

# Whirlpool®

## ESTUFAS

INSTRUCTIVO DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANEJO



Ampara los siguientes modelos:  
**WFR7300S**  
**WFR7400S**  
**WFR7600S**  
**WFR9000S**

**WER7600S**  
**WER9000S**  
**WER9100S**  
**WFR9100S**



### ¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

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

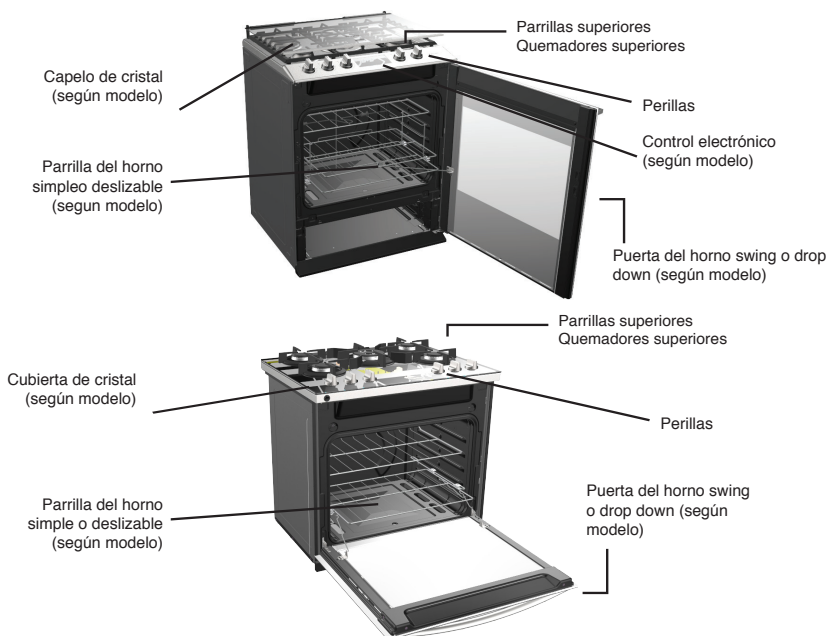
Registre su producto en nuestro sitio web: [www.centrodesolucioneswhirlpool.com.mx](http://www.centrodesolucioneswhirlpool.com.mx) o en el Centro de Soluciones Whirlpool, marcando al 01 800 8300 400 a nivel nacional o al 8329 2100 desde Monterrey y obtén 30 días adicionales de garantía.

# ÍNDICE

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

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

## PARTES Y CARACTERISTICAS SEGUN MODELO



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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



Este es el símbolo de alerta para seguridad.

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

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

**No utilice el aparato como calefactor de ambiente.**

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

**Si huele a gas:**

**-Abra las ventanas.**

**-No accione los interruptores eléctricos.**

**-Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.**

**-Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.**

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

Para modelos WER7600S, WFR7600S:

**Características eléctricas nominales:** 127V ~ ± 10% 60 Hz 1,0 A Max.

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

**Características eléctricas nominales:** 127V ~ ± 10% 60 Hz 15,0 A Max.

## INSTALACIÓN DE LA ESTUFA

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

## RECOMENDACIONES GENERALES

- Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los espacios especificados en estas instrucciones.
- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No instale su estufa sobre alfombra o algún material inflamable.
- Si el piso es sintético, verifique que este material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.
- 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.

### **ADVERTENCIA**

#### **Riesgo de Lesiones por Exceso de Peso**

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

**ESTE PRODUCTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS LAS CONDICIONES DE AJUSTE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN UNA COCINA Ó AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA**

## INSTALACIÓN

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

- Retire todos los adhesivos y elementos del empaque.
- Identificar y separar los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo desde la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. Debe enchufarse directamente a un

tomacorriente aterrizado.

- No corte ni quite la punta para conexión a tierra del enchufe.

