



A collection of line-art icons representing various food items and kitchen tools, including a cornucopia, mushrooms, a carrot, a pepper, a slice of pizza, a toaster, a rolling pin, eggs, a grater, a onion, and a bowl.

WFR9100S



**LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR
POR PRIMERA VEZ LA ESTUFA**

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.

No. parte W11443752 rev. A

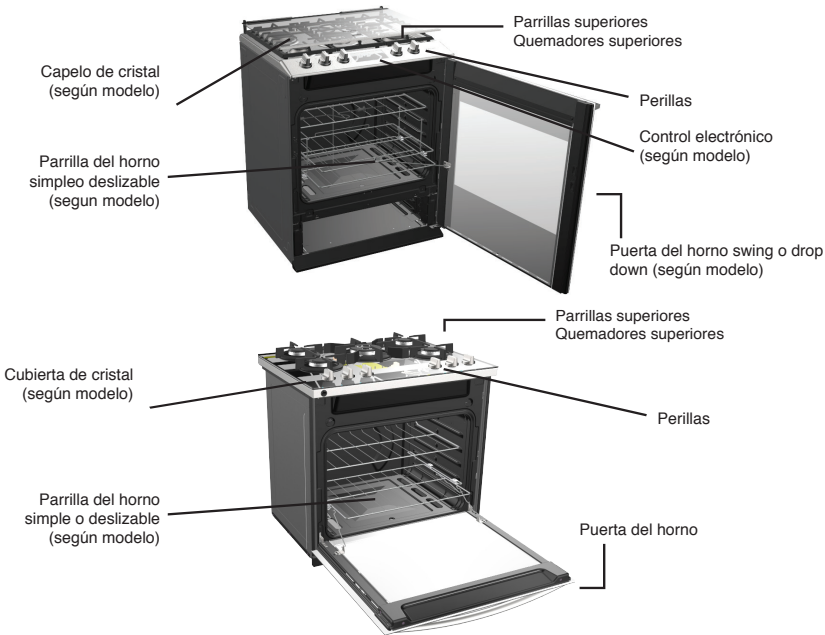
In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

ÍNDICE

Partes y Características	1
Instrucciones Importantes de Seguridad	2
Instalación	3
Conexión	5
Requisitos del Suministro Eléctrico	6
Ajuste de Flamas	13
Uso de la Estufa	14
Uso del Horno	17
Cuidado y Limpieza de la Estufa	18
Solución de Problemas	22
Póliza de Garantía	25
Ayuda o Servicio Técnico	26

PRODUCTO FABRICADO POR:
Industrias Acros Whirlpool S. de
R.L. de C.V. Unidad Celaya Carretera
Panamericana Km. 280 C.P. 38020,
Celaya, Gto. Tel. 01 (461) 6 18 55 00

PARTES Y CARACTERISTICAS SEGUN MODELO



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.

Este 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

! ADVERTENCIA

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

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

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.

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 los 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.

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

Para modelos WER7600S, WFR7600S:

Características eléctricas nominales: 127V ~ ± 10%

50/60 Hz

1,0 A Max.

Para modelos WFR7300S, WFR7400S, WFR9000S, WFR9100S, WER9000S, WER9100S:

Características eléctricas nominales: 127V~±10%

50/60 Hz

15,0 A Max.

INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

- Conserve estas instrucciones para referencia futura.
- 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 técnico de Whirlpool Service.

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 este material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.
- Proporcione el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa sólo en labores del hogar.
- No es un aparato de uso comercial.
- Para mover o instalar la estufa deberá ser entre dos o más personas.
- 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.

ADVERTENCIA

Riesgo de Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar el producto

No seguir esta instrucción puede causar lesiones a su columna u otras heridas.

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 O AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA

INSTALACIÓN

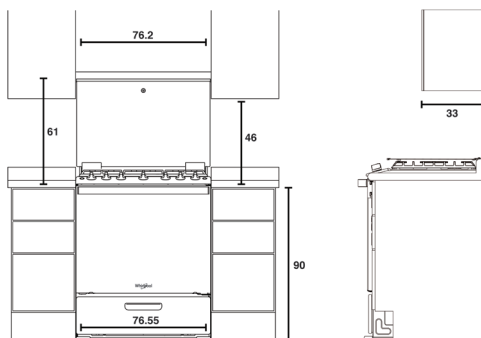
Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.

- Retire todos los adhesivos y elementos del 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.
- 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.
- 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.
- No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.

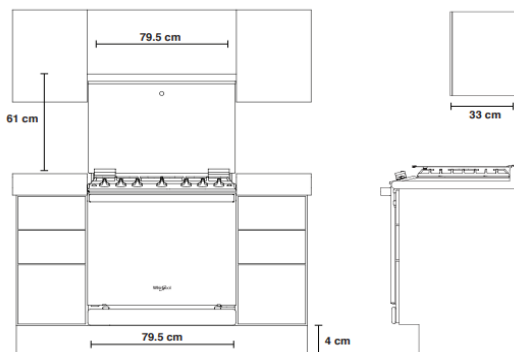
REQUISITOS DE UBICACIÓN

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

Para modelos WFR7300S, WFR7400S, WFR7600S, WFR9000S, WFR9100S



Para modelos WER7600S, WER9000S, WER9100S



A) 46 cm distancia mínima requerida entre la base superior del mueble al mueble superior.

B) 33.0 cm máxima profundidad del mueble superior.

C) 79.5 cm ancho mínimo requerido en le mueble superior.

D) 61 cm de distancia mínima a partir de la cubierta que permita abrir el capelo.

E) 76.5 cm mínima distancia ancho de apertura de pared a pared.

F) 60 cm profundidad del mueble. Para el saque de colocación de su estufa, ver vista superior del mueble.

G) 60 cm altura de hueco en el mueble según dimensiones del producto.

Para empotrar necesita cargarla y descansar su estufa sobre la cubierta del mueble, deslícela hacia atrás y hasta el fondo suavemente, teniendo cuidado de no aplastar algún tubo de gas o cable de alimentación eléctrica.

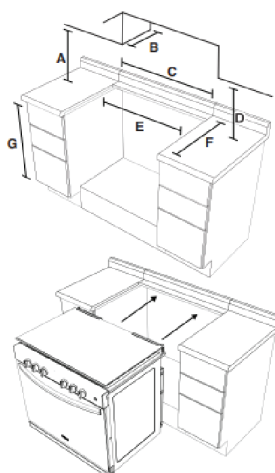
No cargue su estufa de la jaladera, ni del frente perillas, abra un poco la puerta del horno y cargue siempre con ayuda de dos o más personas.

Requisitos del Suministro de Gas

Esta estufa está preparada para funcionar con Gas L.P. de tanque móvil o estacionario.

Para usarse con Gas Natural (tubería) deberá llamar a Whirlpool Service para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios. Vea la sección "Servicio" en la pág. 22.

El técnico calificado debe realizar la conversión tanto de las espreas de los quemadores superiores como del regulador de la estufa (en el caso de que el modelo cuente con este); debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que



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

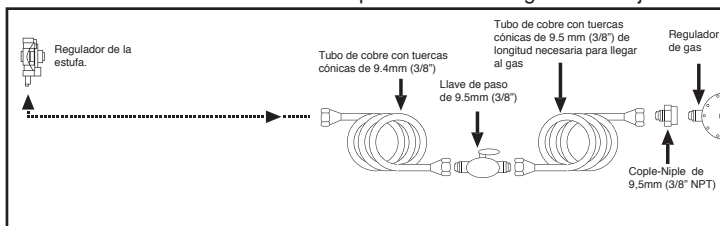
GAS NATURAL PRESIÓN DE
OPERACIÓN 1,76 kPa; 1760Pa;
17,6 mbar; 18cm COL. AGUA

MODELO	Kit de gas LP a gas natural
WFR7300S	W11344945
WFR7400S	W11344946
WFR9000S	W11344947
WER9000S	W11344948
WFR7600S	W11353307
WER7600S	
WFR9100S	W11353308
WER9100S	

CONEXIÓN DE LA ESTUFA A LA LÍNEA DE GAS Para modelos WFR7600S Y WER7600S

Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar la estufa a la línea de suministro de gas existente. Su conexión puede ser distinta, de acuerdo con el tipo de línea de suministro, tamaño y ubicación.

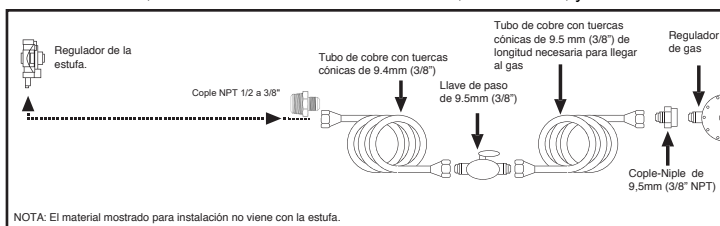
1. Para conectar su estufa utilice el material especificado en la figura de abajo:



NOTA: El material mostrado para instalación no viene con la estufa.

CONEXIÓN DE LAS ESTUFAS A LAS LÍNEAS DE GAS

Para modelos WFR73000S, WFR7400S WFR9000S WER9000S, WFR9100S, y WER9100S



NOTA: El material mostrado para instalación no viene con la estufa.

2. Una vez conectado su línea de gas, ABRA el paso de gas y verifique que no existan fugas vertiendo espuma de jabón en las conexiones y curvas de los tubos.
3. Verifique que el tubo de cobre no esté dañado o doblado de manera que obstruya el paso de gas a su estufa.

NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.

NO USE MANGUERAS DE PLÁSTICO PARA LA CONEXIÓN DE GAS YA QUE PUEDEN PRESENTAR FUGAS, AÚN LAS QUE TIENEN MALLA DE ACERO EN SU SUPERFICIE.

Recomendaciones:

- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos para evitar que se tapen las espreas.
- 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.
- Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
- Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúvalos de ser necesario.

- Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Al mover su estufa, evite que la conexión de gas, se estrangule o muerda, para evitar fugas de gas.

! ADVERTENCIA



Riesgo De Explosión

Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.

Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuera necesario.

Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale el aparato de acuerdo a las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

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

REQUISITOS DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- La estufa debe estar conectada a un tomacorriente aterrizado eléctricamente de acuerdo con las normas locales.
- NO UTILICE EXTENSIONES ELÉCTRICAS O CONTACTOS MÚLTIPLES.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. NO CORTE NI quite la punta para conexión a tierra del enchufe.
- El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 127 V ~ ± 10%. Cerciórese de que la instalación está apropiadamente aterrizada.
- Terminada la conexión a la línea de gas, conecte la estufa a la corriente eléctrica.
- Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.

! ADVERTENCIA



Riesgo De Choque Eléctrico

No usar extensión de cable.

No usar el producto sin conexión a tierra.

No usar adaptadores o triples.

Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.

Vuelva a conectar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.

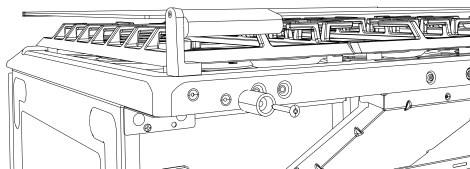
No quitar el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.

Si no siguen estas instrucciones, puede causar la muerte, incendio o choque eléctrico.

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Instalación del espaciador cubierta (modelos de capelo)

Para el correcto funcionamiento de su estufa, DEBE instalar en la parte posterior de la cubierta, 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:

Su estufa es de encendido de un solo paso (es decir en la perilla)

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.

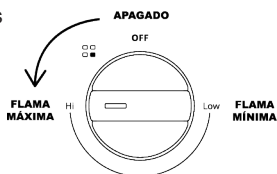
1. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

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.



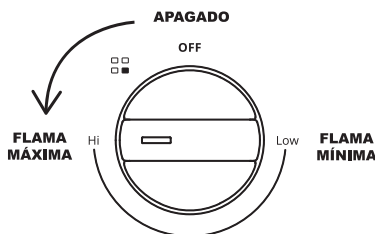
QUEMADOR DE HORNO

Modelos con Termostato con encendido electrónico (Aplica para modelos WFR7600S, WER7600S):

1. Abra la puerta del horno y retire el piso del horno, tomando la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura, jale hacia arriba y retírela de la estufa.

2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido. En esta posición se escuchará 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.

1. Tabla descriptiva de las funciones del horno

Su cocina tiene funciones electrónicas, especialmente desarrolladas para atender a las diversas situaciones de su día a día. Para entender mejor cómo activar las funciones, familiarícese con las teclas y los símbolos del panel electrónico Fulltouch.

SÍMBOLO DE LA FUNCIÓN	FUNCIÓN	INDICACIÓN DE PREPARACIÓN	NIVEL DE PARRILLA	PRECALENTAMIENTO	MODELOS
	Bake/Oven	La función es indicada para preparaciones delicadas como torta, galleta y budín.	Niveles 1 y 2	Sí	WFR7300 WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100
	Gratinar y tostar	Indicado para mantener a los alimentos calientes después de la preparación. Se aconseja utilizar el tiempo máximo de una hora para evitar que el alimento se reseque.	Nivel superior	No	WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100
	Mantener comida caliente	Indicado para mantener a los alimentos calientes después de la preparación. Se aconseja utilizar el tiempo máximo de una hora para evitar que el alimento se reseque.	Niveles 1 y 2	No	WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100

START.

4. Para confirmar el horario, apriete la tecla START

Notas:

- Si se desconecta la estufa del enchufe o falta energía eléctrica, el horario deberá ajustarse nuevamente, repitiendo el procedimiento.
- En caso que no quiera que la pantalla muestre la hora, después que parpadee "12:00", o a cualquier momento después de ajustar la hora, apriete la tecla CANCELAR. La pantalla quedará sin ninguna información, como si estuviese apagada.

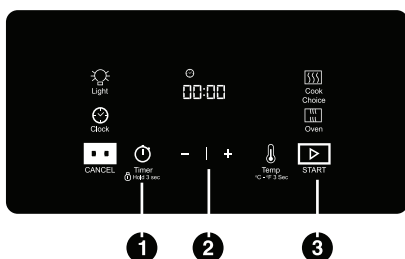
Importante:

- Todas las funciones de la estufa se podrán seleccionar y utilizar normalmente, inclusive cuando la pantalla no esté mostrando la hora; para ello, seleccione la función que desee.
- Para mostrar la hora en la pantalla nuevamente, a cualquier momento, siga las instrucciones de los pasos 1, 2 y 3 de este tema.

