



STM Rev. A No. Parte Rev. A

ESTUFAS A GAS 30''

MANUAL DE INSTRUCCIONES,
INSTALACIÓN Y USO

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE
USAR POR PRIMERA VEZ SU ESTUFA

Ampara los siguientes modelos:

LAF) (' %
LAF) ', '
LAF5' +&
@: * &+&
@:)) +&
@: ++\$%

30'' GAS RANGE

INSTRUCTIONS MANUAL, INSTALLATION AND USE GUIDE

PLEASE READ THIS DOCUMENT CAREFULLY BEFORE
USING YOUR RANGE FOR THE FIRST TIME

This document in English language covers the following models:

LAF) (' %
LAF) ', '
LAF5' +&
@: * &+&
@:)) +&
@: ++\$%

ÍNDICE

Seguridad de la Estufa	3
Instalación de la Estufa	4
Recomendaciones Generales	4
Requisitos de Ubicación	5
Requisitos del Suministro de Gas	5
Conexión a la Línea de Gas	6
Requisitos del Suministro Eléctrico	8
Características Eléctricas Nominales	8
Verificación de Funcionamiento	9
Ajuste de Flamas	11
Uso de la Estufa	12
Perillas de Control	12
Cortes de corriente	12
Quemadores Superiores	13
Comal	14
Capelo de Vidrio	14
Uso del Horno	14
Cuidado y Limpieza de la Estufa	16
Limpieza General	16
Solución de Problemas	18
Servicio	19
Garantía	19
Diagramas Eléctricos	20
Garantía	35

TABLE OF CONTENTS

Range safety	24
Electrical Specifications for Power Supply	24
Range installation	24
Recommendations	25
Location Requirements	25
Gas Supply Requirements	26
Connect the Gas Supply Line	26
Electrical Requirements	29
Accessories Installation	29
Testing your Range	29
Adjusting the flames	30
Range Use	31
Cooktop Controls	31
Power Shutdown	31
Cooktop Burners	31
Griddle	32
Oven Use	32
Range Care and Cleaning	33
Care Recommendations	33
General Cleaning	33
Troubleshooting	35
Electrical diagrams	35
Service	36
Warranty	37

¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

Acaba de adquirir un producto desarrollado con las más avanzadas técnicas de diseño y fabricación, con calidad Whirlpool.

Le sugerimos que antes de usar su estufa lea cuidadosamente las instrucciones de este manual. Consérvelo ya que la información contenida en el mismo será importante para el buen funcionamiento de su estufa durante muchos años.

Seguridad de la Estufa

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

seguidas correctamente.

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

Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.

No obstruya la salida de los gases de combustión del horno o asador.

No utilice el aparato como calefactor de ambiente.

Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura mayor a 95°C, para que no sufran deformaciones.

Si huele a gas:

- Abra las ventanas.
- No accione interruptores eléctricos
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un tomacorriente aterrizado.
- No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe.
- Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento en él.
- Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.
- Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, póngase en contacto con el centro de servicio Whirlpool.
- No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.
- No tenga las manos húmedas al conectar o desconectar su aparato.
- Utilice dos o más personas para mover e instalar su producto.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Para cualquier reparación, cambio de partes o mantenimiento póngase en contacto con el centro de servicio Whirlpool.

“ESTE PRODUCTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS”

“LAS CONDICIONES DE AJUSTE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA” “ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN UNA COCINA Ó AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA”

Instalación de la Estufa

- Conserve estas instrucciones para referencia futura.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.
- “Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del artefacto sean compatibles”.
- **La instalación apropiada es su responsabilidad, por lo cual es recomendable que su estufa sea instalada por personal calificado o un técnico de Whirlpool Service.**

Revise las normas locales. Revise que existan suministros eléctricos. Vea la sección “Requisitos del Suministro Eléctrico”.
TODAS LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS LAS DEBERÁ HACER UN ELECTRICISTA CALIFICADO.

Recomendaciones Generales

- Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los espacios especificados en estas instrucciones.
- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No instale su estufa sobre alfombra o algún material inflamable. Si el piso es sintético, verifique que éste
- No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.
- Proporcíónele el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa sólo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.

material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.

- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No obstruya las ranuras de la charola del horno.
- De ser necesario desplazar o mover su estufa, no la cargue o desplace tomándola de la jaladera, abra la puerta del horno y tómelala de la parte superior de la cavidad de horno, y desplácela.

Instalación

“Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación”.

- Retire todos los adhesivos y elementos de empaque.
- Identificar y separar los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.

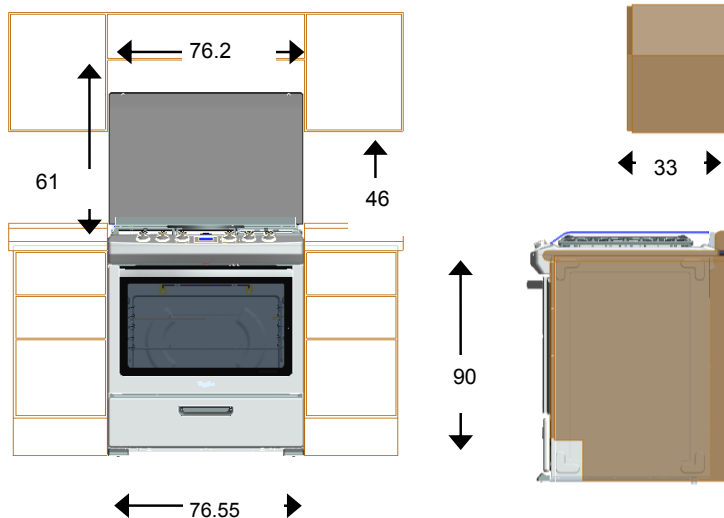
ADVERTENCIA

Riesgo de Lesiones por Exceso de Peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.
No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

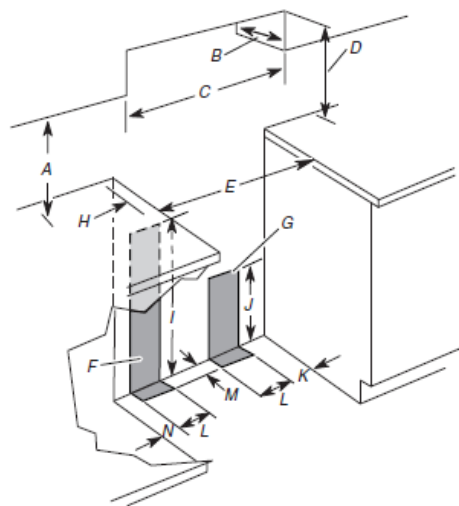
Requisitos de Ubicación

Espacios mínimos requeridos para la instalación (estas dimensiones deben de respetarse).



- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo desde la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.

- A. 46 cm distancia min. requerida entre la base superior del mueble o gabinete al mueble superior del gabinete.
 B. 33.0 cm max. Profundidad del gabinete superior.
 C. 76.2 cm ancho min. Requerido en el gabinete superior.
 D. Distancia min. 61 cm a partir de la cubierta que permita abrir el capelo.
 E. 76.5 cm min. de ancho de apertura.
 F. Esta área sombreada es la recomendada para salida de la instalación eléctrica.
 G. Esta área sombreada es la recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
 H. 5.1 cm espacio min. requerido del lado de la estufa al mueble o algún otro material flamable.
 I. 61.0 cm altura recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
 J. 25.4 cm altura recomendada para la instalación eléctrica.
 K. 20.3 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación de tubo de gas rígido.
 L. 12.7 cm dimensión recomendada de espacio para la instalación eléctrica y de tubo de gas rígido.
 M. 5.1 cm espacio min. requerido de pared posterior a respaldo estufa.
 N. 7.6 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación eléctrica.



Requisitos del Suministro de Gas

- El técnico calificado debe realizar la conversión tanto de las espreas de los quemadores superiores; debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece a continuación:

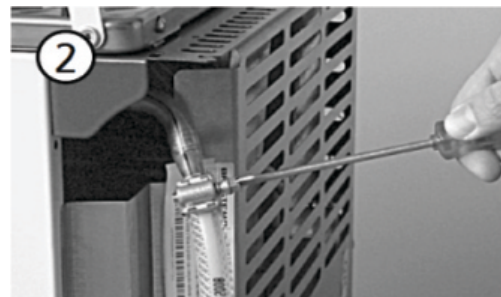
GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN
 2,75 kPa; 2750 Pa; 27,5 mbar; 28cm COL. AGUA

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN
 1,76 kPa; 1760Pa; 17,6 mbar; 18cm COL. AGUA

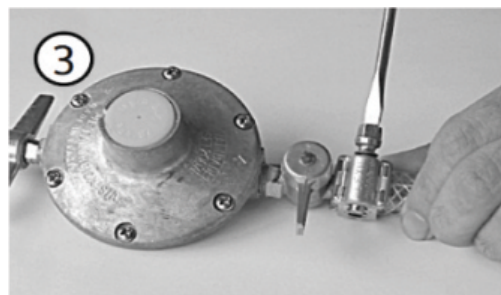
NOTA: El tipo de gas que utiliza esta estufa es Gas LP "G30" [Tercera familia (Grupo 3B/P)], para operar esta estufa con Gas Natural [Segunda Familia (Grupo 2H)], se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla y puede solicitarlo en su Centro de Soluciones Whirlpool Autorizado, de lo contrario su estufa generará hollín y esto incurrirá en un servicio de limpieza de la misma, el cual no se incluye en la garantía del producto, para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios.

Modelo	Kit de Gas LP a Gas Natural
LAF5431- LAF5333	W10613659
LAF7701 - LAF5572	W10873425
LAF6272 - LAF5372	W10873377

2. Con el destornillador, apriete la abrazadera metálica alrededor de la manguera (fig. 2).



3. Ponga la otra abrazadera metálica en el otro extremo de la manguera de gas y conecte este otro extremo de la manguera a la válvula reguladora de su cilindro de gas. Apriete la abrazadera metálica con el destornillador (fig. 3).



4. Confirme que la válvula de gas este cerrada antes de conectarla al cilindro de gas (fig. 4).



IMPORTANTE

5. Después de haber instalado el gas, verifique que no existe fuga, aplicando agua jabonosa en las conexiones y curvas de los tubos. Si aparecen burbujas, la instalación no fue realizada de manera correcta y debe ser instalado nuevamente (fig. 5). La manguera no debe estar doblada, tensa o demasiado cerca de las fuentes de calor.



- No es recomendable ubicar el cilindro de gas junto a la estufa. - En caso de problemas, consulte su centro de servicios Whirlpool.

IMPORTANTE: La conexión debe realizarla personal calificado.

