



# ÍNDICE

Partes y Características	1
Instrucciones Importantes de Seguridad	2
Instalación de la estufa	4
Conexión	6
Requisitos del Suministro Eléctrico	9
Ajuste de Flamas	17
Uso de la Estufa	19
Uso del Horno	22
Cuidado y Limpieza de la Estufa	23
Solución de Problemas	27
Póliza de Garantía	32
Ayuda o Servicio Técnico	33

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

## PARTES Y CARACTERISTICAS SEGUN MODELO



## PRECAUCION:

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

NTE-INEN 2259:2013 a | 10.3.1

## ⚠ ADVERTENCIA

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

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



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

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



**PELIGRO**

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



**ADVERTENCIA**

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

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran 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 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.**

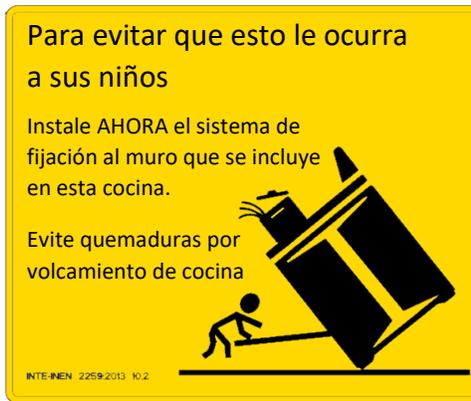
**Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura mayor a 95°C para que no sufran deformaciones.**

### SI EXISTE OLOR A GAS SEGUIR, LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

- 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.**

**Los recipientes a usar no deben de sobrepasar o exceder el contorno de la cubierta o mesa de trabajo, el no atender esta instrucción puede resultar en daños al artefacto o paredes contiguas.**



EL USO DE UN ARTEFACTO DE COCCION A GAS PRODUCE CALOR Y HUMEDAD DONDE ESTÁ INSTALADO. DEBE ASEGURARSE UNA BUENA VENTILACIÓN DE LA COCINA: MANTENER ABIERTOS LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN NATURAL, O INSTALAR UN DISPOSITIVO DE VENTILACION MECÁNICA (CAMPANA EXTRACTORA)

## 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.
- Proporciónele 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.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico
- Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilado; mantenga abierto los espacios naturales para ventilación
- Para su correcto funcionamiento éste gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo a las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente.

## 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 REGLAJE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA.

ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN UNA COCINA Ó AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA.

## INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

CLASE 1  
CATEGORIA: COLOMBIA I12H3B/P  
ECUADOR I-3

ESTE ARTEFACTO ESTA AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A 2800 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.

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.
- 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.
- Este gasodoméstico debe ser instalado únicamente por personal calificado o técnico de Whirlpool Service.

Para la instalación y adecuado funcionamiento del gasodoméstico se debe dar cumplimiento a las siguientes normas (en el caso de Colombia):

- NTC 2505 (Instalaciones para suministros de gas en edificaciones residenciales y comerciales.)
- NTC 2832-1 (Gasodomésticos para la cocción de alimentos. Requisitos de seguridad)
- NTC 3632 (Instalación de gasodomésticos para cocción de alimentos.)
- Resolución 41385 de 2017 y 90902 de 2013, Reglamento Técnico de Instalaciones Internas de gas.

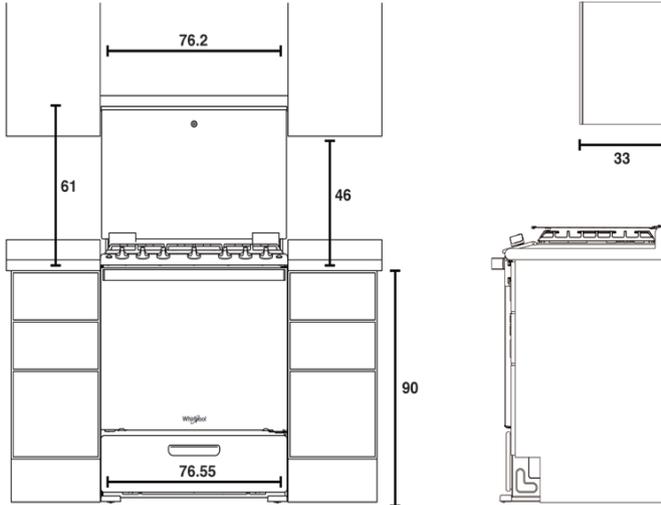
Para Ecuador el recinto en que se coloque el artefacto debe cumplir los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norte América

## REQUISITOS DE UBICACIÓN

Espacios mínimos requeridos para la instalación (estas dimensiones deben de respetarse).  
Para modelos LWFR3320D, LWFR5110S, LWFR7210S, LWFR7320S, LWFR7410S.

\* Instale el aparato con una separación mínima de 20 mm de las paredes adyacentes.

El recinto donde se va a instalar debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la NTC 3631.



- 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.
- H) 73 cm altura mínima de las parrillas al mueble superior

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.

