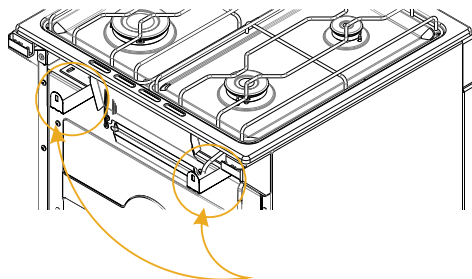
- Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la cocina y resultar muerto.
- Instale las escuadras de anti-vuelco a la pared según las instrucciones de instalación del Manual del Usuario.
- No ponga a funcionar la cocina si no tiene las escuadras anti-vuelco fijadas.
- Si traslada de lugar la cocina,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

1 Los flejes de anclaje se hallan alojados en el interior de la cocina por ende deberá extraer la plancha sacando previamente los tornillos.

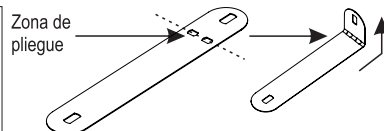
2 Desatornillar los dos flejes de anclaje retirando los tornillos

3 Recolocar los flejes de anclaje de manera que las aletas que permitirán amurar la cocina, queden paralelas a la pared

4 Amurar mediante los tornillos correspondientes



*Los flejes de anclaje se proveen extendidos y el gasista matriculado es quien procederá a realizar el plegado de los mismos para su instalación.



IMPORTANTE

Recuerde que las conexiones realizadas con tubos flexibles de goma de cualquier tipo, se encuentran expresamente prohibidas por el reglamento. Use tubo de acero con unión doble o flexible de acero inoxidable aprobados.

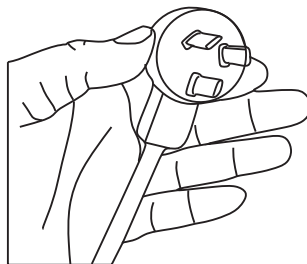
5 Al enroscar o desenroscar la tuerca del tubo flexible de acero inoxidable sobre la conexión roscada del barral, sujete con una llave para no ejercer torsión sobre la conexión roscada del barral.

- Cuando esté realizada la conexión, abra la llave de paso del gas y verifique que no existan pérdidas con espuma de jabón – nunca lo haga con llama.

- 6 • Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la protección del usuario sea totalmente efectiva además de seguir las instrucciones del presente manual es imprescindible proveer una perfecta conexión a tierra.

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

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



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

IMPORTANTE

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

5.6.1 Instrucciones adicionales para modelos multigas

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

CONVERSIÓN DE LA COCINA A OTRO TIPO DE GAS

Para efectuar la conversión de la cocina otro tipo de gas para la cual fue provista (de fábrica sale lista para ser usada con gas natural), es necesario realizar lo siguiente:

- Cambiar los inyectores de todos los quemadores (sustituirlos por los provistos en el kit)
- Regulación del By-Pass del mínimo en todas las válvulas de seguridad. Antes de realizar dichas operaciones desconecte la cocina de la red eléctrica.
- Regular el aire primario del quemador del horno.

La no realización del procedimiento de conversión cuando sea necesario o la realización incorrecta del mismo puede poner en riesgo la performance del producto y su seguridad. Por ello, recuerde que esta operación debe ser realizada por personal especializado y calificado y según el procedimiento adecuado con las instrucciones que siguen a continuación.

CAMBIO DE INYECTORES, REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO Y DE LOS MÍNIMOS

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

HORNALLAS

- 1 Quitar las rejillas y los quemadores.
- 2 Desenroscar el inyector con una llave tubo y sustituirlo por el que corresponde según el nuevo tipo de gas a usar, provisto con la cocina y de acuerdo con las Especificaciones Técnicas.
- 3 Realice la regulación del mínimo de un quemador por vez, encendiendo el mismo y llevándolo a la posición del mínimo. Luego quite la perilla correspondiente con un destornillador gire en sentido horario el tornillo ubicado en el frente de la válvula para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.
- 4 Por último, verifique que la llama mínima sea estable en todas las bocas y que no se apague con leves corrientes de aire. Aproximadamente, la potencia del quemador en mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo.