2.2 TEMPORIZADOR

Su horno posee la opción que posibilita monitorear un tiempo previamente programado para auxiliar en sus actividades diarias. Se puede accionar este comando sin que el producto esté en funcionamiento.

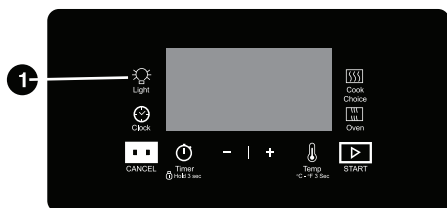
Para accionar el temporizador.



1. Apriete la tecla Timer y después Clock.
2. Apriete las teclas + y - para ajustar el tiempo.
3. Apriete INICIAR para empezar a contar.
4. El timer comenzará a contar el tiempo y emitirá sonido al terminar
5. Para apagar el sonido presione cancelar.

2.3 LUZ DEL HORNO

Para visualizar sus preparaciones sin precisar abrir la puerta del horno.



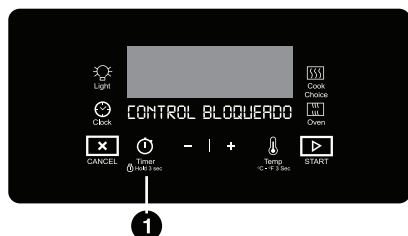
1. Para encender la luz del horno, apriete la tecla Light. Apriete nuevamente la tecla Light para apagar la luz del horno.

Según modelo apriete

1. Luz de horno
2. Solo perillas
3. Horno perillas
4. Apagar todo

2.4 UTILIZANDO LOS COMANDOS DEL PANEL ELECTRÓNICO FULLTOUCH (KEY LOCK)

La función KEY LOCK permite bloquear los comandos del panel electrónico Fulltouch. Este bloqueo proporciona seguridad para que ningún ajuste se modifique accidentalmente.



Para activar la función KEY LOCK

1. Haga clic y mantenga apretada la tecla TIMER/KEY LOCK durante aproximadamente 3 segundos.

Para desactivar la función KEY LOCK

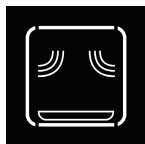
1. Apriete la tecla TIMER/KEY LOCK durante aproximadamente 3 segundos.

Nota: En caso que usted trate de utilizar el panel mientras esté en el modo KEY LOCK, el mensaje "CONTROL BLOQUEADO" aparecerá en el display.

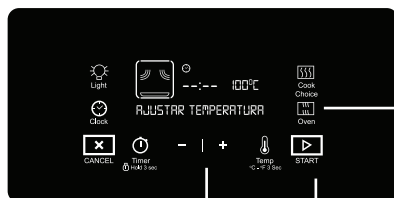
Importante:

La función CANCELAR y el encendido de la lámpara continuarán funcionando, aún con la función KEY LOCK activada.

2.5 CONOCIENDO LAS FUNCIONES DE SU HORNO FUNCIÓN BAKE/OVEN



En este modo de hornear, apenas se prende la resistencia inferior (no visible). Es indicada para la preparación de alimentos delicados como torta o budín, sin perjudicar el punto de cocción y la calidad del alimento. Se recomienda el uso de recipientes de aluminio. Utilice preferiblemente los niveles más bajos de la parrilla, con las posiciones 1 o 2 (contando de abajo hacia arriba). Para utilizar la función, siga los siguientes pasos:



1. Apriete la tecla Oven.
2. En la pantalla aparecerá la sugerencia de temperatura de 180°C. Para cambiar, seleccione la temperatura deseada utilizando las teclas + y -, para seleccionar apriete START.
3. Ajuste el tiempo de preparación, apretando las teclas + y -. Al final del tiempo seleccionado, se emitirá una señal sonora, deberá apagar el horno y el mensaje "TIEMPO FINALIZADO" aparecerá en la pantalla.
4. Apriete la tecla INICIAR para empezar la función. Si precisa apagar el horno antes de tiempo, apriete la tecla CANCELAR.

El horno entrará en modo de precalentamiento y la pantalla mostrará la temperatura actual del horno. Cuando el horno llegue a la temperatura seleccionada, se emitirá una señal sonora indicando el final del precalentamiento y la pantalla mostrará el tiempo de preparación restante. Al finalizar el precalentamiento, el timer empezará a contar el tiempo establecido (tiempo decreciente).

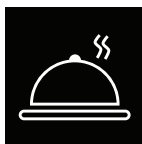
Al término del precalentamiento, el mensaje "HORNO CALIENTE" aparecerá en el display. En ese momento, se deberá colocar el alimento en el horno. Después de algunos segundos, comenzará a hornear automáticamente.

Es posible modificar el tiempo de asar a cualquier momento, utilizando las teclas + y -.

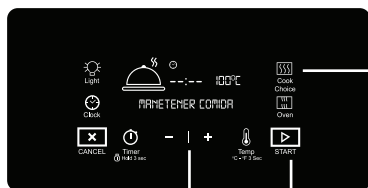
Notas:

- Cuando el tiempo acabe, el producto apagará el quemador. Emitirá una señal sonora junto al display, que continuará prendido hasta que se apriete la tecla CANCELAR.
- Aunque sea posible modificar la temperatura después del precalentamiento, la función en progreso deja de exhibir la temperatura real del horno y pasa a exhibir solamente el nuevo ajuste, aunque no se haya alcanzado todavía este valor.
- Para interrumpir el proceso a cualquier momento, apriete la tecla CANCELAR. Al apretar la tecla CANCELAR, el horno se apagará automáticamente y la pantalla volverá a mostrar la hora o quedará apagada, dependiendo de la configuración que usted eligió.

FUNCIÓN MANTENER COMIDA CALIENTE



En este modo de calentamiento, apenas la resistencia inferior se prende. La función es indicada para mantener calientes alimentos ya terminados. El tiempo máximo recomendado es una hora, pues algunos alimentos pueden resecarse si se mantienen calientes durante mucho tiempo. Utilice los niveles 1 o 2 de la parrilla.



1

2

3

Para usar la función, siga los siguientes pasos:

1. Apriete la tecla cookchoice hasta que aparezca en la pantalla la función "3. MANTENER COMIDA CALIENTE".
2. En la pantalla aparecerá el tiempo "00:00". Defina el tiempo de preparación utilizando las teclas + y -.
3. Apriete la tecla INICIAR para empezar la función. Si se necesita apagar el horno antes del tiempo programado, apriete la tecla CANCELAR.

Notas:

- Para iniciar la función sin tiempo, apriete la tecla INICIAR después de seleccionar la función.
- Cuando el tiempo acabe, el producto apagará las resistencias. Se emitirá una señal sonora y el mensaje "TIEMPO FINALIZADO" aparecerá en el display, que continuará prendido hasta que se apriete la tecla CANCELAR.
- Para interrumpir el proceso a cualquier momento, apriete la tecla CANCELAR. Al apretar la tecla CANCELAR, el horno se apagará automáticamente y la pantalla volverá a mostrar la hora o quedará apagada, dependiendo de la configuración que usted eligió.

Importante:

La temperatura de la función MANTENER COMIDA CALIENTE es suave y estándar, de modo que no reseque ni estropee el alimento.

FUNCIÓN GRATINAR Y DORAR



En este modo de asar, las resistencias superiores interna y externa se prenden simultáneamente. La función es indicada para gratinar pastas y legumbres, tostar panes y finalizar platos, intensificando el dorado de la superficie.

Utilice preferiblemente el nivel 3 de la parrilla.



1

2

3

4

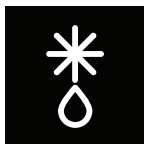
Para utilizar la función, siga los siguientes pasos:

1. Apriete la tecla cookchoice hasta que aparezca en la pantalla la función "2. GRATINAR Y DORAR", después apriete INICIAR.
2. Utilice las teclas + y - para elegir entre GRATINAR PAN/TACOS; PIZZA/PASTA, GALLETAS/EMPANADAS o PASTEL/PAY y apriete INICIAR.
3. Utilice las teclas + y - para elegir entre PLATO CHICO, PLATO MEDIANO O PLATO GRANDE.
4. Apriete la tecla INICIAR para empezar la función. Si requiere apagar el horno antes del tiempo programado, apriete la tecla CANCELAR.

Notas:

- Así que el tiempo acabe, el producto apagará las resistencias. Se emitirá una señal sonora y el mensaje "TIEMPO FINALIZADO" aparecerá en el display, que continuará prendido hasta que se apriete la tecla CANCELAR.
- Para interrumpir el proceso a cualquier momento, apriete la tecla CANCELAR. Al apretar la tecla CANCELAR, el horno se apagará automáticamente y la pantalla volverá a mostrar la hora o quedará apagada, dependiendo de la configuración que usted eligió.

FUNCIÓN DESCONGELAR



No habrá calentamiento, el aire que circula estará en temperatura ambiente. La función es indicada para acelerar el descongelamiento, que llevaría muchas horas si se hiciera en el refrigerador. Se recomienda retirar el alimento del empaque y colocarlo en un recipiente.

Para activar la función DESCONGELAR en su horno:

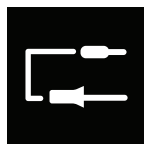


1. Apriete la tecla cookchoice para seleccionar la función "1. DESCONGELAR". Apriete INICIAR.
2. Utilice las teclas + y - para elegir entre carne, pollo, pescado o vegetales. Apriete INICIAR.
3. Utilice las teclas + y - para seleccionar el peso del alimento. (250 g, 500 g, 750 g, 1000 g).
4. Apriete la tecla START para empezar el proceso.

Notas:

- Cuando el tiempo termine, el producto apagará las resistencias. Se emitirá una señal sonora y el mensaje "TIEMPO FINALIZADO" aparecerá en el display, que continuará prendido hasta que se apriete la tecla CANCELAR.
- Para interrumpir el proceso a cualquier momento, apriete la tecla CANCELAR. Al apretar la tecla CANCELAR, el horno se apagará automáticamente y la pantalla volverá a mostrar la hora o se apagará, dependiendo de la configuración que usted eligió.

FUNCIÓN MEAT CONTROL



Su horno posee el componente termómetro MeatControl, que permite monitorear la temperatura de diferentes tipos de carne hasta el punto deseado. El termómetro es indicado para carnes de ave, bovina y porcina. Evite utilizar el termómetro en carnes de baja espesura, tales como: cortes, chuletas, hamburguesas, muslo y cuarto de pollo o pescados.

- Aves: inserte el termómetro de modo que la punta quede en la parte más gruesa de la pechuga y cerca del hueso (partiendo de las patas en dirección a las alas).
- Carnes: inserte el termómetro de modo que la punta quede en la parte más gruesa y/o central.

ATENCIÓN

El componente debe insertarse por completo en el alimento para un mejor desempeño.

MODO DE USO

Insertando el termómetro MeatControl, configurando la temperatura deseada y seleccionando los modos de asar.



1. Inserte el termómetro MeatControl en el alimento, de acuerdo a las figuras anteriores.
2. Con el horno FRÍO, coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe del MeatControl en el conector A de su cavidad de horno. Asegúrese que esté bien conectado.

Nota: El mensaje "PROBETA CONECTADA" aparecerá en la pantalla y se emitirá una señal sonora confirmando

la conexión del dispositivo, presione START.

3. Ajuste la temperatura interna deseada del alimento apretando las teclas + y -. En caso que usted no quiera definir una temperatura, el horno comenzará con la temperatura estándar (72 °C). Apriete la tecla INICIAR para grabar la temperatura.
4. Ajuste la temperatura para asar apretando las teclas + y -.
5. Apriete la tecla INICIAR para empezar el proceso. El panel emitirá un sonido alerta para confirmar el inicio del proceso y empezará un contador de tiempo.

Importante:

- Cuando se alcance la temperatura preestablecida del alimento, se emitirá una señal sonora y el mensaje “CICLO PROBETA FINALIZADO” aparecerá en el display.
- Para interrumpir el proceso a cualquier momento, apriete la tecla CANCELAR.
- El modo de asar precisa ser desconectado apretando CANCELAR después del término de la función del termómetro MeatControl.
- Al final del asado, siempre desconecte el enchufe del termómetro MeatControl del horno, lave el accesorio con esponja no abrasiva y jabón neutro. Séquelo y guárdelo afuera de su horno.
- Mientras el termómetro MeatControl esté conectado en el horno, aparecerá en la pantalla el mensaje “TERMÓMETRO CONECTADO”.
- Al final del asado, el termómetro estará caliente y deberá manipularse con el auxilio de un guante.
- Cuando el Termómetro MeatControl sea desconectado del producto, se emitirá una señal sonora, el horno será desconectado automáticamente y la pantalla volverá a mostrar la hora o quedará apagada, dependiendo de la configuración que usted eligió.

Temperatura recomendada para la programación del Termómetro MeatControl

			CARNE ROJA		
	POLLO	CARNE DE PUECO	JUGOSA	A PUNTO	BIEN COCIDA
TEMPERATURA	82 °C	76 °C	60 - 64 °C	65 - 74 °C	≥ 75 °C

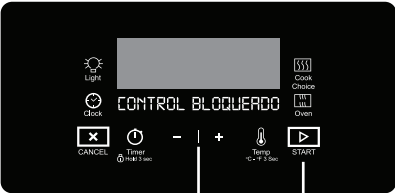
Nota: Las indicaciones de la tabla sirven apenas como guía. No utilice el termómetro en carnes congeladas.

ATENCIÓN

Para el consumo seguro de carnes, se aconseja la temperatura interna mínima de 70°C en todas las partes

2.6 MODIFICANDO TEMPERATURA Y/O TIEMPO DURANTE EL PROCESO

Para modificar la temperatura y el tiempo durante un proceso



1. Apriete la tecla Temperatura y ajuste la nueva temperatura apretando las teclas + y -.
2. Apriete la tecla INICIAR para confirmar la nueva temperatura.

Para modificar el tiempo:

1. Apriete la tecla Timer/Reloj. El tiempo estándar “00:00” aparecerá en la pantalla.
2. Apriete las teclas + y - para aumentar o disminuir el tiempo del timer.
3. Apriete la tecla INICIAR para empezar a contar el tiempo nuevamente.

