



STM W10720090 Rev. D

No. Parte W10714443 Rev. D

ESTUFAS A GAS 30"

MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN Y USO

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

Ampara los siguientes modelos:

WF8650

WF9950

WF9995

WF9555

ÍNDICE

Seguridad de la Estufa	3
Partes y Accesorios	4
Modelos y Características	5
Características Eléctricas Nominales	5
Instalación de la Estufa	6
Recomendaciones Generales	6
Instalación	6
Requisitos de Ubicación	7
Requisitos del Suministro de Gas	8
Conexión a la Línea de Gas	8
Requisitos del Suministro Eléctrico	10
Instalación de Accesorios	10
Verificación de Funcionamiento	10
Ajuste de Flamas	13
Uso de la Estufa	17
Perillas de Control	17
Cortes de corriente	17
Quemadores Superiores	18
Comal	19
Capelo de Vidrio	20
Válvula de corte en capelo	20
Uso del Horno	21
Uso del control	23
Control Electrónico del Asador	29
Funciones Quemador Eléctrico	29
Capelo iluminado	30
Cuidado y Limpieza de la Estufa	31
Recomendaciones de Cuidados	31
Limpieza General	32
Solución de Problemas	40
Diagramas Eléctricos	41
Garantía	42
Formato de Identificación	42
Servicio	44

PRODUCTO FABRICADO POR:
Industrias Acros Whirlpool S.A. de C.V., Unidad Celaya
Carretera Panamericana Km. 280 C.P. 38020, Celaya, Gto.

¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

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

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

Registre su producto en nuestro sitio web: www.centrodesolucioneswhirlpool.com.mx ó en el Centro de Soluciones Whirlpool, marcando al 01 800 8300 400 a nivel nacional o al 8329 2100 desde Monterrey **y obtén 30 días adicionales de garantía.**

Seguridad de la Estufa

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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



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 inmediatamente.

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 que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

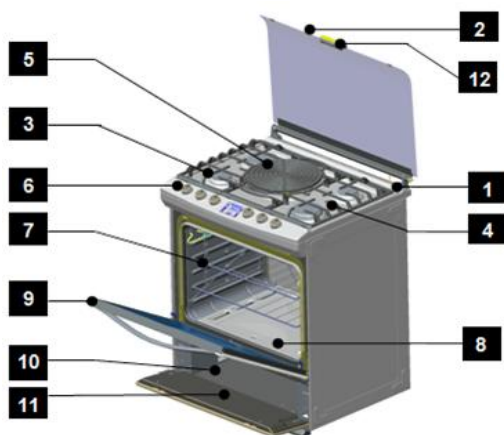
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un tomacorriente aterrizado.
- No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe.
- Desconecte el interruptor automático o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier mantenimiento en el.
- 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 de 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.

Para su seguridad:
No almacene gasolina u otros fluidos inflamables en la cercanía de su aparato. Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura de 180°C, para que no sufran deformaciones. No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

Para su seguridad:
Si huele a gas
Abra las ventanas.
No toque interruptores eléctricos.
Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
No use su estufa para calentar habitaciones, ya que esto es peligroso.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.

Partes y Accesorios

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Cubierta | 7. Parrilla de horno |
| 2. Capelo | 8. Horno |
| 3. Quemadores | 9. Puerta horno |
| 4. Parrillas Superiores | 10. Asador |
| 5. Comal de sobreponer | 11. Puerta Asador |
| 6. Perillas | 12. Spot Light |





**Modelos con
Cubierta de Vidrio**



**Modelos con
Reloj**

Modelos y Características

PARTES Y CARACTERÍSTICAS	WF8650	WF9555	WF9950	WF9995
Comal de aluminio c/antiadherente	✓			
Comal de fundición		✓	✓	
Capelo de cristal	✓	✓	✓	
Parrillas superiores de fundición	✓	✓	✓	✓
Quemadores de aluminio estándar	2	2	2	
Quemadores de aluminio super	2	2	2	
Quemador Rápido				4
Quemador Ultra Rápido				1
Quemadores cuatro coronas	1			
Quemador Torch		1	1	
Encendido electrónico de quemadores superiores (en perilla)	✓	✓	✓	✓
Reloj al frente	✓	✓	✓	✓
Parrilla autodeslizable	✓	✓	✓	
Parrilla deslizamiento manual				✓
Parrilla deslizable				✓
Control de horno con termostato con sensor de flama	✓	✓	✓	✓
Asador	✓	✓	✓	✓
Asador electrico		✓	✓	✓
Válvula de corte en capelo	✓	✓	✓	
Perillas con luz			✓	✓
Perillas con mirilla	✓	✓		
Accesorio Wok			✓	
Spot Light (Luz en capelo)		✓		

Características Eléctricas Nominales

Características eléctricas nominales para modelos SIN asador eléctrico

Voltaje: 127 V ~ ± 10%

Frecuencia: 60 Hz

Corriente: 1,0 A Max

Características eléctricas nominales para modelos CON asador eléctrico

Voltaje: 127 V ~ ± 10%

Frecuencia: 60 Hz

Corriente: 15,0 A Max

Instalación de la Estufa

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

Revise las normas locales. Revise que existan suministros eléctricos. Vea la sección "Requisitos del Suministro Eléctrico".

TODAS LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS LAS DEBERÁ HACER UN ELECTRICISTA CALIFICADO.

Recomendaciones Generales

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

ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA

Instalación

- Las condiciones de ajuste para este artefacto se encuentran en la etiqueta de placa de datos.
- Retire todos los adhesivos y elementos de empaque.
- Identificar y separar los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- 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.



ADVERTENCIA

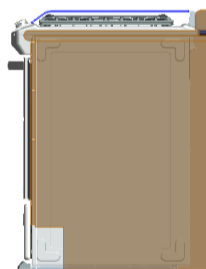
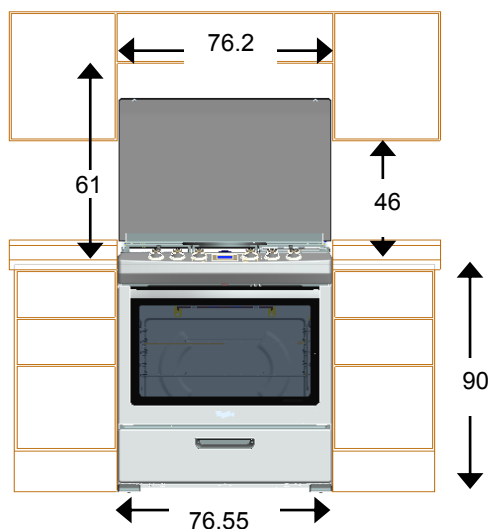
Riesgo de lesiones por exceso de peso

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

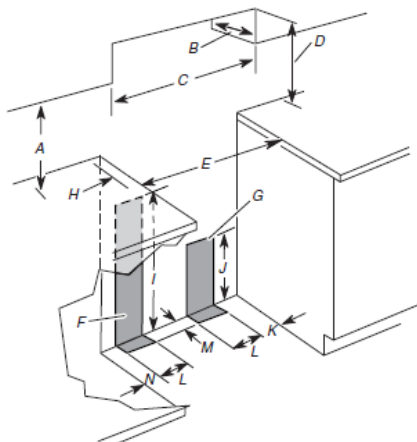
No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

Requisitos de Ubicación

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



- A.** 46 cm distancia min. requerida entre la base superior del mueble o gabinete al mueble superior del gabinete.
- B.** 33.0 cm max. Profundidad del gabinete superior.
- C.** 76.2 cm ancho min. Requerido en el gabinete superior.
- D.** Distancia min. 61 cm a partir de la cubierta que permita abrir el capelo.
- E.** 76.5 cm min. de ancho de apertura.
- F.** Esta área sombreada es la recomendada para salida de la instalación eléctrica.
- G.** Esta área sombreada es la recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.



- H. 5.1 cm espacio min. requerido del lado de la estufa al mueble o algún otro material flamable.
- I. 61.0 cm altura recomendada para la instalación del tubo de gas rígido.
- J. 25.4 cm altura recomendada para la instalación eléctrica.
- K. 20.3 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación de tubo de gas rígido.
- L. 12.7 cm dimensión recomendada de espacio para la instalación eléctrica y de tubo de gas rígido.
- M. 5.1 cm espacio min. requerido de pared posterior a respaldo estufa.
- N. 7.6 cm espacio entre pared del mueble o gabinete y espacio para la instalación eléctrica

Requisitos del Suministro de Gas

- 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. 38.
- El técnico calificado debe realizar la conversión de las espreas de los quemadores superiores como del horno; debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece a continuación:

GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN
2,75 kPa; 28cm COL. AGUA

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN
1,76 kPa; 18cm COL. AGUA

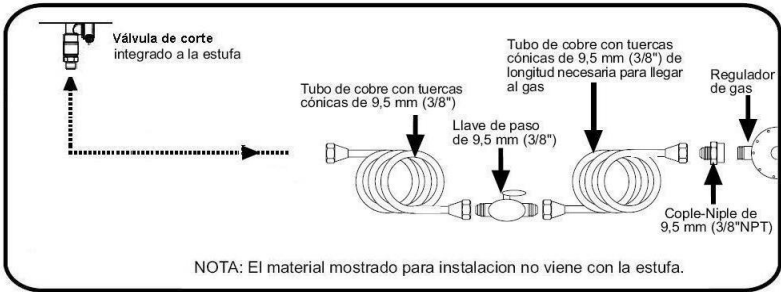
NOTA: El tipo de gas que utiliza esta estufa es Gas LP, para operar esta estufa con Gas Natural, se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla y puede solicitarlo en su Centro de Soluciones Whirlpool Autorizado, de lo contrario su estufa generará hollín y esto incurrirá en un servicio de limpieza de la misma, el cual no se incluye en la garantía del producto:

Modelo	Kit de Gas LP a Gas Natural
WF8650	W10513483
WF9950	W10513486
WF9555	
WF9995	W10718557

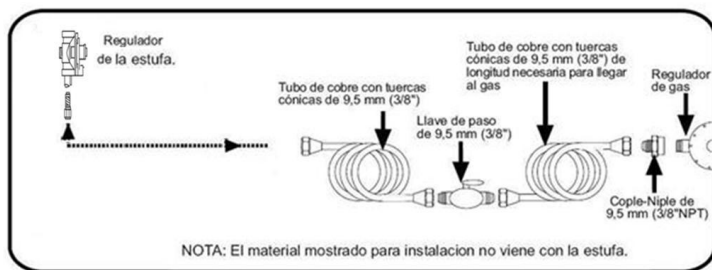
Conexión a la Línea de Gas

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.

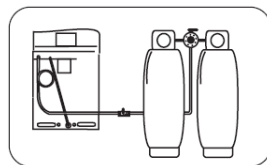
1. Para conectar su estufa con Válvula de Corte, utilice el material especificado (no incluido en su estufa) en la siguiente figura:



2. Para conectar su estufa con cubierta de vidrio, utilice el material especificado (no incluido en su estufa) en la siguiente figura:



3. 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.



4. 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 sustitúyalos 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 Incendio
	Siempre utilice tubos 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 física de las personas.

Requisitos del Suministro Eléctrico

- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 127 V $\sim \pm 10\%$. Cerciórese de que la instalación está apropiadamente aterrizada.
- Terminada la conexión a la línea de gas, conecte la estufa a la corriente eléctrica.

 ADVERTENCIA	
	Riesgo de choque eléctrico. No use cable de extensión. No use el producto sin conexión a tierra. No use adaptadores o triples. Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento. Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar. Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgos de vida, incendio o choque eléctrico.

Instalación de Accesorios

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



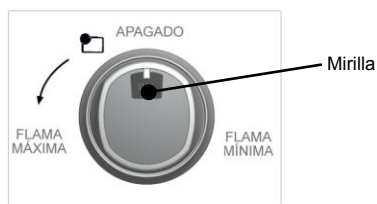
Verificación de Funcionamiento

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

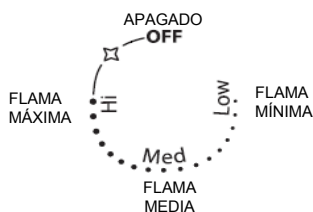
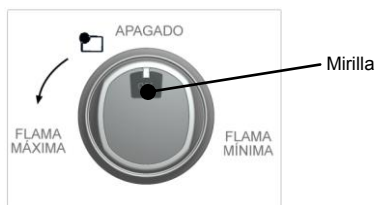
De acuerdo con el modelo, su estufa tiene encendido electrónico de un paso. Siga esta secuencia para corroborar el funcionamiento:

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



Si su estufa cuenta con indicador en la perilla:

El ajuste de las flamas se representa en la mirilla con los siguientes gráficos:



Presione y gire cualquiera de las perillas de quemadores superiores y en la primera posición identificada con el símbolo  se generará la chispa, la flama aparecerá hasta la posición Hi (Flama Máxima), una vez encendido el quemador, regule la posición de la perilla según la flama requerida.

Esta misma secuencia puede realizarla para los otros quemadores superiores.

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 escucha, realice los siguientes pasos:

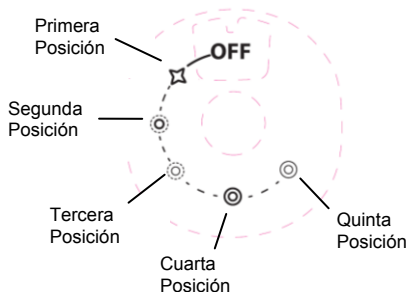
- Asegúrese de haber conectado el cable tomacorriente, sin él, el interruptor y las bujías no pueden trabajar.
- Verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise que las conexiones y los tubos de suministro de gas no estén doblados o bloqueados.

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

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

Perilla para quemador Antorcha

Cuando su estufa está equipada con quemador central tipo Torch (Antorcha), las indicaciones gráficas son las siguientes:



Las posiciones que se enumeran a continuación, aparecerán en la mirilla de la perilla.

- Presione y gire hacia la primera posición, manteniendo presionada la perilla se generará el chispeo.
- Manteniendo presionada la perilla, gire a la segunda posición, y se generará la flama a la máxima capacidad en la cabeza superior del quemador central (simmer).

- Una vez encendida la flama interna gire la perilla a la tercera posición la flama del quemador superior central (simmer) y la flama es mínima.
- Gire la perilla a la cuarta posición y se enciende el quemador completo a su máxima capacidad, al hacer este cambio existe la posibilidad de escuchar un sonido al encender el quemador (pop), el cual es normal y no afecta su operación, para evitarlo gire de la tercera a la cuarta posición de manera gradual y/o lenta.
- En la quinta posición la flama del quemador Torch (Antorcha) será la mínima.

La perilla del quemador Torch (Antorcha), está situada en el extremo izquierdo de la estufa, indicando el quemador central.

Quemador de horno

Su estufa cuenta con un quemador de horno controlado por termostato.

La perilla del quemador de horno es la que se identifica con el símbolo .

La perilla está rodeada por temperaturas que indican la temperatura de horno que va desde 150 °C hasta 250 °C.

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

Modelos con termostato de encendido electrónico:

- 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.



- 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.



- 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".
- Después de revisar el quemador de horno y ajustado su flama, gire la perilla a la posición de apagado, coloque nuevamente el piso del horno.

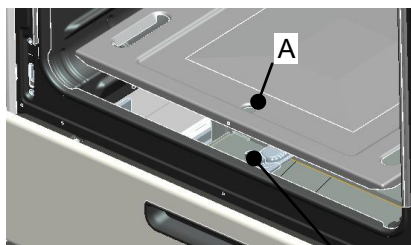
Si no se genera la chispa o la flama del quemador no enciende revise lo siguiente:

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

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

Modelos con termostato de encendido manual:

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. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura.
3. Presione y gire la perilla de control del horno de su posición inicial en la marca de 150°C. La flama deberá encenderse y empezará a generar calor y cubrir todos los orificios del quemador.
4. 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".
5. Después de revisar el quemador de horno y ajustado su flama, gire la perilla a la posición de apagado, coloque nuevamente el piso del horno.



- A. Charola
B. Entrada quemador

Ajuste de Flamas

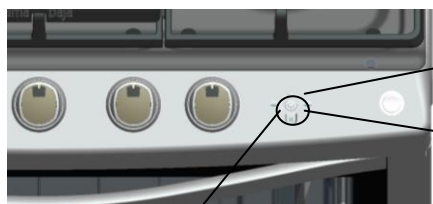
Flama de quemadores superiores

Al realizar conversión de su producto de gas LP a gas natural, algunos componentes requieren de ajustes para poder utilizar su estufa correctamente, existe la posibilidad de que las flamas de los quemadores superiores necesiten ajuste para evitar que se apaguen o que tengan una flama muy grande.

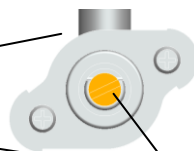
Para realizar este ajuste siga los siguientes pasos:

1. Encienda alguno de los quemadores superiores siguiendo las instrucciones en "Verificación de funcionamiento", "Quemadores superiores".
2. Gire la perilla hasta la posición de flama mínima. Si la flama se apaga revise lo siguiente:
 - a) Regrese la perilla a la posición de apagado y vuelva a encender el quemador girando la perilla hasta antes de que la flama se apague.
 - b) En esa posición, retire la perilla, colóquelos en un lugar seguro.
 - c) Localice el vástago de la válvula. Dentro de él hay un tornillo, y con ayuda de un desarmador delgado y plano gírelo en sentido contrario a las manecillas del reloj. La flama aumentará su tamaño y usted decidirá la altura que desea, pero evite que se presenten puntas amarillas.

- d) Cuando haya hecho este ajuste coloque nuevamente la perilla y gírela hasta la posición de flama mínima. Si en este momento las flamas permanecen encendidas puede apagar el quemador. De lo contrario retorne al paso b.



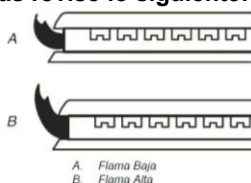
Válvula de quemador superior con tornillo de ajuste



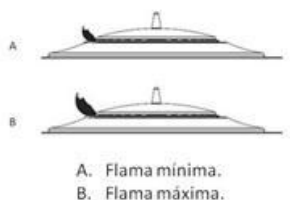
Tornillo de ajuste de flama mínima.

Si la flama está muy grande y con puntas amarillas revise lo siguiente:

- Si la flama mínima está muy alta o con puntas amarillas, deje la perilla en ese giro, remueva la perilla desde su base y colóquela en un lugar seguro.
- Localice el vástago de la válvula. Con ayuda de un desarmador delgado y plano, gire el tornillo interior en sentido de las manecillas del reloj. La flama disminuirá su tamaño, desapareciendo las puntas amarillas, hasta lograr que la flama mínima esté quieta y sea de color azul.
- Cuando haya hecho este ajuste coloque nuevamente la base, el resorte y la perilla y apague el quemador.



Quemadores rápido y ultrarrápido.



- Cuando la flama permanece encendida y sin puntas amarillas, apague el quemador y proceda a verificar los restantes.
- 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:

- Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas en la posición de apagado.

2. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retire la charola (ver figura derecha).

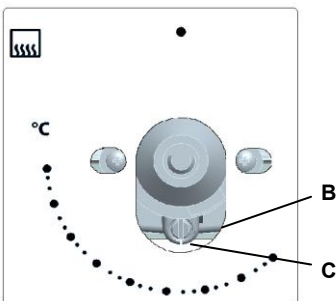


3. Encienda el quemador de horno tal y como se explica en la sección "Quemador de horno", "Modelos con termostato de encendido manual".
4. Retire la perilla y guárdela en un lugar seguro.
5. A través del orificio pequeño, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador en el termostato (ver figura abajo) y con un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama de aproximadamente 1cm de alto.



A

- A. Posición del termostato
B. Orificio para ajuste de flama de quemador
C. Tornillo de ajuste de flama de quemador



6. Cuando la flama llega a la altura de 1 cm, coloque la perilla. Gírela a la posición de apagado.
7. Coloque la charola del piso de horno en su posición original.
8. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

Flama del quemador de horno

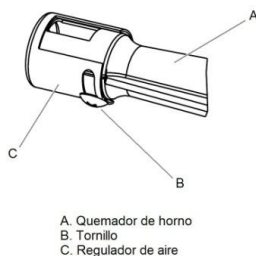
Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar, las variaciones en el suministro de gas y el cambio de configuración de la estufa para ser utilizada con gas LP o gas natural, hacen necesario regular la entrada de aire primario del quemador de horno para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y obtener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

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

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas apagadas.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura abajo y jale hacia arriba y retírela de la estufa.



3. Localice el tornillo y la rondana 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 jálalo de manera que la parte posterior se suelte de la esprea, pero evite que los cables posteriores se tensen en caso de que su estufa tenga horno de encendido eléctrico.
5. Para ajustar el aire afloje el tornillo del regulador de aire localizado en la parte posterior del quemador y gire para abrir o cerrar la ventana (ver figura).
6. Si la flama estaba amarilla es necesario abrir la ventana. Cuando la flama es inestable o se separa del quemador, es necesario cerrar ligeramente la ventana.
7. Cuando termine de ajustar la ventana, apriete el tornillo del regulador y retorne el quemador a su posición original, alineándolo con la esprea posterior y revisando que los cables salgan hacia la parte posterior de la estufa.
8. Coloque el tornillo con la rondana sujetando el bastidor frontal y el quemador, y apriete para sujetarlo.
9. Conecte el cable tomacorriente de la estufa.
10. Encienda nuevamente el quemador de acuerdo a la secuencia en "Verificación de funcionamiento", "Quemador de horno". Si la flama ya está estable y azulada, la estufa ha quedado lista para operación; de lo contrario espere a que el quemador se enfríe y retorne al paso 3.
11. Cuando el quemador de horno ha sido ajustado y está colocado dentro de la estufa, retorne la charola del piso a su posición original. Continúe con la verificación de funcionamiento del quemador de horno.

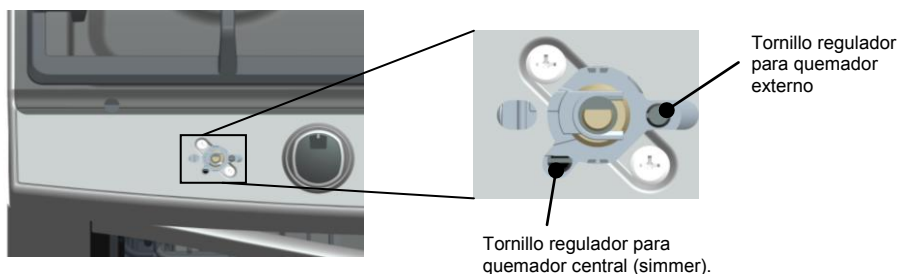


NOTA: No obstruya la salida de aire del horno, no cubra los orificios de la charola de horno.

Flama del quemador Torch (Antorcha) – Modelo WF9550 & WF9950.

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. Siga estos pasos para realizar dicha operación:

1. Gire la perilla del quemador, a la posición de apagado.
2. Retire la perilla y guárdela en un lugar seguro.
3. A través de los orificios pequeños, localice el tornillo de ajuste de la flama del quemador interno central (simmer), que se encuentra en la posición inferior y el tornillo de ajuste del quemador exterior, que está en la posición horizontal (ver imagen), con ayuda de un desarmador plano y delgado gírelo hasta obtener una flama uniforme y azul.
4. Encienda el quemador y si la flama ya está estable y azulada, el quemador ha quedado listo para su uso, de lo contrario repita el procedimiento.



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 Máxima)	- Comenzar a cocinar los alimentos. - Hacer hervir un líquido.
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 págs. 18 y 19.

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.

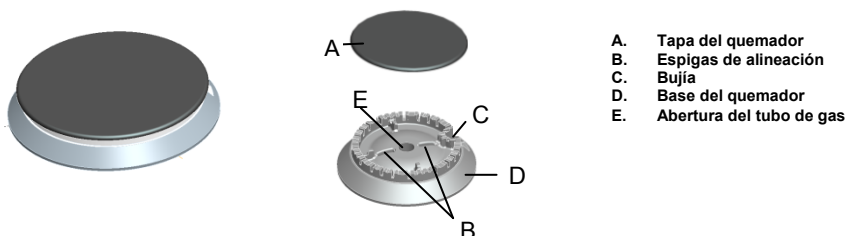
Orificios del quemador

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

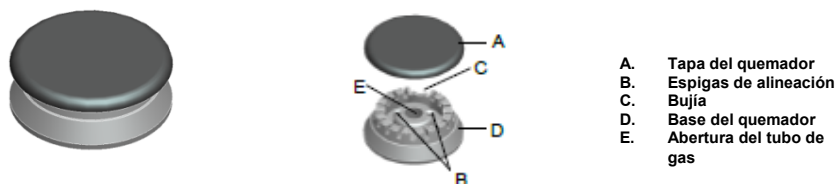
- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.
- No coloque aluminio ni ningún otro material que pueda provocar un mal funcionamiento de su estufa.

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

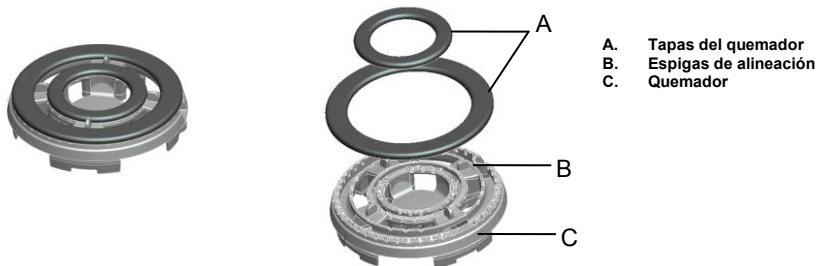
Quemador tipo aluminio estándar y súper



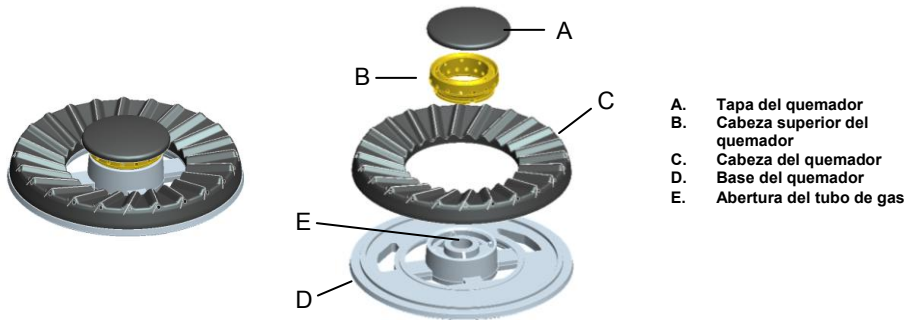
Quemador tipo Simmer (en algunos modelos)



Quegador tipo Cuatro Coronas (en algunos modelos)



Quegador tipo Torch (en algunos modelos)



Quegador tipo Rápido y Súper Rápido (en algunos modelos)



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.