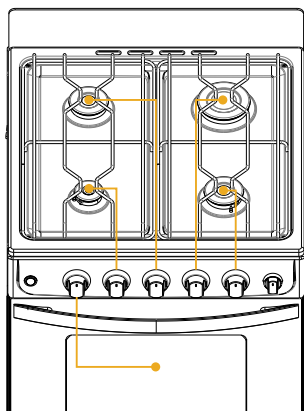
HORNALLA DE HORNO

- 1 Quitar el piso del horno y el quemador hasta apartarlo del inyector.
- 2 Desenroscar el inyector y sustituirlo por el que corresponde según el nuevo tipo de gas a usar de acuerdo con las Especificaciones Técnicas.
- 3 La regulación del aire primario se realiza girando el regulador ubicado en la parte inferior del mismo, abriendo la toma para mayor ingreso del aire o a la inversa, hasta obtener una llama estable, azulada, sin volado ni llama amarilla.
- 4 Por último, coloque el mando en la posición de mínimo, retire la perilla, introduzca el destornillador en el tornillo lateral de la válvula y gire en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.
- 5 Verifique que las llamas sean estable en todas las bocas y que no se apaguen al cerrar la puerta o con leves corrientes de aire.

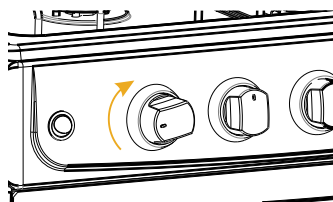
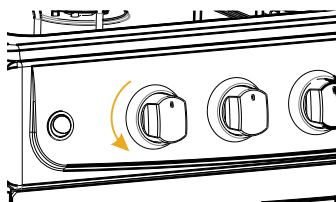
6

Uso de quemadores y perillas

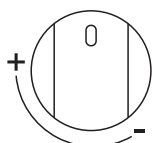
6.1 Encendido de las hornallas



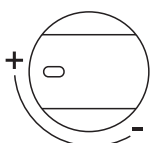
- 1 Siguiendo el esquema diseñado en la mesada/ panel, localice la perilla correspondiente a la hornalla a ser utilizada.
- 2 Presione y gire lentamente la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de llama máxima . Mantenga la perilla presionada hasta el máximo en la posición de la llama máxima por un período de 5 a 10 segundos, hasta que la llama se estabilice.
- 3 Regule la perilla para la intensidad de llama deseada.
- 4 Para apagar gire la perilla en sentido horario hasta la posición de cerrado.



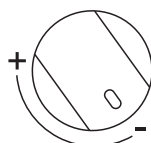
Estas hornallas poseen encendido electrónico, que funciona presionando la perilla hacia adentro y luego mover a la posición requerida.



Posición
apagado/
cerrado



Posición
de llama
máxima

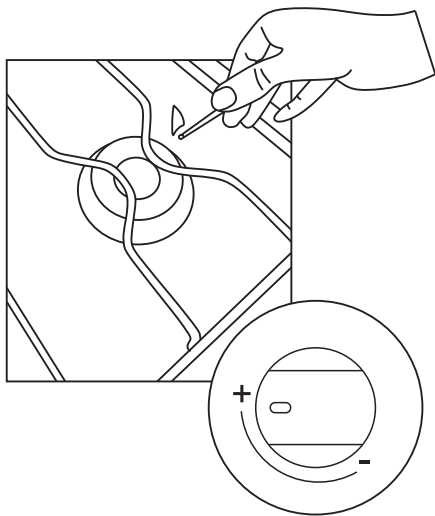


Posición
de llama
mínima

¡ATENCIÓN!