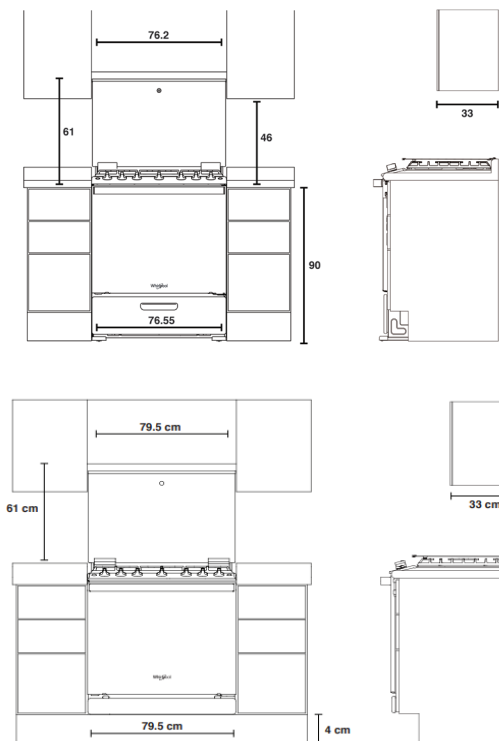
No utilice extensiones eléctricas o contactos múltiples.

#### REQUISITOS DE UBICACIÓN

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

(Para modelos WFR7300S, WFR7400S, WFR7600S, WFR9000S, WFR9100S)

(Para modelos WER7600S, WER9000S, WER9100S)



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

B) 33.0 cm máxima profundidad del mueble superior.

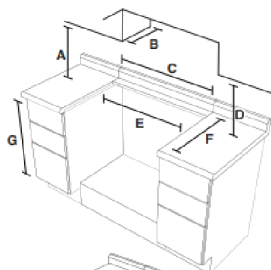
C) 79.5 cm ancho mínimo requerido en le mueble superior.

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

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

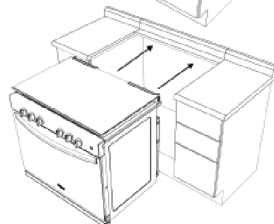
F) 60 cm profundidad del mueble. Para el saque de colocación de su estufa, ver vista superior del mueble.

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



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

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



## Requisitos del Suministro de Gas

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

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

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

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

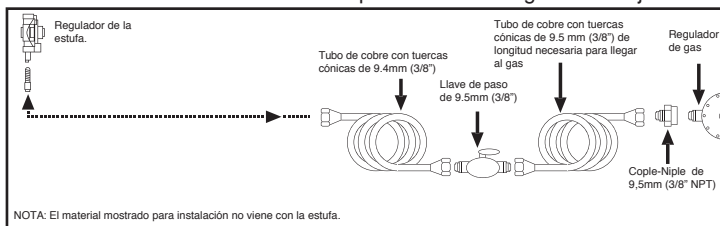
**GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN**  
1,76 kPa; 1760Pa; 17,6 mbar;  
18cm COL. AGUA

MODELO	Kit de gas LP a gas natural
WFR7300S	W11344945
WFR7400S	W11344946
WFR9000S	W11344967
WER9000S	W11344968
WFR7600S	W11353307
WER7600S	
WFR9100S	W11353308
WER9100S	

## CONEXIÓN DE LA ESTUFA 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 utilice el material especificado en la figura de abajo:



2. Una vez conectado su línea de gas, ABRA el paso de gas y verifique que no existan fugas vertiendo espuma de jabón en las conexiones y curvas de los tubos.

3. Verifique que el tubo de cobre no esté dañado o doblado de manera que obstruya el paso de gas a su estufa.

**NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.**

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

Recomendaciones:

- Si la instalación no es nueva, limpie los tubos para evitar que se tapen las espreas.
- Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas. Esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.
- Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
- Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y 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 Explosión



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

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

Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

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

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

## REQUISITOS DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- La estufa debe estar conectada a un tomacorriente aterrizado eléctricamente de acuerdo con las normas locales.
- **NO UTILICE EXTENSIONES ELÉCTRICAS O CONTACTOS MÚLTIPLES.**
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para protección contra riesgo de electrocución. **NO CORTE NI quite la punta para conexión a tierra del enchufe.**
- El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 127 V ~ ± 10%. Cerciérese 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 acérlo funcionar.