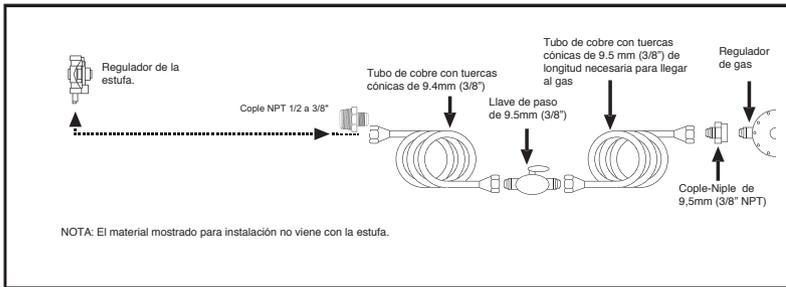
## Requisitos del Suministro de Gas

Esta estufa está preparada para funcionar con Gas L.P (Ecuador) y Gas Natural 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.

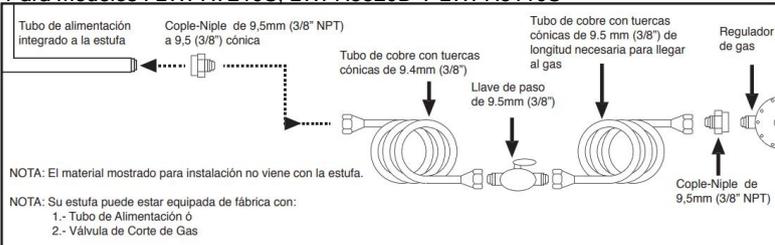
El técnico calificado debe realizar la conversión tanto de las espreas de los quemadores superiores como del regulador de la estufa (en el caso de que el modelo cuente con este); debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece a continuación:

# CONEXIÓN DE LAS ESTUFAS A LAS LÍNEAS DE GAS

Para modelos: LWFR7320S, LWFR7410S.



Para modelos : LWFR7210S, LWFR3320D Y LWFR5110S



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

### 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.

HORNO			
Modelo	LWFR3320D LWFR5110D	LWFR7210S	LWFR7320S LWFR7410S
Consumo de energía (5,2 h/mes)	18,2 kWh/mes	18,2 kWh/mes	10,4 kWh/mes
Índice de Ahorro lac-Horno	31 %	31 %	60 %
Clase de eficiencia	C	C	A
Hornillas (quemadores)	1	1	1
Consumo calorífico (kW)	3,70	3,70	3,60
Tipo de encendido	Manual	Electrónico	Electrónico
Bloqueo de válvulas	Si		
Tipo de gas	GLP		

Tipo de gas utilizado	Configuración de los quemadores superiores	Consumo nominal (kW - MJ/h)	Caudal nominal
G20	4 semirrápidos + 2 semirrápidos HE	13,60 - 48,06	1295 l/h
G30	4 semirrápidos + 2 semirrápidos HE	13,82 - 49,75	1,00 kg/h

Tipo de gas utilizado	Tipo de quemador	Modelo	Inyector	Consumo nominal (kW - MJ/h)	Caudal nominal	Consumo reducido (kW - MJ/h)	Presión de gas (mbar - kPa)		
							MIN	Nom	MAX
Gas Natural (Metano) G20	Semirrápido	LWFR3320D	W10118331 (1,18 mm)	2,50 - 9,00	238 l/h	1,10 - 3,96	17 - 1,7	20 - 2,0	25 - 2,5
		LWFR5110S							
	Semirrápido HE	LWFR7210S	W10716160 (1,03 mm)	1,80 - 6,48	171 l/h	1,10 - 3,96			
		LWFR7320S							
	Horno	LWFR3320D	98010368 (1,61 mm #52)	4,05 - 14,58	386 l/h	2,00 - 7,20			
		LWFR5110S							
LWFR7210S	98005944 (1,61 mm #52)	LWFR7320S	LWFR7410S						
LWFR7410S									
Gas Licuado de Petróleo (Butano) G30	Semirrápido	LWFR3320D	98017585 (0,80 mm)	2,50 - 9,00	0,18 kg/h	1,30 - 4,32	20 - 2,0	30 - 3,0	35 - 3,5
		LWFR5110S							
	Semirrápido HE	LWFR7210S	W10704172 (0,72 mm)	1,91 - 6,87	0,14 kg/h	1,50 - 5,40			
		LWFR7320S							
	Horno	LWFR3320D	98013408 (0,96 mm # 62)	3,70 - 13,32	0,27 kg/h	2,00 - 7,20			
		LWFR5110S							
LWFR7210S	98005948 (0,96 mm # 62)	LWFR7320S	LWFR7410S						
LWFR7410S									

### Herramientas y piezas requeridas para instalación de su estufa con manguera flexible acilindro de gas

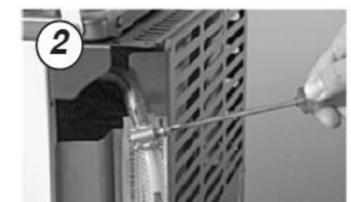
**NOTA:** Estas herramientas y piezas no son suministradas con su estufa.



- Válvula reguladora del cilindro de gas en acuerdo con las Normas locales. Presión 290 kPa (295.5 mmca) y salida para manguera de gas. Confirme la fecha de validez.
- Abrazadera metálica con tornillo.
- Manguera flexible PVC (con refuerzo de polyester, 3/8 de pulgada) de gas. Debe soportar temperaturas superiores a 120 grados centígrados y debe estar aprobada por las Normas locales y dentro del periodo de validez. Manguera solo para uso doméstico y resistente a la abrasión y productos químicos. La manguera debe ser reemplazada antes de la fecha de caducidad indicada por el proveedor o por lo menos antes de los 5 años de uso. La manguera no debe cruzar la parte posterior del horno después de la instalación del producto. La manguera debe ser protegida de la luz directa del sol. La Máximo longitud de la manguera debe ser 1.25 m.
- La manguera debe instalarse de forma que no pueda entrar en contacto con una parte móvil de algún mueble aledaño tal como cajones, etc. Y no debe de pasar por un lugar susceptible a sobrecargarse.