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

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



- 1 Encienda el fósforo y aproxímelo a la hornalla.
- 2 Presione y gire lentamente la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de llama máxima . Mantenga la perilla presionada hasta el máximo en la posición de la llama máxima por un período de 5 a 10 segundos, hasta que la llama se estabilice.
- 3 Mantenga la perilla presionada hasta el máximo en la posición de la llama máxima.
- 4 Para apagar gire la perilla en el sentido horario hasta la posición cerrado.

6.2 Cuidado de las ollas

- Nunca coloque o guarde ollas con aceite en la cocina, pues eso puede causar accidentes.
- Utilice apenas ollas con fondo plano, para garantizar estabilidad sobre las rejillas.
- En las hornallas de la mesada, utilice ollas o recipientes que tengan diámetro mínimo de 12 cm.
- No deje que las llamas escapen por los laterales de las ollas. Elija la hornalla más adecuado para el tamaño de su recipiente.
- Evite dejar las manijas de las ollas orientadas para fuera de la cocina.
- Nunca utilice papel aluminio o similar para revestir la mesada o el horno, pues pueden tapar las salidas de gas, perjudicando el desempeño de la cocina y provocar super calentamiento de la mesada.
- Utilice solamente utensilios resistentes al calor.
- No use ollas o recipientes que excedan la superficie de la mesada de la cocina.

¡ATENCIÓN!

Utilice solo ollas de fondo plano.

Ollas con fondo redondeado no se apoyan adecuadamente sobre las rejillas.



Incorrecto



Incorrecto



Correcto

Dimensiones mínimas de los recipientes p/ obtener un máximo rendimiento

Hornalla	Dimensión
Rápida	22-26cm
Semirápida	16-22cm
Auxiliar	12-16cm

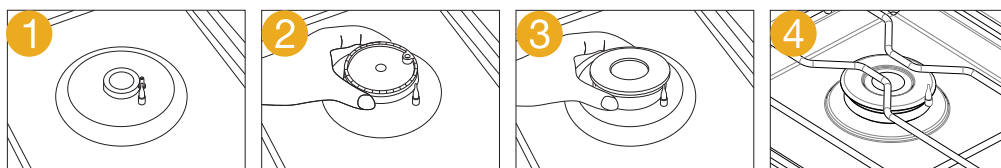
6.3 Mantenimiento y limpieza de la plancha y los quemadores

¡ATENCIÓN!

- Retire el enchufe de la toma eléctrica, cierre el suministro del gas y verifique si la cocina está fría antes de hacer cualquier mantenimiento y/o limpieza.
- Nunca use objetos puntiagudos o cortantes para la limpieza de las piezas de su cocina pues puede afectar su seguridad además de dañar el producto.
- No utilice polvos de limpiar, ni productos de limpieza a base de soda cáustica o silicona, para no causar rayaduras y manchas en su mesada.
- No deje acumular grasa en la mesada o en otras partes de la cocina.
- Caso ocurra el derramamiento de cualquier líquido o alimento sobre la mesada, limpie con detergente neutro y agua con paño suave para evitar manchas.

CONSEJOS

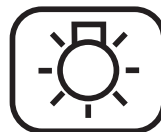
- Durante la limpieza o cualquier otra actividad, no remueva la mesada.
- Nunca utilice papel aluminio o similares para revestir la mesada, las hornallas y el horno, pues pueden manchar la mesada o tapar la salida de gas, perjudicando el desempeño de la llama y su seguridad (Riesgo de Choque Eléctrico).
- Tenga mucho cuidado, especialmente cuando la mesada esté sin las hornallas. No deje caer migajas o ditritos en el sistema de gas pues puede desregular la llama o causar obstrucción en la salida de gas.
- No use esponja de acero, cloro o similares para limpiar la mesada y las áreas en acero inoxidable de su cocina. Recomendamos el uso de un paño o esponja suave, con jabón neutro, desengrasantes o detergentes (suaves o neutros). Seque la cocina inmediatamente después de la limpieza.
- Use esponja de acero para limpieza de las rejillas.
- Nunca sumerja las hornallas y cubiertas aún calientes en agua fría, pues pueden ser dañados por el choque térmico.
- Nunca tire las hornallas en la pileta, pues el impacto puede causar deformaciones.
- Limpie las hornallas con un paño o esponja suave con detergente, jabón neutro o desengrasantes. Séquelos adecuadamente antes de reutilizarlos, pues la humedad en exceso puede dificultar el encendido, provocando pérdidas de gas.
- Luego de la limpieza, seque adecuadamente las rejillas, las hornallas y cubiertas. Encájelos correctamente, conforme las figuras abajo, abra el paso o suministro de gas y pruebe el encendido.