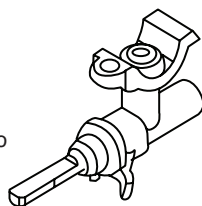
Importante:

- Si el nuevo proceso no finaliza apretando la tecla INICIAR, o si hubo demora para confirmar la acción, la nueva configuración será desconsiderada por el producto y el proceso anterior continuará normalmente.
- Para interrumpir el proceso a cualquier momento, apriete la tecla CANCELAR. Al apretar la tecla CANCELAR, el horno se apagará automáticamente y la pantalla volverá a mostrar la hora o quedará apagada, dependiendo de la configuración que usted eligió.

AJUSTE DE FLAMAS

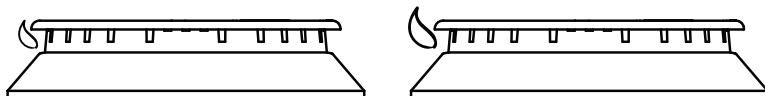
FLAMA DEL QUEMADORES SUPERIORES

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.



Revise si la flama está muy grande y con puntas amarillas:

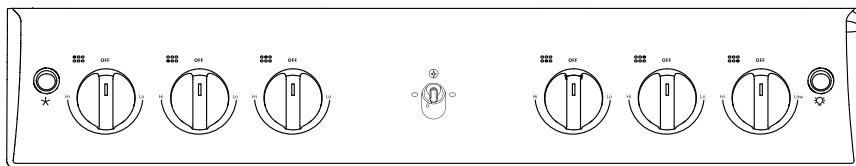
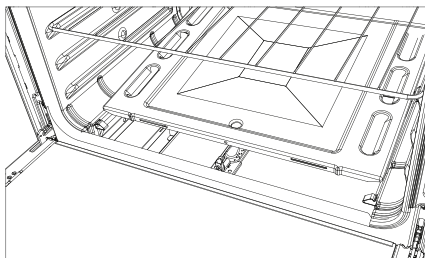
1. Cuando haya verificado todos los quemadores superiores y ajustado las flamas que lo necesiten su estufa ha quedado lista para su utilización.



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 abajo y jale hacia arriba y retírela de la estufa. (Ver imagen).
3. Encienda el quemador de horno tal y como se explica en la sección "Quemador de horno", o "Modelos con encendido electrónico".
4. Retire la perilla y guárdelos en un lugar seguro.
5. A través del orificio pequeño, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador en el termostato (ver figura abajo) 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.



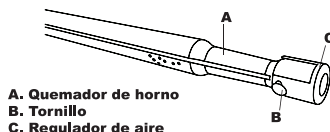
7. Coloque la charola del piso de horno en su posición original.
8. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

Flama del quemador de horno (Aplica para modelos con encendido electrónico en la perilla)

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 esta 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 y la rondana en un lugar seguro.
4. Sujete el quemador y jálelo 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.

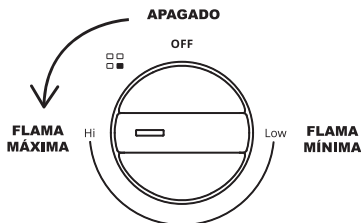
USO DE LA ESTUFA

Perillas de control.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores exteriores al girar las perillas de control hacia Hi (flama alta). 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), Medium (flama media) y Low (flama mínima), para las perillas con indicador en la perilla (según modelo). El chasquido parará.



Use el cuadro siguiente para fijar los niveles de calor.

Ajuste	Uso Recomendado para
Hi(Flama Alta)	·Comenzar a cocinar los alimentos ·Hace hervir un liquido
MED(Flama Media)	·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)	·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.

Quemadores superiores

La estufa que usted adquirió cuenta con quemadores superiores, que pueden ofrecer diferentes tipos de flama según el modelo, puede consultar a mayor detalle las figuras ilustrativas que se muestran en las pág. 12 y 13.

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”.

Abertura del tubo de gas

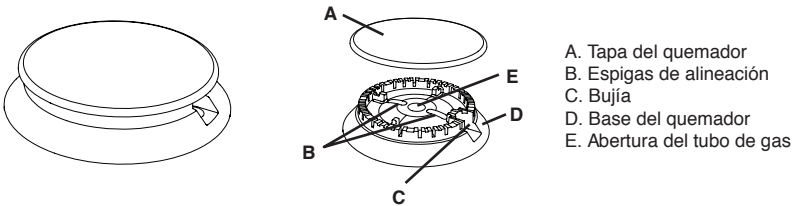
El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material. Para protegerla de los derrames, siempre use la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

Orificios del quemador

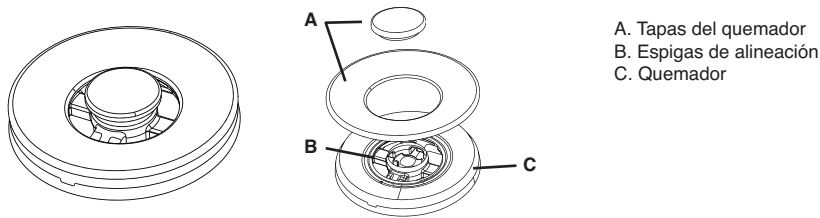
- permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.
 - No coloque aluminio ni ningún otro material que pueda provocar un mal funcionamiento de su estufa.

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

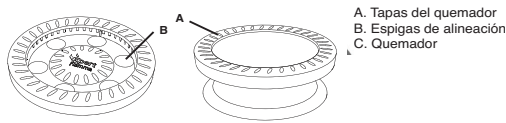
Quemador tipo aluminio estándar y súper (en algunos modelos)



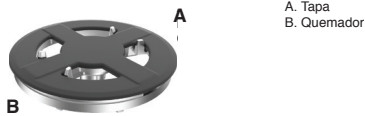
Queimador tipo Xtreme Flamma (en algunos modelos)



Queimador tipo Xpert estándar y súper (en algunos modelos)



Queimador tipo Multi Flamma



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 similar a los mencionados en tabla.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.

QUEMADOR	Ø de recipiente
Xtreme Flamma	De 24 a 26 cm
Super & Xpert Super	De 24 a 26 cm
Estándar & Xpert Estándar	De 16 a 22 cm
Super & Expert Super	De 8 a 14 cm
Queimador Multi Flamma	De 24 a 26 cm

COMAL (algunos modelos)

Dentro de los accesorios de su estufa, usted encontrará el comal con acabado teflonizado y esto puede colocarse sobre los quemadores centrales o sobre cualquiera de los quemadores laterales.

Use el comal con flama baja

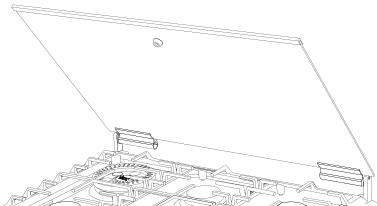
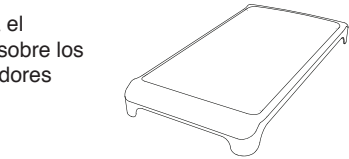
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 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 recubrimiento 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.

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



USO DEL HORNO

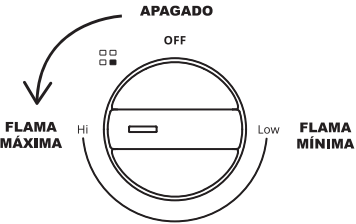
Utensilios para hornear

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:

No. De Cacerolas	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.

Modelos con termostato 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.

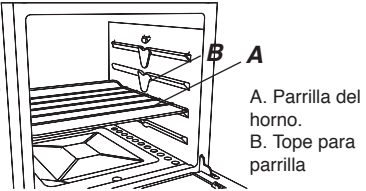
Parrillas del horno

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.

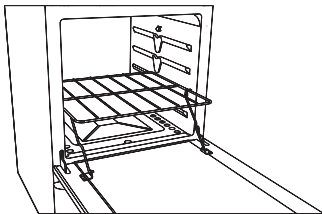


PARRILLAS AUTODESLIZABLES

Cuanto su estufa cuente con parrillas auto-deslizables, puede retirar tanto las parrillas como los soportes de las mismas y tener una mejor limpieza de estos accesorios. Siga estos pasos para

removerlos y colocarlos nuevamente:

1. Abra la puerta y verifique que la parrilla se encuentre en el segundo nivel de la cavidad de horno.
2. Retire los sinchos que sostienen las varillas de movimiento.
3. Coloque las varillas de movimiento en los orificios de los soportes ubicados en la puerta de horno.
4. Su parrilla autodeslizable esta lista para usarse, verifique abriendo y cerrando la puerta.



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 de extrema que tiene el símbolo.



Para apagar la luz, presione nuevamente el interruptor.

Cuando el foco interior deje de funcionar, reemplázelo 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 la cubierta o las cacerolas sobre las parrillas.
-

Puerta del 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: 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 Metodo de limpieza

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

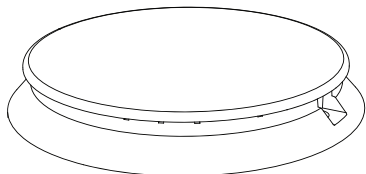
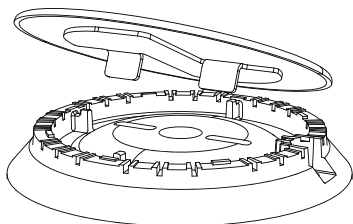
Quemadores superiores

Antes de limpiar, cerciórese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No utilice limpiadores de horno, blanqueadores o disolventes de óxido.

Quemadores tipo estándar y súper (en algunos modelos)

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

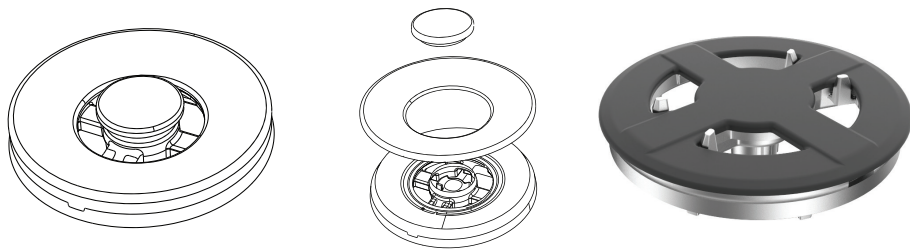
1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con su tapa, asegurándose de alinearla con las espigas de alineamiento (como se indica en la figura de la izquierda).
5. Si el flujo de gas está 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 plástico que cubre el plastinado o bien si lo prefiere también 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. Póngase en contacto con un técnico de reparación competente.



Quemadores tipo Xtreme Flamma y Multi Flamma. (en algunos modelos)

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

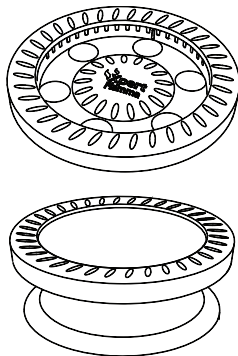
1. Asegúrese que todos los componentes estén a temperatura ambiente.
2. Retire las tapas o coronas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Verifique que la salida de gas no esté bloqueada, de ser así repita el paso 5 de la sección "Quemadores Superiores estándar y súper"
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque el quemador nuevamente en su posición junto con sus tapas o coronas, asegurándose de alinearlas como se indica en la figura.
5. Seguir los pasos 5 a 7 de limpieza para "Quemadores tipo estándar y súper".



Quemadores tipo Xpert estándar y Xpert súper. (En algunos modelos)

Para mantener en buen estado su quemador Xpert, es necesario realizarle limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Asegúrese que todos los componentes estén a temperatura ambiente.
2. Quite las parrillas superiores.
3. Retire las tapas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
4. Verifique que la salida de gas no esté bloqueada, de ser así repita el paso 5 de la sección "Quemadores Superiores estándar y súper".
5. Cuando los componentes estén secos, coloque nuevamente en su posición, primero el quemador enseguida la tapa intermedia y por último la tapa superior, asegurándose de alinearlas como se indica en la figura.
6. Seguir los pasos 5 a 7 de limpieza para "Quemadores tipo estándar y súper". C

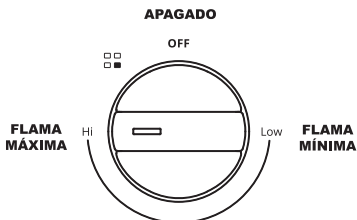


NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS ESTÉN HÚMEDAS, HÁGALO HASTA QUE ESTÉN BIEN SECAS.

Perillas de Control Método de limpieza:

Trapo húmedo

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

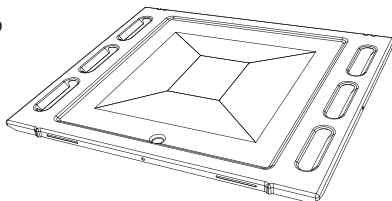
Método de limpieza:

- 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 el 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.

Capelo

Método de limpieza:

- Productos para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo.

Parrillas del horno.

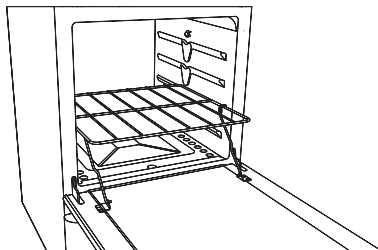
Puede retirar las parrillas para tener una mejor limpieza de estos accesorios.

Si su estufa cuenta con parrillas auto-deslizables, puede retirar tanto las parrillas como las varillas de movimiento.

Siga estos pasos para removerlos y colocarlos nuevamente:

Puerta convencional:

1. Abra la puerta del horno, las parrillas se adelantarán hacia usted cuando la puerta esté completamente abierta.
2. Levante la parrilla de la parte posterior y después del frente.
3. Cuando se necesiten colocar nuevamente colóquela empezando con la parte posterior y terminando por la parte frontal.
4. Cierre la puerta del horno



Swing Door.

1. Abra la puerta del horno, las parrillas se adelantarán hacia usted cuando la puerta esté completamente abierta.
2. Desenganchan la parrilla de la puerta al quitar tirante de la parrilla.
3. Quitar los soportes de rack moviéndose hacia arriba.
4. Mover la parrilla hacia adelante para sacarla del riel y después levantar de la parte posterior.
5. Mover la parrilla hacia usted para sacarla del riel completamente.
6. Cuando sea necesario colocar nuevamente, colocar empezando por la parte posterior.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

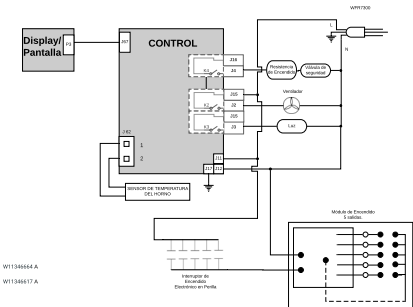
Antes de llamar a Servicio, pruebe las soluciones aquí sugeridas.