### Procedimiento adecuado de instalación

- Ponga una de las abrazaderas metálicas en uno de los extremos de la manguera y conecte este extremo de la manguera a la toma de gas ubicada en la parte posterior de la estufa (fig. 1).
- Con el destornillador, apriete la abrazadera metálica alrededor de la manguera (fig. 2).
- Ponga la otra abrazadera metálica en el otro extremo de la manguera de gas y conecte este otro extremo de la manguera a la válvula reguladora de su cilindro de gas. Apriete la abrazadera metálica con el destornillador (fig. 3).



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

**IMPORTANTE:**

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

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

**IMPORTANTE:** La conexión debe realizarla personal calificado.



## Ajuste para diferentes tipos de Gas

Si pretende utilizar su estufa con un tipo de Gas diferente de aquellos indicados en la placa de datos, cambie las espreas; utilice un regulador de presión adecuado para la presión de gas indicada en la tabla de datos.

- La esprea de gas la debe cambiar un técnico de servicio certificado.
- Las espreas no suministradas deberá de conseguirlas de nuestro centro de servicio.
- Ajuste el nivel mínimo de las llaves.
- La adaptación para utilizar otro tipo de gas u otra presión de alimentación y el correspondiente reglaje deben ser realizados por un instalador calificado, la compañía distribuidora de gas o un representante del fabricante.

NOTA: Cuando utilice gas LP, el tornillo de ajuste mínimo del gas deberá apretarse tanto como se pueda, si experimenta alguna dificultad para girar las perillas del control, contacte a nuestro centro de servicio para reemplazar la válvula si es que tuviera algún daño

## Ajuste Mínimo de Nivel de Gas en Válvulas

Para asegurar el ajuste mínimo de una manera correcta, retire la perilla y proceda como sigue:

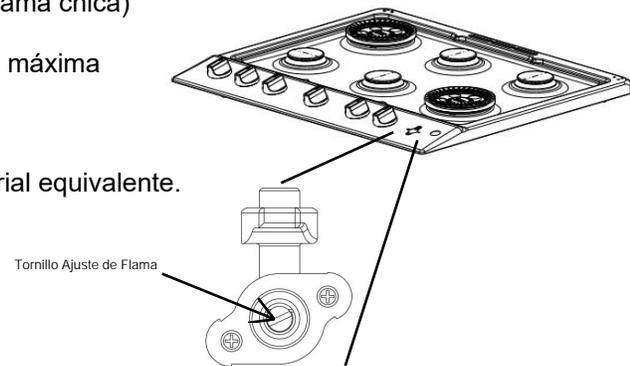
- Apriete el tornillo para reducir la altura de la flama (-).
- Afloje el tornillo para aumentar la altura de la flama (+).

El ajuste lo deberá realizar con una válvula en posición de flama mínima (flama chica)

- La entrada de aire primario no necesita ser ajustada
- En esta etapa, encienda los quemadores y gire las perillas de la posición máxima

a la posición mínima para revisar la estabilidad de la flama.

Una vez completado el ajuste, re-selle utilizando cera de sellado o un material equivalente.



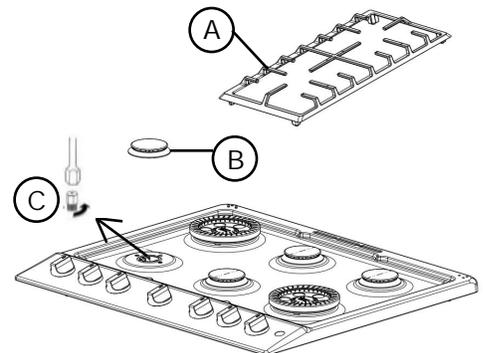
## Reemplazo de las Espreas

(vea la tabla de espreas)

- Retire las parrillas (A)
- Retire los quemadores (B)
- Utilizando una llave de caja, desenrosque la esprea (C)
- Reemplácela con una esprea adecuada para el tipo de gas a utilizar.

Antes de instalar la parrilla, recuerde cubrir la placa de calibración de gas suministrada con las espreas de tal modo que cubra la información existente relativa a la calibración de gas.

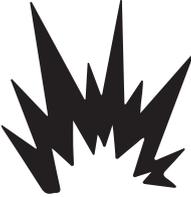
Cualquier sello de seguridad destruido o roto debe reemplazarse, previa verificación de la correcta instalación y funcionamiento de los dispositivos.



KIT DE CONVERSION GN			
MODELOS	LWFR3320S LWFR5110S LWFR7210S	KIT	W11515883
	LWFR7320S LWFR7410S		W11548302

## ⚠ 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.

Apreté 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 120 V ~ ± 10% 60 Hz. 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.

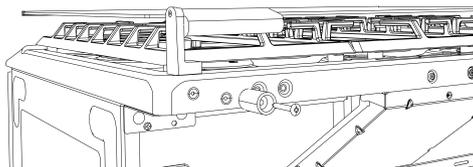
Vuelva a conectar todos los componentes y paneles antes de hacerlo funcionar.