7 Horno

7.1 Iluminación del horno

Su cocina posee iluminación en horno. Para encender la luz del horno use el botón de iluminación en el panel. Presiónelo nuevamente para apagar la luz del horno.



7.2 Válvula de seguridad

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

7.3 Encendido del horno

IMPORTANTE

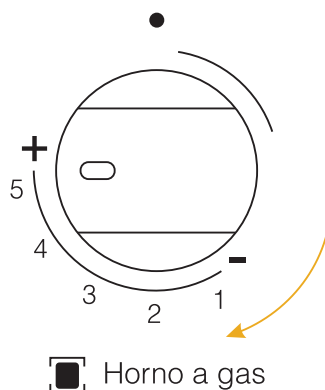
- Es perfectamente normal que sean emitidas chispas durante el encendido del horno.
- El encendido puede demorar algunos segundos debido a la válvula de seguridad.
- Antes de encender el horno retire cualquier objeto o recipiente de su interior.

Ajuste del nivel de la rejilla del horno

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

Modelos WFX57DW , WFX57DI , WFB57DW y WFB57DI

- 1 Coloque la rejilla del horno de acuerdo con el alimento que va a cocinar.
- 2 Con la puerta del horno abierta, presione y gire la perilla hasta la posición de llama máximo; mantenga la perilla presionada por 10 segundos para asegurar que la llama permanezca encendida.
- 3 Si la llama no enciende o se apaga, vuelva la perilla del horno para la posición cerrado y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se disperse. Reinicie el procedimiento.
- 4 Centralizar la bandeja para asar en la rejilla del horno. Cierre la puerta del horno y deje cocinar el alimento durante el tiempo deseado.
- 5 Para apagar el horno, coloque la perilla en la posición cerrado y asegúrese que no hay llama.



IMPORTANTE

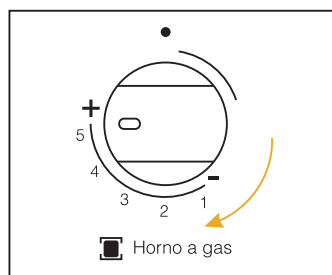
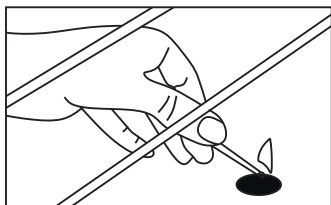
Para un mejor resultado en la cocción, precaliente el horno por aproximadamente 10 minutos en la posición máxima (5). Después ajuste la posición de la perilla del horno para la temperatura deseada.

7.4 Regulando la temperatura del horno

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

Clasificación	Temperatura	Uso orientativo
Bajo	150°C	Merengue, tomate seco.
Medio Bajo	180°C	Pastas (canelones, lasaña), suflés.
Mediano	210°C	Tortas y tartas (dulce y salado), empanadas, panes, roscas, croissants, hojaldrados, pescados (salmón, merluza, trucha).
Medio	240°C	Galletas, carnes (tapa de cuadril, lomo, colita), aves (pollo, pavo), papas asadas, vegetales asados, frutas al horno.
Alto	280°C	Precalentamiento del horno, pre-pizza, tostadas, maní tostado.