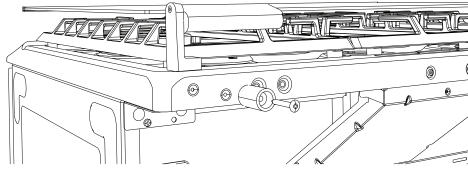
No quitar el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.

Si no siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, 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.

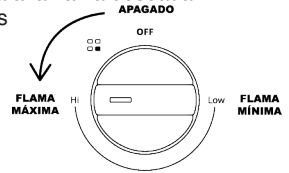
1. Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

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.



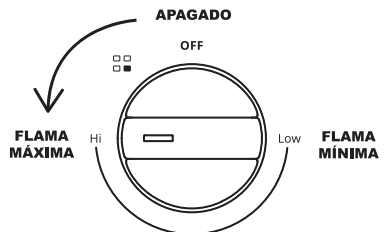
# QUEMADOR DE HORNO

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

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

2. Gire la perilla de control del horno hacia la posición de encendido. En esta posición se escuchará y verá la chispa del quemador de horno, mantenga la perilla presionada hasta el tope por espacio de 5 segundos hasta que el quemador se haya encendido y suelte.

Después gírela hasta la posición inicial (150°C). La flama deberá encenderse y cubrir todos los orificios del quemador.








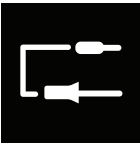

3. La flama normal del quemador de horno debe ser azulada y estable; si no es así, proceda a la sección de "Ajuste de flamas", "Flama del quemador de horno".

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

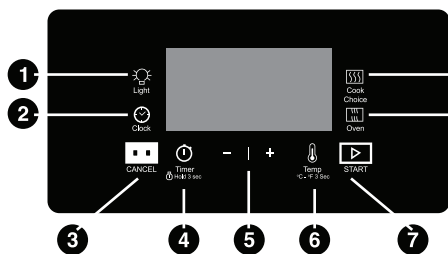
## 1. Tabla descriptiva de las funciones del horno

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

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

SÍMBOLO DE LA FUNCIÓN	FUNCIÓN	INDICACIÓN DE PREPARACIÓN	NIVEL DE PARRILLA	PRECALENTAMIENTO	MODELOS
	Termómetro MeatControl	Componente para monitorear la temperatura interna en la preparación de carnes grandes. Se debe insertar por completo el termómetro en el alimento.	Niveles 1 y 2	No	WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100
	Descongelar	Indicado para descongelar carne picada, pechuga de pollo y postres congelados.	Niveles 1 y 2	No	WFR7400 WFR9000 WFR9100 WER9000 WER9100

## 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.

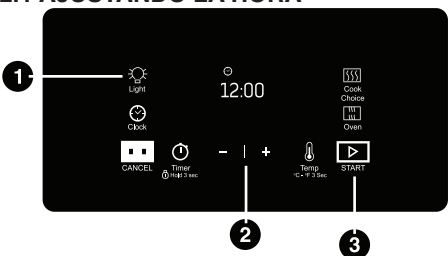
6. Tecla Temperatura: selecciona la función temperatura.

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.

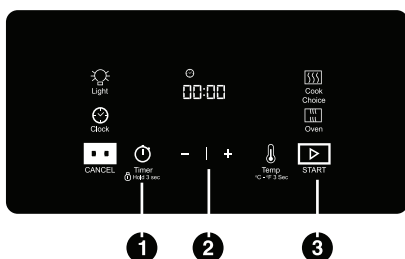
**Importante:**

- 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.

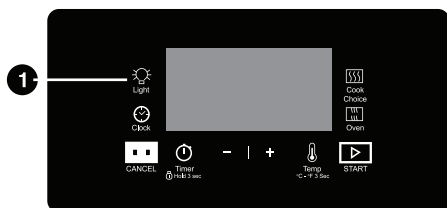
Para accionar el temporizador.



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.