INSTALACIÓN CON GAS NATURAL O LP ENTUBADO IMPORTANTE:



- Este producto está preparado para funcionar con gas LP (Licuado de Petróleo).
- Las especificaciones técnicas para esta estufa se encuentran en la etiqueta de identificación en la parte posterior de este producto.
- Para conectar esta estufa a Gas Natural o Gas Licuado de Petróleo de tubería, es necesario quitar la toma de gas ubicada en la parte posterior de la estufa y después emplear el material adecuado y aprobado por las normas locales.
- **Las operaciones para adaptar su estufa a Gas Natural o Gas LP entubado deben ser realizadas por un instalador calificado del Centro de Servicios Whirlpool.**

RECOMENDACIONES:

- Después de haber instalado el gas, verifique que no existe fuga, aplicando agua jabonosa en las conexiones y curvas de los tubos. Si aparecen burbujas, la instalación no fue realizada de manera correcta y debe de reinstalar el producto nuevamente.
- La tubería o la manguera metálica flexible no debe quedar doblada, tensa o demasiado cerca de fuentes de calor.
- Si la instalación no es nueva, limpiar los tubos para evitar que se tapen las espreas o los pilotos.
- Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas. Esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.



IMPORTANTE:

Luego de realizar las operaciones para cambio de gas, se debe colocar en la estufa una placa autoadhesiva que indique las nuevas condiciones de reglaje para las que ha sido adaptado el artefacto.

 ADVERTENCIA	
	Riesgo de Explosión
	Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
	Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.
	Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
	Instale el aparato de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad de las personas.	

Requisitos del Suministro Eléctrico

- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 105 - 140 V ~.
- Cerciórese de que la instalación está apropiadamente aterrizada.
- Terminada la conexión a la línea de gas, conecte la estufa a la corriente eléctrica.

 ADVERTENCIA	
	Riesgo de choque eléctrico
	No usar cable de extensión.
	No usar el producto sin conexión a tierra.
	No usar adaptadores o triples.
	Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
	Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.
	No quitar la terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
Si no se siguen las instrucciones puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.	

Características Eléctricas Nominales

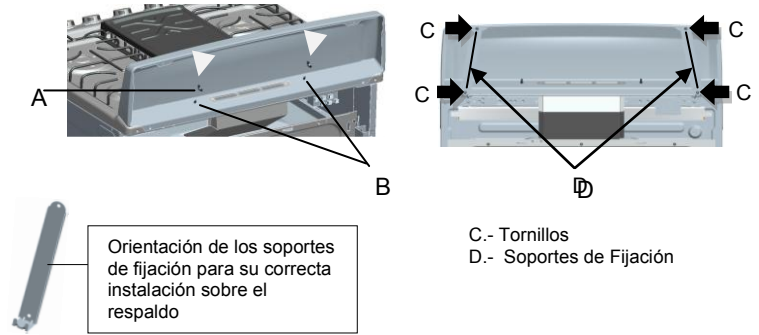
Voltaje: 105 - 140 V ~ Frecuencia: 50/60 Hz Corriente: 1,0 A Max

Instalación de Accesorios

Instalación del Respaldo Estufa (en algunos modelos)

Si su estufa cuenta con respaldo, para su correcta instalación siga los siguientes pasos:

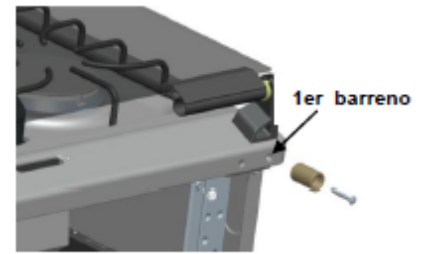
1. Desempaque el respaldo que se encuentra en la parte posterior de la estufa.
2. Encontrará pegado al respaldo estufa, 2 soportes de fijación y una bolsa que contiene el kit de instalación (2 tornillos con 2 tuercas tipo mariposa y 4 tornillos estándar).
3. Coloque el respaldo sobre la cubierta, desplazándolo hasta la parte posterior y verificando que los orificios, tanto del respaldo como de la cubierta, queden alineados.
4. Coloque los 2 tornillos (B) con las 2 tuercas tipo mariposa (A), según se muestra en la figura.
5. Ubique los soportes de fijación y coloque uno a uno, y con un desatornillador punta de cruz, sujete los 4 tornillos estándar (C) siguiendo como se ilustra en la figura.



Instalación del espaciador cubierta

Para el correcto funcionamiento de su estufa, **DEBE** instalar en la parte **posterior** de la misma, los espaciadores con los tornillos, según se indica en las figuras.

El espaciador se coloca en ambos lados de su estufa, según como se ilustra en la siguiente figura.




Verificación de Funcionamiento

Ya que la estufa fue instalada es necesario verificar que la conexión de gas y eléctrica hayan sido realizadas con éxito. Para esta actividad, coloque la estufa en su posición final y proceda a iniciar el funcionamiento de los quemadores superiores y del horno.

Quemadores superiores

De acuerdo con el modelo, su estufa puede tener encendido electrónico de uno o dos pasos. Siga esta secuencia para corroborar el funcionamiento:

Para estufas con encendido electrónico de dos pasos:

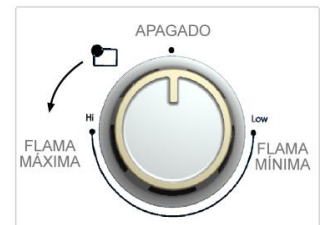
Si su estufa es encendido con botón: presione, y mantenga así, el botón con la figura  localizado junto a la perilla de extrema izquierda y gire cualquiera de las perillas de los quemadores superiores hasta la posición **Hi** (flama máxima), como se muestra en la figura inferior.



Escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama, en cuanto la flama encienda, libere el interruptor.

Si su estufa es de encendido de un solo paso (es decir en la perilla):

Presione y gire cualquiera de las seis perillas de quemadores superiores, hacia la posición **Hi** (flama máxima), como se muestra en la figura derecha, se escuchará el sonido de la chispa de la bujía y se encenderá la flama.



En cuanto la flama encienda, gire la perilla a la flama deseada.

Esta misma secuencia puede realizarla para los otros quemadores superiores.

1. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

Si en cualquiera de los casos la flama no enciende después de 5 segundos o la chispa no se oye, realice los siguientes pasos:


- a) Retorne la perilla a la posición de apagado (y suelte el interruptor si su estufa es de encendido de botón).
- b) Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin él, el interruptor y las bujías no pueden trabajar.
- c) Verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise que las conexiones y los tubos de suministro de gas no estén doblados o bloqueados.
- d) Repita desde el paso 1 o 2 (según sea el caso).

Aún con una interrupción de energía eléctrica, los quemadores superiores pueden funcionar. Cuando esto suceda, realice lo siguiente:

1. Acerque un cerillo encendido al quemador que desea encender.
2. Gire la perilla de dicho quemador hasta la posición de Hi (flama máxima), la flama deberá encenderse.

Quemador de horno

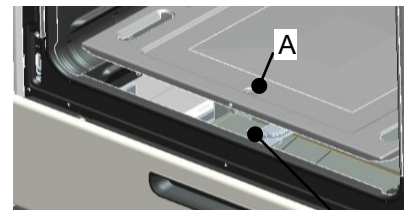
Dependiendo del modelo, su estufa cuenta con un quemador de horno controlado por un termocontrol (termogrados), o por un termostato.

La perilla del quemador de horno es la que se identifica con el símbolo . Si es un termocontrol, deberá estar rodeada con 5 posiciones diferentes de 120°C -149°C hasta 235°C - 250°C.

Si la estufa tiene termostato con encendido manual o eléctrico, según modelo, la perilla está rodeada o indica en la perilla temperaturas que van desde 150 °C hasta 250 °C.

Para corroborar el correcto funcionamiento del quemador, siga los siguientes pasos dependiendo del modelo de su estufa.

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura.
3. Presione y gire la perilla de control del horno a su posición inicial o indicación de temperatura 235°C-250°C y en los modelos de termostato en la marca de 150°C.
4. La flama deberá encenderse y empezara a generar calor.
5. Gire la perilla a la temperatura deseada.
6. Cierre la puerta de horno y abra la puerta del asador. La flama del quemador deberá cubrir todos los orificios y normalmente debe ser azulada y estable con una altura aproximada de 1 cm; si no es así, vea la sección de "Ajuste de flamas", "Flama del quemador de horno".



A. Charola
B. Entrada quemador

Habiendo verificado el quemador de horno y ajustado las flamas, gire la perilla a la posición de apagado.

Una vez realizados los pasos anteriores su horno quedará listo para ser usado. Si la flama no enciende revise lo siguiente:

- a) Gire la perilla a la posición de apagado (inicial) y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
- b) Repita el procedimiento, desde el paso 3.

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido. En esta posición se oirá y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada hasta el tope por espacio de 5 segundos hasta que el quemador se haya encendido y suelte. Después gírela hasta la posición inicial (150°C). La flama deberá encenderse y cubrir todos los orificios del quemador.
3. La flama normal del quemador de horno debe ser azulada y estable; si no es así, proceda a la sección de "Ajuste de flamas", "Flama del quemador de horno".
4. Después de revisar el quemador de horno y ajustado su flama, gire la perilla a la posición de apagado, coloque nuevamente la charola del piso.



Si no se genera la chispa o la flama del quemador no enciende revise lo siguiente:

- a) Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin corriente eléctrica la bujía no puede trabajar.
- b) Si la flama no enciende, gire la perilla a la posición de apagado y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
- c) Repita desde el inicio del paso 3.

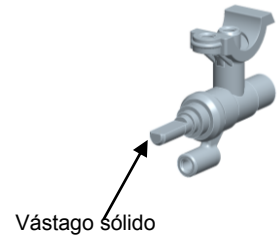
Cuando termine de realizar estas operaciones y los resultados sean exitosos, su estufa está lista para ser utilizada.

Ajuste de Flamas

Flama de quemadores superiores

Al realizar conversión de su producto de gas LP a gas natural, algunos componentes requieren de ajustes para poder utilizar su estufa correctamente.