7.5 Encendido manual



10 segundos

- 1 Con la puerta del horno abierta, gire la perilla del horno hasta la temperatura máxima. No se preocupe pues no habrá pérdida de gas.
- 2 Encienda el fósforo.
- 3 Presione la perilla del horno y suelte el palito dentro del orificio de encendido
- 4 Continúe presionando la perilla 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 se apaga, vuelva la perilla del horno para la posición cerrado y espere por lo menos 1 minuto para que el gas liberado se disperse. Reinicie el procedimiento.
- 6 Ajuste la posición de la perilla del horno para la temperatura deseada.
- 7 Para apagar el horno, coloque la perilla en la posición cerrado y asegúrese que no hay llama.

7.6 Consejos de operación

Cuidados con el uso horno

- Evite abrir constantemente la puerta del horno, para impedir la pérdida de calor. Acompañe la cocción a través del visor de la puerta, encendiendo la lámpara interna del horno. Así, usted economiza tiempo, gas y mejora la calidad de la cocción.
- Nunca coloque nada directamente sobre la base del horno. Si se precisara tener dos recipientes en el horno al mismo tiempo, colóquelos en las rejillas del horno en diferentes posiciones para que no coincidan uno sobre otro, obteniendo una mejor circulación de aire caliente.
- Use, de preferencia, la rejilla del horno en la posición central, principalmente para tortas y pastas.
- Abra y cierre cuidadosamente la puerta del horno para que la llama no se apague.

7.7 Mantenimiento y limpieza del horno

¡ATENCIÓN!

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

LIMPIEZA DEL HORNO

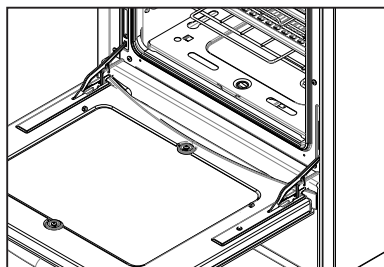
- Para remover el exceso de grasa use un paño húmedo o esponja suave con detergente neutro o producto desengrasante.
- No utilice materiales abrasivos, como esponja de acero, objetos puntiagudos o cortantes, ni productos de limpieza a base de soda cáustica o silicona, para no causar rayaduras o manchas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

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

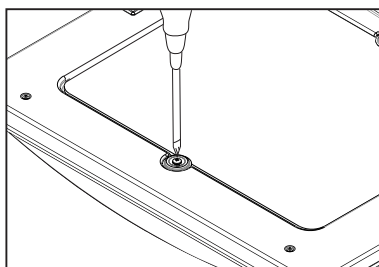
Para la limpieza de la puerta del horno utilice un paño o esponja suave con detergente neutro o desengrasante.

Desmontando los vidrios de la puerta del horno

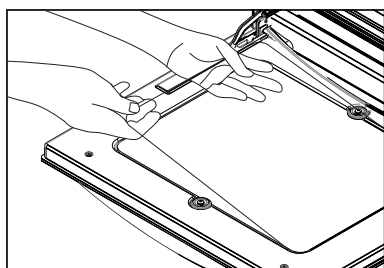
Para una mejor limpieza de la puerta del horno, usted puede retirar los vidrios y lavarlos con cuidado.



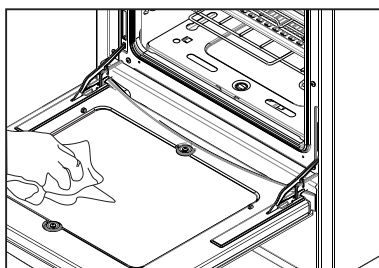
- 1 Abra la puerta para que esta quede posicionada por sí sola.



- 2 Remueva los tornillos y las arandelas.



- 3 Extraiga el vidrio tomándolo con ambas manos.