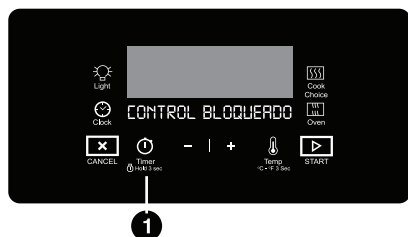
1. Para encender la luz del horno, apriete la tecla Light. Apriete nuevamente la tecla Light para apagar la luz del horno.

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.

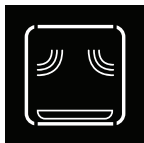
## PAINEL TRAVADO

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:



2 3

4

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

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

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

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

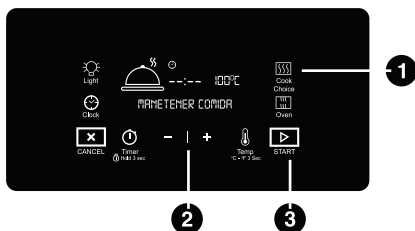
### Notas:

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

## FUNCIÓN MANTENER COMIDA CALIENTE



En este modo de calentamiento, apenas la resistencia inferior se prende. La función es indicada para mantener calientes alimentos ya terminados. El tiempo máximo recomendado es una hora, pues algunos alimentos pueden 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.

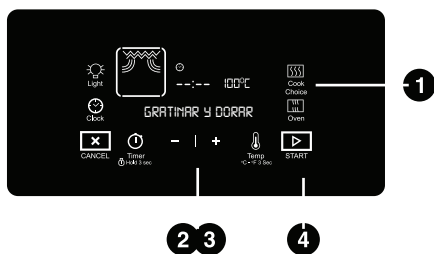
## FUNCIÓN GRATINAR Y DORAR



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.

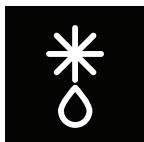
3. Utilice las teclas + y - para elegir entre PLATO CHICO, PLATO MEDIANO O PLATO GRANDE.

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:



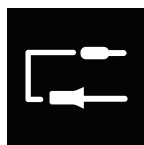
1. Apriete la tecla cookchoice para seleccionar la función "1. DESCONGELAR". Apriete INICIAR.
2. Utilice las teclas + y - para elegir entre carne, pollo, pescado o vegetales. Apriete INICIAR.
3. Utilice las teclas + y - para seleccionar el peso del alimento. (250 g, 500 g, 750 g, 1000 g).
4. Apriete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

## FUNCIÓN MEAT CONTROL



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

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

### ATENCIÓN

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

### MODO DE USO

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



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

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

la conexión del dispositivo, presione START.

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

### Importante:

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

### Temperatura recomendada para la programación del Termómetro MeatControl

			CARNE ROJA		
	RANGO	CARNE DE PUERCO	JUGOSA	A PUNTO	BIEN COCIDA
FUNCIÓN	ASAR TURBO	ASAR TURBO	ASAR TURBO	ASAR TURBO	ASAR TURBO
TEMPERATURA	82 °C	76 °C	60 - 64 °C	65 - 74 °C	≥ 75 °C

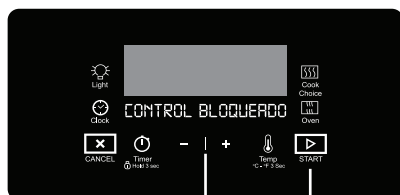
Nota: Las indicaciones de la tabla sirven apenas como guía. No utilice el termómetro en carnes congeladas.