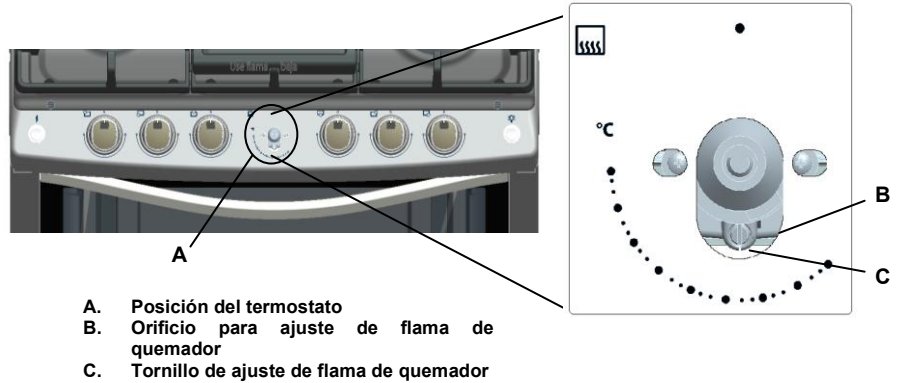
Las válvulas con vástago sólido, como se muestra en la imagen a la derecha, durante la conversión de gas LP a gas natural, requieren de ajuste, **para realizar este ajuste llame al técnico especializado Whirlpool.**



Flama del quemador de horno

Cuando se enciende por primera vez el quemador de horno, o cuando se cambia la configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas natural, puede ser necesario ajustar la altura de la flama del quemador. Siga estos pasos para realizar dicha operación:

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas en la posición de apagado.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retírela de la estufa.
3. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retire la charola (ver figura derecha).
4. Encienda el quemador de horno tal como se explica en la sección "Quemador de horno", "Modelos con termostato de encendido manual".
5. A través del orificio pequeño, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador en el termostato (ver figura) y con un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama de aproximadamente 1cm de alto.
6. Cuando la flama llega a la altura de 1 cm, coloque la perilla. Gírela a la posición de apagado.
7. Coloque la charola del piso de horno en su posición original.
8. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

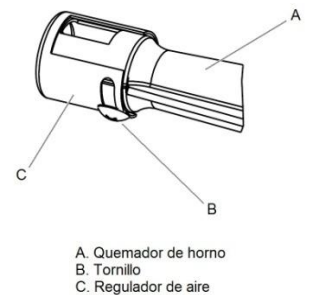


Flama del quemador de horno

Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar, las variaciones en el suministro de gas y el cambio de configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas Natural, hacen necesario regular la entrada de aire primario del quemador de horno para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y obtener un buen funcionamiento cuando se utiliza.

La flama del quemador de horno debe ser azulada y estable, siga esta secuencia para mejorar ésta condición:

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas apagadas.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados y jale hacia arriba y retírela de la estufa.
3. Localice el tornillo que sujeta el quemador al bastidor frontal de la estufa y con ayuda de un desarmador, desatornille completamente y guarde el tornillo en un lugar seguro.
4. Sujete el quemador y jálalo de manera que la parte posterior se suelte de la esprea, pero evite que los cables posteriores se tensen en caso de que su estufa tenga horno de encendido eléctrico.
5. Para ajustar el aire afloje el tornillo del regulador de aire localizado en la parte posterior del quemador y gire para abrir o cerrar la ventana (ver figura).
6. Si la flama estaba amarilla es necesario abrir la ventana. Cuando la flama es inestable o se separa del quemador, es necesario cerrar ligeramente la ventana.
7. Cuando termine de ajustar la ventana, apriete el tornillo del regulador y retorne el quemador a su posición original, alineándolo con la esprea posterior y revisando que los cables salgan hacia la parte posterior de la estufa.



8. Coloque el tornillo con la rondana sujetando el bastidor frontal y el quemador, y apriete para sujetarlo.
9. Conecte el cable tomacorriente de la estufa.
10. Encienda nuevamente el quemador de acuerdo a la secuencia en “Verificación de funcionamiento”, “Quemador de horno”. Si la flama ya está estable y azulada, la estufa ha quedado lista para operación; de lo contrario espere a que el quemador se enfríe y retorne al paso 3.
11. Cuando el quemador de horno ha sido ajustado y está colocado dentro de la estufa, retorne la charola del piso a su posición original. Continúe con la verificación de funcionamiento del quemador de horno.

NOTA: No obstruya la salida de aire del horno, no cubra los orificios de la charola de horno.

Uso de la Estufa

Ver “Verificación de Funcionamiento”, “Quemadores superiores”.

Antes de fijar una perilla de control, coloque el utensilio de cocina lleno en la parrilla. No ponga a funcionar un quemador con un utensilio de cocina vacío o si la parrilla está libre.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Oprima y gire la perilla a la izquierda. Los quemadores harán un chasquido pero sólo el quemador que esté accionado, producirá flama.
2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre Hi (flama máxima) y Low (flama mínima) o Hi (flama máxima), posición media (flama media) y Low (flama mínima). El chasquido parará.

Use el cuadro siguiente para fijar los niveles de calor.

Ajuste	Uso Recomendado para
Hi (Flama Máxima)	<ul style="list-style-type: none"> • Comenzar a cocinar los alimentos. • Hacer hervir un líquido.
Posición media (Flama Media)	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener un hervor rápido. • Dorar rápidamente los alimentos. • Freír o sofreír los alimentos. • Preparar sopas y salsas • Guisar o cocer al vapor los alimentos.
Low (Flama Mínima)	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener los alimentos calientes. • Dejar hervir a fuego lento.

Cortes de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores exteriores manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda hacia **Hi**. Después de que el quemador se encienda gire la perilla y al ajuste deseado.

Abertura del tubo de gas

El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

Para protegerla de los derrames, siempre use la tapa del quemador.

Orificios del quemador

Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga los orificios libres de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.
- No coloque aluminio ni ningún otro material que pueda provocar un mal funcionamiento de su estufa.

Tapa del quemador Estándar

Cuando use los quemadores superiores mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar.

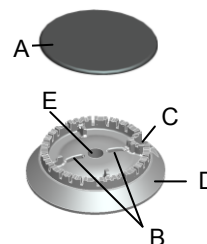
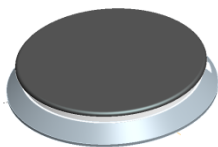
La tapa limpia del quemador ayudará a prevenir el encendido inadecuado y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame, y como rutina quite y limpie las tapas y bases tal como lo indica la sección “Cuidado de la estufa”, “Quemadores superiores”.

Quemadores Superiores

Su estufa está equipada con Quemadores superiores, que hacen que el producto que usted adquirió funcione correctamente, para ver configuración y tipo de quemadores (según modelo).

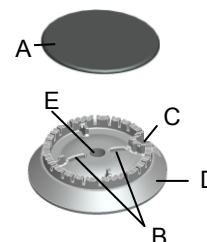
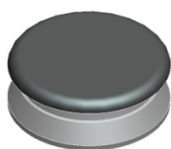
A continuación se muestra gráficamente las características de cada tipo de quemador:

Quemador tipo aluminio estándar y súper (en algunos modelos)



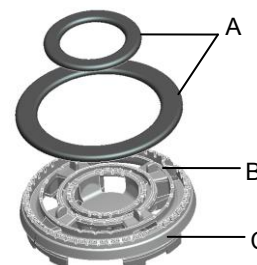
- A. Tapa del quemador
- B. Espigas de alineación
- C. Bujía
- D. Base del quemador
- Abertura del tubo de

Quemador tipo Simmer (en algunos modelos)



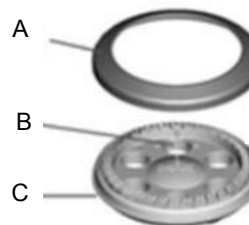
- A. Tapa del quemador
- B. Espigas de alineación
- C. Bujía
- D. Base del quemador
- E. Abertura del tubo de

Quemador tipo Cuatro Coronas (en algunos modelos)



- A. Tapas del quemador
- B. Espigas de alineación
- C. Quemador

Quemador tipo Alta Eficiencia (en algunos modelos)



- A. Tapa del quemador
- B. Bujía
- C. Quemador

La estufa cuenta con quemadores de distintas capacidades y diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar lo siguiente:

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro igual o ligeramente superior al de los quemadores (consulte tabla).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.

Quemador	Ø de recipiente
4 coronas	De 24 a 26 cm
Super	De 24 a 26 cm
Estandar	De 16 a 22 cm
Alta Eficiencia	De 24 a 26 cm

Comal

Dentro de los accesorios de su estufa, usted encontrará el comal y dependiendo del modelo de estufa éste puede ser:

- El comal de **acero porcelanizado / porcelanizado teflonizado**, puede colocarse sobre los quemadores centrales o sobre cualquiera de los quemadores laterales.

USE EL COMAL CON FLAMA BAJA.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

Lavar el comal con agua con jabón, limpie y seque totalmente, cubra la superficie del comal con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel.

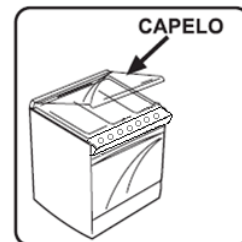
- No dejar vacío el comal cerca del área de los quemadores.
- No precaliente el comal. El teflón puede dañarse.
- El comal no puede usarse en el horno, asador, ni en el microondas.
- Para reducir el salpicar de grasa, evite cocinar con exceso de grasa.
- Evite cortar carne en el comal, puede dañar el recubrimiento.
- Evite el uso de utensilios de metal.

Capelo de Vidrio (en algunos modelos)

Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y **nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre abajo**.

No coloque recipientes calientes sobre el capelo.

“PRECUACIÓN: La cubierta de vidrio puede romperse al calentarse. Apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa”.



Uso del Horno

Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular.

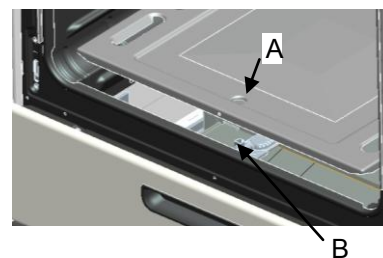
Deje 5 cm de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía:

Número de Cacerola(s)	Ubicación en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Perilla de control del horno

Modelos con termostato o termocontrol de encendido manual

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura.
3. Presione y gire la perilla de control del horno su posición inicial, en modelos de termocontrol indicación de temperatura 240°C – 280°C y en modelos de termostato en la marca de 150°C.
4. Verifique visualmente que haya encendido el quemador del horno a través de la abertura del piso del horno.
5. Ajuste la perilla del horno a la posición de temperatura indicada en la receta.
6. Al terminar de hornear gire la perilla a la posición de apagado.



- A. Charola
- B. Entrada quemador

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido, tal como lo muestra la figura de la derecha. En esta posición se oirá y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada por espacio de 5 segundos y suelte. Después gírela hasta la posición inicial (150°C).
3. Verifique visualmente que haya encendido el quemador del horno a través de la abertura del piso del horno.
4. Ajuste la perilla del horno a la posición de temperatura indicada en la receta.
5. Al terminar de hornear gire la perilla a la posición de apagado.



“El dispositivo no se debe accionar por más de 15 s. si después de este tiempo el quemador no se enciende, se debe detener el funcionamiento del dispositivo y abrir la puerta del compartimiento y/o esperar al menos 1 min antes de intentar una nueva ignición del quemador”.