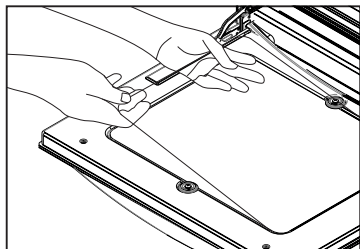
- 4 Limpiar con una gamuza o esponja el interior del vidrio y lavar el vidrio interno removido de la misma forma.

IMPORTANTE

- El vidrio externo no puede ser desmontado, pero usted puede limpiarlo con un paño húmedo.

Reposicionando los vidrios de la puerta del horno

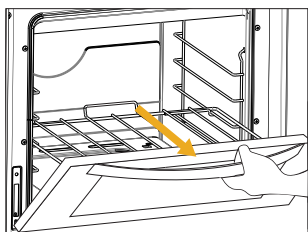
Después de la limpieza de los vidrios, la recolocación es simple, pero debe ser hecha con mucho cuidado para no dañar las puntas de los vidrios. Séquelos bien para que no se resbalen de sus manos.



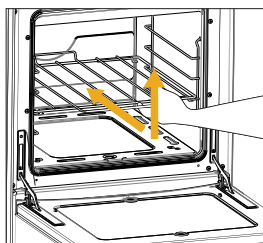
- 1 Con la puerta todavía abierta, introduzca el vidrio interno.
- 2 Apóyelo en la cavidad interior de la puerta y fíjelo con los tornillos y arandelas.
- 3 Finalmente cierre la puerta del horno.

RETIRANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

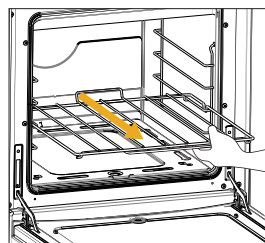
Rejilla horno deslizante manual



- 1 Abra la puerta del horno.

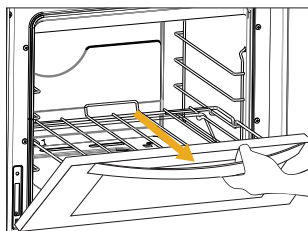


- 2 Tome la rejilla, empujela hasta el tope trasero y levante la parte posterior.

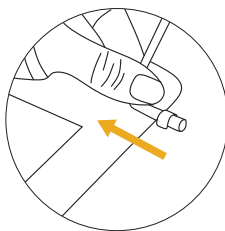


- 3 Retire la rejilla

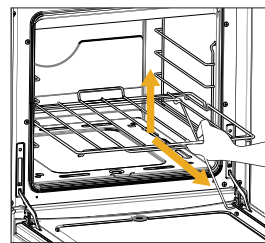
Rejilla horno autodeslizante



- 1 Abra la puerta del horno.



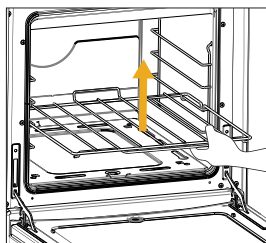
- 2 Tome el alambre extractor y retire los extremos de los alojamientos existentes en la puerta del horno .



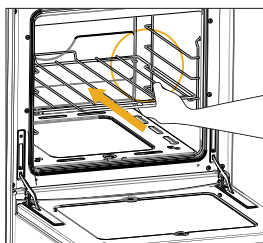
- 3 Levante la parte posterior de la rejilla horno para retirarla y sáquela.