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.

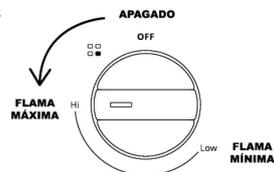
1. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

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

- Retorne la perilla a la posición de apagado (y suelte el interruptor si su estufa es de encendido de botón).
- 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.
- 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:

- 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.

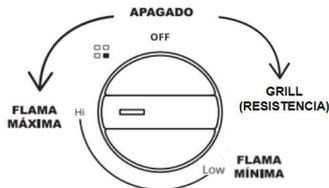


# QUEMADOR DE HORNO

## Modelos con Termocontrol (Grill):

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 izquierda en 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.

5. Gire la perilla de control del horno hacia la derecha para encender el grill (resistencia), regrese la perilla a la posición off para apagar.

**“PRECAUCIÓN: las partes accesibles se pueden calentar al usar el gratinador. Mantenga alejados a los niños”.**

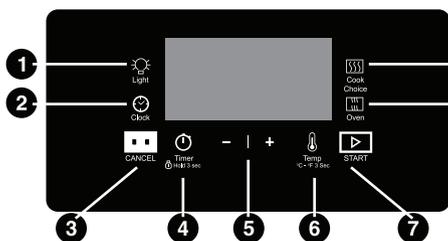
## 1. Tabla descriptiva de las funciones del horno

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	LWFR7320S LWFR7410S
	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	LWFR7320S LWFR7410S
	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	LWFR7320S LWFR7410S

	Descongelar	Indicado para descongelar carne picada, pechuga de pollo y postres congelados.	Niveles 1 y 2	No	LWFR7320S LWFR7410S
--	-------------	--	---------------	----	------------------------

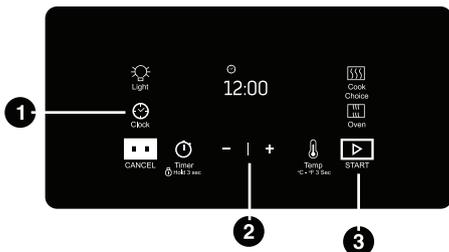
## 2. Funciones



1. Tecla Light: prende y apaga la luz del horno.
2. Tecla Clock: para ajustar la hora del producto eléctrico.
3. Tecla CANCELAR: cancela funciones programadas para el horno.
4. Tecla TIMER/KEY LOCK: para ajustar el tiempo de desconexión del producto eléctrico. Cuando se aprieta durante 3 segundos, activa la función KEY LOCK.
5. Teclas +/-: para aumentar o disminuir tiempo y temperatura.

6. Tecla Temperatura: selecciona la función temperatura.
7. Tecla INICIAR: para iniciar las funciones programadas para el horno.
8. Tecla Oven: selecciona la función de asar convencional.
9. Tecla Cook Choice: selecciona las funciones deseadas.

### 2.1 AJUSTANDO LA HORA



1. Apriete la tecla Clock. En la primera interacción con el producto, el reloj parpadeará. En caso que no lo ajuste, la pantalla quedará oscura. Usted podrá ajustar el reloj posteriormente, siguiendo las mismas instrucciones de ajuste de hora.
2. Para aumentar o disminuir el tiempo, utilice las teclas + y -.
3. Para cambiar de horas a min presione

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.

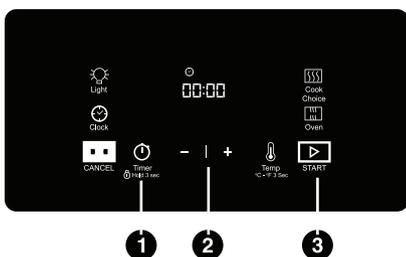
**Importante:**

- 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.

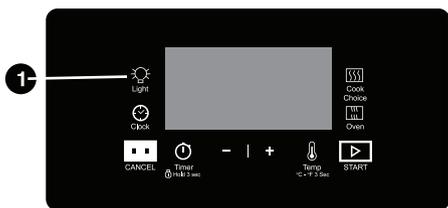
Para accionar el temporizador.



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)

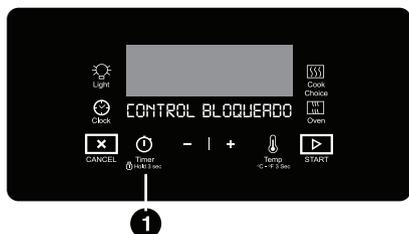
La función KEY LOCK permite bloquear los comandos del panel electrónico Fulltouch. Este bloqueo proporciona seguridad para que ningún ajuste se modifique accidentalmente.

**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.

2 3

4

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 -.

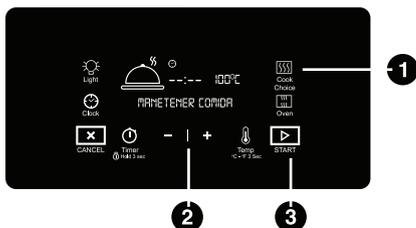
### Notas:

- 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 researse si se mantienen calientes durante mucho tiempo. Utilice los niveles 1 o 2 de la parrilla.