“En el evento de que se extingan accidentalmente las llamas del quemador, apague el control del quemador y no intente volver a encender por lo menos durante 1 min.”

Parrillas del horno

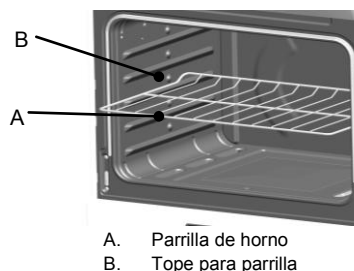
Dependiendo del modelo de su estufa, las parrillas interiores del horno pueden ser deslizadas de manera manual o pueden tener un sistema para hacerlas auto-deslizables cuando se abre la puerta de horno.

Deslizamiento manual


El horno tiene 5 diferentes posiciones de elevación para las parrillas interiores; éstas tienen un tope que evita se salgan completamente cuando son movidas hacia fuera.

Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:

1. Jale la parrilla hasta el tope.
2. Levante la parrilla de la parte frontal.
3. Jale nuevamente para liberarla.
4. Seleccione la altura a la cual desea cambiarla.
5. Empuje la parrilla hasta el tope.
6. Levante la parrilla de la parte frontal.
7. Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del horno.



Luz de horno (En algunos modelos)

Su estufa cuenta con luz en el horno, esta iluminación es importante para revisar el horneado sin necesidad de abrir la puerta. La luz de horno se enciende cuando se presiona hacia abajo el interruptor que se localiza junto a la perilla externa que tiene el símbolo 

Para apagar la luz, presione nuevamente el interruptor.

Cuando el foco interior deje de funcionar, reemplácelo siguiendo estos pasos:

1. Desconecte el cable tomacorriente de la estufa.
2. Retire el foco girándolo en contra de las manecillas del reloj.
3. Coloque un nuevo foco de 40 Watts especial para aparatos electrodomésticos.
4. Conecte la estufa a la toma de corriente.

Cuidado y Limpieza de la Estufa

Su estufa está fabricada para darle muchos años de servicio; no obstante, es importante brindarle los cuidados óptimos a fin de lograr disfrutar largo tiempo de su servicio.

Recomendaciones de Cuidados:

Siga las siguientes recomendaciones de cuidado de su estufa:

Capelo de vidrio (En algunos modelos)

El capelo es de vidrio templado y aunque es resistente debe manejarse con cuidado para evitar que se rompa. Tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Abra o cierre el capelo sin golpearlo.
- Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo.
- **Nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre cerrado.**
- **No coloque ningún objeto sobre el capelo.**

Cubierta Superior

- No exponga los quemadores de su estufa a periodos prolongados de uso.
- No sobrecargue las parrillas de su estufa con ollas excesivamente pesadas soportan una carga máxima de 20 kg aproximadamente.
- Evite azotar las parrillas sobre las cubierta o las cacerolas sobre las parrillas

Puerta de Horno

- Nunca utilice la puerta del horno como peldaño o escalón para alcanzar algún gabinete alto, puede ocasionar un accidente.
- No azote la puerta del horno, puede dañar los empaques y reducir la eficiencia del horno.
- No intente remover ni desarmar la puerta de la estufa por ningún motivo.
- No permita que los niños jueguen alrededor de la estufa.

Limpieza General

Es importante darle limpieza regular a su estufa para su óptimo funcionamiento, siga las siguientes recomendaciones para su limpieza:

- Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno y la parrilla estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza comerciales.
- A menos que se indique lo contrario, se recomienda utilizar agua, jabón y un paño suave o una esponja como material primario de limpieza.
- No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa. **De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique.**

Cubierta Acero Inoxidable (Algunos Modelos)

Método de limpieza:

- Limpiador y pulidor de Acero Inoxidables (muestra incluida): Vea la sección de "Servicio" para ordenar estos productos.
- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco y suave.
- Use vinagre para las marcas de agua.

NOTA: No utilice esponjas enjabonadas, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos o toallas de papel. Pudieran dañar el acabado aún si lo hiciera limitadamente. Para evitar daños, frote en dirección del cepillado.



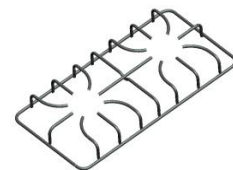
Parrillas de Hierro Fundido

Método de limpieza:

- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco.

Parrillas de Esmalte (Algunos Modelos)

Las salpicaduras de comida que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como la cubierta, parrillas y tapas se enfríen. Estas salpicaduras pueden afectar el acabado. Para evitar desportilladuras, no golpee las parrillas contra las tapas o contra ninguna superficie dura como recipientes de acero inoxidable.



NO META LAS PARRILLAS A UNA MÁQUINA LAVAVAJILLAS.

Método de limpieza:

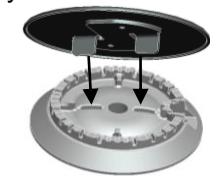
- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador líquido ligeramente abrasivo.
- Limpie tan pronto las parrillas se enfríen.

Quemadores superiores

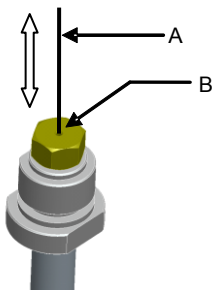
Antes de limpiar, cerci6rese de que todos los controles est6n apagados y que el horno y la superficie de cocci3n est6n fr6s. No utilice limpiadores de horno, blanqueadores o disolventes de 3xido.

Quemadores tipo est6ndar y s6per (en algunos modelos)

Para mantener en buen estado los quemadores de su estufa, es necesario realizarles limpieza peri3dica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:



Orificio de quemador en la cubierta

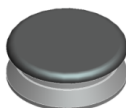


A. Plastinado / Alfiler / Aguja
B. Orificio de la esprea

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un pa6o h6medo.
4. Cuando los quemadores est6n secos, coloque nuevamente cada uno en su posici3n correspondiente junto con su tapa, asegur6ndose de alinearla con las espigas de alineamiento (como se indica en la figura de la izquierda).
5. Si el flujo de gas est6 obstruido ocasionado probablemente por derrame de alimentos, residuos de comida o residuos de productos usados para la limpieza, siga las siguientes recomendaciones:
 - i) Quite las parrillas y quemadores de la cubierta.
 - ii) Introduzca un plastinado (alambre que se utiliza para cerrar bolsas de pan), retire el pl6stico que cubre el plastinado o bien si lo prefiere tambi6n puede utilizar un alfiler recto o aguja. **NO UTILICE PALILLOS DE DIENTES.**
6. Vuelva a colocar las parrillas del quemador exterior en su lugar.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, no intente reparar el quemador por su cuenta. P3ngase en contacto con un t6cnico de reparaci3n competente.

NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS EST6N H6MEDAS, H6GALO HASTA QUE EST6N BIEN SECAS.

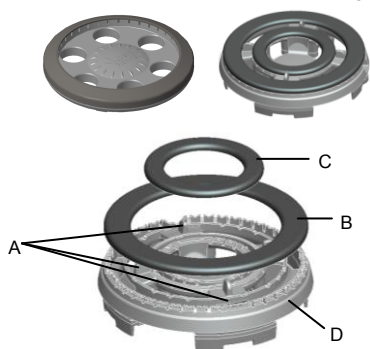
Quemadores tipo simmer (en algunos modelos)



Para mantener en buen estado su quemador simmer de su estufa, es necesario realizarles limpieza peri3dica o cada vez que haya un derrame. Realice los pasos que los "quemadores superiores tipo est6ndar y s6per".

Quemadores tipo Cuatro Coronas y Alta Eficiencia (en algunos modelos)

Para mantener en buen estado su quemador cuatro coronas de su estufa, es necesario realizarles limpieza peri3dica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:



A. Puntos de alineaci3n
B. Corona externa
C. Corona interna
D. Cuerpo de quemador

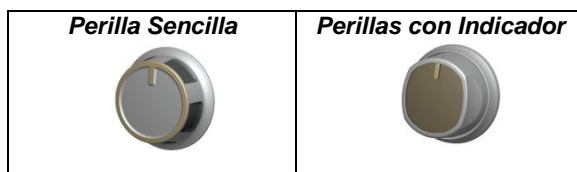
1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire las tapas o coronas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un pa6o h6medo.
4. Cuando los quemadores est6n secos, coloque el quemador nuevamente en su posici3n junto con sus tapas o coronas, asegur6ndose de alinearlas como se indica en la figura.
5. Seguir los pasos 5 a 8 de limpieza para "Quemadores tipo est6ndar y s6per".

NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS EST6N H6MEDAS, H6GALO HASTA QUE EST6N BIEN SECAS.

Perillas de Control

M6todo de limpieza:

- Trapo h6medo



1. No utilice productos de limpieza abrasivos o de fibra metálica.
2. **NO SUMERJA EN AGUA O REMOJE LAS PERILLAS.**
3. **Si por algún motivo hubo un derrame sobre las perillas, séquelas inmediatamente con un paño seco y limpio.**

Exterior de la Puerta del Horno

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o estropajo de plástico no abrasivo.
- Aplique el limpiavidrios con un trapo suave o una esponja pero no directamente sobre el panel.

Panel de Control

Método de limpieza:

- Producto limpiavidrios y un paño suave o esponja.
- Aplique el producto al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el panel.

Cavidad del Horno

Las paredes y techo del horno tienen un recubrimiento liso, para su limpieza siga el método de limpieza sugerido.

Retire la charola del horno, siguiendo estos sencillos pasos:

- Tome la charola según se muestra en la figura abajo y jale hacia arriba.
- Después jale hacia usted y retírela.



Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo con agua y jabón.
- Limpie tan pronto la cubierta se enfríe.
- **No utilice limpiadores comerciales.**

Parrillas del Horno

Puede retirar las parrillas para tener una mejor limpieza de estos accesorios.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador líquido ligeramente abrasivo.
- Limpie tan pronto se enfríen parrillas.

Comal

Método de limpieza:

- No use materiales abrasivos, fibras de plástico o metal para limpiarlo, utilice agua jabonosa y una esponja.

Solución de Problemas

Antes de llamar a Servicio, pruebe las soluciones aquí sugeridas.