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.
El quemador exterior hace estallidos	-Que no esté mojado el quemador, ni su tapa.	
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	-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.

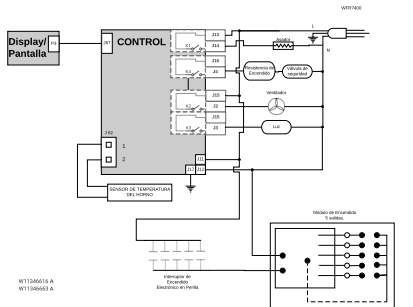
Problema	Revisar	Solución
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	-Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	-El ajuste de calibración de la temperatura del horno	Ver la sección "Ajuste de flama de quemador horno".

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

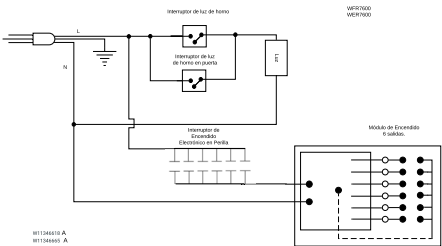
MODELOS: WFR7300S



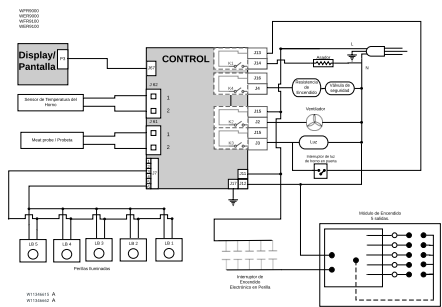
MODELOS: WFR7400S



MODELOS: WER7600S WFR7600S



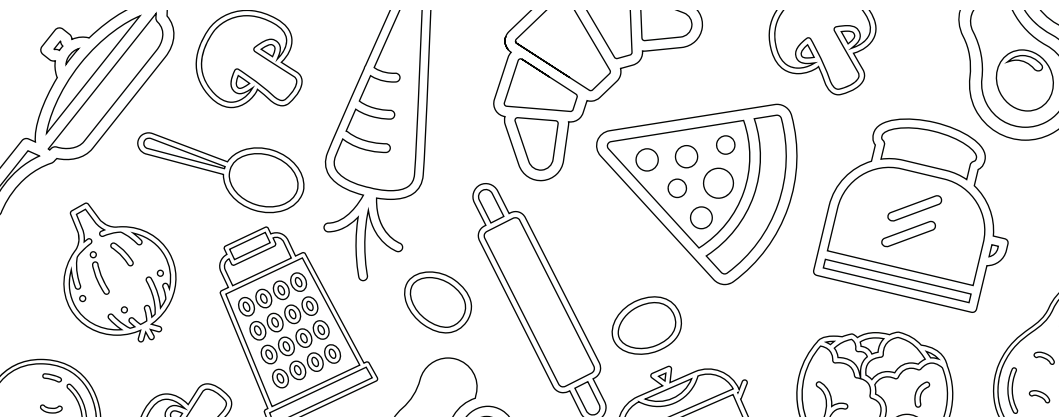
MODELOS:
WER9000S
WFR9000S
WER9100S
WFR9100S



Whirlpool®

RANGES

Installation, use and handling
instructions



Covers the
following
models:

WFR7300S
WFR7400S
WFR7600S
WFR9000S

WER7600S
WER9000S
WER9100S
WFR9100S



Congratulations on the purchase of your new stove!

**CAREFULLY READ THIS INSTRUCTIONS BEFORE
USING THE STOVE FOR THE FIRST TIME**

You have just acquired a product developed with the most advanced design and manufacturing techniques, with Whirlpool quality.

We suggest to carefully read the instructions in this manual before using your range. Keep this document as the information contained in it will be important for the proper functioning of your stove for many years.

STM W11443753 rev. A

Part number W11443752 rev. A

In some European factories the letter "W" of the part code mentioned herein will be automatically replaced by the number "4000" (e.g. "W12345678" becomes "400012345678")

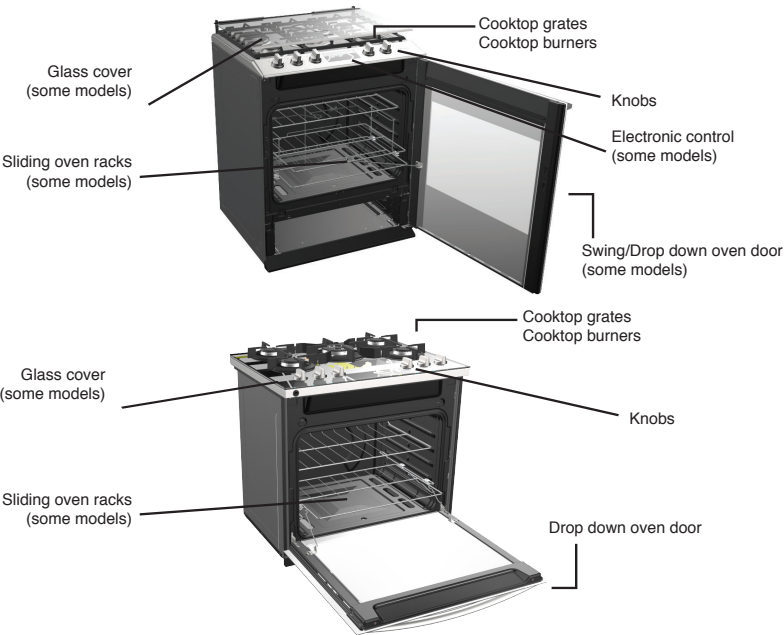
30-Mar-2020 13:12:28 EDT | RELEASED

INDEX

Parts and features	28
Important safety instructions	29
Installation	30
Connections	31
Electric supply requirements	33
Installation of accessories	34
Flame adjustment	41
Range use	43
Oven use	44
Cleaning and care of your range	47
Troubleshooting	51

PRODUCT MANUFACTURED BY:
Industrias Acros Whirlpool S. de
R.L. de C.V. Unidad Celaya Carretera
Panamericana Km. 280 C.P. 38020,
Celaya, Gto. Tel. 01 (461) 6 18 55 00

PARTS AND FEATURES ACCORDING TO MODEL



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- A. This gas stove is equipped with a three-prong plug with ground contact for protection against the risk of electric shock. It must be plugged at all times directly into a grounded outlet.
- B. Do not cut or remove the ground end of the plug.
- C. Unplug the circuit breaker or disconnect the product from the power supply before making any maintenance service on it.
- D. Replace all components before turning on the product.
- E. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, please contact the Whirlpool service center.
- F. Do not use extension cords or multiple contacts.
- G. Do not have wet hands when connecting or disconnecting your device.
- H. Use two or more people to move and install your product.
- I. Do not allow children to use it or people who do not know how it works.
- J. For any repair, parts change or maintenance, contact the Whirlpool service center.

- **Keep the surroundings of the appliance free of combustible materials, gasoline and other vapors or flammable liquids.**
- **Do not obstruct the exhaust of the combustion gases from the oven or grill.**
- **Do not use this device as a room heater.**
- **Make sure that the furniture near your stove, as well as the wall and floor, support a temperature higher than 95°C so that they do not suffer deformations.**

If it smells like gas:

- **Open the windows.**
- **Do not operate the electric switches.**
- **Turn off all flames by closing the general valve.**
- **Call immediately to a Leak Suppression Service or your gas supplier.**

ATTENTION: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or qualified personnel to avoid any hazards.

For models WER7600S, WFR7600S:

Nominal electrical characteristics:	127V ~ ± 10%	50/60 Hz	1,0 A Max.
-------------------------------------	--------------	----------	------------

For models: WFR7300S, WFR7400S, WFR9000S, WFR9100S, WER9000S, WER9100S

Nominal electrical characteristics:	127V ~ ± 10%	50/60 Hz	15,0 A Max
-------------------------------------	--------------	----------	------------

RANGE INSTALLATION

- Keep these instructions for future reference.
- Read the instructions for use before turning this appliance on.
- Before installation, make sure that the local gas supply conditions (nature and LP gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Proper installation is your responsibility, which is why it is recommended that your range be installed by a qualified or technical personnel of Whirlpool Service.

GENERAL RECOMMENDATIONS

- It is the responsibility of the installer to comply with all the spaces specified in these instructions.
- Install your stove in a place protected from inclement weather and on a flat and resistant surface to support its weight.
- Do not install your stove on carpet or any flammable material.
- If the floor is synthetic, verify that this material supports a temperature of at least 95° C without deforming.
- Do not allow children to use it or people who do not know how it works.
- Keep the surroundings of the appliance free of combustible materials, gasoline and other flammable vapors or liquids. Do not get too close to the flames of the burners, or wear loose clothing, as it can ignite and cause burns.
- Provide adequate maintenance.
- Use the stove only for household use.
- It is not a device for commercial use.
- Use two or more people to move or install the stove.
- If it is necessary to move your range, do not load or move it by pulling it from the handle, open the oven door and take it from the top of the oven cavity, and move it.

WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install product. Failure to do so can result in back or other injury.

THIS PRODUCT SHOULD NOT BE INSTALLED IN BATHROOMS OR BEDROOMS
THE ADJUSTMENT CONDITIONS FOR THIS DEVICE ARE FOUND ON THE LABEL THIS ARTIFACT
MUST BE INSTALLED IN A KITCHEN OR ENVIRONMENTS THAT HAVE ADEQUATE VENTILATION

INSTALLATION

This appliance is not connected to a device for evacuating the products of combustion. It must be installed and connected in accordance with the current installation requirements. Special attention should be given to the relevant requirements on ventilation.

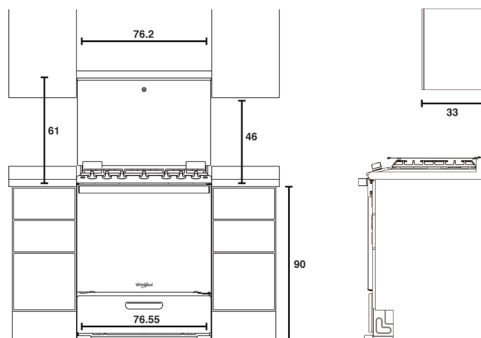
- Remove all stickers and packing elements.
- Identify and separate accessories from the stove.
- Select the best location for your range, it should not be exposed to drafts and you should have enough space to open the oven door.
- Do not install cabinets or kitchen furniture on top of the cooktop.
- If you install extractor hood, place it at least 61 cm from the cooktop cover.
- If your range has electrical accessories, place it near a wall outlet.
- This gas range is equipped with a three-prong plug with ground contact for protection against the risk of electrocution. It must be plugged directly into a grounded wall outlet.

- Do not cut or remove the ground end of the plug.
- Do not use extension cords or multiple contacts.

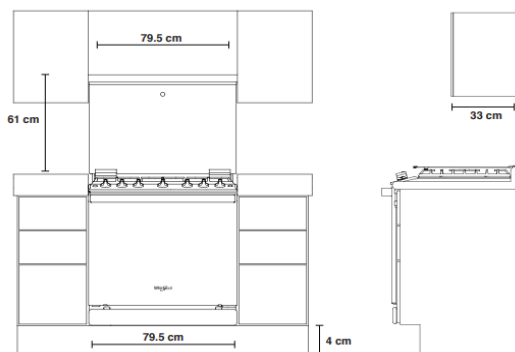
LOCATION REQUIREMENTS

Minimum spaces required for the installation (these dimensions must be respected).

For models WFR7300S, WFR7400S, WFR7600S, WFR9000S, WFR9100S



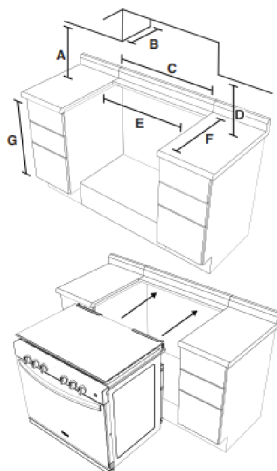
For models: WER7600S, WER9000S, WER9100S



- A) 46 cm minimum distance is required between the upper base of the furniture to the upper piece of furniture.
- B) 33.0 cm maximum depth of the upper piece of furniture.
- C) 79.5 cm minimum width required in the upper unit.
- D) 61 cm minimum distance from the cover that allows to open the cover.
- E) 76.5 cm minimum distance opening width from wall to wall.
- F) 60 cm depth of the furniture. For the location of your stove, see the top view of the furniture.
- G) 60 cm height on the opening in the furniture according to product dimensions.

To embed the range, you need to lift it and rest your range on the furniture cover, gently slide it back and to the bottom, take care not to crush any gas pipe or power cable.

Do not lift your range from the handle, or from the front knobs, open the oven door a little and always lift with the help of two or more people.



Gas Supply Requirements

This range is ready to work with L.P. gas from a mobile or stationary tank.
To use your range with natural gas (pipe) you must call Whirlpool Service to change the nozzle and make the necessary adjustments. See the "Service" section on p. 22
The qualified technician must carry out the conversion of both the upper burner jets and the range regulator (in case the model has this); you must make sure that the connection is not leaking and that the gas pressure in the stove is as shown below:

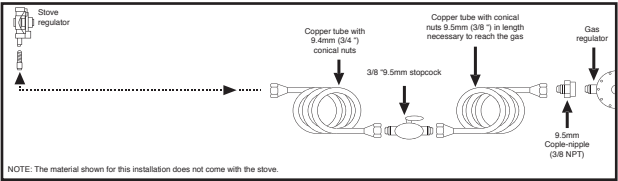
Operative pressure LP gas
2.75kPa< 2750 Pa< 27.5 mbar
28 cm water column

Operative pressure Natural gas
1.76 kPa< 1760 Pa< 17.6 mbar
18 cm water column

MODEL	LP gas kit to natural gas
WFR7300S	W11344945
WFR7400S	W11344946
WFR9000S	W11344947
WER9000S	W11344948
WFR7600S	W11353307
WER7600S	
WFR9100S	W11353308
WER9100S	

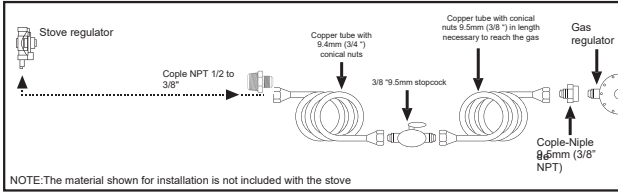
CONNECTION OF THE RANGE TO THE GAS LINE FOR MODELS: WFR7600S Y WER7600S

A combination of splice pipes must be used to connect the range to the existing gas supply line. Your connection may be different, according to the type of supply line, size and location.
1. To connect your range, use the material specified in the figure below:



CONNECTION OF THE RANGE TO THE GAS LINE FOR MODELS:

For models
WFR73000S,
WFR7400S,
WFR9000S,
WER9000S,
WFR9100S and
WER9100S



2. Once your gas line is connected, OPEN the gas supply valve and check that there are no leaks by pouring soap bubbles on the connections and elbows of the pipes.
3. Check that the copper pipe is not damaged or bent in a way that obstructs the passage of gas to your range..