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:

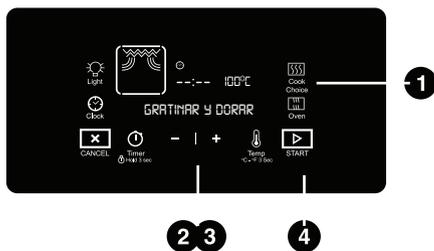
La temperatura de la función MANTENER COMIDA CALIENTE es suave y estándar, de modo que no reseque ni estropee el alimento.

## 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.



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.

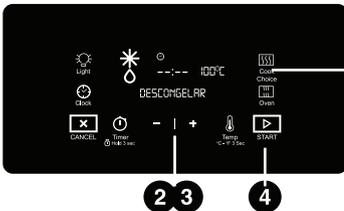
Notas:

- 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:



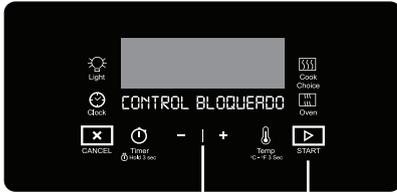
1. Apriete la tecla cookchoice para seleccionar la función "1. DESCONGELAR". Apriete INICIAR.
2. Utilice las teclas + y - para elegir entre carne, pollo, pescado o vegetales. Apriete INICIAR.
3. Utilice las teclas + y - para seleccionar el peso del alimento. (250 g, 500 g, 750 g, 1000 g).
4. Apriete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

## 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.

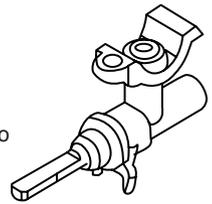
### Importante:

- 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

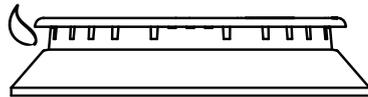
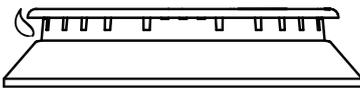
### FLAMA DEL QUEMADORES SUPERIORES

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:

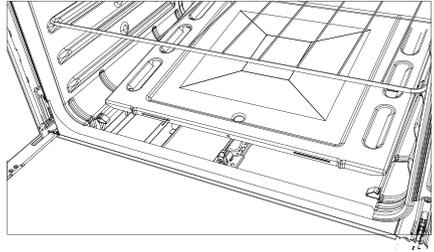
1. Cuando haya verificado todos los quemadores superiores y ajustado las flamas que lo necesiten su estufa ha quedado lista para su utilización.



## 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).

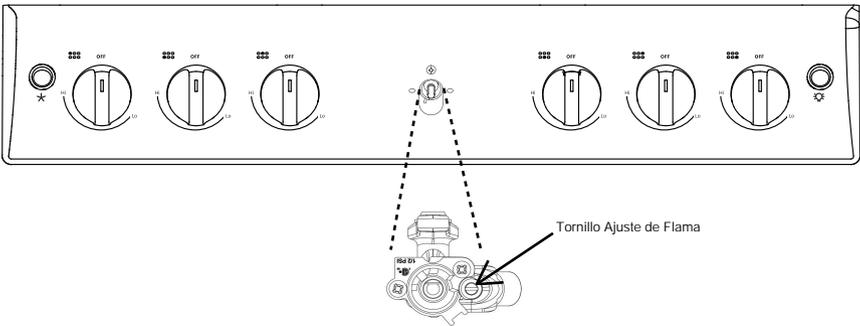


3. Encienda el quemador de horno tal y como se explica en la sección "Quemador de horno", o "Modelos con encendido electrónico).

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.

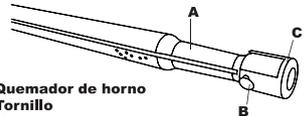
8. Encienda nuevamente el quemador de horno y continúe con la verificación de funcionamiento.

## 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 espreea, 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 espreea 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

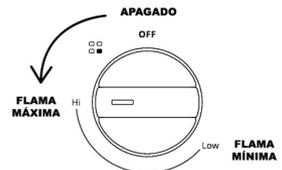
### Perillas de control.

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.

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

### 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 Minima)	·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 Semirápido

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.

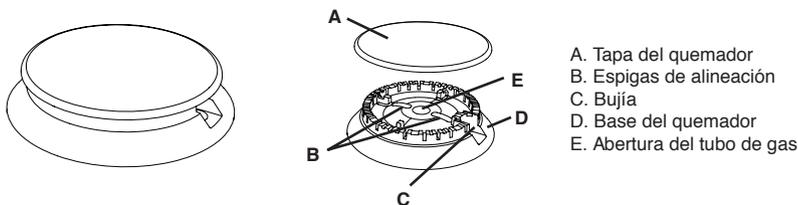
### Orificios del quemador

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:

## Quegador tipo aluminio semirápido (en algunos modelos)



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

## Quegador tipo semirápido HE (en algunos modelos)



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

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

- Utilice recipientes cuya base tenga un diámetro similar a los mencionados en tabla.
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.

QUEMADOR	DIÁMETRO DE RECIPIENTE
SEMIRÁPIDO	24 mm
SEMIRAPIDO HE	24 mm

## 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

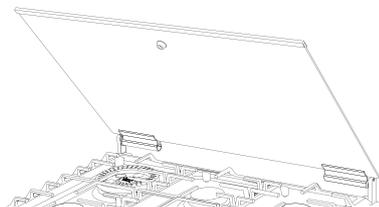
#### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 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.