Problema	Revisar	Solución
Nada funciona	Si se ha cableado y polarizado debidamente el contacto al suministro de energía	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	Se ha quemado un fusible en la casa o se disparó el disyuntor	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si la estufa está bien conectada al suministro de gas.	Vea las instrucciones de operación o póngase en contacto con un especialista.
Quemadores superiores no funcionan	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si están obstruidos los orificios del quemador	Retire los quemadores y Ver las instrucciones de funcionamiento de quemadores.
Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarilla y/o ruidosas	Si están colocadas correctamente las tapas del quemador	Ver sección de funcionamiento de quemadores.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
El quemador exterior hace estallidos	Que no esté mojado el quemador, ni su tapa.	Déjelo secar
La bujía de encendido no acciona	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conectar a la corriente eléctrica debidamente aterrizada
	Existe chispeo y no enciende	Llame a un técnico de servicio autorizado
Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción	El tamaño del utensilio de cocina	Revisar la ubicación y tamaño de utensilio.
El horno no funciona o no enciende	Tiempos de cocción y temperatura seleccionada	Consulte el recetario, y programe precalentar.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	La activación de la perilla	Ver la sección de funcionamiento de horno
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	El ajuste de calibración de la temperatura del horno	Ver la sección "Ajuste de flama de quemador horno".

Industrias Acros Whirlpool, S. de R.L. de C.V.
Carretera Panamericana km. 280 C.P. 38020 Celaya, Gto.

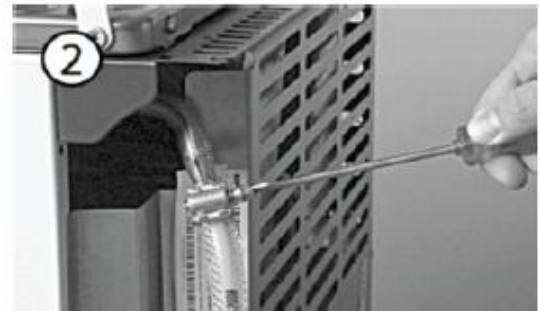
3. The flexible PVC hose (reinforced polyester, 3/8") for gas must withstand temperatures above 120° C and must be approved by the local regulations and be within the validity period.
Use the hose only for domestic use. Make sure the hose is resistant to abrasion and chemicals.
The hose must be replaced before the expiration date indicated by the supplier or at least before 5 years of use.
The gas hose should not cross behind the back of the stove after installation.
The hose should be protected against direct exposition to sun light.
The hose shouldn't exceed a length of 1.25 m.
4. Screwdriver

Installation procedure

1. Put one of the metal clamps on one of the ends of the hose and connect this end of the hose to the gas supply located on the part back of the range (Fig. 1).



2. Use a screwdriver to tighten the metallic clamp around the hose (Fig. 2).



3. Place the other bracket on the other end of the gas hose and connect the other end of the hose to valve in the gas cylinder. Tighten the metal bracket with the screwdriver (Fig. 3).



4. Make sure the gas valve is closed before making the connection to the gas tank (Fig. 4)



IMPORTANT:

5. After the gas supply has been installed, check that there is no leakage by applying soapy water to all connections and joints of the hose and pipes. If you see bubbles coming out, the installation was not carried out correctly and must be installed again (fig. 5).

The hose should not be bent, tense or too close to heat sources.



- It is not recommended to place the gas cylinder next to the range. In case of problems, consult your Whirlpool Service Center.

IMPORTANT: The installation must be performed by qualified personnel.

INSTALLATION USING NATURAL GAS or LP GAS FROM A PIPE LINE

IMPORTANT:



- This stove is prepared to work with LP gas.
- The technical specifications for this range are on the identification label on the back of this product.
- In order to connect this range to Natural gas or LP gas, it is necessary that the gas supply valve it's located behind the range and use the correct installation materials, approved by the local regulations.
- **The operations to convert your range to Natural Gas or LP gas from a pipe line must be performed by a qualified installer from the Whirlpool Service Center.**

RECOMMENDATIONS

- After the gas supply has been installed, check that there is no leakage by applying soapy water to all connections and joints of the hose and pipes. If you see bubbles coming out, the installation was not carried out correctly and must be installed again.
- The hose or pipe should not be bent, tense or too close to heat sources.
- If the installation it's not new, clean the pipes to prevent the range nozzles from clogging.
- To facilitate the movement of the appliance, the installer should make a coil with the flexible copper piping and install a shutoff valve in the supply line. The valve should be installed separate from the range and accessible for whoever is operating the range.
This valve must be outside of the range and accessible for the people using the appliance.

IMPORTANT


- After finishing the range conversion, the installer must tape a plate indicating the new conditions of the gas supply for the appliance.

 WARNING	
Explosion Hazard	
	<p>Always use pipes and valves approved by the local regulations. Verify the integrity of pipes and gas regulators, replace them if necessary. Tight all gas connections during the installation.</p> <p>Install this appliance according to the specifications in this manual.</p> <p>Not follow these instructions may cause explosion, fire or possible injure people.</p>

Electrical Requirements

- If the range has accessories that need a power supply, make sure the installation is close from a wall outlet.
- The plug has to be connected to a power supply of 105 - 140 V ~. Make sure the installation is properly grounded.
- When the gas installation is done, connect the range to the electric supply.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Do not use an extension cord.

Don't use the product without ground prong.

Don't use universal plugs.

Unplug the power supply before giving maintenance.

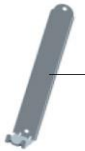
Do not remove ground prong.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Accessory Installation

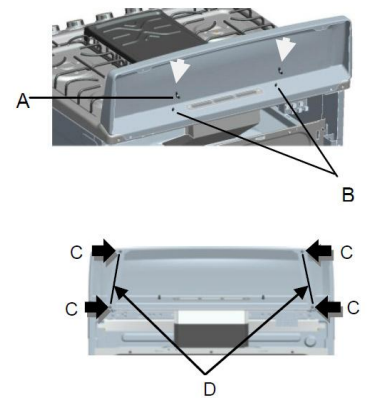
Installation of back panel (in some models.)

If your appliance is equipped with a back panel, follow these steps for installation:



The supporting bracket should be in this position for a correct installation on the back panel.

- A. Butterfly nuts
- B. Screws
- C. Screws
- D. Supporting brackets



1. Remove the packaging materials from the back panel of the range.
2. You will find 2 bolts and a bag with the installation (2 screws with 2 butterfly nuts and 4 standard screws) taped to the back of the back panel.
3. Put the back panel over the cooktop, slide it until the back end, check the screw holes of the panel and the cooktop are aligned.
4. Put the 2 screws (B) with the 2 butterfly nuts (A) following the image above.
5. Locate the supporting brackets, place one by one and screw the 4 standard screws (C) using a Phillips screwdriver following the image above.


Testing your Range

Once the range has been installed, it's necessary to test the correct installation of the gas and power supply. For this, place the range on its final location and turn on the cooktop burners and the oven.

Cooktop burners

Depending on the model of your range, the appliance may have 1 step or 2 step electronic ignition. Follow this sequence to test the electronic ignition:

Ranges with 2 step electronic ignition:

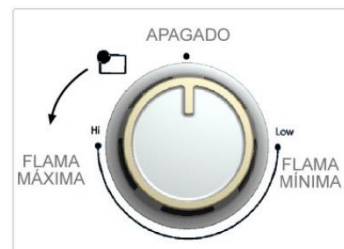
If your range has the electronic ignition button: press and hold the button with the image  next to the cooktop controls to the Hi position (maximum flame). See the following image.



You will hear a click, this is the spark's noise, it will light up the flame, once it is on, release the button. The spark will ignite and the flame will be on the Hi setting (maximum). Once the burner is lighted, set the knob on the desired position. The same procedure can be followed to light up the other burners.

- Once you have finished the test, turn off all the burners.

If for any burner the flame doesn't light up after 5 seconds or you can't hear the click of the spark, follow these steps:



- Turn the knob back to the OFF position (release the electronic ignition button if your range is equipped with this button).
- Make sure the range is connected to the power supply. The electronic ignition system won't work if the range is unplugged.
- Make sure the gas supply line is open (tank or shutoff valve). Check the gas lines are not kinked, bended or damaged.
- Repeat steps 1 or 2 depending on the cause of the failure.

Even when the power is down, the burners can still be lighted up. For this case, follow these steps:

- Light up a match and hold it close from the burner that you want to use.
- Turn the knob to the Hi position (maximum flame), the flame should light up.

Oven burner

Depending on the model, your range may have an oven burner controlled by a thermal control (thermal grades) or by a thermostat.

The oven knob can be found with the symbol .

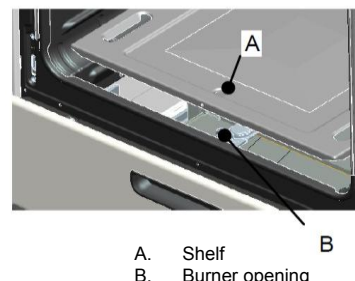
The model with thermal control should have the following settings around the knob: from 120°C – 149°C up to 235°C - 250°C.

If the range is equipped with manual or electronic ignition, depending on the model, the settings around the knob will go from 150°C to 250°C.

To test the burner, follow these steps:

Model with thermal control or thermostat with manual control. (in some models).

- Open the oven door.
- Light up a match and hold it close from the oven burner.
- Push and turn the oven knob to its original or desired temperature 235°C-250°C, for thermostat models set to 150°C.
- Close the oven door and open the grill door. The flame should flow from all over the openings on the burner. Normally the flame should look blue, steady and 1 cm tall. Otherwise see the section "Flame Adjustment", "Oven Burner Flame".
- After the oven burner checkup and adjustment of the flame, turn the knob to the off position.
- After all these steps your oven is ready for use.



If the flame doesn't light up check the following:

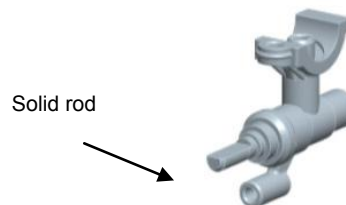
- Turn the knob to the off position (initial position) and make sure the gas supply valve is open. Check the gas piping looking for kinks or other damage on the line.
- Repeat the procedure from step 3.

Adjusting the flames

Flame on cooktop burners

When converting your range from LP gas to Natural gas, you will need to adjust some components to get the best performance from your appliance.

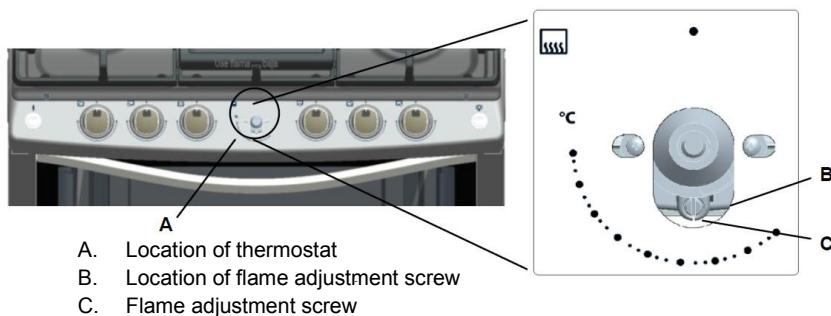
The valves with solid rod (see image on the right) have to be adjusted for the conversion from gas LP to natural gas. Please contact a qualified Whirlpool technician for this fix.