RECOLOCANDO LAS REJILLAS DEL HORNO

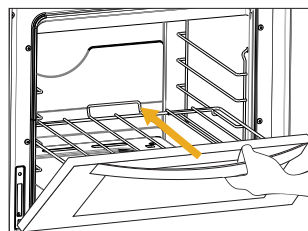
Rejilla horno deslizante manual



1 Tome la rejilla y levante la parte posterior.

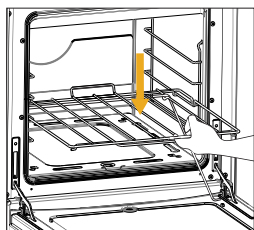


2 Llévela hasta que la guía supere el soporte lateral y apóyela sobre el soporte.

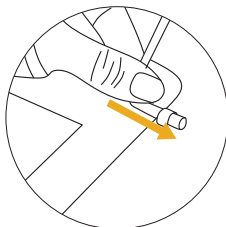


3 Cierre la puerta del horno.

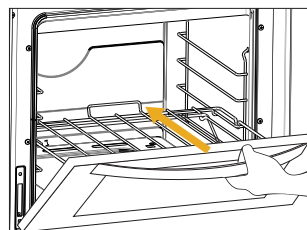
Rejilla horno autodeslizante



1 Coloque la rejilla sobre el soporte lateral en el nivel más conveniente de los cuatro posibles.



2 Tome el alambre extractor e inserte los extremos en los alojamientos existentes en la puerta del horno.



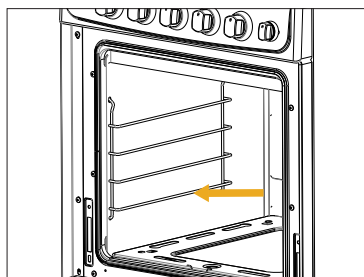
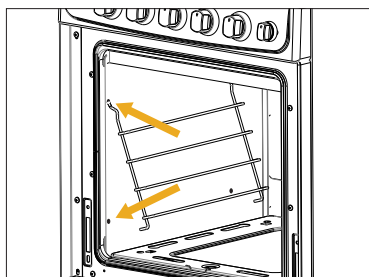
3 Cierre la puerta del horno.

IMPORTANTE

- Luego de la limpieza del horno, encaje adecuadamente las rejillas horno.

7.7.1 Colocación soporte rejillas

Para colocar los soportes laterales de las rejillas proceda de la siguiente manera:



- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Tome el soporte lateral.
- 3 Inserte los extremos superiores del soporte en los agujeros de arriba existentes en los laterales.
- 4 Aproxime la parte inferior del soporte e insértelo en los agujeros de abajo existente en el lateral.
- 5 Repita la operación para ambos laterales.

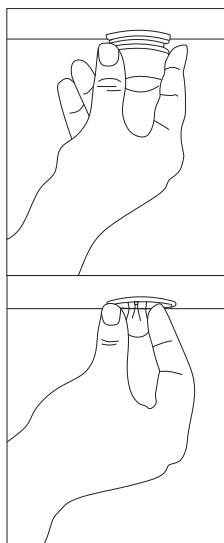
Para retirar los soportes laterales de las rejillas proceda de la siguiente manera:

- 1 Abra la puerta del horno.
- 2 Tome el soporte lateral.
- 3 Retire la parte inferior del soporte hasta sacarlo de los agujeros de abajo.
- 4 Baje el soporte lateral hasta sacarlo de los agujeros de arriba.
- 5 Retire el soporte lateral hacia afuera del horno.

7.7.2 Recambio de la lámpara del horno

¡ATENCIÓN!

- Asegúrese de que las paredes del horno y las rejillas del horno se encuentren frías antes de tocar la lámpara.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorriente antes de sustituir la lámpara, para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

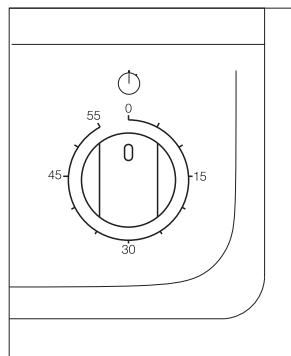


- 1 Desenchufe la cocina del tomacorriente y cierre la llave de gas.
- 2 Desenrosque el protector de vidrio que cubre la lámpara en sentido antihorario hasta liberarlo totalmente.
- 3 Desenrosque y remueva la lámpara defectuosa. Enrosque la lámpara nueva de la misma potencia. Enchufe la cocina en el tomacorriente y testee el funcionamiento de la lámpara.
- 4 Vuelva a colocar el vidrio protector de la lámpara.
- 5 Enchufe nuevamente la cocina en el tomacorriente.