## Parrillas del horno

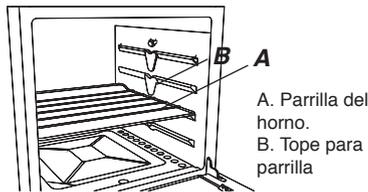
Dependiendo del modelo de su estufa, las parrillas interiores del horno pueden ser deslizadas de manera manual o pueden tener un sistema para hacerlas auto-deslizables cuando se abre la puerta de horno.

### 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.

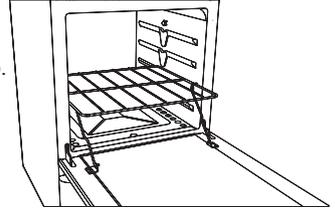


## PARRILLAS AUTODESLIZABLES

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, reemplácelo siguiendo estos pasos:

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA

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

### Recomendaciones de Cuidados:

Siga las siguientes recomendaciones de cuidado de su estufa:

#### Capelo de vidrio (en algunos modelos)

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

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

#### Cubierta superior.

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

#### Puerta 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.

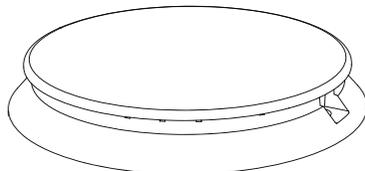
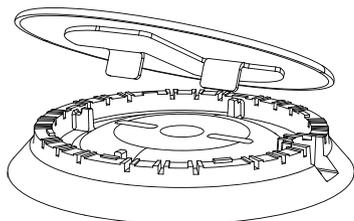
### **Quemadores superiores**

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 Semirápidos**

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:

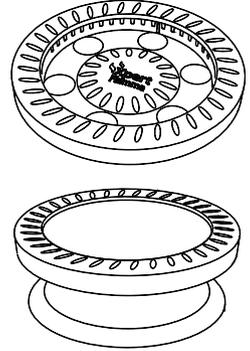
1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con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

Para mantener en buen estado su quemador Semirápido HE, 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 Semirápido". C

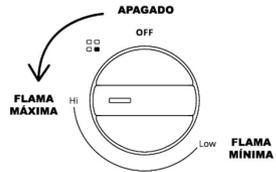


**NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS ESTÉN HÚMEDAS, HÁGALO HASTA QUE ESTÉN BIEN SECAS.**

## 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

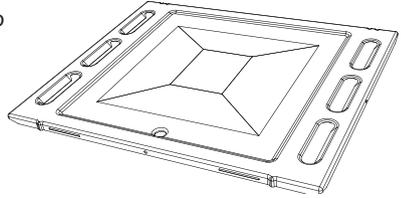
### Método de limpieza:

- 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.

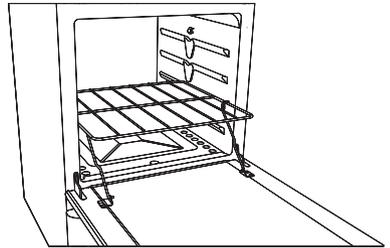
Puede retirar las parrillas para tener una mejor limpieza de estos accesorios.

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. Desenganchar 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.

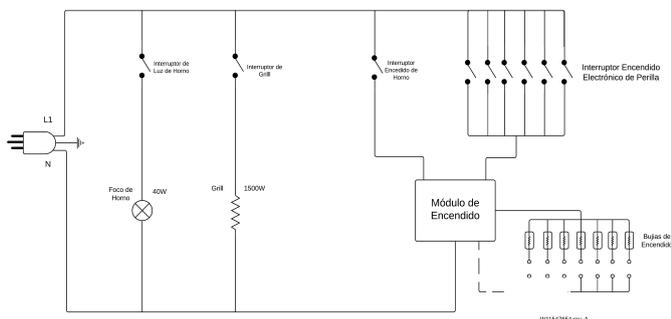
Problema	Revisar	Solución
Nada funciona	-Si se ha cableado y polarizado debidamente el contacto al suministro de energía.	Conecte a un tomacorriente aterrizado.
	-Se ha quemado un fusible en la casa o se disparo el disyuntor.	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	-Si hay gas en su casa, 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.
Fallo del ventilador	- Si se presenta temperatura excesiva al tacto en el display	Comunicarse con servicio

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".

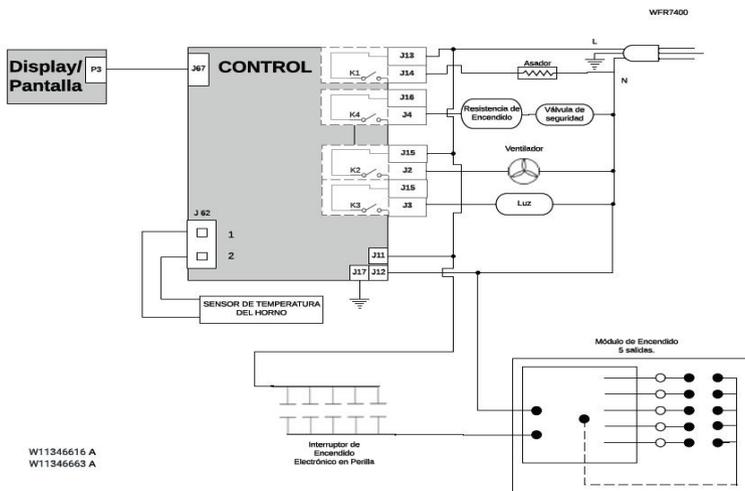
## DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