### ATENCIÓN

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

### 2.6 MODIFICANDO TEMPERATURA Y/O TIEMPO DURANTE EL PROCESO

Para modificar la temperatura y el tiempo durante un proceso



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

Para modificar el tiempo:

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

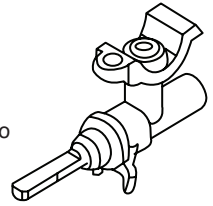
### Importante:

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

# AJUSTE DE FLAMAS

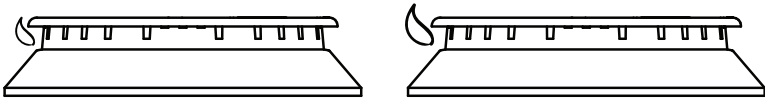
## FLAMA DEL QUEMADORES SUPERIORES

Al realizar conversión de su producto de gas LP a gas natural, algunos componentes requieren de ajustes para poder utilizar su estufa correctamente. Las válvulas con vástago sólido, como se muestra en la imagen a la derecha, durante la conversión de gas LP a gas natural, requieren de ajuste, para realizar este ajuste llame al técnico especializado Whirlpool.



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

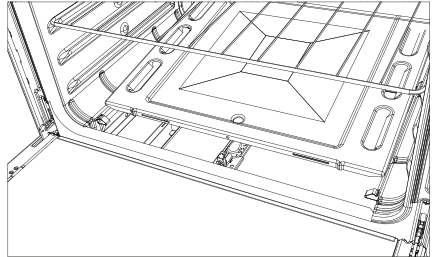
1. Cuando haya verificado todos los quemadores superiores y ajustado las flamas que lo necesiten su estufa ha quedado lista para su utilización.



## Flama del quemador de horno

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

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



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

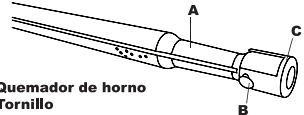
## Flama del quemador de horno (Aplica para modelos con encendido electrónico en la perilla)

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



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

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas apagadas.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados y jale hacia arriba y retírela de la estufa.
3. Localice el tornillo que sujeta el quemador al bastidor frontal de la estufa y con ayuda de un desarmador, desatornille completamente y guarde el tornillo y la rondana en un lugar seguro.
4. Sujete el quemador y jálelo de manera que la parte posterior se suelte de la 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.**

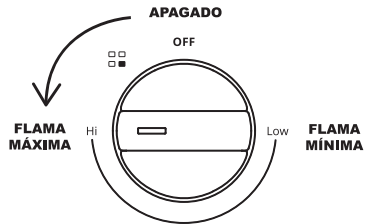
## USO DE LA ESTUFA

### 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.

### 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 Estándar

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

### Abertura del tubo de gas

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

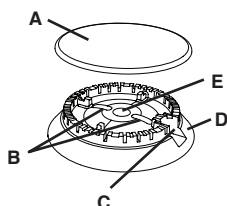
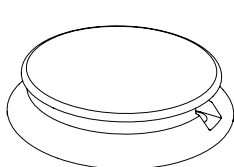
### Orificios del quemador

permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

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

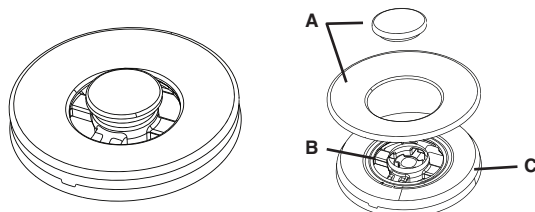
A continuación, se muestra gráficamente las características de cada tipo de quemador:

### Quemador tipo aluminio estándar y súper (en algunos modelos)



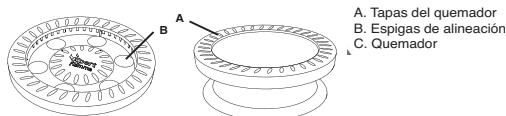
- A. Tapa del quemador
- B. Espigas de alineación
- C. Bujía
- D. Base del quemador
- E. Abertura del tubo de gas

## Quegador tipo Xtreme Flamma (en algunos modelos)



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

## Quegador tipo Xpert estándar y súper (en algunos modelos)



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

## Quegador tipo Multi Flamma



- A. Tapa
- B. Quemador

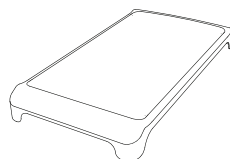
La estufa cuenta con quemadores de distintas capacidades y diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar lo siguiente:

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

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

## COMAL (algunos modelos)

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



### Use el comal con flama baja

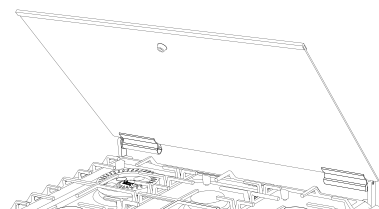
#### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Lavar el comal con agua con jabón, limpie y seque totalmente, cubra la superficie del comal con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel.
- No dejar vacío el comal cerca del área de los quemadores.
- No precaliente el comal. El recubrimiento puede dañarse.
- El comal no puede usarse en el horno, asador, ni en el microondas. Para reducir el salpicar de grasa, evite cocinar con exceso de grasa. Evite cortar carne en el comal, puede dañar el recubrimiento.
- Evite el uso de utensilios de metal.

## Capelo de Vidrio (en algunos modelos)

Asegúrese que los quemadores estén apagados cuando cierre el capelo y nunca encienda los quemadores cuando el capelo se encuentre abajo. No coloque recipientes calientes sobre el capelo.

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



# USO DEL HORNO

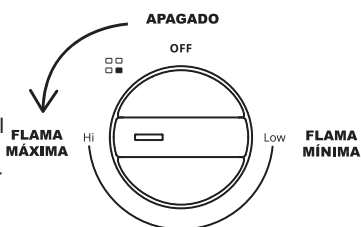
## Utensilios para hornear

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

No. De Cacerolas	Ubicación en la parrilla
1	Centro de la parrilla
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En e squinas opuestas e n cada parrilla. Cerciórese d e que n ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

## Modelos con termostato electrónico

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



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

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

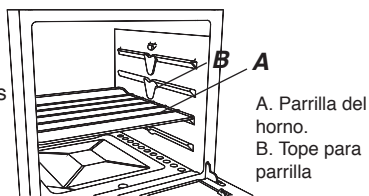
## Parrillas del horno

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

### Deslizamiento manual

El horno tiene 5 diferentes posiciones de elevación para las parrillas interiores; éstas tienen un tope que evita se salgan completamente cuando son movidas hacia fuera. Para cambiar la posición de la parrilla, siga los siguientes pasos:

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



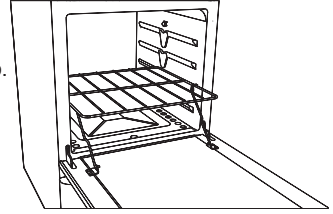
A. Parrilla del horno.  
B. Tope para parrilla

### 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.

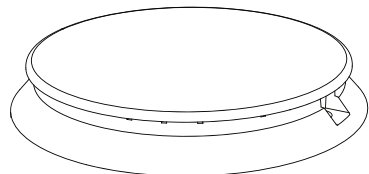
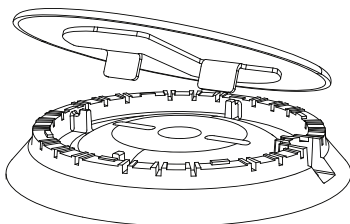
### **Quemadores superiores**

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 estándar y súper (en algunos modelos)**

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

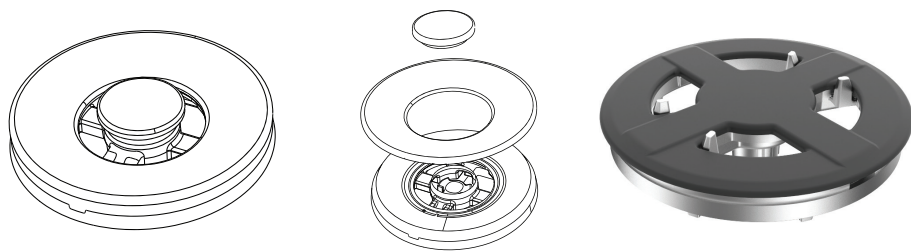
1. Quite las parrillas superiores.
2. Retire la tapa, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
4. Cuando los quemadores estén secos, coloque nuevamente cada uno en su posición correspondiente junto con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