FUNCIÓN TIMER

Esa función permite programar un contador de tiempo regresivo. Cuando termina ese tiempo, suena una alarma.

- 1 El uso del timer mecánico con alarma le permite programar un período de cocción máxima de 60 minutos.
- 2 Para programar el timer mecánico, gire la perilla del mismo en el mismo sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar los 60 minutos.
- 3 Luego gire la perilla del timer en sentido contrario, hasta fijar el tiempo elegido de programación para la cocción; cuando haya transcurrido el tiempo programado, comenzará a sonar una alarma.



8 Solución de problemas

IMPORTANTE

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

Problema	Procedimientos
La hornalla no enciende	Verifique: • Si el enchufe está conectado. • Si la llave de gas está abierta • Si el gas del cilindro de GLP está vacío o si hay gas en la red. • Si las hornallas o la hornalla del horno están sucios o mojados. • El perfecto posicionamiento de las bocas de salida de gas junto a las hornallas. • Si hay falta de energía eléctrica.
La llama está baja y no aumenta	Verifique: • Si hay llama en todos los orificios. • Si el gas del cilindro de GLP se está acabando o si la llave de paso no está totalmente abierta.
La llama está ensuciando las ollas	Verifique: • Si el gas del cilindro de GLP se está acabando.
La luz del horno no enciende	Verifique: • Si hay lámpara en el interior del horno. • Si el enchufe está conectado. • Si hay un falso contacto en el tomacorriente o si hay falta de energía eléctrica. • Si la lámpara está quemada. • Si el fusible de la instalación de su casa está quemado o si el disyuntor no enciende.
La llama se apaga de vez en cuando	Verifique: • Si hay corriente de aire en la dirección de la cocina. • Si todas las hornallas están encajados correctamente. • Verifique el suministro de gas de la red.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

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

¿CÓMO PREVENIR ACCIDENTES?

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

CUIDADO CON LOS NIÑOS

Evite que se produzcan las siguientes situaciones:

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

9 Especificaciones técnicas

Especificaciones técnicas

Dimensiones sin embalaje (cm)	560x850x600 mm
Peso sin embalaje (cm)	42,5 kg
Tensión de entrada (V)	220
Frecuencia(Hz)	50
Lámpara horno	GP 15/25 W

Tabla 1 - Ajuste de mínimo

TIPO DE GAS	AJUSTE DE MÍNIMO
Gas envasado (GLP) - Otro países	Girar el tornillo ubicado a la derecha del vástago de la válvula a tope en sentido horario
Gas Natural (GN) - Argentina	Es ajustado de fábrica

Tabla 2 - Inyectores y potencia por tipo de gas

Tipo de gas de alimentación	GN	GLP
Ø Inyector		
Hornalla del horno	1,50 mm	1,00 mm
Hornalla rápida	1,24 mm	0,90 mm
Hornalla semirápida	1,10 mm	0,75 mm
Hornalla auxiliar	0,72 mm	0,55 mm

Potencia

Hornalla del horno (WFX57DW, WFX57DI , WFB57DW , WFB57DI)	3,37 kW	3,37 kW
Hornalla rápida	2,96 kW	2,73 kW
Hornalla semirápida	1,95 kW	1,95 kW
Hornalla auxiliar	0,89 kW	0,89 kW
Presión ideal del gas en el inyector (kPa)	1,77 kPa	2,75 kPa

10 Servicio de asistencia técnica

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Whirlpool:

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

Si después de revisar el ítem “Solución de problema” el mal funcionamiento del producto persiste, le solicitamos que consulte nuestro **Certificado de Garantía Latinoamérica** y visite nuestra página web de **Whirlpool-latam.com**. Seleccione su país y luego Menú Atención al Cliente

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.

NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Whirlpool