DO NOT USE FLAMES TO DETECT GAS LEAKS.

DO NOT USE PLASTIC HOSES FOR GAS CONNECTIONS BECAUSE THEY CAN LEAK, EVEN THOSE THAT HAVE STEEL MESH ON THEIR SURFACE.

Recommendations:

- If the installation is not new, clean the pipes to avoid plugging the nozzles.
- In order to facilitate the movement of the appliance, the installer must make a coil with the copper flexible pipe and install a shutoff valve in the gas supply line. This valve must be outside the range and accessible to the people who use it.
- Always use pipes and pressure regulators according to local regulations.
- Check the validity of the tubes and pressure regulators and replace them if necessary.
- Tighten all gas connections properly during installation.

WARNING

Explosion Hazard



Always use pipe and pressure regulators according to the local standards.

Check the validity of the pressure in pipes and regulators and replace them if it is necessary.

Properly tighten all gas connections during the installation.

Install the appliance according to the specifications described in the instruction's manual.

Failure to follow these instructions can cause explosion, fire or possible damage to the integrity of people.

ELECTRICAL SUPPLY REQUIREMENTS

- If your range has electrical accessories, place it near a wall outlet.
- The range must be connected to an electrically grounded outlet in accordance with local regulations.
- DO NOT USE ELECTRICAL EXTENSIONS OR MULTIPLE CONTACTS.
- This gas range is equipped with a three-prong plug with ground contact for protection against the risk of electric shock.
- DO NOT CUT OR REMOVE THE TIP FOR GROUND FROM THE PLUG.
- The power cord must be connected to an outlet with a voltage of 105 - 140 V $\sim \pm 10\%$. Make sure the installation is properly grounded.
- Once the connection to the gas line has been completed, connect the range to the electric power.
- Disconnect the power supply before servicing.

WARNING

Electric Shock Hazard



Do not use cable extension.

Do not use the product without a grounded connection.

Do not use adapters or triples.

Disconnect the power supply before servicing.

Reinstall all components and panels before operating the appliance.

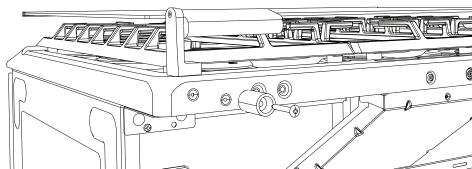
Do not remove the connection terminal to ground in your installation.

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

INSTALLATION OF ACCESSORIES

Installation of the cover spacer (models with cover)

For the correct operation of your range, you **MUST** install the spacers with the screws on the back of the range, as indicated in the figures. The spacer is placed on both sides of your range, as illustrated in the following figure



Operation Verification

Once the range was installed, it is necessary to verify that the gas and electric connections have been made successfully. For this activity, place the range in its final position and proceed to ignite the upper burners and the oven.

Cooktop burners

According to the model, your range may have electronic ignition of one or two steps. Follow this sequence to corroborate the operation:

Your range is one-step ignition (ignition on the knob)

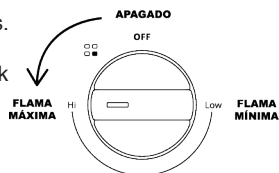
Turn any of the six upper burner knobs to the Hi (maximum flame) position, as shown in the right figure. The spark sound of the spark plug will be heard, and the flame will ignite. As soon as the flame ignites, turn the knob to the desired flame.

This same sequence can be performed for the other upper burners.

1. When the verification is complete, turn off all the burners.

If in any case the flame does not ignite after 5 seconds or the spark is not heard, perform the following steps:

- Return the knob to the off position (and release the switch if your stove is button ignition).
- Make sure you have connected the power cord, without it, the switch and the spark plugs cannot work.
- Verify that there is gas supply, either in the tank or in the line. Also check that connections and gas supply pipes are not bent or blocked.
- Repeat from step 1 or 2 (as the case may be). Even with a power outage, the top burners can work. When this happens, do the following:



1. Bring a lit match to the burner you want to light.

2. Turn the burner knob to the Hi (maximum flame) position, the flame should come on.

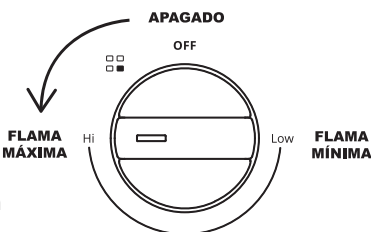
OVEN BURNER

Models with thermostat with electronic ignition (apply for models WFR7600S, WER7600S):

1. Open the oven door and remove the oven floor from the oven, take the tray from the back on both sides as shown in the figure, pull up and remove it from the stove.

2. Turn the oven control knob to the on position. In this position you will hear and see the spark of the oven burner, keep the knob pressed to the stop position for 5 seconds until the burner has ignited and released. Then turn it to the initial position (150° C). The flame should ignite and cover all holes in the burner.

3. The normal flame of the furnace burner should be bluish and stable; if not, proceed to the

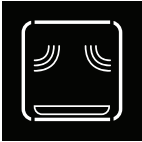


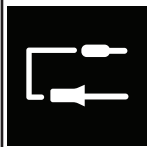
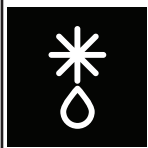
section “Flame Adjustment” and “Furnace Burner Flame”.

4. After checking the oven burner and adjusting its flame, turn the knob to the off position, replace the oven floor tray.

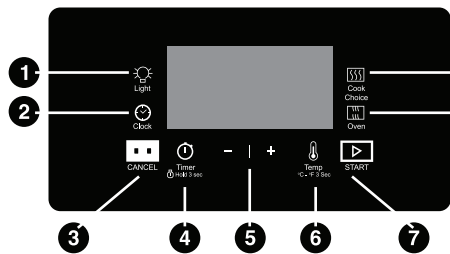
1. Descriptive table of the oven functions

Your kitchen has electronic functions, especially developed to meet the various situations of your day to day. To better understand how to activate the functions, familiarize yourself with the keys and symbols on the FullTouch electronic panel:

SYMBOL	FUNCTION	WORKS FOR	RACK LEVEL	PREHEAT	MODELS
	Bake/Oven	This function is indicated for delicate preparations such as cake, biscuits and pudding.	Level 1 and 2	Yes	WFR7300 WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100
	Melt	Indicated to keep hot foods after preparation. It is advisable to use the maximum time of one hour to prevent the food from drying out.	Upper level	No	WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100
	Keep food warm	Use it to keep warm foods after preparation. It is advisable to use the maximum time of one hour to prevent the food from drying out.	Levels 1 and 2	No	WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100

SYMBOL	FUNCTION	WORKS FOR	RACK LEVEL	PREHEAT	MODELS
	MeatControl thermometer	Component to monitor the internal temperature in the preparation of large pieces of meats. The thermometer must be inserted completely in the food.	Levels 1 y 2	No	WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100
	Defrost	Indicated to defrost minced meat, chicken breast and frozen desserts.	Levels 1 y 2	No	WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100

2. Functions



1. Light button: turns the oven light on and off.

2. Clock button: adjust the hour of the electrical appliance.

3. CANCEL button: cancels programmed functions for the oven.

4. TIMER / KEY LOCK button: adjust the disconnection time of the electrical appliance. When pressed for 3 seconds, activate the KEY LOCK function.

5. Buttons +/-: to increase or decrease time and temperature.

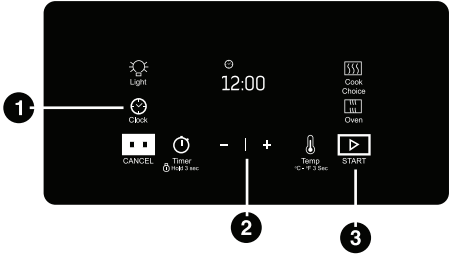
6. Temperature button: select the temperature function.

7. START button: to start the functions programmed for the oven.

8. Oven button: select the conventional roasting function.

9. Cook Choice button: select the desired functions.

2. ADJUSTING THE TIME



1. Press the Clock button. In the first interaction with the product, the clock will flash.

If you do not adjust it, the screen will be dark. You can adjust the clock later, following the same time setting instructions.

2. To increase or decrease the time, use the + and - buttons.

3. To change hours to min, press the START button.

4. To confirm time, press the START button.

Notes:

- If the range is disconnected from the electrical wall outlet or the power supply is missing, the time must be adjusted again, repeating the procedure.
- In case you do not want the screen to show the time, after "12:00" flashes, or at any time after setting up the time, press the CANCEL button. The screen won't display any information, as if it was off.

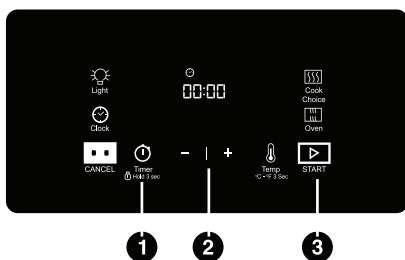
Important:

- All functions of the range can be selected and used normally, even when the screen is not showing the time; To do this, select the function you want.
- To display the time on the screen again, at any time, follow the instructions in steps 1, 2, and 3 of this section.

2.2 TIMER

Your oven has the option that allows you to monitor a previously programmed time to assist in your daily activities. You can activate this command without the product being in operation.

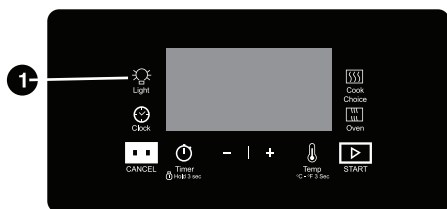
To activate the timer.



1. Press the Timer button and then Clock.
2. Press the + and - buttons to adjust the time.
3. Press START to start counting.
4. The timer will start counting the time and emit sound when finished
5. To turn off the sound press cancel.

2.3 OVEN LIGHT

To visualize your preparations without opening the oven door.



1. To turn on the oven light, press the Light button. Press the Light button again to turn off the oven light.

According to model, push

1. Oven light
2. Only knobs
3. Oven Knobs
4. Turn off everything

2.4 USING THE FULLTOUCH (KEY LOCK) ELECTRONIC PANEL COMMANDS

The KEY LOCK function allows blocking the commands of the Fulltouch electronic panel. This keypad lock feature provides security so that no adjustment is accidentally modified.



To activate the KEY LOCK function

1. Click and hold the TIMER / KEY LOCK button for approximately 3 seconds.

To deactivate the KEY LOCK function

1. Press the TIMER / KEY LOCK button for approximately 3 seconds.

Note: In case you try to use the panel while in KEY LOCK mode, the message "CONTROL LOCKED" will appear on the display.

PANEL LOCKED

Important: The CANCEL function and the lamp will continue to work, even with the KEY LOCK function activated.

2.5 KNOWING THE FUNCTIONS OF YOUR OVEN FUNCTION BAKE / OVEN



In this bake mode, the lower resistance is barely turned on (not visible). Use this feature for the preparation of delicate foods like cake or pudding, without harming the cooking point and the quality of the food. The use of aluminum containers is recommended. Use preferably the lowest levels of the grates, with positions 1 or 2 (counting from bottom to top). To use the function, follow the steps below:



2 3

4

1. Press the Oven button.
2. The display will suggest a temperature of 180°C. To change, select the desired temperature using the + and - buttons, to select press START.
3. Adjust the preparation time by pressing the + and - buttons.
- At the end of the selected time, a beep will sound, you must turn off the oven and the message "TIME ENDED" will appear on the screen.
5. Press the START button to start the function. If you need to turn off the oven ahead of time, press the CANCEL button.

The oven will enter preheat mode and the display will show the current oven temperature. When the oven reaches the selected temperature, a beep will sound indicating the end of the preheating and the display will show the remaining preparation time. At the end of preheating, the timer will start counting the set time (decreasing time).

At the end of preheating, the message "HOT OVEN" will appear on the display. At that time, the food should be placed in the oven. After a few seconds, it will begin to bake automatically.

It is possible to modify the grilling time at any time, using the + and - buttons.

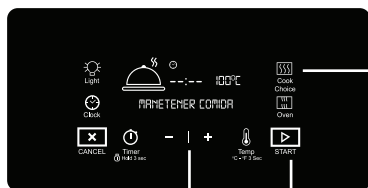
Notes:

- When the time is up, the appliance will shut off the burner. It will emit an audible signal after the display, which will continue on until the CANCEL key is pressed.
- Although it is possible to modify the temperature after preheating, the function in progress stops
- displaying the actual temperature of the oven and proceeds to display only the new setting, although this value has not yet been reached.
- To interrupt the process at any time, press the CANCEL button. By pressing the CANCEL button, the oven will turn off automatically and the screen will show the time again or it will be off, depending on the configuration you chose.

KEEP FOOD WARM FUNCTION



In this heating mode, just the lower resistance is turned on. The function can be used to keep warm hot foods already finished. The maximum recommended time is one hour, because some foods can dry out if they stay hot for a long time. Use levels 1 or 2 of the grill.



To use the function, follow the steps below:

1. Press the Cook choice key until the number "3" function appears on the screen. KEEP HOT FOOD. "
2. The time "00:00" will appear on the screen. Define the preparation time using the + and - buttons.
3. Press the START button to start the function. If you need to turn off the oven before the scheduled time, press the CANCEL button.