Oven Burner Flame

The first time the oven burner is turned on or when the range is converted from LP gas to Natural gas it is possible that you will need to adjust the height of the oven burner flame. Follow these steps:

- Check the range is cold and all the cooktop burners are in the OFF position. Remove the shelf on the bottom of the oven. Grab the shelf from both sides on the back part, (see image on the right) pull out and remove.
- Turn on the oven burner as explained on section "Oven Burner" and "Model with electronic ignition thermostat". Remove the knob and put it on a safe place.
- Locate the flame adjustment screw in the thermostat through the small perforation (see image), use a small flat screwdriver to turn the screw until the flame is around 1 cm tall.
- When the flame is 1 cm tall, replace the knob and turn it to the OFF position.
- Replace the shelf on the bottom of the oven on its original position.
- Turn on the oven burner again and continue testing the burner.

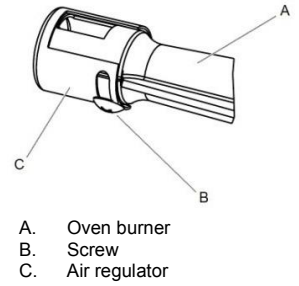


Oven Burner Flame

The different altitudes from the sea level, the variations on the gas supply line and the type gas conversion may cause the need to adjust the primary air intake in the oven burner for an adequate air-gas blend, and therefore a better performance of the burner.

The oven burner flame should be blue colored and steady, follow these steps to adjust the flame:

1. Check the range is cold and all the cooktop burners are in the OFF position.
2. Unplug the range or turn off the power supply. Remove the shelf on the bottom of the oven. Grab the shelf from both sides on the back part (see image below), pull out and remove.
3. Locate the screw that holds the burner to the frontal range chassis and use a small flat screwdriver to remove it. Place the screw in a safe place.
4. Hold the burner and pull it off to release the back part from the nozzle, try not to pull the pigtail on the back if your range is equipped with electronic ignition.
5. To adjust the air, loose the air regulator screw located behind the burner and turn to open or close the air window (see image).
6. If the flame is yellow you need to open the window. When the flame is noisy or levitates our of the burner you need to slightly close the window.
7. When the adjustment has been done, tighten the air regulator screw and set the burner to its original position, align with the nozzle on the back and make sure the pigtail is set to the back of the range.
8. Place the screw with the washer holding the frontal range frame and the burner. Tighten the screw.
9. Connect the power cable or turn on the power supply.
10. Turn on the burner again following the steps on section "Testing your Range", "Oven Burner". If the flame is steady and blue, the range is ready to use. Otherwise wait until the range is cold and return to step 3.
11. When the oven burner has been adjusted and placed inside the oven, replace the bottom shelf to its original location. Continue with the oven burner testing.



NOTE: Don't block the air outlet of the oven, don't wrap or cover the vents in the oven shelf.

Range Use

Cooktop Controls

The electronic ignition burners turn on the outer burner automatically when the knob is turned to Hi (High flame). See "Testing your Range", "Cooktop Burners".

Before turning ON one of the burners, place the cookware with food over the cooktop. Don't turn on a burner with an empty cookware or without it.

To set the burner temperature:

1. Push and turn the knob to the left. The burners will click but only the active burner will turn on.
2. Turn the knob to any position between Hi (maximum flame) and Low (minimum flame) or Hi (maximum flame), Medium (medium flame) and (minimum flame). The click will stop.



Use this table to set the temperature levels.

Setting	Recommended use
Hi (max flame)	<ul style="list-style-type: none"> • Start cooking food. • Boil liquids.
MED (medium flame)	<ul style="list-style-type: none"> • Keep a quick boiling. • Deeply fry food. • Fry food lightly. • Cook soups and sauces. • Steam or cook food.
Low (minimum flame)	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the food warm. • Simmer food.

Power Shutdown

In case of an extended power shutdown, the burners can be turned on manually.

Light up a match and hold it close from the burner that you want to use, turn the knob left to **Hi** position. After the burner is on, set the knob to the desired setting.

Cooktop Burners

Your range is equipped with cooktop burners. To better understand how to use the cooktop burners, the different types and how to adjust them please see page 5.

Cap of standard Burner

Always keep the burner cap when using the cooktop burners.

The clean cap over the burner will help to ignite the burner correctly and keep the flame uniform. Always keep the burner cap clean after spilling any liquids and periodically remove and clean the burner caps as indicated on the section "Range Care", "Cooktop Burners".

Opening on gas line

The gas should flow freely through the line gas opening for the burner to turn on correctly.

Keep this zone free of dirt and debris, avoid the entrance of spills, food, cleaning products or any other materials.

Always use the burner caps to protect the gas line from liquid spills.

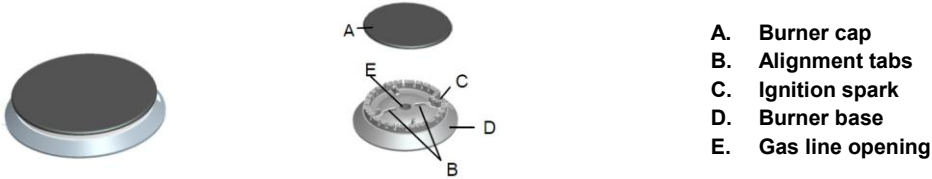
Burner openings

A good flame should look blue, not yellow. Keep the openings free from dirt and debris, avoid the entrance of spills, food, cleaning products or any other materials.

- Don't block the combustion air flow and the vents around the borders or the burner grates.
- Don't cover your range with aluminum foil or other material that could affect the performance of your range.

Burner Types and Features:

Standard aluminum burner and super burner (in some models.)



Griddle

Among the accessories included with your appliance you will find the griddle, the type of griddle may vary depending on the model of your range:

- The **enamel steel / enamel non-stick** griddle can be placed over the central burner or over any of the side burners.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

Wash the griddle with water and soap and dry. Put a coat of vegetable oil and clean the excess with a paper towel.

- Don't leave the griddle empty nearby the cooktop burners.
- Don't preheat the griddle. Damage can happen to the non-stick surface.
- The griddle shouldn't be used to cook, grill or in the microwave.
- To avoid splashing fat when cooking, use moderate oil and fat.
- Don't cut meat or other food directly in the griddle, you could damage the non-stick coating.
- Avoid using metal utensils.

Oven Use

Cookware

For an even cooking, the hot air must be able to flow around the food.

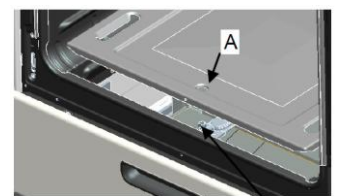
Leave a 5 cm space around the cookware and the oven walls. Use this table as a reference:

Amount of cookware	Location in the oven rack
1	Centered in the rack
2	Side by side or slightly in zigzag.
3 or 4	In opposite corners of the rack. Make sure any dish is directly over another.

Oven knob

Model with thermal control or thermostat with manual control.

1. Open the oven door.
2. Light up a match and hold it close from the oven burner (see image).
3. On thermal control ovens, push and turn the oven knob to a temperature between 240° - 280°C. For thermostat models set to 150°C.
4. Visually inspect that the oven burner is on through the opening on the bottom of the oven.
5. Adjust the oven knob to the desired temperature or the temperature on the recipe.
6. When you are done cooking, turn the knob to the OFF position.



- A. Shelf
- B. Burner opening

Oven Racks

Depending on the model of your range, the oven racks could slide manually or they can be adjusted to automatically slide when the oven door is open.


Manual sliding

The oven has 5 different rack positions. There is a bump in the oven rails that stop the rack from falling when they are slide out.

To change the position of the racks follow these steps:

1. Pull the oven rack out until the bump.
2. Lift the rack from the front.
3. Pull out again to release the rack.
4. Choose the new rack position.
5. Place the shelf and push it until the bump.
6. Lift the rack from the front.
7. Push the rack again until you can feel the back wall of the oven with the rack.

Your range is equipped with an oven light, this is a very important feature that allows you to check the food without opening the door.

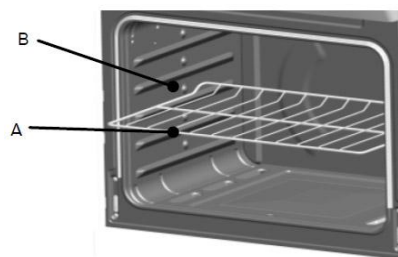
The oven light turns on when the light button is pressed  next to the knob on the end.

To turn off the light, press the button again.

When the light bulb is blown, replace it following these steps:

1. Unplug the range cable or disconnect the power supply.
2. Remove the light bulb unscrew counterclockwise.
3. Replace with a new especial 40 Watts light bulb for appliances.
4. Reconnect the range or turn on the power supply.

A. Oven rack
B. Bump



Range Care and cleaning

Your range is designed and manufactured to last many years of service, however, it's very important to provide care and cleaning to keep your appliance in good conditions.

Care recommendations:

Follow these recommendations:

Cooktop

- Don't leave the burners of your cooktop ON for long periods of time.
- Don't put a lot of weight the grates on the cooktop with overloaded cookware. The maximum load is 20 kgs.
- Avoid dropping the grates over the cooktop, don't drop cookware over the grates.

Oven door

- Never use the oven door as a step to reach a cabinet or high locations, an accident may happen.
- Close the oven door gently, otherwise you could damage the oven sealings and therefore reduce the performance of the oven.
- Don't try to remove or disassemble the oven door for any reason.
- Don't allow the children to play around the range.

General cleaning

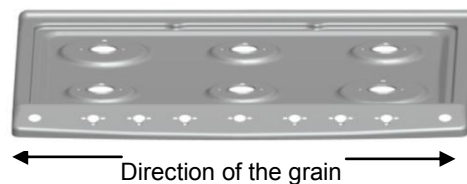
It's very important to keep your range clean to keep an optimum performance, follow these recommendations for cleaning:

- Before cleaning the range, make sure all the controls are in the off position and make sure the cooktop and oven are cold. Always follow the instructions of the cleaning products.
- Unless otherwise is noted, we recommend to use water, soap and a soft cloth or a sponge to clean the range.
- Don't use caustic soda or cleaning products with this ingredient to clean the range. **If you don't follow this direction, permanent damage may occur to the surfaces cleaned with this product.**

Stainless Steel cover (in some models)

Cleaning method:

- Cleaner and wax for stainless steel (see free sample included): See the "Service" section to order these products.
- Liquid detergent or multipurpose cleaner: Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- Use vinegar for hard water spots.



NOTE: Don't use soapy scouring pads, abrasive cleaners, steel wools, rough cloths or paper towels. You can damage the finish even with the most slight use.

To avoid damaging the finish of the cover, rub in the direction of the grain.

Enamel Grates (in some models)

The food splashing that contains acids, like vinegar and tomato should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cold. This splashing may damage the finish.

To avoid cracks and chips, don't hit the grates against the caps or against any hard surface like stainless steel cookware.



DON'T USE DISHWASHER TO WASH THE GRATES.

Cleaning Method:

- Use non abrasive scouring pad and mild abrasive liquid cleaner.
- Clean as soon as the grates are cold.

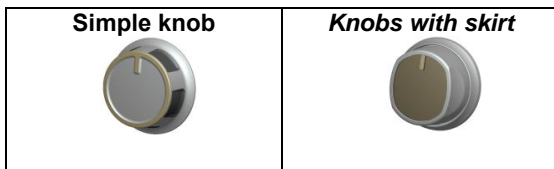
Cooktop burners

Before cleaning, make sure all the controls are off and the oven and cooktop are cold. Don't use oven cleaners, bleach or oxide removers.

Control knob

Cleaning method:

- Damp cloth



1. Do not use abrasive cleaners or steel wool.
2. NOT immerse in water or soak knobs.
3. If for some reason there was a spill on the knobs, dry immediately with a dry and clean cloth.

Outer glass door

Cleaning method:

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubber.
- Apply the cleaner with a soft cloth or sponge, not directly on panel.

Control panel

Cleaning method:

- Product cleaner and a soft cloth or sponge.
- Apply to soft cloth or sponge, not directly on panel.

Do not use abrasive cleaners, steel wool pads, gritty washcloths or some paper towels as they may damage the panel.

Oven cavity

The walls and ceiling have a smooth coating oven for cleaning follow the suggested cleaning method.

Remove the pan from the oven, following these simple steps:

- Take the tray and pull up.
- After you pull and remove.

Cleaning method:

- Non-abrasive plastic scouring pad with soap and water.
- Clean as soon as cooktop to cool.
- Do not use commercial cleaners.

Oven racks

You can remove the grills for a better cleaning of these accessories.

Cleaning method:

- Non-abrasive plastic scouring pad and mildly abrasive liquid cleaner.
- Clean as soon cool grills.

Griddle

Cleaning method:

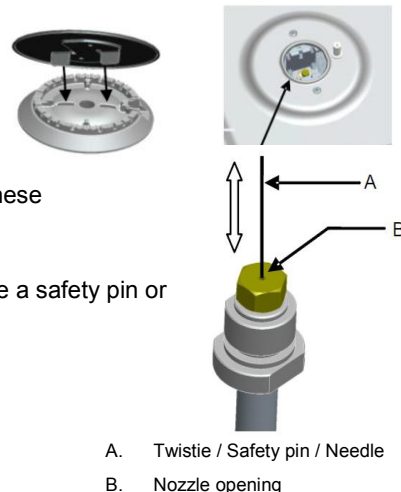
- Do not use abrasive materials, plastic or metal fibers to clean, use soapy water and a sponge.

Standard burner and super burner (in some models.)

To keep the cooktop burners fully functional, it's necessary to perform periodic cleaning or clean every time a liquid spills over the burner.

Follow these steps:

1. Remove the grates.
2. Remove the cap, the burner and wash with soapy water and a sponge. Rinse deeply and dry.
3. Clean the gas line opening with a wet cloth.
4. When the burners are dry, replace each one along with the burner cap. Make sure the burners are aligned with the alignment tabs (as shown on the image on the right).
5. If the gas flow is obstructed by food spills, food residues or cleaning product residues, then follow these recommendations:
 - i) Remove the grates and burners from the cooktop.
 - ii) Insert a twistie (wire to close bread bags), remove the plastic covering the twistie or if you prefer use a safety pin or needle. DON'T USE A TOOTHPICK.
6. If the burner needs regulation, contact a qualified repair technician.
7. Replace the burner grates on the cooktop.
8. Turn on the burner. If the burner doesn't turn on, don't try to fix the burner by yourself. Contact a qualified repair technician.



- A. Twistie / Safety pin / Needle
B. Nozzle opening

DON'T ASSY THE BURNER CAPS IF THEY ARE STILL WET, WAIT UNTIL ALL PIECES ARE TOTALLY DRY

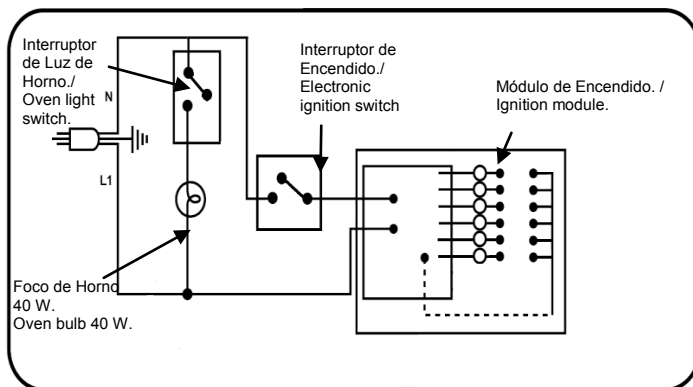
Troubleshooting

Before calling to Service, prove the solutions here suggested.

Problem	Check over	Solution
Nothing works	If wiring is properly connected and polarized energy supply	Connect to a properly grounded
	Has blown a fuse in the house or tripped circuit breaker	Replace fuse or reconnect the circuit
	If there is gas in your home, check if other gas appliances that use work	Call your gas supplier
	If the stove is properly connected to the gas supply	See the operating instructions or contact an expert.
Burners do not work	If there is gas in your home, check if other gas appliances that use work	Call your gas supplier
	If clogged burner orifice	Remove the burners and See the operating instructions of burners.
Burner flames are uneven, yellow and / or noisy	If you are properly positioned the burner caps	Check burner operation section.
	Type of gas being used at home (LP Gas).	If not using LP gas, the conversion must be made, contact an authorized service technician.
The burner makes popping	That is not the burner wet or cap.	Let it dry
The spark plug does not trigger	The heater is connected to a power source	Connect to properly grounded power
	There sparking and will not turn	Call an authorized service
Excessive heat around cookware on cooktop	The size of the cooking utensil	Check the location and size of pan.
The oven does not work or does not light	Cooking time and temperature selected	See recipe and preheat schedule.
	Type of gas being used at home (LP Gas).	If not using LP gas, the conversion must be made, contact an authorized service technician.
	The heater is connected to a power source	Connect to a properly grounded
	The activation of the knob	See the operation section of oven
The oven burner flames are uneven, yellow and / or noisy	Type of gas being used at home (LP Gas).	If not using LP gas, the conversion must be made, contact an authorized service technician.
The oven temperature is too high or too low	The calibration setting oven temperature	See the section "Adjust oven burner flame."

Diagramas Eléctricos/ Wiring diagrams

Modelos/ Models: LAF5572 - LAF7701



Modelos/ Models: LAF5431 - LAF5372 - LAF6272

— CERTIFIED MANUFACTURER SERVICE —
WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid

MAYTAG

Whirlpool

acros

**EVERYTHING
YOU NEED
WHEN YOU NEED IT
THE MOST**

Remember to read all the specifications of this use and care guide manual. Please contact us if you need assistance or service. We recommend you to have the following items before making the call:

- Your invoice, receipt, or sealed guarantee will be necessary to claim your product guarantee.
- Model and serial number of your appliance, which can be located in the label of the product.

Contact:

For information of our service centers please check the guarantee certificate.

Conexions | Maintenance | Guarantee extensions | Accessories |
Repairs covered and no covered by guarantee

**Product manufactured by:
Industrias Acros Whirlpool, S. de R.L. de C.V.
Carretera Panamericana km. 280 C.P. 38020 Celaya, Gto.**

CERTIFICATE OF WARRANTY

BIG APPLIANCES

WARRANTY VALID ONLY IN THE COUNTRY OF PURCHASE

IMPORTANT: For it to be used, this Certificate of Warranty must be submitted along with original purchase invoice of the warranted product. In Colombia, invoice will be required only where local laws so allow.

SUGGESTION: Please register your product through the different means of contact of our Customer Service Center in each country, indicated in section 6 of this Certificate of Warranty.

1. Manufacturer/Importer/Distributor/Warrantor:

For the purposes of this Certificate of Warranty, the Warrantor of warranted products will be:

In Argentina: Whirlpool Argentina S.R.L.; In Chile: Whirlpool Chile Ltda.; in Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.; in Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.; in El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.; in Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.; in Peru: Whirlpool Peru S.R.L.; in Puerto Rico: Whirlpool Corporation.

In the countries mentioned above, the Warranty granted through this Certificate of Warranty is limited to products distributed and/or sold by the aforementioned entities, in the respective countries.

In the countries listed in section 6 below, except for Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Peru and Puerto Rico, this Warranty is not valid without the signature and seal of the applicable Distributor who, for the purposes hereof, shall be directly liable to the final consumer and therefore considered Warrantor.

2. Technical specifications, installation, use, maintenance and repair conditions:

Technical specifications for the correct identification of the product, for the adequate installation and operation thereof, conditions and specifications of use and repair, indications of the place where this warranty may be effected and the way in which the Warranty granted on this Certificate of Warranty – including any contacts required for the acquisition or purchase of legitimate parts – are detailed herein and in the applicable User Manual this document is an integral part of.

Warranty claims may be submitted personally and/or by telephone and/or by email to the Warrantor's Assistance Center.

3. Warranty validity conditions, extended warranty and Beneficiary/Holder rights

- The Beneficiary/Holder of the warranty contained in this Certificate of Warranty is entitled to demand Warrantor who in turn agrees to provide the Beneficiary/Holder, free of charges, with the qualified labor and spare parts required to repair and have the warranted product in good operational conditions – the model and serial number of which are indicated in section 5 hereof and/or in the product label and/or in the User Manual included with the product this Certificate is an integral part of -- any time the product requires intervention due to inconveniences or operating failure of the product or any part thereof and whenever the product fails under normal use conditions.
- The term of the warranty granted hereby shall be one (1) year commencing on the date final consumer originally purchased the warranted product. During such period, Warrantor shall ensure free repair of the product in the terms indicated above.
- Warrantor agrees to repair the warranted product in a thirty (30) working day period commencing on the date repair claim is received, except for any occasional delay in spare part shipping, whenever such spare parts must be brought from overseas or in the event of a lack of supply and/or existence of such spare parts for reasons beyond Warrantor's control and in the event an applicable local regulation exists, the term stipulated therein shall apply. In any case, Beneficiary/Holder will be timely informed about any occasional delays that may affect the repair period of the warranted product.
- Beneficiary/Holder of the Warranty contained in this Certificate may assign such Warranty along with the warranted product during the term, in which case, Warrantor will only acknowledge the remaining warranty term to the new Beneficiary.
- The validity and effectiveness of the Warranty granted hereby are subject only to home use of the warranted product, in compliance with other conditions established under this Certificate and to the use of warranted product under normal conditions in accordance with the specifications, terms and conditions contained in the User Manual this Certificate of Warranty is part of.
- Additionally, the validity of this warranty is subject to using and installing the product in compliance with the instructions and recommendations contained in the User Manual.
- Keep the product protected from weather factors (e.g. heat, humidity, cold, rain) making sure it is not placed outside.
- Before installing or using the product, read the instruction for installation, use and maintenance contained in the User Manual this Certificate is part of.

4. This Warranty of warranted product does not include:

- Damages caused by incorrect, inappropriate or illegal installation of product.
- Damages caused by installation and/or correction of a deficient installation effected by third parties non authorized by Warrantor.
- Damages caused to the product and/or to any part and/or to spare parts thereof due to inadequate voltage, defective electrical facilities, and /or fluctuations of electric current.
- Damages caused by product misuse
- Damages caused by foreign objects (e.g. coins, buttons, clothing accessories, etc.)
- Damage to the Product as a result of undue use of chemical or abrasive cleaning products not intended or not recommended to clean electrical appliances.
- Damage to parts made of glass, porcelain, plastic, rubber; damage to painting and in general damage (accidental or other) to the Product that is cosmetic due to normal wear and tear or to misuse.
- Normal wear and tear of Product or its accessories.
- Damages caused and/or resulting of the misuse of Product.

CERTIFICATE OF WARRANTY

BIG APPLIANCES

- Damages to the Product caused by accident, human or natural acts that may be considered as fortuitous events or force majeure.
- Damages caused by rodents, insects or any other animal.
- Damages caused by strikes, falls, scratches and/or marks.
- Failure of light bulbs or lamps in products with interior lighting.
- Failure, damage and/or defects caused and/or resulting of the transportation and/or manipulation and/or intervention of technicians and/or person and/or any third party non authorized by Warrantor.
- General maintenance of Product not derived from failure and/or not encompassed in repairs derived from warranty enforceability.
- Shipping/transportation and/or delivery costs incurred in order to have the Product repaired when such costs have not been authorized by Warrantor.
- Replacement of accessories that come with the product.

IMPORTANT WARNING: Whenever the warranted product is repaired and/or manipulated by technical service unauthorized by Warrantor or whenever such repair is made using unoriginal spare parts, this Warranty shall be void.

For gas powered appliances, this Warranty shall be void whenever the warranted product is not installed in accordance with currently applicable technical provisions, regulations and standards, including those applicable to the corresponding installation service provider and in compliance with the User Manual. Products must be installed by personnel legally qualified to install this type of products. It is the consumer's responsibility to verify that the company and/or the people directly hired to install gas powered appliances, have the credentials required under the applicable standards and regulations.

Warrantor does not assume any responsibility for any direct and/or indirect personal and/or material damages to purchaser, consumer and/or third parties related to the warranted product as a consequence of neglecting the indications established in the User Manual of the product covered by the warranty that this Certificate of Warranty is an integral part of, and particularly derived from noncompliance with the applicable control standards and regulations regarding home facilities.

This Warranty does not constitute and shall not be construed as an extension or additional term to the terms and conditions of the product warranty legally established under local laws. This Warranty neither extends nor grants to the Beneficiary/Holder thereof any rights other than those expressly indicated herein. This without prejudice to the Legal Warranty acknowledged by each country, which shall be effective in accordance with the terms and conditions set under the applicable local laws in case any differences may arise.

The warranty granted through this Certificate of Warranty shall be legally enforceable only during the term stipulated under the law. In this regard, it shall be conventional in regards with any term granted beyond the minimum term required under the regulations applicable in each country.

Any technical intervention/service/repair requested by Beneficiary/Holder within the effective term of this Warranty which does not derive from faults in the quality and suitability of the product, in accordance with the Warranty terms and scope, shall be borne by the Beneficiary/Holder hereof. In this regard, services including: preventive maintenance, additional installations and/or any similar services as well as those derived from the exclusions mentioned in section 4 above, shall be borne by the Warranty Beneficiary/Holder.

For Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Peru and Puerto Rico, Warrantor shall provide spare part for a five (5) year term commencing on Product purchase date, provided no regulations requires provision for a different term--shorter or longer-- in which case the term stipulated under such regulation shall apply.

5. Identification of the warranted product

IDENTIFICATION AND DESCRIPTION OF PRODUCT	
Name of purchaser/beneficiary of warranty:	
Identity document:	
Address/Phone number:	
Name of distributor/Store:	Product:
Address/Phone number:	Model :
City & country of purchase:	Serial No.:
Purchase date:	Invoice No.:
Delivery date:	Brand:

6. Warrantor's Customer Service Center Contact information

ARGENTINA

Warrantor: Whirlpool Argentina S.R.L.

Address: Av. Crovara 2550 – (B1766CBU). La Tablada – Pcia. De Buenos Aires – Argentina

Registered address: Calle San Martin 140, piso 14 – (C1004AAD). Ciudad Autonoma de Buenos Aires, Argentina.

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 9:00 to 18:00 and Saturday from 9:00 to 13:00

For Whirlpool brand products in Capital Federal and Gran Buenos Aires, please call +54 11 4480 8888

For Eslabon de Lujo brand products in Capital Federal and Gran Buenos Aires, please call +54 11 4480 8866

For Whirlpool or Eslabon de Lujo products in Cordoba and Rosario, please call 0800 666 6266

In the rest of the country, for Whirlpool or Eslabon de Lujo products, please call the authorized repair shop closest to your home or consult the National Authorized Service Centers Network Guide on our website www.whirlpool.com.ar or www.eslabondelujo.com.ar or call 0810 666 6266; E-mail: atencionalcliente@whirlpool.com.

For KitchenAid products nationwide, please call 0810 333 7461; E-mail: atencionalcliente@kitchenaid.com

CERTIFICATE OF WARRANTY

BIG APPLIANCES

CHILE

Warrantor: Whirlpool Chile Ltda.

Address: Alcantara 44, piso 7, Las Condes, Santiago de Chile

For Whirlpool and Consul brand products in Santiago de Chile and from mobile phones, please call +56 2 753 2600 From the rest of the country, for Whirlpool and Consul products, please call national hotline 01800 201736 Customer service hours: Please call Monday through Friday from 9:00 to 18:00 and Saturday from 8:00 to 14:00 E-mail: serviciook@whirlpool.com

For KitchenAid products, please call +56 2 207 4522

COLOMBIA

Warrantor: Whirlpool Colombia S.A.S.

Address: Calle 72 8-56 Piso 10 Bogota D.C. - Colombia

For Whirlpool brand products in Bogota, please call 4048565 and from the rest of the country, please call national hotline 01 8000 112365

For KitchenAid products, please call national hotline 01 8000 115243

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturday from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool.com.co and www.kitchenaid.com.co

COSTA RICA

Please check warrantor's data on label placed by Distributor.

If you have any question regarding official Distributors or their data, please contact us through the media indicated below.

For Whirlpool brand products in San Jose, please call 4000 1423 and national hotline 8000 571023

For KitchenAid products, please call national hotline 0 8000 571029

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturday from 8:00 a.m. to 2:00 p.m. E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool-ca.com and www.kitchenaid-ca.com

ECUADOR

Warrantor: Whirlpool Ecuador S.A.

Address: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Americas, Guayaquil, Ecuador.

For Whirlpool and KitchenAid brand products, please call national hotline 1800 344782

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturday from 8:00 a.m. to 2:00 p.m. E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool.com.ec and www.kitchenaid.com.ec

EL SALVADOR

Please check warrantor's data on label placed by Distributor.

If you have any question regarding official Distributors or their data, please contact us through the media indicated below.

For Whirlpool and KitchenAid products, please call the local phone line in the city of San Salvador: 22119002

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturday from 8:00 a.m. to 2:00 p.m. E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool-ca.com and www.kitchenaid-ca.com

GUATEMALA

Warrantor: Whirlpool Guatemala S.A.

Address: 18 Calle 24-69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 – Ciudad de Guatemala, Guatemala

For Whirlpool and KitchenAid brand products, please call national hotline: +502

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturday from 8:00 a.m. to 2:00 p.m. E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool-ca.com and www.kitchenaid-ca.com



CERTIFICATE OF WARRANTY BIG APPLIANCES

PANAMA

Please check warrantor's data on label placed by Distributor.

If you have any question regarding official Distributors or their data, please contact us through the media indicated below.

In the city of Panama: 8336294

For Whirlpool brand products, please call 833 6294 in the City of Panama or national toll-free telephone number 0 8000 570058 from the rest of the country.

KitchenAid brand products hotline: 008000570081

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 6:00 p.m. and Saturday from 8:00 a.m. to 2:00 p.m.

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool-ca.com and www.kitchenaid-ca.com

PERU

Warrantor: Whirlpool Peru S.R.L.

Registered address: Av. Benevides 1890, Miraflores, Lima

For products distributed by Whirlpool Peru S.R.L. please call 16523592

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 9:00 to 18:00 and Saturday from 9:00 to 13:00 E-mail:

serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool.com.pe and www.kitchenaid.com

PUERTO RICO

Warrantor: Whirlpool Corporation

Registered address: Carr. 177 Km. 8.1 Bayamon PR 00959

In the city of San Juan: 1+787+999-7400

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 9:00 a.m. to 5:00 p.m. E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool.com and www.kitchenaid.com

DOMINICAN REPUBLIC

Please check warrantor's data on label placed by Distributor.

If you have any question regarding official Distributors or their data, please contact us through the media indicated below. National toll-free phone number: 01 809 2009990

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 am to 5:00 pm

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool.com.co and www.kitchenaid.com.do

THE CARIBBEAN (EXCEPT PUERTO RICO AND DOMINICAN REPUBLIC)

Please check warrantor's data on label placed by Distributor.

If you have any question regarding official Distributors or their data, please contact us through the media indicated below. National phone number: +1 787 999 7400

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 am to 5:00 pm

E-mail: serviciook@whirlpool.com

Visit our websites: www.whirlpool.com and www.kitchenaid.com

VENEZUELA

Please check warrantor's data on label placed by Distributor.

If you have any question regarding official Distributors or their data, please contact us through the media indicated below. National toll-free phone number: 800 9447 565

Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 am to 5:00 pm

E-mail: serviciook@whirlpool.com



Consul

KitchenAid

Eslabón de lujo

AMANA



JENN-AIR