Quegador	Ø de recipiente
Torch & Ultra Rápido	De 24 a 26 cm
4 coronas	De 24 a 26 cm
Super & Rápido	De 24 a 26 cm
Estandar	De 16 a 22 cm

Comal

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

- El comal de **aluminio teflonizado**, puede colocarse sobre los quemadores centrales o sobre cualquiera de los quemadores laterales.
- El comal de **fundición**, utilícelo únicamente sobre el quemador central con las maneras alineadas a la parte central de la parrilla.

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.

Accesorio Wok (en algunos modelos)

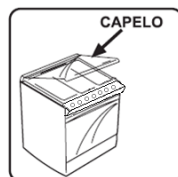
El accesorio wok de fundición, utilícelo únicamente sobre la parrilla central.

Para adquirir el accesorio comuníquese con su **Centro de Servicio Whirlpool**.



Capelo de Vidrio (en algunos modelos)

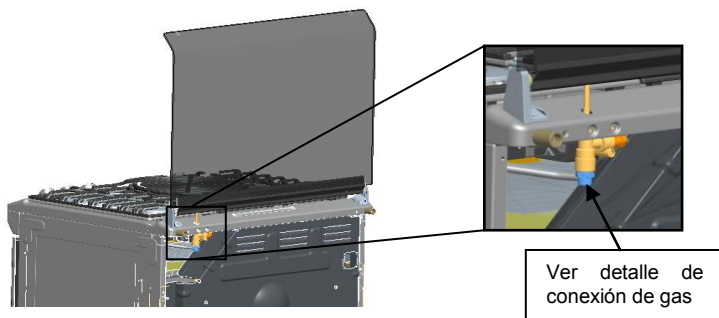
Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y **nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre abajo**.



No coloque recipientes calientes sobre el capelo.

Válvula de corte en capelo (en algunos modelos)

Su estufa cuenta con válvula de corte, ésta abre y cierra el suministro de gas a la estufa y se localiza en la parte superior, cerca de las bisagras del capelo. La válvula de corte, permite el paso de gas sólo con el capelo abierto. Los quemadores superiores y el horno NO encenderán cuando el capelo esté cerrado. La válvula de corte, corta el paso de gas una vez cerrado el capelo.



Uso del Horno

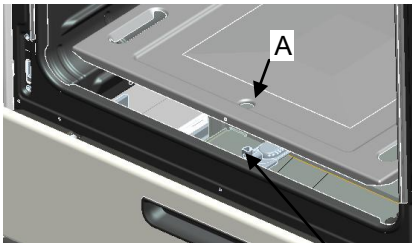
Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular.
Deje 5 cm de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía:

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

Modelos con termostato o termocontrol de encendido manual

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



- A. Charola
B. Entrada quemador

Modelos con termostato de encendido electrónico:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido, tal como lo muestra la figura de la derecha. En esta posición se oír 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.

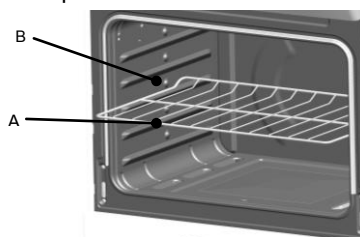
Parrillas del horno

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

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.

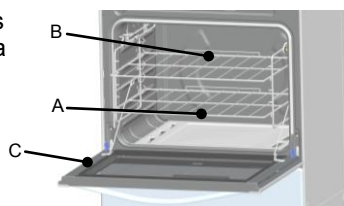


A. Parrilla de horno
B. Tope para parrilla

Parrillas auto-deslizables

Cada parrilla puede colocarse en 5 diferentes posiciones de elevación. Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:

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. Identifique la nueva altura para la parrilla y colóquela empezando por la parte posterior y terminando con la parte frontal.
4. Cierre la puerta del horno.



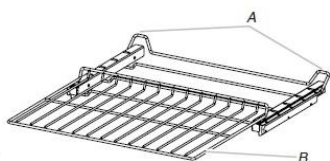
A. Parrilla de horno
B. Tope para parrilla
C. Puerta de horno

Parrilla Deslizable

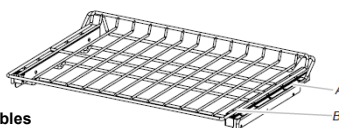
Para el primer uso de la parrilla deslizable corte el cintillo con unas tijeras. La parrilla deslizable permite un fácil acceso para colocar y retirar los alimentos en el horno.

Posición Extendida

Posición enganchada



A. Rieles Deslizables
B. Parrilla Deslizable



Para evitar daños en la parrilla deslizable, no coloque un peso excesivo en la misma. La parrilla deslizable NO es removible. Para su limpieza ver "Limpieza General".

Luz de horno (En algunos modelos)

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

Para apagar la luz, presione nuevamente el interruptor.

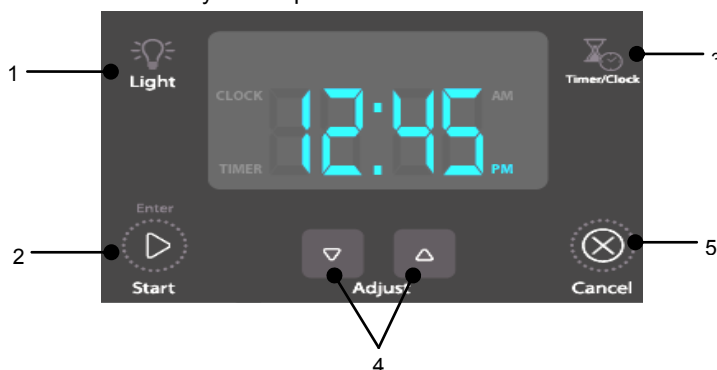
Cuando el foco interior deje de funcionar, reemplácelo siguiendo estos pasos:

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

Uso del Control

Modelos: WF8650

1. Botón de luz del horno
2. Botón de selección e inicio
3. Botón de reloj y timer
4. Botones de ajuste
5. Botón de cancelar y de bloque de controles



Modelo: WF9550, WF9950 & WF9995

1. Botón de precalentado de horno
2. Botón de funciones del asador eléctrico
3. Botón de selección e inicio
4. Botón de cancelar y de bloque de controles
5. Botón de luz del horno
6. Botón de reloj y timer
7. Botones de ajuste



Si nota un deterioro en la pantalla del control se puede asociar a un mal funcionamiento del ventilador que protege de las altas temperaturas a los componentes electrónicos, marque a su centro de servicio para que un técnico calificado revise el producto.

Uso del Timer

Usted puede usar el Timer como señal de alarma para cuando esté cocinando un platillo o simplemente para cuando necesite tener un conteo de tiempo con alarma.

EL TIMER NO ACTIVA NI APAGA LOS QUEMADORES DEL HORNO, SOLO SIRVE COMO ALARMA DE TIEMPO.

Para activar el Timer siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock**,

En la pantalla se iluminará la etiqueta "TIMER" y el campo de la pantalla principal aparecerá 0:00.



2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el tiempo de cuenta regresiva deseado (los saltos de tiempo será de 10 en 10 para los minutos y hora por hora hasta un máximo de 24 hrs.).
3. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el conteo regresivo.
4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma.

Para el uso del Timer, únicamente para modelo **WF9550 & WF9950** siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock**,

en la pantalla se iluminará la etiqueta "TIMER" y en el campo superior de la pantalla aparecerá "ALARMA TIMER" y el campo de la pantalla principal mostrará 0:00.



2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el tiempo de cuenta regresiva deseado (los saltos de tiempo será de 10 en 10 para los minutos y hora por hora hasta un máximo de 24 hrs), una vez establecido el tiempo, en el campo superior de la pantalla aparecerá "ALARMA TIMER - OPRIMA START PARA INICIAR".



3. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el conteo regresivo, una vez iniciado el "TIMER", en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda "TIEMPO RESTANTE".



4. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda “TIEMPO FINALIZADO”.

- EL CONTEO REGRESIVO, NO DEBE SER 0:00, ESTO PROVOCA UN ERROR.
- SI NO HAY UNA RESPUESTA DESPUÉS DE 10 SEGUNDOS, SE CANCELA LA FUNCIÓN Y REGRESA A PANTALLA PRINCIPAL

Ajuste de Fecha y Hora

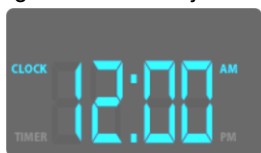
Para ajustar la hora del reloj, siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock** dos veces,



en la pantalla aparecerá 0:00 y en la pantalla se ilumina la etiqueta **CLOCK** y el campo en la pantalla para horas empiece a parpadear.

2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance la hora deseada (El intervalo de horas es de 0-12 hrs, el cambio “AM” / “PM”, será pasando las 12 hrs.).
3. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y el campo en la pantalla para minutos empezará a parpadear.
4. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance los minutos deseados.
5. Oprima **Enter/Start** para terminar la configuración del reloj.



Para ajustar la fecha del reloj, únicamente para **modelo WF9550 & WF9950**.

El formato de fecha es DD/MM/AA y aparece en el campo superior de la pantalla ej. “LUN 1/ENE/12”.

Para ajustar la fecha siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Timer/Clock** tres veces,



y en el campo superior de la pantalla preguntará por el día de la semana.

2. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el día de la semana deseado.
3. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y en el campo superior de la pantalla preguntará por el día del mes.
4. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el día del mes deseado.
5. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y en el campo superior de la pantalla preguntará por el mes.
6. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el mes deseado.
7. Oprima nuevamente el botón de **Timer/Clock**, y en el campo superior de la pantalla preguntará por el año.
8. Oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el año deseado.
9. Oprima el botón de **Timer/Clock** para introducir la fecha y hora deseada.
10. Oprima nuevamente el botón **Enter/Start** para terminar la configuración de la fecha.



Luz del Horno

Para encender la función de luz del horno:

- Oprima el botón de **Light**.



- Oprima el mismo botón para apagar la luz.

Para el modelo WF9950 siga las siguientes instrucciones:

Si requiere encender la luz en el horno oprima el botón de **Light** una vez.

Si requiere encender la luz en las perillas oprima el botón de **Light** dos veces.

Si requiere encender la luz del horno y las perillas simultáneamente oprima tres veces el botón de **Light**.

Para apagar la luz de horno y las perillas oprima cuatro veces el botón de **Light**.

Esta función le permite encender y apagar la luz del horno y las perillas.

Funciones del Asador Eléctrico Precalentar Horno

El quemador eléctrico (Broil) le permite alcanzar el precalentado de su horno de manera más rápida y eficiente. ESTA FUNCIÓN ES SOLO UNA AYUDA PARA PRECALENTAR EL HORNO, POR LO MISMO, USTED DEBERÁ ENCENDER PRIMERO EL QUEMADOR DE GAS DEL HORNO.

ESTA FUNCIÓN NO PRENDE EL QUEMADOR DE GAS DEL HORNO.

Para activar la función de precalentar horno siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Preheat**,



en la pantalla se iluminará "PREHEAT", en el campo superior de la pantalla le alertará

de encender el quemador de gas del horno con la leyenda "ENCIENDA EL HORNO ANTES DE ACTIVAR ESTA FUNCIÓN" y el campo en la pantalla principal aparecerá un tiempo predeterminado.

2. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el precalentado del horno, una vez iniciado el "PREHEAT", en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda "PRECALENTANDO HORNO".



3. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda "TIEMPO FINALIZADO", al presionar cualquier botón se mostrará la pantalla principal.

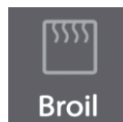
Descongelar

El quemador eléctrico (Broil) le permite hacer la función de descongelar en 4 versiones: DESCONGELAR CARNE, DESCONGELAR POLLO, DESCONGELAR PESCADO y DESCONGELAR VEGETALES/PIZZA.

Para activar la función de descongelar siga las instrucciones de a continuación:



1. Oprima el botón de **Broil**,



en la pantalla se iluminará la etiqueta "BROIL", en el campo superior de la pantalla aparecerá la leyenda "DESCONGELAR-OPRIMA START PARA SELECCIONAR" y el campo en la pantalla principal aparecerá "-:-".

2. Oprima el botón de **Enter/Start** para seleccionar la función de DESCONGELAR. La primera opción que aparecerá en la pantalla será “DESCONGELAR CARNE” y se encenderá la etiqueta “GRAMS”.
3. Si usted quiere descongelar otro tipo de carne o vegetales oprima el botón de **Broil** hasta que aparezca la opción deseada.
4. Una vez que aparezca la opción de descongelar deseada, oprima los botones de **Adjust** (ajuste) + ó – hasta que alcance el peso del alimento a descongelar. CON ESTA FUNCIÓN SE PUEDE DESCONGELAR HASTA 1KG DE PRODUCTO (1000 gr), CON INCREMENTOS DE 250gr.

Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el descongelado una vez iniciado, en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda “DESCONGELANDO CARNE”, “DESCONGELANDO POLLO”, “DESCONGELANDO PESCADO”, “DESCONGELANDO VEGETALES/PIZZA”, según sea el caso.

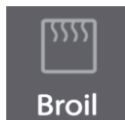
1. Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda “TIEMPO FINALIZADO”, al presionar cualquier botón se mostrará la pantalla principal.

Gratinar y Dorar

El quemador eléctrico le permite hacer la función de gratinar y dorar en 4 versiones: GRATINAR PAN/TACOS, GRATINAR PIZZA/PASTA, DORAR GALLETAS/EMPANADAS y DORAR PASTEL/PAY

Para activar la función de gratinar y dorar siga las instrucciones de a continuación:

1. Oprima el botón de **Broil** dos veces,



en la pantalla se iluminará “BROIL”, en el campo superior de la pantalla dirá “GRATINAR Y DORAR” y el campo en la pantalla principal aparecerá :-:-.

2. Oprima el botón de Enter/Start para seleccionar la función de GRATINAR Y DORAR. La primera opción que aparecerá en la pantalla será “GRATINAR PAN/TACOS”.
3. Oprima el botón de Enter/Start para iniciar el gratinado en la función “GRATINAR PAN/TACOS”.



4. Si usted quiere escoger otra opción de gratinar y/o dorar oprima el botón de **Broil** hasta que aparezca la opción deseada.



5. Una vez que aparezca la opción de gratinar y/o dorar deseada, oprima los botones de Adjust (ajuste) + ó – hasta seleccionar el tamaño de la porción a gratinar. EL CONTROL LE DARÁ A ESCOGER TRES TIPOS DE PORCIÓN A ESCOGER: CHICO, MEDIANO Y GRANDE.
6. Oprima el botón de **Enter/Start** para iniciar el gratinado, una vez iniciado en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda “GRATINANDO PAN / TACOS”, “GRATINANDO PIZZA / PASTA - TAMAÑO DE PORCIÓN”, “DORANDO GALLETAS / EMPANADAS - TAMAÑO DE PORCIÓN” y “DORAR PASTEL / PAY - TAMAÑO DE PORCIÓN”, según sea el caso.

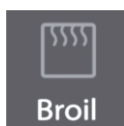
- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda "TIEMPO FINALIZADO".

Calentar Plato

El quemador eléctrico le permite hacer la función de calentar un platillo que ya está cocinado, a manera de recalentado. Esta función es ideal para las carnes y platillos asados.

Para activar la función de calentar platillo siga las instrucciones de a continuación:

- Oprima el botón de Broil tres veces,



en la pantalla se iluminará "BROIL", en el campo superior de la pantalla dirá "CALENTAR PLATO" y el campo en la pantalla principal aparecerá 0:00.

- Oprima los botones de Adjust (ajuste) + ó – hasta seleccionar el tiempo de calentado de acuerdo con el tamaño del plato a calentar. EL CONTROL LE DARÁ A ESCOGER TRES TAMAÑOS DE PLATO PARA CALENTADO: "CALENTAR PLATO CHICO", "CALENTAR PLATO MEDIANO" Y "CALENTAR PLATO GRANDE".

- Oprima el botón de Enter/Start para iniciar el calentado, una vez iniciado en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda "CALENTANDO PLATO-TAMAÑO DE PLATO", según sea el caso.



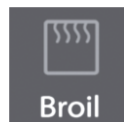
- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda "TIEMPO FINALIZADO".

Mantener Caliente

El quemador eléctrico le permite hacer la función de mantener caliente un platillo recién cocinado.

Para activar la función de mantener caliente siga las instrucciones de a continuación:

- Oprima el botón de Broil cuatro veces,



en la pantalla se iluminará "BROIL", en el campo superior de la pantalla dirá "MANTENER CALIENTE" y el campo en la pantalla principal aparecerá 0:00.

- Oprima los botones de Adjust (ajuste) + ó – hasta seleccionar el tiempo deseado. EL CONTROL LE PERMITIRÁ ESCOGER LAPROS DE 5 MINUTOS HASTA LLEGAR UN MÁXIMO DE 1 HORA.

- Oprima el botón de Enter/Start para iniciar el "MANTENER LA COMIDA CALIENTE", una vez iniciado en el campo superior de la pantalla, mostrará la leyenda "MANTENIENDO COMIDA CALIENTE".



- Al terminar el conteo regresivo sonará la alarma y aparecerá la leyenda "TIEMPO FINALIZADO".

Bloqueo de Controles

Esta función le permite bloquear el uso de los controles para evitar que alguien pudiera desconfigurar la opción que usted tenga programada en el control electrónico.

Para activar la función de bloqueo de controles siga las instrucciones de a continuación:

BLOQUEADO-OPRIMA CANCEL 3 SEG PARA DESBLOQUEAR”.

1. Oprima el botón de Cancel



por 3 segundos hasta que escuche una señal audible y en el control se ilumine “LOCK”, en la parte superior de la pantalla aparecerá la leyenda “CONTROL

Para desbloquear:

2. Oprima nuevamente el botón de Cancel por 3 segundos hasta que escuche una señal audible y desaparezca la leyenda “CONTROL BLOQUEADO”.

Control Electrónico del Asador (Algunos Modelos)

Su estufa está equipada con un control electrónico que le permite controlar un quemador eléctrico en el horno que funciona de manera independiente del quemador de gas. Este quemador eléctrico le brinda versatilidad adicional a las capacidades de su horno.

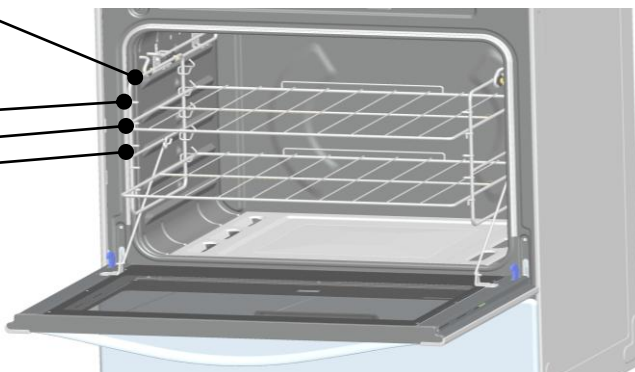
Funciones Asador Eléctrico (ver modelos)

Si su estufa cuenta con asador eléctrico alto, para obtener un mejor resultado en cada una de las funciones previamente descritas se enlistan las tablas con las posiciones de la parrilla para un mejor resultado tenga en cuenta la siguiente información:

La posición de la parrilla auto-deslizable está definida por los soportes laterales, (ver figura en la siguiente página como referencia de posición para la parrilla).

Soporte lateral

Posición 1
Posición 2
Posición 3



Las siguientes tablas son una recomendación las cuales se elaboraron con pruebas controladas en laboratorio y un tipo de queso Asadero, el resultado puede variar según el insumo y la receta.

Si después de terminar el ciclo elegido necesita agregar más tiempo de cocinado, puede elegir la opción de mantener caliente y determinar el tiempo necesario; monitoree el platillo continuamente.

Descongelar				
Item	Opción	Peso (grs.)	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	Carne	250	30	2
2		500	40	2
3		750	45	2
4		1000	50	2
5	Pollo	250	30	3
6		500	40	3
7		750	55	3

8		1000	75	3
9	Pescado	250	40	2
10		500	55	2
11		750	60	2
12		1000	75	2
13	Pizza / Vegetales	250	30	1
14		500	50	1
15		750	55	1
16		1000	60	1

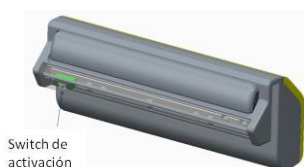
Gratinar / Dorar				
Item	Opción	Tamaño de la Porción	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	GRATINAR PAN / TACOS	Chica	9	2
2		Mediana	11	2
3		Grande	13	2
4	GRATINAR PIZZA / PASTA	Chica	10	2
5		Mediana	13	2
6		Grande	15	2
7	DORAR GALLETAS / EMPANADAS	Chica	5	3
8		Mediana	7	3
9		Grande	10	3
10	DORAR PASTEL / PAY	Chica	5	3
11		Mediana	7	3
12		Grande	10	3

Calentar Plato				
Item	Opción	Tamaño de Plato	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	Calentar Plato	Chico	7	1
2		Mediano	10	1
3		Grande	15	1

Mantener Caliente				
Item	Opción	Porción del Plato	Tiempo (min.)	Posición de Parrilla
1	Mantener Caliente	Libre	5, 10... 55, 60	Libre

CAPELO ILUMINADO (Algunos Modelos)

Si su estufa cuenta con capelo iluminado localizado en el capelo de vidrio de la estufa (ver imagen “Partes y Accesorios”), este componente le servirá como fuente de iluminación adicional en el área de quemadores superiores.



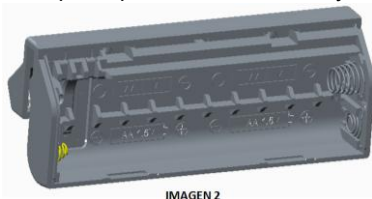
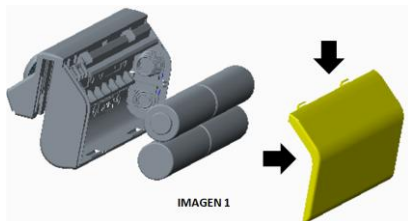
NOTA: La luz LED del capelo iluminado no reemplaza la iluminación de la habitación, puesto que se enfoca solamente a la zona de los quemadores superiores.

USO DEL CAPELO ILUMINADO

El capelo iluminado cuenta con tecnología LED y requiere 4 baterías alcalinas AA (incluidas junto con el manual de usuario, NO vienen instaladas) para su funcionamiento.

Para el primer uso del spot light es necesario seguir las siguientes instrucciones:

1. Asegúrese que la estufa este apagada y fría.
2. Localice el compartimiento de las baterías en la parte posterior del mismo y remueva la tapa (ver imagen 1).
3. Coloque las baterías en la posición adecuada conforme a la referencia (ver imagen 2).
4. Coloque de nuevo la tapa.
5. Verifique que el capelo iluminado funciona correctamente mediante la activación del interruptor deslizable localizado en la parte frontal.
6. En caso de que el capelo iluminado no funcione correctamente verifique que la posición de las baterías sea la correcta o utilice baterías nuevas.



NOTAS:

- Se recomienda el uso de baterías alcalinas para un mejor rendimiento del accesorio.
- El capelo iluminado no es removible.
- Cuando la luz del capelo iluminado reduzca significativamente es señal de que las baterías necesitan ser reemplazadas.
- No mezcle baterías nuevas con usadas ya que puede afectar el rendimiento de las mismas.
- Las baterías no vienen instaladas.
- Al término de la vida útil de las baterías, adquiera unas nuevas.
- Utilice únicamente el tipo de baterías recomendadas.
- No utilice baterías de diferentes tipos
- Reemplace todas las baterías cada vez que se cambien
- No utilice baterías deterioradas
- Instale las baterías correctamente respetando los signos de polaridad (+,-)
- No acerque ni tire las baterías al fuego.
- No intente recargar las baterías alcalinas.

Ayúdenos a cuidar nuestro entorno, es responsabilidad de todos. Este  símbolo indica que este producto y sus pilas no deben tirarse a la basura al final de su vida útil, sino que deben ser depositados en contenedores especiales, para poder disponer de ellos adecuadamente y así evitar daños al medio ambiente o efectos perjudiciales para la salud. Por favor ubique los servicios destinados para tal fin en su localidad.

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

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

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

Cubierta Superior

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

Puerta de Horno

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

Limpieza General

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

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

Cubierta Acero Inoxidable

Método de limpieza:

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

NOTA: No utilice esponjas enjabonadas, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos o toallas de papel. Pudieran dañar el acabado aún si lo hiciera limitadamente.

Para evitar daños, frote en dirección del cepillado.



Cubierta de vidrio

- 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.

Parrillas de Hierro Fundido

Método de limpieza:

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

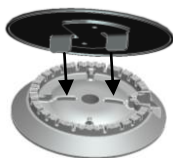
NO META LAS PARRILLAS A UNA MAQUINA LAVAVAJILLAS.

Quemadores superiores

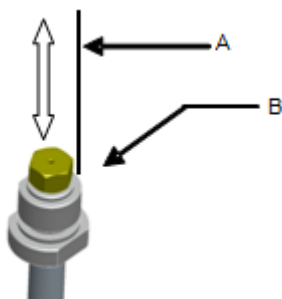
Antes de limpiar, cerciőrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No utilice limpiadores de horno, blanqueadores o disolventes de óxido.

Quemadores tipo estándar y súper

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:



Orificio de quemador en la cubierta



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

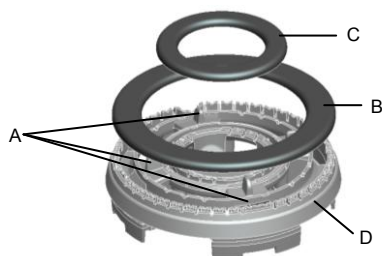
1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con 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 Cuatro Coronas (en algunos modelos)



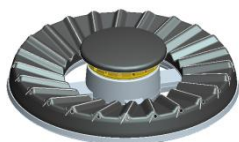
Para mantener en buen estado su quemador cuatro coronas, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire las tapas o coronas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
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 6 y 7 de limpieza para “Quemadores tipo estándar y súper”.



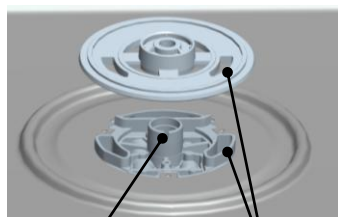
A. Puntos de alineación
B. Corona externa
C. Corona interna
D. Cuerpo de quemador

Quemadores tipo Torch (en algunos modelos)



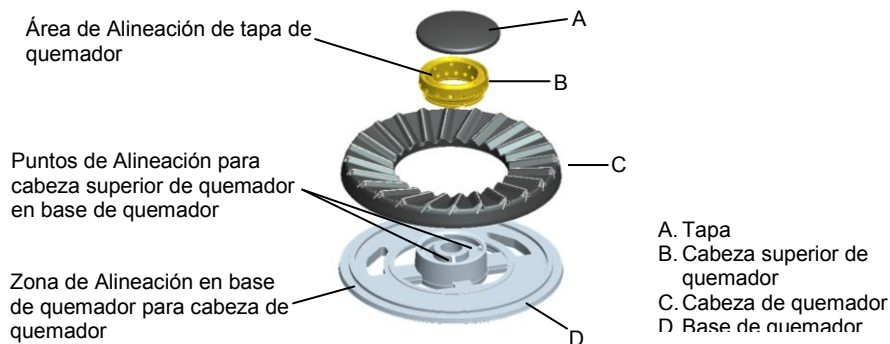
Para mantener en buen estado su quemador Torch, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame. Realice los siguientes pasos:

1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, la cabeza superior, cabeza y base del 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 el quemador esté completamente seco, coloque el quemador nuevamente en su posición junto con sus componentes, asegurándose que las figuras queden alineadas como se indica.
5. Seguir los pasos 6 y 7 de limpieza para “Quemadores tipo estándar y súper”.

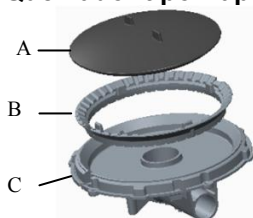


Muesca de localización

Geometrías a alinear



Quegador tipo Rápido y Súper Rápido (en algunos modelos)

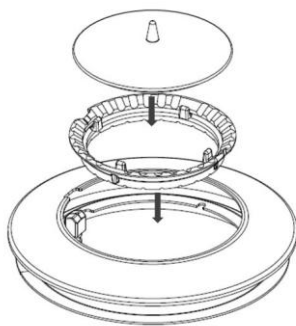


- A. Tapa quemador
B. Cabeza superior del quemador
C. Base del quemador.

Para mantener en buen estado su quemador plano, es necesario realizarles 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 la tapa y la cabeza superior del quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
 4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente los quemadores y las tapas adecuadamente en sus posiciones, siga los siguientes pasos:
1. Coloque la cabeza superior del quemador en la base del quemador procurando que las pestañas de la cabeza se inserten correctamente en las ranuras de la base del quemador. Como se muestra en la figura. Ensamble de quemador.

Figura. Ensamble de quemador.



2. Una vez colocada la cabeza superior en la base, coloque la tapa del quemador sobre la cabeza del quemador asegurándose que esta quede bien colocada; para el quemador central asegúrese de que los pines inferiores de

la tapa se inserten correctamente en los alojamientos de la base del quemador. Como se muestra en la figura. Ensamble de quemador central.

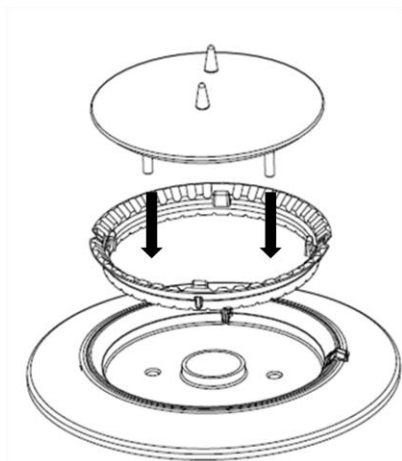
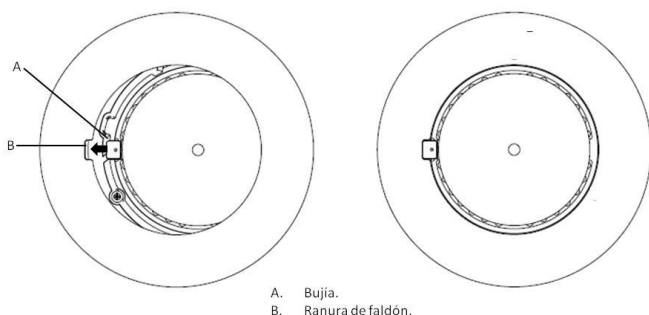


Figura. Ensamble de quemador central.

3. Coloque el faldón en la base del quemador, asegurándose que la ranura del faldón coincida con la bujía.

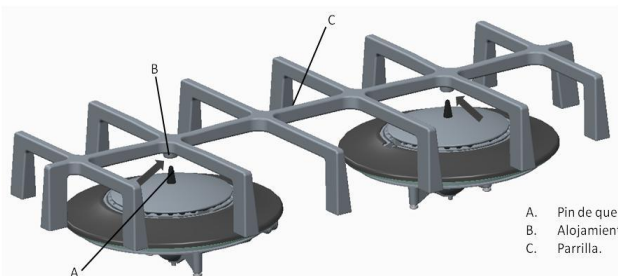


- A. Bujía.
B. Ranura de faldón.

Figura. Ensamble de faldón.

Nota: Para una mejor identificación de las partes del quemador vea la figura en la sección partes del quemador.

- Cuando coloque las parrillas, asegúrese que el pin del quemador se inserte en el alojamiento que contiene la parrilla para el pin y que el quemador este posicionado correctamente.



- A. Pin de quemador.
- B. Alojamiento para pin.
- C. Parrilla.

- Los modelos equipados con encendido electrónico y sensor de flama requieren de una limpieza cuidadosa de la bujía de encendido a fin de cuidar su buen funcionamiento.
- Revise estas partes continuamente y de ser necesario, límpielas con un paño húmedo, cualquier alimento solidificado en esa zona se deberá limpiar con un palillo de dientes o alfiler.

NOTA: Para evitar daños, no utilice los quemadores si no están bien colocados en sus posiciones.

Perillas de Control

Método de limpieza:

- Trapo húmedo.

Perillas con Mirilla



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

Exterior de la Puerta del Horno

Método de limpieza:

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

Panel de Control

Método de limpieza:

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

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

Cavidad del Horno

Las paredes y techo del horno tienen un recubrimiento liso, para su limpieza siga el método de limpieza sugerido. Retire la charola del horno, siguiendo estos sencillos



pasos:

- Tome la charola según se muestra en la figura 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

Si su estufa cuenta 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:

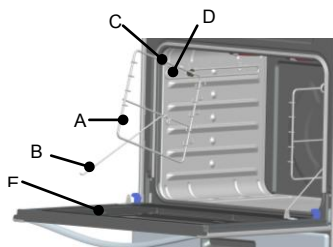
Abra la puerta del horno y retire las parrillas, los soportes de parrillas se retiran de manera independiente.

1. Suelte el extremo de las varillas de movimiento que están enganchadas en la puerta.
2. Deslice, uno a la vez, los soportes hacia afuera pasando ambas ruedas de metal por la abertura del carril lateral y retírelo de la estufa.
3. Retire la varilla de movimiento y proceda a realizar lo mismo con el soporte restante. Identifique el soporte izquierdo del derecho.
4. Cuando se necesiten colocar nuevamente inserte la varilla de movimiento en el soporte.
5. Instale los soportes, uno a la vez, pasando ambas ruedas de metal por la abertura del carril lateral y empuje hasta el fondo.
6. Jale los soportes hacia fuera y asegure el extremo de la varilla de movimiento en la base de la puerta.
7. Coloque las parrillas en el nivel deseado y cierre la puerta de horno.

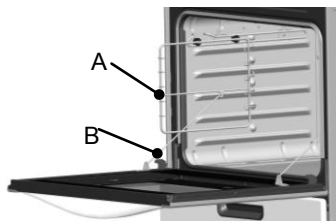
Método de limpieza:

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

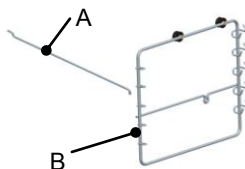
Si su estufa cuenta con parrilla deslizable, ésta no es removible.



- A. Soporte de parrillas
- B. Varilla de movimiento
- C. Rueda
- D. Abertura en carril lateral
- E. Puerta de horno



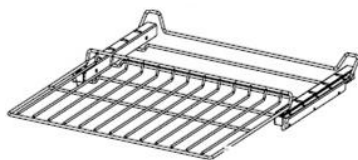
- A. Soporte de parrillas
- B. Extremo y gancho en puerta



- A. Varilla de movimiento
- B. Soporte de parrillas

Método de limpieza:

- Trapo húmedo.
- Limpie tan pronto se enfríe la parrilla.

**Comal****Método de limpieza:**

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

Capelo**Método de limpieza:**

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

Capelo iluminado**Método de limpieza:**

- Trapo húmedo.

No utilice productos de limpieza abrasivos o de fibra metálica.

No utilice desengrasante o soluciones jabonosas directamente sobre el producto ya que puede afectar el funcionamiento de este.

NO MOJE EL CAPELO ILUMINADO.

Si por algún motivo hubo un derrame involuntario o accidental sobre el capelo iluminado, séquelo inmediatamente con un paño seco y limpio.

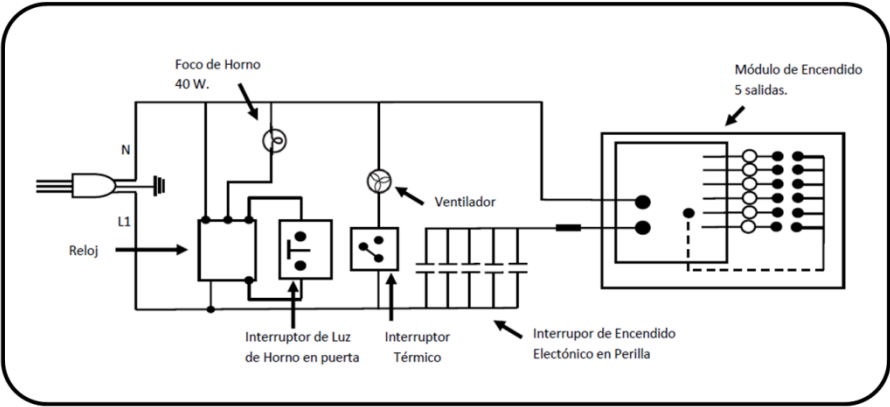
Solución de Problemas

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

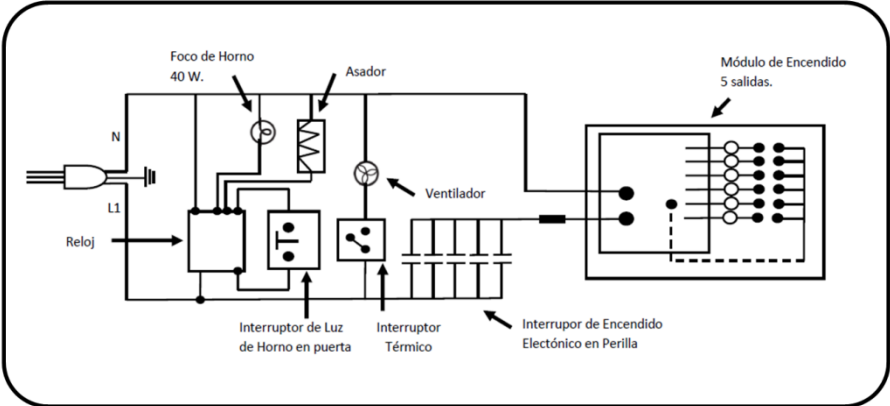
Problema	Revisar	Solución
Nada funciona	Si se ha cableado y polarizado debidamente el contacto al suministro de energía	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	Se ha quemado un fusible en la casa o se disparó el disyuntor	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si la estufa está bien conectada al suministro de gas.	Vea las instrucciones de operación o póngase en contacto con un especialista.
Quemadores superiores no funcionan	Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	Si están obstruidos los orificios del quemador	Retire los quemadores y Ver las instrucciones de funcionamiento de quemadores.
Las llamas del quemador exterior están desiguales, amarilla y/o ruidosas	Si están colocadas correctamente las tapas del quemador	Ver sección de funcionamiento de quemadores.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
El quemador exterior hace estallidos	Que no esté mojado el quemador, ni su tapa.	Déjelo secar
La bujía de encendido no acciona	Que el faldón este bien colocado	Vea la figura ensamble del faldón, en la sección quemador rápido y ultrarrápido.
	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conectar a la corriente eléctrica debidamente aterrizada
	Existe chispeo y no enciende	Llame a un técnico de servicio autorizado
Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción	El tamaño del utensilio de cocina	Revisar la ubicación y tamaño de utensilio.
El horno no funciona o no enciende	Tiempos de cocción y temperatura seleccionada	Consulte el recetario, y programe precalentar.
	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
	Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica	Conecte a un tomacorriente aterrizado
	La activación de la perilla	Ver la sección de funcionamiento de horno
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
El ventilador trabaja durante el horneado, asado o la auto limpieza		Esto es normal, el ventilador del horno trabaja automáticamente mientras el horno está en uso o por un tiempo después de que se ha apagado el horno, para enfriar el control electrónico.
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".
La pantalla muestra mensajes		Si hubo corte de energía, limpie la pantalla y vea la sección "Control Electrónico del Asador". Si el problema persiste, llame a Servicio.
El spot light no enciende	Verifique que las baterías no estén agotadas	Coloque pilas nuevas y que estén ensambladas de manera adecuada
	Verifique la posición de las baterías	Si las pilas fueron ensambladas correctamente y si el problema persiste, llame a Servicio.

Diagramas Eléctricos

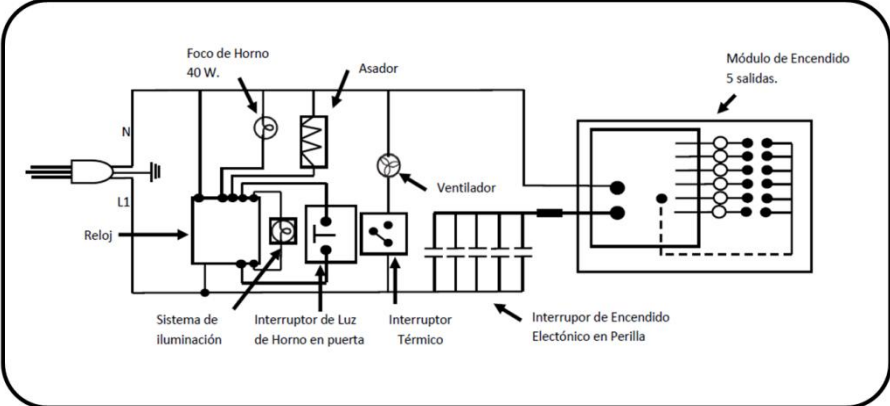
Modelos: WF8650



Modelos: WF9550 & WF9555



Modelos: WF9950 & WF9995.



PÓLIZA DE GARANTÍA

Aplicable a México

Por un año a partir de la fecha de compra, cuando éste aparato haya sido utilizado y mantenido conforme a las instrucciones adjuntas proporcionadas con el producto, Whirlpool pagará piezas de repuesto, componentes y costos de mano de obra de reparación para corregir defectos en materiales y mano de obra. El servicio deberá ser proporcionado por Whirlpool México S.A. de C.V.

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.

Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66634, Tel. (81)83-29-21-00, en los términos de esta póliza, garantiza al comprador del aparato identificada en la presente póliza, exclusivamente lo siguiente:

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

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

Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el Consumidor.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (el aparato no es para uso comercial o industrial).
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de instalación y uso del aparato.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por el centro de soluciones Whirlpool.
- Cuando el producto ha sido importado y/o comercializado por personal ajeno a Whirlpool México S.A. de C.V.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza, deberá ponerse en contacto con Centro de Soluciones Whirlpool a nuestro Centro Nacional de Llamadas, desde Monterrey, N.L. y su área conurbada al (81) 83-29-2100 y desde el interior de la República Mexicana al 01-800-8-300-400; donde un asesor de servicio especializado lo atenderá.

Esta garantía quedará sin efecto cuando personas o establecimientos no autorizados intervengan en la reparación o reemplazo de componentes de fabricación.

TÉRMINO:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO a partir de la fecha en que el consumidor reciba de conformidad el producto.

FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR _____

DOMICILIO _____ TEL. _____

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR _____

DOMICILIO _____ TEL. _____

PRODUCTO _____ MARCA _____ MODELO _____

NO. DE SERIE _____ FECHA DE ENTREGA _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO REPRESENTANTE AUTORIZADO

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

NOTA IMPORTANTE

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

EL COMPRADOR DEBERÁ MANTENER ESTE DOCUMENTO EN SU PODER Y EN UN LUGAR SEGURO.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza, ante la casa comercial donde se adquirió el producto. En caso de extravío de la póliza mencionada, el proveedor expedirá una nueva póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

CENTRO DE SOLUCIONES WHIRLPOOL
Centro de la República Mexicana
Utilice sin cargo para usted el Servicio Nacional
Clientes

Teléfono 01-800-83-004-00

www.centrodesolucioneswhirlpool.com.mx

**Lo Original
marca
diferencia**

Whirlpool
CENTRO DE SOLUCIONES

USTED HA ADQUIRIDO UN PRODUCTO RESPALDADO POR:

Whirlpool
MEXICO

Si requiere asesoría llámenos, nuestros asesores le orientarán sobre cómo aprovechar las ventajas y obtener una operación satisfactoria de su electrodoméstico.

Para solicitar un servicio, antes de llamar a nuestro Centro de Soluciones, favor de tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Revisar previamente las indicaciones contenidas en el manual de uso y manejo del producto en caso de identificar una posible falla.
- Tener a la mano la factura, garantía o comprobante de compra del producto; la presentación de este documento es necesaria para hacer válida la garantía de su electrodoméstico.
- Anotar el modelo y número de serie de su producto. Estos datos serán solicitados por el asesor de servicio para tomar su reporte de manera más ágil.
- Tener los datos de domicilio completos (incluyendo código postal) para una efectiva programación de su servicio.

Además de la reparación de su producto dentro del periodo de garantía de fábrica, Whirlpool le ofrece:

- Servicios fuera de garantía para nuestras marcas: KitchenAid®, Maytag®, Whirlpool®, Acros®, Supermatic®, Jenn Air®, Amana® y Admiral®.
- Venta de accesorios y partes originales.
- Venta de extensiones de garantía (aplican restricciones).

Instalaciones - Reparaciones - Mantenimientos Extensiones de Garantía - Accesorios

**Para registrar su producto comuníquese
al Centro de Soluciones Whirlpool**

Monterrey

81 8329 21 00

Resto de la República

01 800 8 300 400

**Venta de Accesorios
y Refacciones Originales**

01 800 82 12 345

www.centrodesolucioneswhirlpool.com



Lo Original marca diferencia

Monterrey

81 8329 2100

Resto de la República

01 800 8 300 400

Venta de Accesorios
y Refacciones Originales

01 800 82 12345

www.centrodesolucioneswhirlpool.com



Instalaciones - Reparaciones - Mantenimientos
Extensiones de Garantía - Accesorios