Notes:

- To start the function without time, press the START button after selecting the function.
- When the time is up, the product will turn off the resistors. An audible signal will be emitted and the message "TIME COMPLETED" will appear on the display, which will continue on until the CANCEL key is pressed.
- To interrupt the process at any time, press the CANCEL button. By pressing the CANCEL button, the oven will turn off automatically and the screen will show the time again or it will be off, depending on the configuration you chose.

Important:

The temperature of the KEEP WARM function is soft and standard, so that it does not dry out or spoil the food.

BURN AND MELT FUNCTION



In this roasting mode, the upper internal and external resistances activate on simultaneously. This function is used for grating pasta and legumes, toasting breads and finishing dishes, intensifying the browning of the surface.

Use preferably level 3 of the grates in the oven.



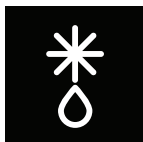
To use the function, follow the steps below:

1. Press the Cook choice key until the "2" function appears in the display. BURN AND MELT ", then press START.
2. Use the + and - buttons to choose between MELT BREAD/TACOS; PIZZA/PASTA, COOKIES/PATTIES or CAKE/PAY and press START.
3. Use the + and - buttons to choose between SMALL PLATE, MEDIUM PLATE or LARGE PLATE.
4. Press the START button to start the function. If you need to turn off the oven before the scheduled time, press the CANCEL key.

Notes:

- Once the time is over, the product will turn off the resistances. An audible signal will be emitted and the message "TIME COMPLETED" will appear on the display, which will continue on until the CANCEL button is pressed.
- To interrupt the process at any time, press the CANCEL button. By pressing the CANCEL button, the oven will turn off automatically and the screen will show the time again or it will be off, depending on the configuration you chose.

DEFROST FUNCTION



There will be no heating, the circulating air will be at room temperature. The function is indicated to accelerate the defrosting, which would take many hours if it was done in the refrigerator. It is recommended to remove the food from the package and place it in a container.

To activate the DEFROST function in your oven:

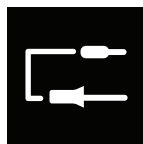


1. Press the Cook choice key to select the function "1. DEFROST". Press START.
2. Use the + and - keys to choose between meat, chicken, fish or vegetables. Press START.
3. Use the + and - keys to select the weight of the food. (250 g, 500 g, 750 g, 1000 g).
4. Press the START button to begin the process.

Notes:

- When the time is up, the product will turn off the resistors. An audible signal will be emitted and the message "TIME COMPLETED" will appear on the display, which will continue on until the CANCEL button is pressed.
- To interrupt the process at any time, press the CANCEL button. By pressing the CANCEL button, the oven will turn off automatically and the display will show the time again or it will turn off, depending on the configuration you chose.

MEAT CONTROL FUNCTION



Your oven has a MeatControl thermometer component, which allows you to monitor the temperature of different types of meat to the desired point. The thermometer is suitable for poultry, beef and pork.

Avoid using the thermometer in low-thickness meats, such as: cuts, chops, hamburgers, thighs and chicken or fish quarters.

- Birds: insert the thermometer so that the tip is in the thickest part of the breast and near the bone (starting from the legs in the direction of the wings).
- Meats: insert the thermometer so that the tip is in the thickest and/or central part.

ATTENTION

The component must be inserted completely in the food for better performance.

MODE OF USE

Inserting the MeatControl thermometer, setting the desired temperature and selecting the roasting modes.



1. Insert the MeatControl thermometer into the food, according to the previous figures.
2. With the COOL oven, place the food in the oven and connect the plug of the MeatControl to the connector A of your oven cavity. Make sure it is properly connected. Note: The message "PROBE CONNECTED" will appear on the screen and an audio signal will be issued confirming the connection of the device,

press START.

3. Set the desired internal temperature of the food by pressing the + and - buttons. In case you do not want to define a temperature, the oven will start at the standard temperature (72° C). Press the START key to record the temperature.
4. Set the temperature for grilling by pressing the + and - buttons.
5. Press the START key to begin the process. The panel will emit an alert sound to confirm the start of the process and start a timer.

Important:

- When the pre-set temperature of the food is reached, an audible signal will be emitted and the message “PROBE CYCLE FINISHED” will appear on the display.
- To interrupt the process at any time, press the CANCEL button.
- The grilling mode needs to be switched off by pressing CANCEL after the end of the MeatControl thermometer function.
- At the end of the roast, always disconnect the plug of the MeatControl thermometer from the oven, wash the accessory with a non-abrasive sponge and neutral soap. Dry and keep it out of your oven.
- While the MeatControl thermometer is connected in the oven, the message “THERMOMETER CONNECTED” will appear on the screen.
- At the end of the roast, the thermometer will be hot and should be handled with the help of a glove.
- When the MeatControl Thermometer is disconnected from the product, an audible signal will be emitted, the oven will be disconnected automatically and the screen will show the time again or it will be off, depending on the configuration you chose.

Recommended temperature for programming the MeatControl Thermometer

			RED MEAT		
	CHICKEN	PORK	JUICY	MEDIUM WELL	WELL DONE
TEMPERATURE	82 °C	76 °C	60 - 64 °C	65 - 74 °C	≥ 75 °C

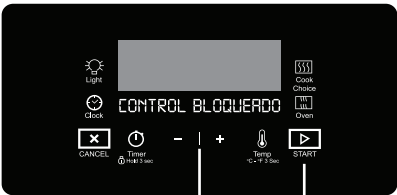
Note: The indications in the table serve only as a guide. Do not use the thermometer in frozen meats.

ATTENTION

For the safe consumption of meats, the minimum internal temperature of 70°C is recommended in all parts

2.6 MODIFYING TEMPERATURE AND / OR TIME DURING THE PROCESS

To modify the temperature and time during a process



1. Press the temperature button and adjust the new temperature by pressing the + and - keys.
2. Press the START key to confirm the new temperature.

To modify the time:

1. Press the Timer / Clock button. The standard time “00:00” will appear on the screen.
2. Press the + and - buttons to increase or decrease the timer time.
3. Press the START key to start counting the time again.

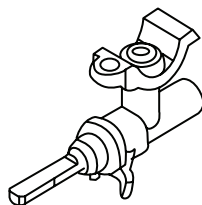
Important:

- If the new process does not end by pressing the START key, or if there was a delay to confirm the action, the new configuration will be disregarded by the product and the previous process will continue normally.
- To interrupt the process at any time, press the CANCEL key. By pressing the CANCEL key, the oven will turn off automatically and the screen will show the time again or it will be off, depending on the configuration you chose.

FLAME ADJUST

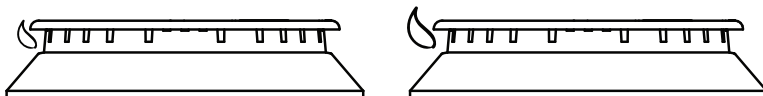
FLAME OF THE COOKTOP BURNERS

When converting your LP gas range to natural gas, some components require adjustments to be able to use your stove correctly. The valves with solid stem, as shown in the image on the right during the conversion of LP gas to natural gas, require adjustment. To make this adjustment, call the specialized Whirlpool technician.



Check if the flame is very large and with yellow tips:

1. When you have checked all the cooktop burners and adjusted the flames that need it, your range will be ready for use.

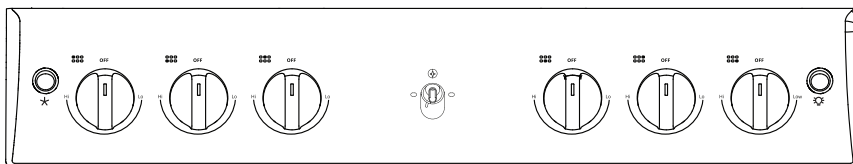
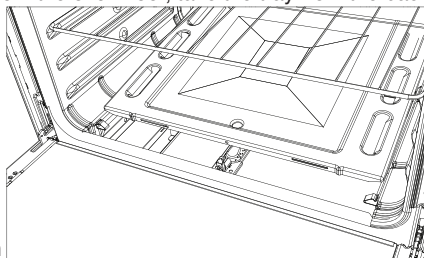


Oven burner flame

When the oven burner is first lit, or when changing the range configuration to be used with LP gas or natural gas, it may be necessary to adjust the height of the burner flame.

Follow these steps to perform this operation:

1. Check that the range is completely cold, and all the knobs are in the off position.
2. Disconnect the power cord. Remove the tray from the oven floor, take the tray from the back on both sides where shown in the figure below and pull up and remove it from the range. (View image).
3. Light the oven burner as explained in the section "Oven burner", or "Models with electronic ignition".
4. Remove the knob and store them in a safe place.
5. Through the small hole, locate the adjusting screw of the burner flame on the thermostat (see figure below) and with a flat, thin screwdriver turn it until you get a flame about 1 cm high.
6. When the flame reaches the height of 1 cm, place the knob. Turn it to the off position.
7. Place the oven floor tray in its original position.



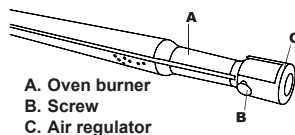
8. Turn on the oven burner again and continue with the operation check.

Oven burner flame (Applies to models with electronic ignition on the knob)

The different altitudes above sea level, the variations in the gas supply and the change of configuration of the range to be used with LP gas or natural gas, make it necessary to regulate the primary air inlet of the oven burner to obtain an adequate air-gas mixture and get the best performance when used.

The oven burner flame should be bluish and stable, follow these steps to improve this condition:

1. Check that the range is completely cold, and all the knobs are off.
2. Disconnect the power cord. Remove the tray from the oven floor, take the tray from the back on both sides and pull up and remove it from the oven.
3. Locate the screw that holds the burner to the front frame of the range and, using a screwdriver, unscrew completely and store the screw and washer in a safe place.
4. Hold the burner and pull it so that the rear part comes loose from the spout but prevent the rear cables from being tensioned in case your range has an electric ignition oven.
5. To adjust the air, loosen the air regulator screw located on the back of the burner and turn to open or close the window (see figure).
6. If the flame is yellow it is necessary to open the window. When the flame is unstable or separates from the burner, it is necessary to close the window slightly.
7. When you have finished adjusting the window, tighten the regulator screw and return the burner to its original position, aligning it with the rear nozzle and check that the cables go towards the back of the range.
8. Attach the screw with the washer holding the front frame and the burner, tighten to hold it.
9. Connect the range power cord.
10. Turn on the burner again according to the sequence in "Check Operation", "Oven burner". If the flame is already stable and blue, the range is ready for operation; otherwise wait for the burner to cool and return to step 3.
11. When the oven burner has been adjusted and is placed inside the oven, return the floor tray to its original position. Continue with the check operation of the oven burner.



NOTE: Do not obstruct the air outlet of the oven, do not cover the holes in the oven tray.

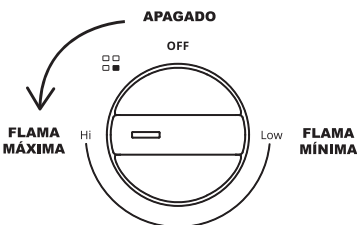
USE OF THE STOVE

Control knobs

Electric lighters automatically turn on the outdoor burners by turning the control knobs towards Hi (high flame). See "Check Operation", "Cooktop burners". Before attaching a control knob, place the kitchen utensil on the grill. Do not operate a burner with an empty cookware or if the grate is not holding a cooking utensil.

To set the burner temperature:

1. Press and turn the knob to the left. The burners will click, but only the burner that is activated will produce a flame.
2. Turn the knob to any position between Hi (maximum flame) and Low (minimum flame) or Hi (maximum flame), Medium (medium flame) and Low (minimum flame) for knobs with indicator on the knob (depending on model). The click will stop.



Use the following table for more information about the flame levels.

Adjust	Recommended use
Hi (Flame is long)	· Start cooking food · Boil a liquid
MED (Flame is medium size)	· Keep a quick boil. · Brown the food quickly. · Stir or fry foods. · Prepare soups and sauces · Steam food.
LOW (Flame size is minimum)	· Keep food hot. · Let boil over low heat.

Power outage

In the event of a prolonged power failure, the external burners can be switched on manually. Hold a lit match near the burner and turn the knob counterclockwise to Hi. After the burner turns on, turn the knob to the desired setting.

Cooktop burners

The range you purchased has cooktop burners, which can offer different types of flame depending on the model, you can consult in greater detail the illustrative figures shown on p. 12 and 13.

Standard burner cap

When using the cooktop burners always keep the burner cap in place. The clean lid of the burner will help to prevent improper ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spill, and as a routine, remove and clean the caps and bases as indicated in the section “Range care”, “Cooktop burners”.

Gas tube opening

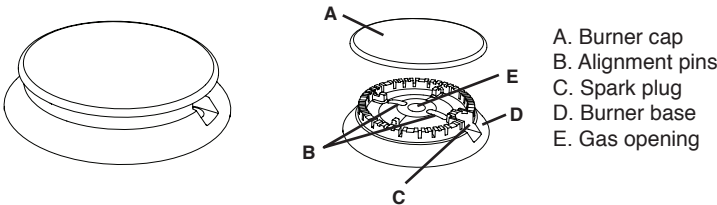
The gas must flow freely through the opening of the gas tube so that the burner ignites properly. Keep this area free of dirt and do not allow the entry of spills, food, cleaning products or any other material. To protect against spills, always use the burner cap.

Burner holes

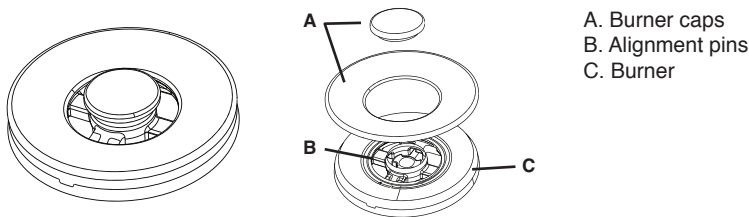
- Do not allow the entry of spills, food, cleaning products or any other material.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the edges of the burner grill.
- Do not place aluminum or any other material that could cause your cooktop to malfunction.

The characteristics of each type of burner are shown graphically below:

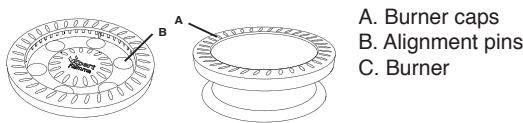
Standard and super Aluminum type burner (on some models)



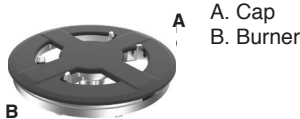
Xtreme Flamma burner (some models)



Xpert Standard burner and super (some models)



Multi Flamma burner



The range has burners of different capacities and diameters.