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

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

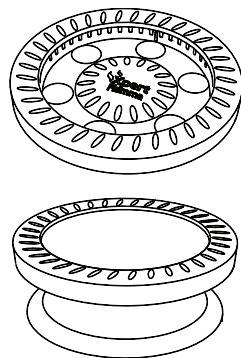
1. Asegúrese que todos los componentes estén a temperatura ambiente.
2. Retire las tapas o coronas, el quemador y lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague perfectamente y seque.
3. Verifique que la salida de gas no esté bloqueada, de ser así repita el paso 5 de la sección "Quemadores Superiores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



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

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

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

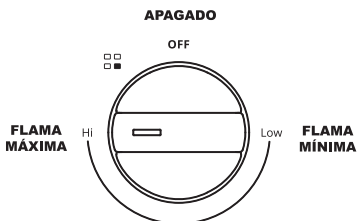


**NO COLOQUE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES, MIENTRAS ESTÉN HÚMEDAS, HÁGALO HASTA QUE ESTÉN BIEN SECAS.**

## Perillas de Control Método de limpieza:

Trapo húmedo

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



## Exterior de la Puerta del Horno

### Método de limpieza:

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

## Panel de Control

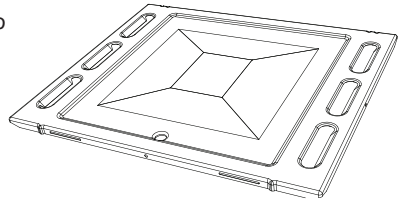
### Método de limpieza:

- Producto limpiavidrios y un paño suave o esponja.
- Aplique el producto al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos de fibra de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel ya que podrían dañar el panel.

## Cavidad el horno

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

- Retire la charola del horno, siguiendo estos sencillos pasos:
- Tome la charola según se muestra en la figura abajo y jale hacia arriba. Después jale hacia usted y retírela.



### Método de limpieza:

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

## Capelo

### Método de limpieza:

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

## Parrillas del horno.

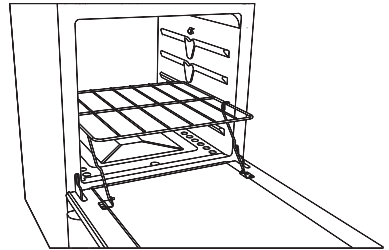
Puede retirar las parrillas para tener una mejor limpieza de estos accesorios.

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

Siga estos pasos para removerlos y colocarlos nuevamente:

### Puerta convencional:

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



### Swing Door.

1. Abra la puerta del horno, las parrillas se adelantarán hacia usted cuando la puerta esté completamente abierta.
2. 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

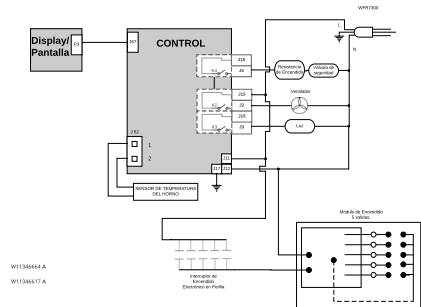
Antes de llamar a Servicio, pruebe las soluciones aquí sugeridas.

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 disparó el disyuntor.	Cambie el fusible o vuelva a conectar el circuito
	-Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan.	Llame a su proveedor de gas.
	-Si la estufa está bien conectada al suministro de gas.	Vea las instrucciones de operación o póngase en contacto con un especialista.
Quemadores superiores no funcionan	-Si hay gas en su casa, verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan	Llame a su proveedor de gas.
	-Si están obstruidos los orificios del quemador	Retire los quemadores y Ver las instrucciones de funcionamiento de quemadores.
El quemador exterior hace estallidos	-Que no esté mojado el quemador, ni su tapa.	
La bujía de encendido no acciona	-Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica.	Conectar a la corriente eléctrica debidamente aterrizada.
	-Existe chispeo y no enciende	Llame a un técnico de servicio autorizado
Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción	-Tiempos de cocción y temperatura seleccionada.	Consulte el recetario, y programe precalentar.
	-Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
	-Que la estufa este conectada a la corriente eléctrica.	Conecte a un tomacorriente aterrizado.
	-La activación de la perilla.	Ver la sección de funcionamiento de horno.

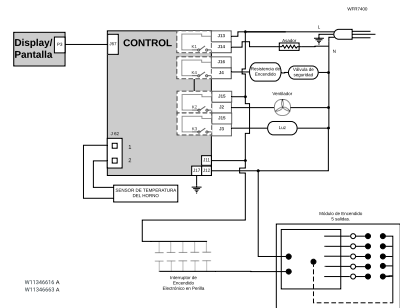
Problema	Revisar	Solución
Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas y/o ruidosas	-Tipo de gas está usando en su casa (Gas LP).	Si no usa gas LP, hay que realizar la conversión, ponga en contacto con un técnico de servicio autorizado.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja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

## DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

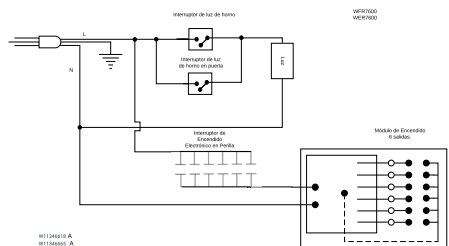
### MODELOS: WFR7300S



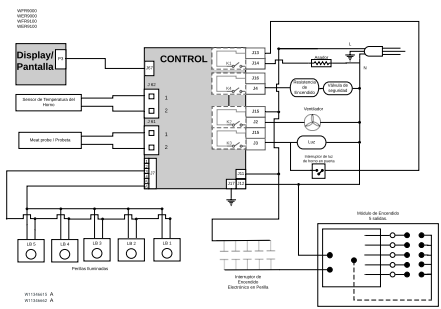
### MODELOS: WFR7400S



### MODELOS: WER7600S WFR7600S



**MODELOS:  
WER9000S  
WFR9000S  
WER9100S  
WFR9100S**



# PÓLIZA DE GARANTÍA PARA PRODUCTOS ADQUIRIDOS DENTRO DE LA REPUBLICA MEXICANA

Warranty Policy for products purchased in the Mexican Republic Politique de Garantie pour les produits achetés au Mexique

Se garantiza este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

## CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

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

## CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales o cuando no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
  - o Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool. o Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
  - o Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo ralladuras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto, componentes y/o sus accesorios, mismos que podrán ser adquiridos comunicándose a los teléfonos referidos líneas abajo.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

## Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L. y su área metropolitana al 83.29.21.00 y desde el Resto de la República al 01 (81) 83.29.21.00 para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar el producto con la Póliza de Garantía con los datos del Formato de Identificación del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

## TÉRMINO:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad el producto.

## FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del comprador: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Nombre del distribuidor: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Producto: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Número 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.)

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 consumidor 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 al fabricante del producto en el domicilio y/o teléfono líneas abajo.

En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Lugar en donde los consumidores puedan obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios.

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. C.V., Carretera Miguel Alemán Km 16.13, Col. El Milagro, Apodaca, Nuevo León, México, C.P. 66634  
Whirlpool Service®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana Teléfono: (81) 8329-2100

Dentro de la República Mexicana  
Teléfono: 01 (81) 8329-2100 www.whirlpool.com.mx/servicio

SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA

# WHIRLPOOL SERVICE

**KitchenAid**

**MAYTAG**

**Whirlpool**  
SERVICE

**acros**

TODO LO QUE  
**NECESITAS**  
CUANDO MÁS  
LO NECESITAS

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos.

Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

## Centro de contacto:



Monterrey, N.L. y su área metropolitana al **(81)8329-2100** y desde el resto de la república al **01 (81) 8329-2100**



[www.whirlpool.mx/servicio](http://www.whirlpool.mx/servicio)

- Solicita tu servicio
- Chat de Asesoría en línea

**Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía  
Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía**



Para recomendaciones de uso,  
visita el canal:

**Whirlpool Service México**