### MODELO: LWFR7210S

DIAGRAMA ELÉCTRICO : LWFR7210S

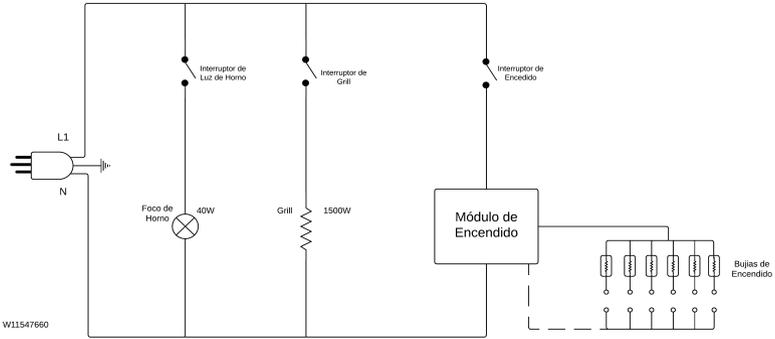


### MODELOS: LWFR7320S LWFR7410S

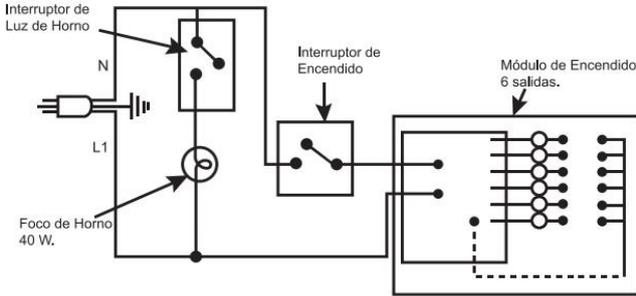


# MODELO: LWFR5110S

DIAGRAMA ELÉCTRICO: LWFR5110S



# MODELO: LWFR3320D



## INSTALACIÓN DE KIT ANTI-VUELCO

1. Saque el anti-tip y la pata niveladora de la bolsa que se encuentra dentro del horno.
2. Determine cuál método de sujeción prefiere o se adapta al espacio donde se encontrará la estufa. Se sugiere **usar el método de montaje a la pared**.
3. Ensamble la pata niveladora con las pijas color negro de tal manera que quede como en la figura 1
4. Haga una línea central en el lugar deseado para su estufa, marque una distancia A de 25 cm de la línea central a la muesca B como de muestra en la figura.

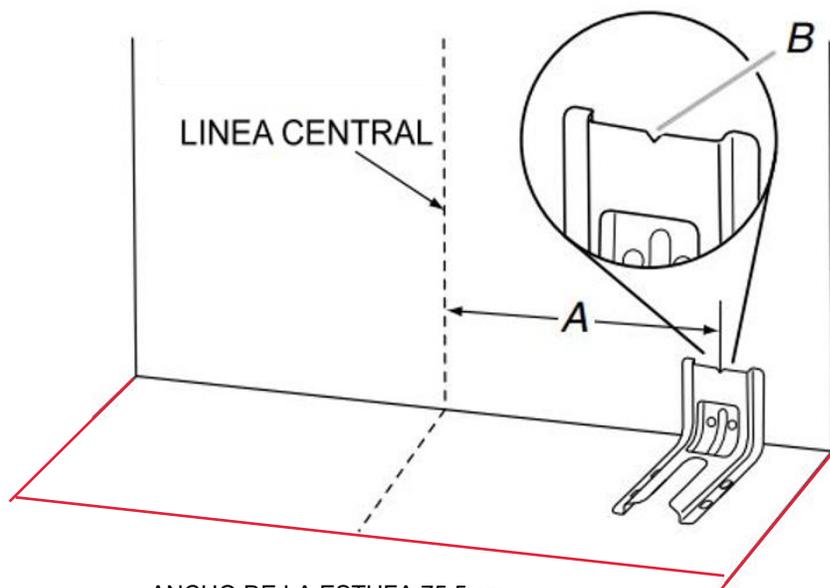
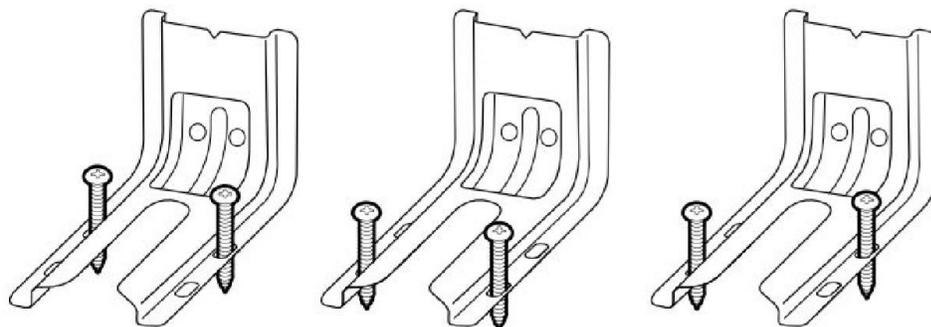


FIGURA 1

5. Para la sujeción en la pared, unir la pieza Anti-tip con la pata niveladora y acerque la unidad a la pared. Localice y haga coincidir la muesca B a la distancia A, marcando los orificios superiores señalados en la figura 2 en la pared.
6. Perfore las marcas usando un taladro con una broca de diámetro 5/16", en caso de requerir otro método de sujeción, referierase a las siguientes ilustraciones.

## METODOS DE MONTAJE

### Montaje al suelo



Posicion posterior

Posicion Frontal

Posicion Diagonal

## Montaje a la pared (Sujeción recomendada)

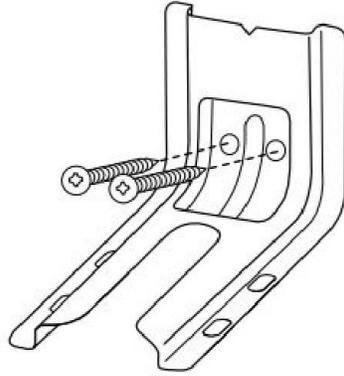
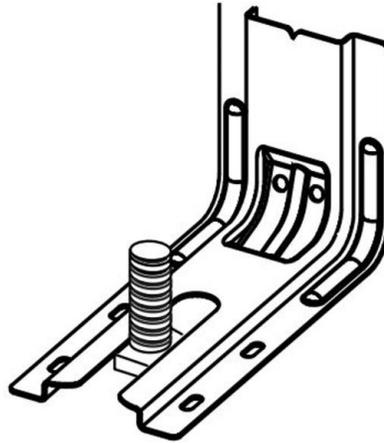


FIGURA 2

7. Monte los taco-fisher. Use un desarmador para montar el anti-tip a la pared usando los 2 tornillos plateados que se encuentran en la bolsa del kit.
8. Acerque la estufa y asegúrese que el tornillo de plástico está dentro del bracket.



Para verificar que el bracket anti-tip está instalado y asegurado

1. Ponga su pie contra una de las esquinas inferiores de la estufa y tome firmemente uno de los extremos como se muestra



2. Jale la estufa y asegúrese de que esté bien sujeta.

## CERTIFICADO DE GARANTÍA DE 1 AÑO GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS

<p><b>GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO</b></p> <p><b>IMPORTANTE:</b> 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.</p> <p><b>SUGERENCIA:</b> 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.</p>	
<p><b>1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:</b></p> <p>A los efectos del presente Certificado de Garantía, revestirá el carácter de Garante respecto de los productos garantizados:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p><b>2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p><b>3. Condiciones de validez de la garantía, plazo de extensión y derechos del Beneficiario / Titular</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Asegúrese de mantener el producto protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia); verificando no colocarlo a la intemperie.</p> <p>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.</p>	
<p><b>4. Esta Garantía sobre el producto garantizado no incluye:</b></p>	
<p>Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto.</p> <p>Daños ocasionados por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.</p> <p>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.</p> <p>Daños ocasionados por el uso incorrecto del producto.</p> <p>Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc)</p> <p>Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o no recomendados para la limpieza de electrodomésticos.</p> <p>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.</p> <p>El normal desgaste del producto o de sus accesorios.</p> <p>La reposición de los accesorios que acompañan el producto.</p>	<p>Daños causados por accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor.</p> <p>Daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.</p> <p>Daños estéticos</p> <p>Daños ocasionados por golpes o caídas, así como los rayones o hendiduras.</p> <p>Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Daños ocasionados por el uso comercial del producto.</p>
<p><b>NOTA IMPORTANTE:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	

<p>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.</p>	
<p><b>5. Información de contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante</b></p>	
<p><b>COLOMBIA. Garante: Whirlpool Colombia S.A.S.</b> 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</p>	<p><b>ECUADOR. Garante: Whirlpool Ecuador S.A.</b> 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</p>
<p><b>COSTA RICA.</b> 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</p>	<p><b>EL SALVADOR. Garante: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.</b> Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlial - 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</p>
<p><b>GUATEMALA. Garante: Whirlpool Guatemala S.A.</b> 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</p>	<p><b>HONDURAS.</b> 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</p>
<p><b>MÉXICO. Garante: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.</b> 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</p>	<p><b>NICARAGUA.</b> 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</p>
<p><b>MÉXICO. Garante: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.</b> 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</p>	<p><b>PANAMÁ.</b> 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</p>
<p><b>PERÚ. Garante: Whirlpool Perú S.R.L.</b> 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</p>	<p><b>PUERTO RICO. Garante: Whirlpool Corporation</b> 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</p>
<p><b>REPÚBLICA DOMINICANA.</b> 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</p>	<p><b>VENEZUELA.</b> 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</p>
<p><b>Nombre del comprador/beneficiario de la garantía / Name of purchaser/beneficiary of warranty:</b></p>	
<p><b>Documento de Identidad Dirección/Teléfono / Identity Product:</b></p>	
<p><b>Nombre del distribuidor/Almacén/ Name of distributor / Store:</b></p>	
<p><b>Producto /Product:</b></p>	
<p><b>Dirección / Teléfono /Address / Phone number:</b></p>	
<p><b>Modelo /Model:</b></p>	<p><b>Serie N° / Serial Number:</b></p>
<p><b>Ciudad y País de compra /City and Country of purchase:</b></p>	
<p><b>Fecha de compra / Purchase Date:</b></p>	<p><b>Factura N°/ Invoice Number:</b></p>
<p><b>Fecha de entrega / Delivery Date:</b></p>	<p><b>Marca/ Brand:</b></p>