To achieve optimum performance of the burners, it is recommended to respect the following:

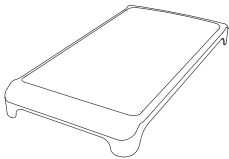
- Use containers whose base has a diameter similar to those mentioned in the table.
- Use only pots and pans with a flat bottom.

Burner	Utensil Ø
Xtreme Flamma	Between 24 to 26 cm
Super & Xpert Super	Between 24 to 26 cm
Standard & Xpert Standard	Between 16 to 22 cm
Super & Expert Super	Between 8 to 14 cm
Multi Flamma burner	Between 24 to 26 cm

GRIDDLE (some models)

Inside the accessories of your range, you will find the griddle with Teflon nonstick finish and this can be placed on the central burners or on any of the side burners. Use the griddle with low flame.

Use el comal con flama baja



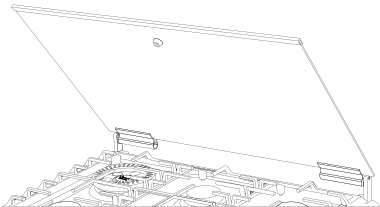
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wash the griddle with soapy water, clean and dry completely, cover the surface of the griddle with vegetable oil and wipe the excess with a paper towel.
- Do not leave the griddle empty near the burner area.
- Do not preheat the griddle. The coating can be damaged.
- The griddle cannot be used in the oven, grill, or microwave. To reduce splashing of fat, avoid cooking with excessive fat. Avoid cutting meat on the griddle, it can damage the coating.
- Avoid the use of metal utensils.

Glass Cover (in some models)

Make sure the burners are off when closing the cover and never turn on the burners when the hood is down. Do not place hot containers on the cap.

NOTE: The glass cover may break when heated. Turn off all burners before closing the lid.



OVEN USE

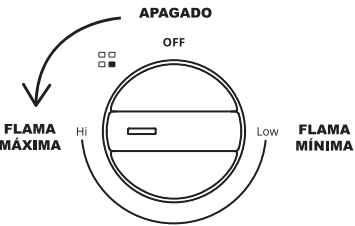
Baking utensils

For even cooking, hot air must be able to circulate. Leave 2 inches of space around the bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide:

Number of cookware	Location on grate
1	Center of grate
2	Side by side or slightly in zigzag
3 or 4	In opposite corners on each grate. Make sure there is no cooking utensils directly one over the other.

Models with electronic thermostat

1. Open the oven door.
2. Lift the grate from the front.
3. Pull again to release it.
4. Select the height at which you want to change it.
5. Push the grate to the stop.
6. Lift the grill from the front.
7. Press it again so that it reaches the bottom of the oven.



The device must not be operated for more than 15s. if after this time the burner does not ignite, the operation of the device must be stopped, and the compartment door opened and/or wait at least 1 min before attempting a new ignition of the burner.

In the event that the burner flames are accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to turn on again for at least 1 min.

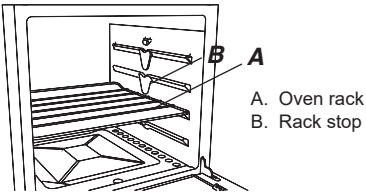
Oven grills

Depending on the model of your range, the oven's inner grates can be slid manually, or they can have a system to make them self-sliding when the oven door is opened.

Manual slip

The oven has 5 different lifting positions for the inner grates; these have a stop that prevents them from coming off completely when they are moved out. To change the position of the grate, follow the steps below:

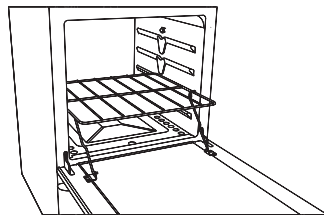
1. Pull the grate up to the stop.
2. Levante la parrilla de la parte frontal.
3. Jale nuevamente para liberarla.
4. Seleccione la altura a la cual desea cambiarla.
5. Empuje la parrilla hasta el tope.
6. Levante la parrilla de la parte frontal.
7. Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del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



SELF-SLIP RACKS

When your range has self-sliding grates, you can remove both the grills and their supports for easier cleaning of these accessories. Follow these steps to remove and place them again.

1. Open the door and check that the grate is on the second level of the oven cavity.
2. Remove the ties that hold the moving rods.
3. Place the moving rods in the holes in the brackets located on the oven door.
4. Your self-sliding grate is ready to use, check by opening and closing the door.



Oven light (On some models)

Your range is equipped with a light in the oven, this lighting is important to check the baking without opening the door. The oven light is turned on when you press down the switch that is located next to the knob that has the symbol .

To turn off the light, press the switch button again. When the interior focus stops working, replace it by following these steps:

1. Disconnect the power cable from the range.
2. Remove the bulb by turning it counterclockwise.
3. Place with a new special bulb of 40 Watts for household appliances.
4. Connect the range to the outlet.



RANGE CARE AND CLEANING

Your range is manufactured to give many years of service; however it is important to provide optimal care in order to enjoy a long time of your service.

Care Recommendations:

Follow these recommendations to take care of your range:

Glass cover (in some models)

The cap is made of tempered glass and although it is resistant, it must be handled with care to prevent it from breaking. Keep in mind the following recommendations:

- Open or close the cap without hitting it.
- Make sure the burners are off when closing the hood.
- Never light the burners when the cap is closed.
- Do not place any object on the glass cover.

Top cooktop.

- Do not expose the burners of your stove to prolonged periods of use.
- Do not overload your oven racks with excessively heavy pots. The maximum weight load supported is approximately 45 lbs.
- Avoid whipping the grates on the cover or the pans on the grates.

Oven door.

- Never use the oven door as a step nor step to reach a tall cabinet, it may cause an accident.
- Do not whip the oven door, it can damage the gaskets and reduce the efficiency of the oven.
- Do not attempt to remove or disassemble the oven door for any reason.
- Do not allow children to play around the range.

GENERAL CLEANING

It is important to give regular cleaning to your range for optimal operation, follow the following recommendations for cleaning:

- Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and grill are cool.
- Always follow the instructions on the labels of commercial cleaning products.
- Unless otherwise indicated, it is recommended to use water, soap and a soft cloth or sponge as the primary cleaning material.
- Do not use caustic soda or cleaning products that contain it to clean the range.
- Failure to follow this instruction will cause permanent damage to the surfaces where it is applied.

Stainless Steel Cover (Some Models) Cleaning method

- Stainless Steel Cleaner and Polisher: See the "Service" section to order these products.
- Detergent Liquid or multi-purpose cleaners: Rinse with clean water and wipe with a soft dry cloth.
- Use vinegar for watermarks.

NOTE: Do not use soap sponges, abrasive cleaners, steel scouring pads, rough cloths or paper towels. They could damage the finish even if it is limited. To avoid damage, rub in the direction of brushing.

Cast iron grills Cleaning method

Liquid detergent or multi-purpose cleaners: Rinse with clean water and wipe with a dry cloth.

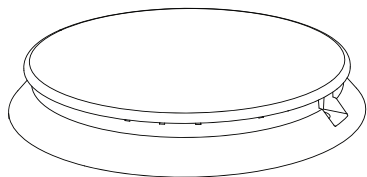
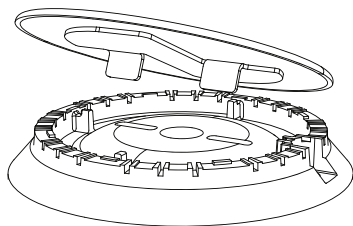
Cooktop burners

Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooking surface are cool. Do not use oven cleaners, bleaches or rust solvents..

Standard and super type burners (on some models)

To maintain the burners of your range in good conditions, it is necessary to clean them periodically or whenever there is a spill. Perform the following steps:

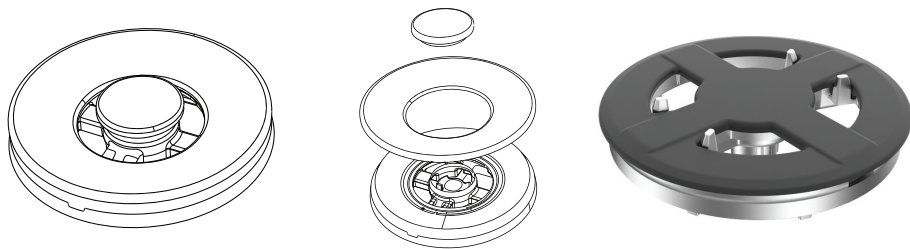
1. Remove the upper grills.
2. Remove the lid, the burner and wash with soapy water and a sponge. Rinse thoroughly and dry.
3. Clean the opening of the gas tube with a damp cloth.
4. When the burners are dry, place each one in its corresponding position together with its cover, making sure to align it with the alignment pins (as indicated in the figure on the left).
5. If the gas flow is obstructed, probably caused by spillage of food, food waste or waste products used for cleaning, follow these recommendations:
 - i) Remove the grates and burners from the cover.
 - ii) Insert a twist tie (wire used to close bags of bread), remove the plastic covering the twist tie or if you prefer you can also use a straight pin or needle.
DO NOT USE TOOTH PICKS.
6. Replace the outer burner grills on place.
7. Light the burner. If the burner does not ignite, do not attempt to repair the burner on your own. Contact a competent repair technician.



Xtreme Flamma and Multi Flamma Burners (on some models)

To keep your burner in good conditions on the four crowns of your range, it is necessary to perform cleaning regularly or every time there is a spill. Perform the following steps:

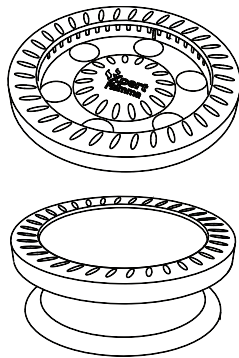
1. Make sure all components are at room temperature.
2. Remove the caps or crowns, burner and wash with soapy water and a sponge. Rinse thoroughly and dry.
3. Verify that the gas outlet is not blocked, if so repeat step 5 of the section "Standard and Super type burners"
4. When the burners are dry, place the burner back into position along with its caps or crowns, making sure to align them as indicated in the figure.
5. Follow steps 5 to 7 for cleaning for "Standard and Super type burners".



Xpert standard and Xpert super burners. (On some models)

To keep your Xpert burner in good conditions, it is necessary to clean it periodically or whenever there is a spill. Perform the following steps:

1. Make sure all components are at room temperature.
2. Remove the upper grates.
3. Remove the caps, the burner and wash with soapy water and a sponge. Rinse thoroughly and dry.
4. Verify that the gas outlet is not blocked, if so repeat step 5 of the section "Standard and super type burners".
5. When the components are dry, reposition the burner first, then the intermediate cover and finally the upper cover, making sure to align them as shown in the figure.
6. Follow steps 5 to 7 for cleaning for "Standard and super type burners".



DO NOT INSTALL THE BURNER CAPS, WHILE THEY ARE WET, DO IT ONLY UNTIL THEY ARE WELL DRY.

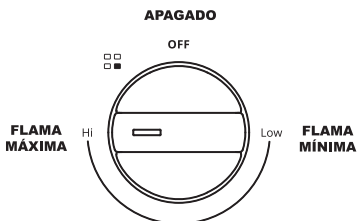
Control Knobs Cleaning method:

Wet cloth

1. Do not use abrasive or metal fiber cleaning products.
2. DO NOT SOAK NOR IMMERSE THE KNOBS IN WATER
3. If there was a spill on the knobs for any reason, dry them immediately with a dry, clean cloth.

Exterior of the Oven Door Cleaning method:

- Product to clean glass and paper towels or non-abrasive plastic scouring pad
- Apply the glass cleaner with a soft cloth or sponge but not directly on the panel.
- MIN FLAME



Control Panel

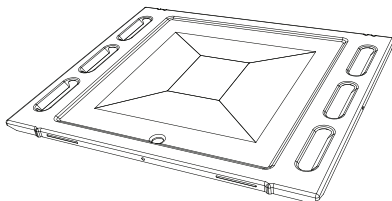
Cleaning method:

- Glass cleaner product and a soft cloth or sponge.
- Apply the product to the cloth or sponge, do not do it directly on the panel.
- Do not use abrasive cleaning products, steel wool scouring pads, rough cloths or certain paper towels as they may damage the panel.

Oven cavity

The walls and roof of the oven have a smooth coating, for cleaning, follow the suggested cleaning method.

- Remove the tray from the oven, following these simple steps:
- Take the tray as shown in the figure below and pull up. Then pull towards you and remove it.



Cleaning method:

- Non-abrasive plastic scouring pad with soap and water. Clean as soon as the cover cools down.
- Do not use commercial cleaners.

Cover

Cleaning method:

- Glass cleaning products, soft liquid cleaning product or non-abrasive scouring pad.

Oven grills

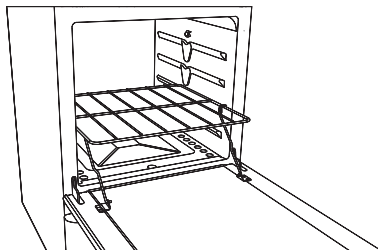
You can remove the grates to facilitate a better cleaning of these accessories.

If your range has self-sliding grates, you can remove both the grates and the moving rods.

Follow these steps to remove them and place them again:

Conventional door:

1. Open the oven door, the grills will move towards you when the door is fully open.
2. Lift the grill from the back and then from the front.
3. When they need to be placed again, place them starting with the back and ending at the front.
4. Close the oven door



Swing Door.

1. Open the oven door, the grills will move towards you when the door is fully open.
2. Unhook the grill from the door when removing the tie part from the grill.
3. Remove the rack supports. Move them up.
4. Move the grill forward to remove it from the rail and then lift from the back.
5. Move the grill towards you to remove it from the rail completely.
6. When it is necessary to replace, install starting from the back.



TROUBLESHOOTING

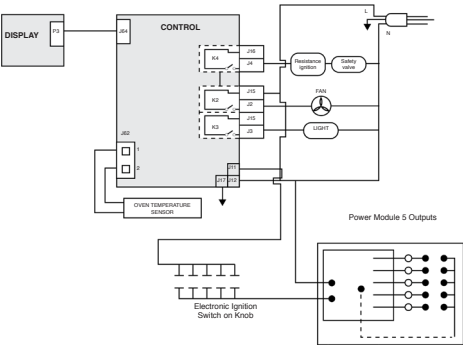
Before making a service call, try the following suggested solutions.

Problem	Check	Solution
Nothing works	- If the contact has been properly wired and polarized to the power supply.	Connect to a grounded outlet.
	- A fuse has been burned in the house or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reconnect the circuit
	- If there is gas supply in your home, check if other appliances that use gas work.	Call your gas supplier.
	-If the stove is well connected to the gas supply.	See operating instructions or contact a specialist.
Top burners do not work	-If there is gas in your home, check if other appliances that use gas work	Call your gas supplier.
	-If the burner holes are blocked	Remove the burners and see the burner operating instructions.
The external burner makes pop like sounds	- The burner is not wet, nor its lid.	
The spark plug does not actuate	- That the stove is connected to the electric current.	Connect to the electrical power duly grounded.
	-It is sparkling and does not turn on	Call an authorized service technician
Excessive heat around the cooking utensil on the cooktop surface	-Cooking hours and selected temperature.	Consult the recipe book and use the Preheat function.
	-Type of gas is used in your home (LP Gas).	If you do not use LP gas, you must perform the conversion. Contact an authorized service technician.
	- That the stove is connected to the electric supply.	Connect to a grounded outlet.
	-The activation of the knob.	See the Oven operation section.

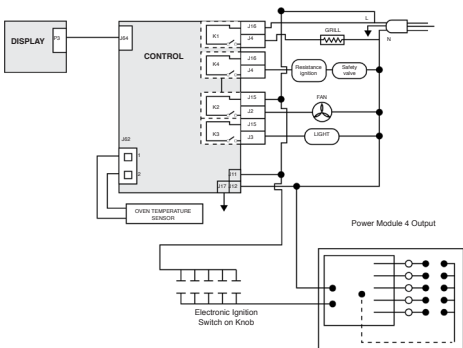
Problem	Check	Solution
The cooktop burner flames are uneven, yellow and / or noisy	-Type of gas used in your home (LP Gas).	If you do not use LP gas, you must perform the conversion, contact an authorized service technician.
The oven temperature is too high or too low	-The calibration adjustment of the oven temperature	See the section "Adjustment of oven burner flame".

ELECTRIC DIAGRAMS

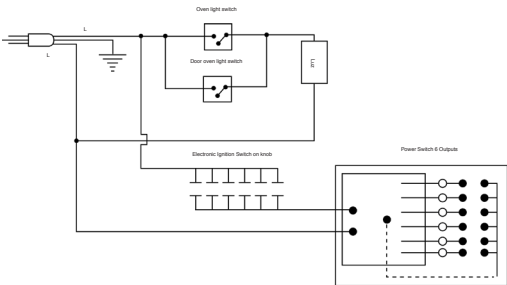
MODEL:
WFR7300S



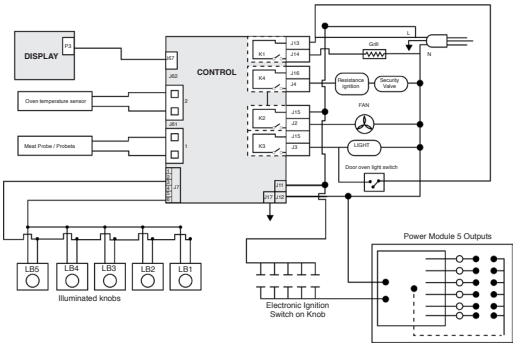
MODEL:
WFR7400S



MODEL:
WFR7600S
WER7600S



MODEL:
WFR9000S
WFR9100S
WER9000S
WER9100S



CERTIFICADO DE GARANTÍA DE 1 AÑO
GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS

GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO IMPORTANTE: Para Certificado de Garantía debe presentarse junto a la factura o boleta de compra original del producto garantizado. Para Colombia la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita. SUGERENCIA: Lo invitamos a registrar su producto a través de nuestro Centro de Atención al Cliente en cada país, se encuentran señalados en el punto 6 del presente Certificado de Garantía.	
1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante: A los efectos del presente Certificado de Garantía, revestirá el carácter de Garante respecto de los productos garantizados: En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.; en Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.; en El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.; en Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.; en Perú: Whirlpool Perú S.R.L.; en Puerto Rico: Whirlpool Corporation; en México: Whirlpool México, S. de R.L de C.V. En los países mencionados en el párrafo anterior, la Garantía se limita sólo a los productos distribuidos y/o comercializados por las entidades indicadas precedentemente en cada uno de los países. En los países listados en el punto 6 exceptuando Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Perú, Puerto Rico y México esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien a los efectos de la presente, será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.	2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación: Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del producto, las necesarias para su correcta instalación y funcionamiento, las condiciones y especificaciones de uso, así como las de su reparación con indicación del lugar en que la misma se hará efectiva el modo de hacer efectiva la Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en el presente y en el Manual de Uso del cual este documento es parte integrante. La solicitud de cumplimiento de esta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.
3. Condiciones de validez de la garantía, plazo de extensión y derechos del Beneficiario / Titular El Beneficiario / Titular de la Garantía tiene derecho a exigir al Garante, quien a su vez se obliga a otorgar al Beneficiario / Titular, en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado – cuyo modelo y número de serie se indican al pie del punto 5 del presente documento y/o en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al mismo del cual el presente Certificado es parte integrante –, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes en condiciones normales de uso. El término de vigencia de esta Garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra original por el consumidor final del producto garantizado, salvo que la normativa local estableciera excepciones o un inicio del cómputo diferente. Durante dicho período, el Garante asegurará la reparación gratuita del producto en los términos indicados precedentemente. El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado. El Beneficiario / Titular de Garantía podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente. La validez y vigencia de la Garantía, están sujetas a que el producto garantizado se destine a un uso exclusivamente doméstico conforme a las demás condiciones establecidas en este Certificado y a que se utilice en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante. Adicionalmente, la validez de la Garantía se encuentra sujeta a que el uso e instalación del producto sea conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso. Asegúrese de mantener el producto protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia); verificando no colocarlo a la intemperie. Antes de instalar o usar el producto asegúrese de leer las instrucciones sobre instalación, uso y mantenimiento que se encuentran en el Manual de Uso del cual el presente Certificado es parte integrante.	
4. Esta Garantía sobre el producto garantizado no incluye:	
Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto. Daños ocasionados por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica. Daños ocasionados por el uso incorrecto del producto. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc) Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o no recomendados para la limpieza de electrodomésticos. Daños en partes de vidrio, porcelana, plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños o detalles estéticos causados por el deterioro normal del producto o por su mal uso. El normal desgaste del producto o de sus accesorios. La reposición de los accesorios que acompañan el producto.	Daños causados por accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor. Daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal. Daños estéticos Daños ocasionados por golpes o caídas, así como los rayones o hendiduras. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna. Fallas, daños y/o defectos causados y/o con origen en el transporte y/o manipulación y/o intervención de técnicos y/ o persona y/o cualquier tercero no autorizados por el Garante. Las tareas de mantenimiento general del producto, instrucciones de uso o instalación no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante. Daños ocasionados por el uso comercial del producto.
NOTA IMPORTANTE: Cuando la reparación y/o manipulación del producto garantizado fuera realizado por servicios técnicos no autorizados por el Garante y/o por el uso de piezas no originales, la Garantía otorgada quedará sin efecto alguno. En los productos a gas o gasodomésticos, la presente Garantía quedará sin efecto cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo a las disposiciones, normas y reglamentos técnicos vigentes, incluyendo las aplicables al proveedor del servicio de instalación correspondiente, y con las instrucciones del Manual de Uso. Se deja constancia que la instalación de estos productos deberá hacerse por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y/o las personas contratadas directamente para la instalación de productos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente. El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la garantía legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias. La Garantía otorgada reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país. Toda intervención técnica / revisión / reparación solicitada por el Beneficiario / Titular dentro del período de vigencia de esta Garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcances de la Garantía, estará a cargo del Beneficiario / Titular de la presente. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones adicionales y/o similares así como todos los generados por las exclusiones mencionadas en el punto	

4 del presente Certificado de Garantía serán a cargo del Beneficiario / Titular de la Garantía. Para los países de Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Perú y Puerto Rico, el Garante proveerá repuestos por un término de cinco (5) años contados desde la adquisición del producto. Ello siempre que no exista una norma que obligue a una provisión por un plazo distinto - menor o mayor - en cuyo caso se aplicará lo estipulado por dicha normativa.	
5. Información de contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante	
COLOMBIA. Garante: Whirlpool Colombia S.A.S. Dirección: Calle 99 10-19 Piso 6. Bogotá D.C. – Colombia Para productos marca Whirlpool, en Bogotá comuníquese con la línea 4048565 y desde el resto del país, a la línea 01 8000 112365 Para productos marca KitchenAid, comuníquese con la línea gratuita nacional 01 8000 115243 Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactocolombia@whirlpool.com. Consulte también nuestros sitios web: www.whirlpool.com.co y www.kitchenaid.com.co	ECUADOR. Garante: Whirlpool Ecuador S.A. Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador. Para productos marca Whirlpool y KitchenAid, comuníquese a línea telefónica gratuita nacional 1800 344782 Horarios de atención:Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoecuador@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.whirlpool.com.ec y www.kitchenaid.com.ec
COSTA RICA. Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Para productos marca Whirlpool, comuníquese en San José al número 4000 1423 con la línea gratuita nacional 8000 571023. Para productos marca KitchenAid, comuníquese con la línea gratuita nacional 08000 571029 Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail:contactocostarica@whirlpool.com, kitchenaid_cam@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.whirlpool-ca.com y www.kitchenaid-ca.com	EL SALVADOR. Garante: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interalia - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador. Comuníquese a línea telefónica +503 22119002. Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoelsalvador@whirlpool.com ; kitchenaid_cam@whirlpool.com Consulte también nuestro sitio web www.whirlpool-ca.com y www.kitchenaid-ca.com
GUATEMALA. Garante: Whirlpool Guatemala S.A. Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala Para productos marca Whirlpool y KitchenAid, comuníquese a línea única nacional: +502 2470 0858 Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail: contactoguatemala@whirlpool.com ; kitchenaid_cam@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.whirlpool-ca.com y www.kitchenaid-ca.com	HONDURAS. Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. E-mail: contactohonduras@whirlpool.com y kitchenaid_cam@whirlpool.com NICARAGUA. Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el lugar de adquisición del producto o bien comunicándose a través de los contactos aquí señalados. E-mail: contactonicaragua@whirlpool.com ; kitchenaid_cam@whirlpool.com
MÉXICO. Garante: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. Dirección: Antigua Carretera a Roma Km. 9, Col. El Milagro, Apodaca N.L., México 66634. Centro de Contacto Whirlpool desde cualquier parte de la República al 8183-292100 y Soporte KitchenAid al 800 002 2767 Horarios de atención: de lunes a viernes de 8:00 a 19:00 horas y sábados de 8:00 a 17:00 horas y domingos de 10:00 a 17:00 horas. Consulte también nuestro sitio web: www.whirlpool.mx/servicio y www.kitchenaid.mx/servicio-y-soporte	PANAMÁ. Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el lugar de adquisición del producto o bien comunicándose a través de los contactos aquí señalados. En la Ciudad de Panamá: 8336294 Para productos marca Whirlpool, comuníquese en Ciudad de Panamá a la línea 833 6294 y desde el resto del país a línea telefónica gratuita nacional 0 8000 570058 Línea de atención para productos marca KitchenAid: 008000570081
PERÚ. Garante: Whirlpool Perú S.R.L. Domicilio Legal: Av. Benavides 1890, Miraflores, Lima. Para productos comercializados por Whirlpool Perú S.R.L. comuníquese al (511) 3110014. Horario de atención: Llámenos de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas E-mail: contactoperu@whirlpool.com Consulte también nuestros sitios web: www.whirlpool.com.pe y www.kitchenaid.com.pe	PUERTO RICO. Garante: Whirlpool Corporation Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 Guaynabo-San Juan 00966 Comuníquese a la línea: 1+787+999+7400 Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm. E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com Consulte también nuestro sitio web: www.kitchenaid.com
REPÚBLICA DOMINICANA. Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea Gratuita Nacional: 809-412-7713 Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com - Consulte también nuestros sitios web: www.whirlpool.com.do y www.kitchenaid.com.do	VENEZUELA. Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica 0212-2677839 // 0414-2443829, Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía / Name of purchaser/beneficiary of warranty:	
Documento de Identidad Dirección/Teléfono / Identity Product:	
Nombre del distribuidor/Almacén/ Name of distributor / Store:	
Producto /Product:	
Dirección / Teléfono /Address / Phone number:	
Modelo /Model:	Serie N° / Serial Number:
Ciudad y País de compra /City and Country of purchase:	
Fecha de compra / Purchase Date:	Factura N°/ Invoice Number:
Fecha de entrega / Delivery Date:	Marca/ Brand:



ONE YEAR 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 the original purchase invoice of the warranted product. In Colombia, invoice will be required only where local laws 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 charge, 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 periods, 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 days, 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 instructions 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 affected by third parties not 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. Damage 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 paint and in general damage (accidental or other) to the Product that is cosmetic due to normal wear and tear or misuse. Normal wear and tear of Product or its accessories. Damages caused and/or resulting from the misuse of Product.	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, use instruction or installation 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. Damages caused by commercial use.
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 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. Warrantor's Customer Service Center Contact information	
PUERTO RICO. Warrantor: Whirlpool Corporation Registered address: Palmas Industrial Park, Carr 869 Corner Street A, Lot 17, Cataño PR 00962 In the city of San Juan: 1+787+999-7400 Customer service hours: Please call Monday through Friday from 8:00 a.m. to 5:00 p.m. E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com - Visit our websites: www.whirlpool.com and www.kitchenaid.com	

6. Individualización del producto garantizado / Identification of the warranted product	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía / Name of purchaser/beneficiary of warranty:	
Documento de Identidad Dirección/Teléfono / Identity Product:	
Nombre del distribuidor/Almacén/ Name of distributor / Store:	
Producto /Product:	
Dirección / Teléfono /Address / Phone number:	
Modelo /Model:	Serie N° / Serial Number:
Ciudad y País de compra /City and Country of purchase:	
Fecha de compra / Purchase Date:	Factura N°/ Invoice Number:
Fecha de entrega / Delivery Date:	Marca/ Brand: