



STM W10668149 Rev. C No. Parte W10665437 Rev. C

# ESTUFAS A GAS 30"

## MANUAL DE INSTRUCCIONES, INSTALACIÓN Y USO

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

*Ampara los siguientes modelos:*

**LWF7200**  
**LWF7230**  
**LWF7550**  
**LWF7551**

# 30" GAS RANGE

## INSTRUCTIONS MANUAL, INSTALLATION AND USE GUIDE

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

*This document in English language covers the following models:*

**LWF7200**  
**LWF7230**  
**LWF7550**  
**LWF7551**

---

# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| Seguridad de la Estufa  | 3  |
| Instalación de la Estufa, Recomendaciones Generales e Instalación | 4  |
| Requisitos de Ubicación   | 5  |
| Requisitos del Suministro de Gas                                  | 5  |
| Conexión a la Línea de Gas  | 5  |
| Requisitos del Suministro Eléctrico                               | 8  |
| Características Eléctricas Nominales                              | 8  |
| Verificación de Funcionamiento                                    | 8  |
| Ajuste de Flamas  | 9  |
| Uso de la Estufa  | 10 |
| Perillas de Control   | 10 |
| Quemadores Superiores   | 10 |
| Comal   | 11 |
| Uso del Horno   | 11 |
| Cuidado y Limpieza de la Estufa                                   | 14 |
| Limpieza General  | 15 |
| Solución de Problemas   | 17 |
| Diagramas Eléctricos  | 31 |
| Garantía  | 33 |
| Servicio  | 34 |

---

## TABLE OF CONTENTS

|  |    |
|--|----|
| Range safety                               | 18 |
| Electrical Specifications for Power Supply | 18 |
| Range installation                         | 19 |
| Recommendations                            | 19 |
| Installation                               | 19 |
| Location Requirements                      | 19 |
| Gas Supply Requirements                    | 19 |
| Connect the Gas Supply Line                | 20 |
| Electrical Requirements                    | 22 |
| Testing your Range                         | 23 |
| Adjusting the flames                       | 23 |
| Range Use                                  | 24 |
| Cooktop Controls                           | 24 |
| Power Shutdown                             | 24 |
| Cooktop Burners                            | 24 |
| Griddle                                    | 25 |
| Oven Use                                   | 25 |
| Range Care and Cleaning                    | 28 |
| General Cleaning                           | 28 |
| Troubleshooting                            | 30 |
| Electrical diagrams                        | 31 |
| Warranty                                   | 33 |
| Service                                    | 34 |

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

# ¡Felicidades por la compra de su nueva estufa!

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

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

## Seguridad de la Estufa

### Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y siga los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

**Para su seguridad:**  
No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato. Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura de 180°C, para que no sufran deformaciones.

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

**“ESTE PRODUCTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS”**

**“LAS CONDICIONES DE AJUSTE PARA ESTE ARTEFACTO SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA”**

**“ESTE ARTEFACTO DEBE INSTALARSE EN UNA COCINA Ó AMBIENTES QUE TENGAN UNA VENTILACIÓN ADECUADA”**

## Instalación de la Estufa

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

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

### Recomendaciones Generales

- Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los espacios especificados en estas instrucciones.
- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No instale su estufa sobre alfombra o algún material inflamable. Si el piso es sintético, verifique que éste material soporte una temperatura de al menos 95°C sin deformarse.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No 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.
- No obstruya las ranuras de la charola del horno.
- De ser necesario desplazar o mover su estufa, no la cargue o desplace tomándola de la jaladera, abra la puerta del horno y tómelala de la parte superior de la cavidad de horno, y desplácela.

### Instalación

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



### ADVERTENCIA

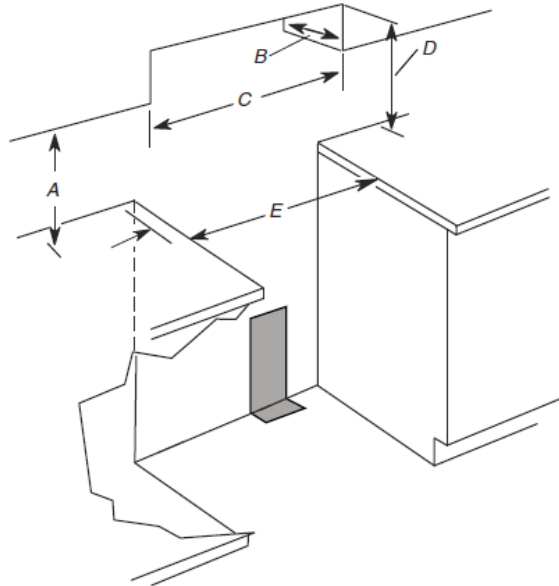
#### Riesgo de lesiones por exceso de peso

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

- Retire todos los adhesivos y elementos de empaque.
- Identificar y separar los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo desde la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.

## Requisitos de Ubicación

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



- A. 45.7 cm (18")
- B. 33.0 cm (13")
- C. 76.2 cm (30")
- D. 61.0 cm (24")
- E. 76.5 cm (30 1/8")

## Requisitos del Suministro de Gas

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

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

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

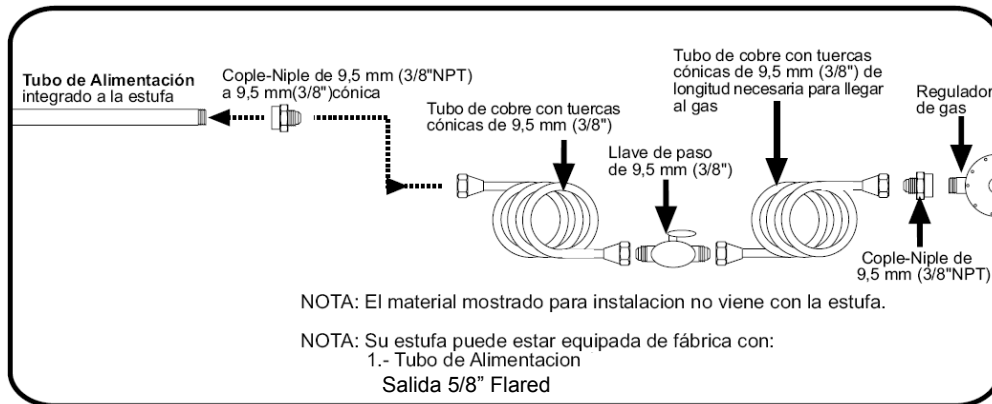
**NOTA:** El tipo de gas que utiliza esta estufa es Gas LP "G30" [Tercera familia (Grupo 3B/P)], para operar esta estufa con Gas Natural [Segunda Familia (Grupo 2H)], se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla y puede solicitarlo en su Centro de Soluciones Whirlpool Autorizado, de lo contrario su estufa generará hollín y esto incurrirá en un servicio de limpieza de la misma, el cual no se incluye en la garantía del producto, para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios. Vea la sección "Servicio" en la pág. 34.

| Modelo  | Kit de Gas LP a Gas Natural |
|---------|-----------------------------|
| LWF7200 | W10665114                   |
| LWF7230 |                             |
| LWF7550 | W10693387                   |
| LWF7551 | W10665116                   |

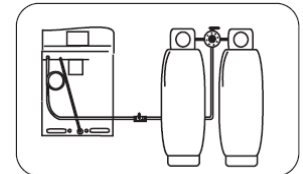
## Conexión a la Línea de Gas

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

1. Para conectar su estufa modelo (dependiendo el modelo) utilice el material especificado en la siguiente figura:



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

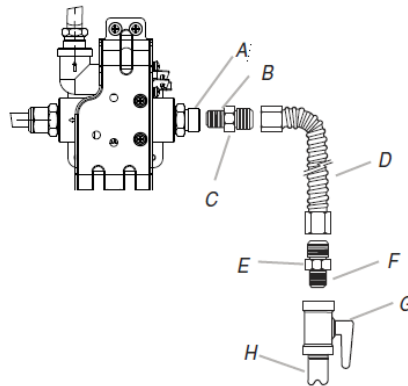


**NO UTILICE FLAMA PARA DETECTAR FUGAS DE GAS.**

**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.**

Para conectar su estufa modelo (dependiendo el modelo Control Electrónico en Horno) utilice el material especificado en la siguiente figura:

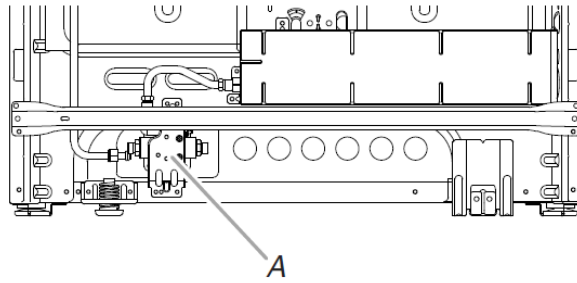
- Aplique una junta para uso con gas LP gas a la terminación de rosca pequeña de los conectores flexibles (ver B y F en la siguiente ilustración).
  - Ensamble un adaptador al regulador de presión y a otro a la válvula de corte de gas. Apriete ambos coples, estando seguro de no girar o mover el regulador de presión.
  - Use una herramienta  $1\frac{5}{16}$ " fija y una ajustable para ensamblar los conectores a los adaptadores.
- IMPORTANT:** Todas las conexiones deben apretarse con llave. No haga conexiones con el regulador de gas demasiado apretado. Hacer conexiones demasiado apretadas puede romper el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador se mueva al apretar las conexiones.



- |    |   |
|----|---|
| A. | Conector macho $\frac{1}{2}$ " a regulador de presión |
| B. | Use una Junta compuesta                               |
| C. | Adaptador   |
| D. | Conector flexible                                     |
| E. | Adaptador   |
| F. | Use una Junta compuesta                               |
| G. | Valvula de cierre manual                              |
| H. | $\frac{1}{2}$ " o $\frac{3}{4}$ " tubo de gas         |

Complete la Conexion

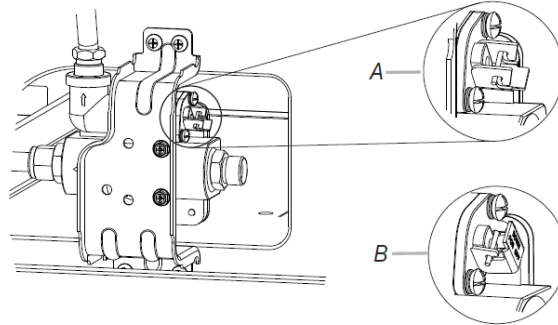
- Localice el regulador de presión de gas en la parte posterior de la estufa. **IMPORTANTE:** No quite el regulador de presión de gas.



A. Regulador de presión de Gas

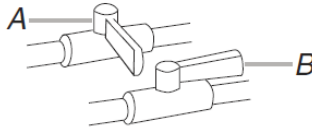
2. Compruebe que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "ON".

IMPORTANTE: El ajuste predeterminado de fábrica es la posición "ON". Si la estufa no funciona, verifique que la válvula está en la posición "ON".



A. "On"  
B. "Off" posición

3. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango es paralelo a la tubería de gas.



A. Válvula Cerrada  
B. Válvula Abierta

4. Pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución de detección de fugas que no sea corrosiva y aprobada. Burbujas mostraran si hay fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.

Retire las tapas y parrillas de los quemadores de la estufa y empaque. Alinee las tapas de los quemadores con la base del quemador. Tapas de los quemadores deben estar al mismo nivel cuando se coloca correctamente.

Si las tapas de los quemadores no están colocados correctamente, los quemadores no encenderan. Coloque los quemadores, las tapas y las parrillas en la estufa.

### 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.
- Al mover su estufa, evite que la conexión de gas, se estrangule o muerda, para evitar fugas de gas.



### ADVERTENCIA

#### Riesgo de Incendio



Siempre utilice tubos 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 física de las personas.

## Requisitos del Suministro Eléctrico

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

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

## Características Eléctricas Nominales

Voltaje: 105V-140 V ~ Frecuencia: 50/60 Hz Corriente: 1,0 A Max Modelos LWF7230

Voltaje: 105V-140 V ~ Frecuencia: 50 Hz Corriente: 10,0 A Max Modelo LWF7550

Voltaje: 105V-140 V ~ Frecuencia: 60 Hz Corriente: 10,0 A Max Modelo LWF7551

## 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 ó dos pasos, así como encendido cerillo. Siga esta secuencia para corroborar el funcionamiento(dependiendo el modelo):

#### *Si su estufa es encendido con Cerillo*

1. Acerque un cerillo encendido al quemador que desea encender.
2. Gire la perilla de dicho quemador hasta el símbolo "Ignite" (Encendido), la flama deberá encenderse.

#### Para estufas con encendido electrónico de dos pasos:

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

Botón Encendido



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

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

Presione y gire cualquiera de las seis perillas de quemadores superiores, hacia la posición "Ignite" (Encendido), 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.


### Quemador de horno

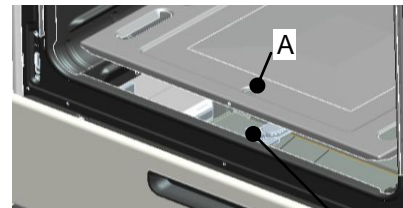
Dependiendo del modelo, su estufa cuenta con un quemador de horno controlado por un control electrónico, o por un termostato.



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

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

1. Abra la puerta del horno.
2. Encienda un cerillo y acérquelo a la entrada del quemador de horno mostrada en la figura (encendido cerillo), y en el caso de encendido eléctrico solo presione el switch de botón como la figura .



- A. Charola  
B. Entrada quemador

3. Gire la perilla de control de horno a su posición de 150 °C y presione firmemente hasta el fondo manteniendo así 4 segundos.
4. La flama deberá encenderse y empezara a generar calor.
5. Gire la perilla a la temperatura deseada.
6. Cierre la puerta de horno y abra la puerta del asador (modelos con puerta tipo Asador abatible), en los modelos donde no cuente con puerta de asador (tapa) deberá abrir la puerta de horno y retirar la charola. La flama del quemador deberá cubrir todos los orificios y normalmente debe ser azulada y estable con una altura aproximada de 1 cm; si no es así, vea la sección de "Ajuste de flamas", "Flama del quemador de horno", en caso de haber retirado la charola deberá colocarla en su posición inicial .

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

7. Una vez realizados los pasos anteriores su horno quedará listo para ser usado. Si la flama no enciende revise lo siguiente:
  - a) Gire la perilla a la posición de apagado (inicial) y verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar doblados o bloqueados.
  - b) Repita el procedimiento, desde el paso 3.

## Ajuste de Flamas

### Flama de quemadores superiores

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

**Para realizar este ajuste llame al técnico especializado Whirlpool.**

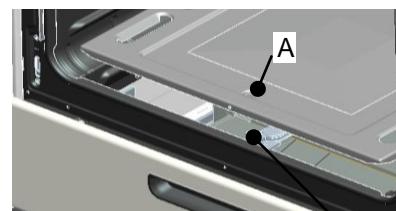
### Flama del quemador de horno

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

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.

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

1. Verifique que la estufa esté completamente fría y todas las perillas en la posición de apagado.
2. Desconecte el cable tomacorriente. Retire la charola del piso de horno, tome la charola por la parte posterior en ambos lados donde se muestra en la figura y jale hacia arriba y retírela de la estufa.
3. Localice el tornillo que sujeta el quemador y jálelo de manera que la parte posterior se suelte de la esprea.
4. Sujete el quemador y jálelo de manera que la parte posterior se suelte de la esprea.
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 esta amarilla es necesario abrir la ventana del quemador. Cuando la flama es inestable o se separa del quemador, es necesario cerrar ligeramente la ventana.
7. Cuando termine de ajustar la ventana, apriete el tornillo del regulador y retorne el quemador a su posición original, alineándolo con la esprea posterior.
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 el quemador de horno tal y como se explica en la sección "Verificación de funcionamiento", "Quemador de horno". Si la flama ya está estable y azulada, la estufa ha quedado lista para su operación; de lo contrario espere a que el quemador se enfríe y retorne al paso 2.

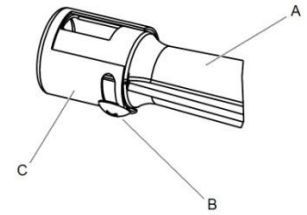


- A. Charola  
B. Entrada quemador

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.**



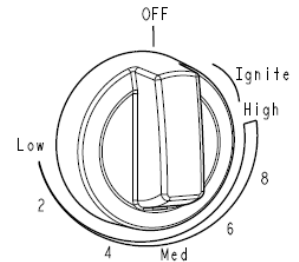
A. Quemador de horno  
B. Tornillo  
C. Regulador de aire

## Uso de la Estufa

### Perillas de Control

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Para el encendido de los quemadores revise la sección "Verificación de funcionamiento".
2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre los símbolos "High" (flama máxima), "Med" (flama media) y "Min" (flama mínima).



Use el cuadro siguiente para fijar los niveles de calor.

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

### Cortes de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores exteriores manualmente.

Para encender los quemadores exteriores manualmente, realice lo siguiente:

1. Acerque un cerillo encendido al quemador que desea encender.
2. Gire la perilla de dicho quemador hasta el símbolo "Ignite" (Encendido), la flama deberá encenderse.

### Abertura del tubo de gas

El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente.

Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita el ingreso de derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material.

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

### Orificios del quemador

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

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

### Tapa del quemador Estándar

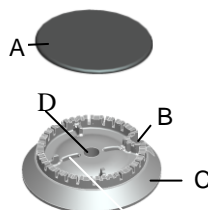
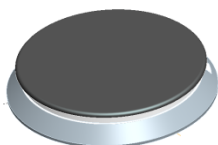
Cuando use los quemadores superiores mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar.

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

### Quemadores Superiores

Su estufa está equipada con quemadores superiores, que hacen que el producto que usted adquirió funcione correctamente, A continuación se muestra gráficamente las características de los quemadores:

#### Quemador tipo aluminio estándar.



A. Tapa del quemador  
B. Bujía  
C. Base del quemador  
D. Abertura del tubo de gas

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

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

| Quegador | Ø de recipiente |
|----------|-----------------|
| Estandar | De 16 a 22 cm   |

### Quegador superior encendido cerillo.

En caso de que su estufa sea quemador superior con encendido cerillo siga los siguientes pasos:

- 1.- Encienda un cerillo y acérquelo al quemador que desea encender.
- 2.- Gire la perilla de ese quemador en contra de las manecillas del reloj hasta la posición de "Ignite" (Encendido) y después a la posición deseada.
- 3.- Si el quemador no enciende, retorne la perilla a la posición de apagado y apague el cerillo.
- 4.- Verifique que haya suministro de gas, ya sea en el tanque o en la línea. También revise las conexiones y tubos, podrían estar dobladas o bloqueadas.
- 5.- Habiendo corroborado el paso de gas, encienda otro cerillo, acérquelo al quemador y gire la perilla hasta la posición de flama máxima. Esta misma secuencia puede realizarla para los otros quemadores superiores.
- 6.- Terminada la verificación, apague todos los quemadores.

### Comal

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

- El comal de **Aluminio teflonizado**, puede colocarse sobre el quemador central o sobre cualquiera de los quemadores laterales.

**USE EL COMAL CON FLAMA BAJA.**

### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

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

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

## Uso del Horno

### Utensilios para hornear


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

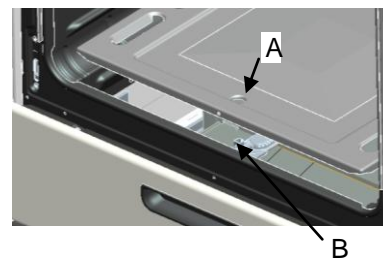
Deje 5 cm de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía:

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

### Perilla de control del horno

#### Modelos con termostato encendido manual o eléctrico.

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



- A. Charola
- B. Entrada quemador

6. Al terminar de hornear gire la perilla a la posición de apagado.

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

### Parrillas del horno

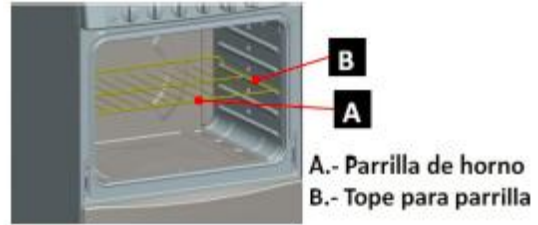
Las parrillas interiores del horno son deslizadas de manera, abra la puerta del horno y/o broiler (en el modelo que aplique).

#### Deslizamiento manual

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


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

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



### Luz de horno (En algunos modelos)

Su estufa cuenta con luz en el horno, esta iluminación es importante para revisar el horneado sin necesidad de abrir la puerta. La luz de

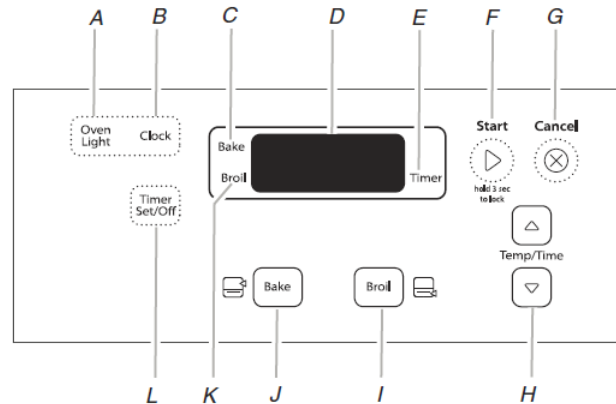
horno se enciende cuando se presiona hacia abajo el interruptor que se localiza junto a la perilla externa que tiene el símbolo . Para apagar la luz, presione nuevamente el interruptor. Cuando el foco interior deje de funcionar, reemplácelo siguiendo estos pasos:

Desconecte el cable tomacorriente de la estufa. Retire el foco girándolo en contra de las manecillas del reloj.

1. Coloque un nuevo foco de 40 Watts especial para aparatos electrodomésticos.
2. Conecte la estufa a la toma de corriente.

### Uso del Control Electrónico del horno modelo LWF7550 / LWF7551

- |  |   |
|--|---|
| A. Luz del horno                       | G. Off/Cancel (Apagar/Cancelar)                 |
| B. Reloj                               | H. Temperature/time (Temperatura/tiempo)        |
| C. La luz indicadora de hornear        | I. Broil (Asar)                                 |
| D. Pantalla                            | J. Bake (Hornear)                               |
| E. La luz indicadora de temporizador   | K. La luz indicadora de asar                    |
| F. Start (Inicio [bloqueo de control]) | L. Timer set/off (Fijar/Apagar el temporizador) |



### Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) para despejar la hora que destella en la pantalla. Si aparece la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) y vuelva a fijar el reloj, si fuera necesario.

Cuando el horno no esté en uso, la pantalla mostrará la hora del día. Cuando esté utilizando una función de cocción o de temporizador, la pantalla mostrará horas y minutos, o minutos y segundos.

### Luces indicadoras del horno

Las luces indicadoras están ubicadas a ambos lados de la pantalla. Las luces indicadoras se encienden o destellan cuando el horno está en uno de los siguientes modos: Bake (Hornear), Broil (Asar a la parrilla) o Timer (Temporizador).

## Inicio

Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar el botón de una característica, la luz indicadora de "PSH" (Empuje para iniciar) destellará y se escuchará el tono de presionar para poner en marcha, como recordatorio. Si no se presiona Start en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón de función, la pantalla del horno volverá al modo de la hora del día y la función programada se cancelará.

## Apagar/Cancelar

Off/Cancel (Apagar/Cancelar) detiene cualquier función, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

### Reloj (Clock)

Se trata de un reloj de 12 horas que no muestra a.m. ni p.m.

Para fijar:

Antes de fijarlo, cerciórese de que el horno y el temporizador estén apagados. Presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) para anular el horno y presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para anular el temporizador.

1. Presione CLOCK (Reloj).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la hora del día.
3. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).

## Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

### Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función

### Tres tonos

- Al presionar un botón inválido
- Recordatorio de presionar para poner en marcha

### Tonos de ciclo

- Señal de fin de ciclo

## Fahrenheit y centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a centígrados. Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar a la parrilla) por 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá "C" en la pantalla. Repita el procedimiento para volver a Fahrenheit. Para salir del modo, presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) o espere 3 segundos.

## Temporizador

El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos, y hará la cuenta regresiva del tiempo fijado en horas y minutos o en minutos y segundos. El temporizador no pone en marcha ni detiene el horno.

Para fijar:

1. Oprima TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). La luz indicadora del temporizador se encenderá.
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" para fijar la duración.
3. Presione START (Inicio). Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) dos veces en cualquier momento para cancelar el temporizador y los tonos recordatorios.

Si se presiona Off/Cancel (Apagar/Cancelar), el horno se apagará y se desactivará la función de cocción.

Para ver la hora del día por 5 segundos cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, presione CLOCK (Reloj). Si no se presiona Start (Inicio) dentro de los 5 segundos después de presionar TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) o los botones con flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo), la luz indicadora "PSH" destellará y se escuchará el tono de presione para poner en marcha, como recordatorio.

Puede volver a programarse el temporizador para cambiar la hora mientras el mismo está funcionando.

Para volver a programarlo:

1. Oprima TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" para ajustar la hora.
3. Presione START (Inicio).

## Bloqueo de control

La función de Control Lock (Bloqueo de control) bloquea los botones del panel de control para evitar el uso accidental de las funciones de cocción. Cuando el control está bloqueado, sólo funcionarán Clock (Reloj), Oven Light (Luz del horno) y Timer Set/Off (Fijar/Apagar el temporizador).

Para bloquear/desbloquear el control:

Antes de bloquearlo, asegúrese de que las funciones de cocción estén apagadas. Presione y sostenga START (Inicio) por 3 segundos y aparecerá en la pantalla "Lock" (Bloqueo). Repita el procedimiento para desbloquearlo. "Lock" (Bloqueo) desaparecerá de la pantalla.

### Control de temperatura del horno

**IMPORTANTE:** No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo puede hacer que el ciclo del quemador dé una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados. Un signo de menos significa que el horno estará más frío con la cantidad que se muestra en la pantalla. La ausencia de signo significa que el horno estará más caliente con la cantidad que se muestra en la pantalla. Use como guía la tabla.

| AJUSTE en °F<br>(AJUSTE en °C) | COCINA LOS ALIMENTOS   |
|--------------------------------|------------------------|
| 10°F (6°C)                     | ...un poco más         |
| 20°F (11°C)                    | ...moderadamente más   |
| 30°F (17°C)                    | ...mucho más           |
| -10°F (-6°C)                   | ...un poco menos       |
| -20°F (-11°C)                  | ...moderadamente menos |
| -30°F (-17°C)                  | ...mucho menos         |

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo "00"
2. Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (6°C).

El ajuste puede fijarse entre 30°F (17°C) y -30°F (-17°C).

3. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste o presione OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) para salir sin guardar los cambios.

### Cómo hornear y asar

**IMPORTANTE:** Para evitar daños en el acabado del interior, no coloque alimentos ni utensilios de cocción directamente sobre la puerta o la base del horno.

#### Para hornear o asar:

1. Presione BAKE (Hornear). Presione TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) o TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo" para ingresar una temperatura que no sea 350°F (177°C) en cantidades de 5°. La escala del horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (77°C y 260°C).
2. Presione START (Inicio) o START/ENTER (Inicio/Ingreso). Después de este primer paso, puede cambiar la temperatura en cualquier momento que lo necesite, presionando el botón Temp/Time (Temperatura/Tiempo) o Temp/Hour (Temperatura/Hora) con las flechas hacia "arriba" o hacia "abajo". No necesitará presionar nuevamente Start. Si está horneando o asando cuando el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, podrá ver en la pantalla la temperatura fijada para el horneado/asado por 5 segundos presionando BAKE (hornear).
3. Presione CANCEL (Cancelar), OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) o CANCEL/OFF (Cancelar/Apagado) cuando haya terminado.

### EL ASADOR (SOLO EN CIERTOS MODELOS)

Para los modelos que aplique el asador está ubicado debajo de la puerta del horno. Utilice una parrilla del horno para asar. Para quitar una parrilla, jálala hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Realice los pasos en forma invertida para volver a colocar la rejilla.

Siempre ase con la puerta del horno y del asador cerradas.

- Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.
- Precaliente el asador antes de usar. Cierre por completo el asador mientras esté asando.
- No use la cavidad del asador para almacenamiento.
- El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar más bajas.
- Para obtener los mejores resultados, utilice una charola para asar y una parrilla. Se han diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Jale la parrilla hasta la posición de tope antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Use pinzas para dar vuelta los alimentos, y así evitar que éstos pierdan el jugo. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.

#### Para asar:

1. Abra la puerta del asador y jale la parrilla hasta la posición de tope.
2. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.
3. Empuje la parrilla del horno para volverla a colocar en su posición original. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.
4. Presione BROIL (Asar a la parrilla). Se encenderá la luz indicadora de BROIL (Asar).
5. Presione START (Inicio). Se encenderá la luz indicadora. El ajuste de temperatura se puede cambiar en cualquier momento mientras se asa. Si está asando mientras que el temporizador hace la cuenta regresiva, puede presionar BROIL (Asar) para que el ajuste de temperatura para asar se muestre en la pantalla por 5 segundos.
6. Presione Cancel (Cancelar), OFF/CANCEL (Apagar/Cancelar) o CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando termine de asar.

## 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:

### Cubierta Superior

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

### Puerta de Horno

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

## Limpeza 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.**

### Parrillas de Hierro Fundido

#### Método de limpieza:

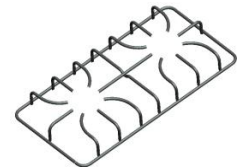
- Detergente Líquido o limpiadores multiusos: Enjuague con agua limpia y limpie con un paño seco.

### Parrillas de Esmalte (Algunos Modelos)

Las salpicaduras de comida que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como la cubierta, parrillas y tapas se enfríen. Estas salpicaduras pueden afectar el acabado.

Para evitar desportilladuras, no golpee las parrillas contra las tapas o contra ninguna superficie dura como recipientes de acero inoxidable.

**NO META LAS PARRILLAS A UNA MÁQUINA LAVAVAJILLAS.**



#### Método de limpieza:

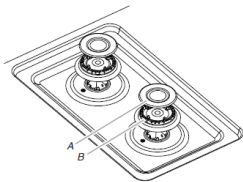
- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador líquido ligeramente abrasivo.
- Limpie tan pronto las parrillas se enfríen.

### Quemadores superiores

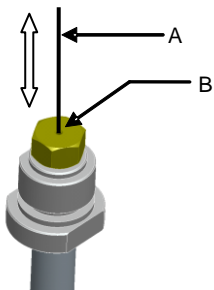
Antes de limpiar, cerciórese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No utilice limpiadores de horno, blanqueadores o disolventes de óxido.

### Quemadores removibles (según modelo)

Para mantener en buen estado los quemadores de su estufa, es necesario realizarles limpieza periódica o cada vez que haya un derrame(según modelo). 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 centrarla correctamente.
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.



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

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

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

## Quemadores superiores estampados (algunos modelos)

### **Colocación**

Antes de encender los quemadores asegúrese que estén bien colocados en su sitio.

### **Orificios del quemador**

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

### Quemadores sellados

Dependiendo el modelo de su estufa puede presentar quemadores sellados atornillados.

### 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 limpia vidrios y un paño suave o esponja.
- Aplique el producto al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

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

### Cavidad del Horno

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

Retire la charola del horno, siguiendo estos sencillos pasos:

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

#### **Método de limpieza:**

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



### Parrillas del Horno

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

#### **Método de limpieza:**

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

### Comal

#### **Método de limpieza:**

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



# Solución de Problemas

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

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

# Congratulations for your new appliance!

You just purchased a new appliance, designed and manufactured following the most advanced techniques, Whirlpool guaranteed! We strongly recommend you to read the instructions on this manual before using your range. Please keep this literature in a safe place for further reference; it will help you to keep your range in good conditions for years.

## Range safety

### Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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



**DANGER**

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



**WARNING**

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

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

#### For your safety:

**Do not store gasoline or other flammable liquids close from your appliance.**

**Make sure the cabinets and other furniture surrounding your range as well as the wall and floor withstand temperatures of 180°C to avoid deformations and damage.**

#### For your safety:

**If you smell gas**

**Open the windows.**

**Don't touch the electrical switches.**

**Turn off all flames by turning of the valve of the gas supply line.**

**Contact your gas supply provider company immediately.**

**Don't use your range to warm up the room, it's dangerous.**

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- This gas range is equipped with a grounded plug for your safety. The wall outlet should be grounded.
- Reset all components before starting the product.
- Unplug the range or turn off the power supply before giving maintenance to the range.
- Don't cut or remove the grounded plug from the cable.
- If the power supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, contact Whirlpool service center.
- Don't use cable extension or an electrical jack connector.
- Do not have wet hands when plugging or unplugging your appliance.
- Move this appliance only with the help of two or more people.
- Don't allow children or other inexperienced person to operate the range.
- If you need maintenance or replace parts to the appliance please contact the Whirlpool service.

#### Electrical Specifications for Power Supply

Voltage: 105V-140 V ~

Frequency: 50/60 Hz

Current: 1.0 A Max Mod (LWF7230)

Voltage: 105V-140 V ~

Frequency: 50 Hz

Current: 10.0 A Max Mod (LWF7550)

Voltage: 105V-140 V ~

Frequency: 60 Hz

Current: 10.0 A Max Mod (LWF7551)

# Range Installation

- Keep this document for future reference.
- The correct installation of this appliance is your responsibility, we strongly recommend you to have a qualified technician or Whirlpool Service Technician to install your new range.

Check the local regulations. Make sure there is power supply available. See section Electrical Requirements.

**ALL ELECTRICAL WORK MUST BE DONE BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.**

## Recommendations

- It's the installer's responsibility to fulfill with the spaces specified in this manual.
- The location of the range should be away from the elements and over a flat resistant surface.
- Don't install your range over a carpet or any flammable material. If the ground under the range is synthetic, make sure it withstand at least 95°C without damage.
- Keep the areas surrounding the range free from gasoline and other flammable liquids and vapors.
- Don't get too close from the flames on the burners, don't use loose clothing when operating the cooktop.
- Provide the correct maintenance to the appliance.
- Use this range for household use only, this is not a commercial appliance.
- If you need to move your range, don't lift or take it from the handles. Always open the oven door, lift from the upper part of the cavity and move.

**! WARNING**

**Risk of injury due to overweight**

Use two or more people to move and install your product.  
Failure to do so may cause damage to your spine or injured.

**“THIS APPLIANCE SHOULD NOT BE INSTALLED IN BATHROOMS OR BEDROOMS”**

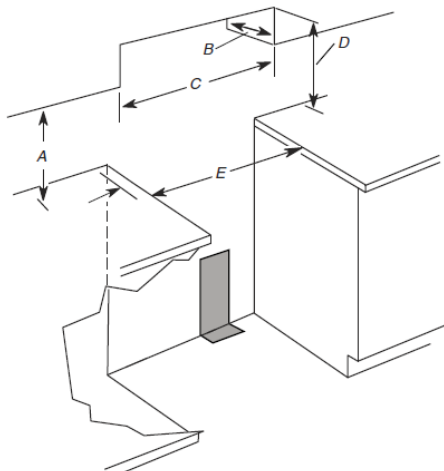
## Installation

- Remove the adhesive tape and packaging materials.
- Identify and separate all the parts of the appliance.
- The best location for your new range should be in a place protected from wind flow and with enough space to open the door oven.
- Don't install cabinets or other furniture over the range.
- If hood will be installed, make sure it is at least 61 cm from the range.
- If the range has accessories that need a power supply, make sure the installation is close from a wall outlet.

## Location Requirements

Minimum spaces for installation (these spaces should be followed)

- A. 18"
- B. 13"
- C. 30"
- D. 24"
- E. 30 1/8"



## Gas Supply Requirements

- This stove is prepared to work with a moving LP gas tank or a fixed LP gas tank.

- To use your stove with natural gas you should contact Whirlpool Service to change the nozzle and make the necessary adjustments. See the "Service" section in page 34.
- The qualified technician should make the conversion on the nozzles of each cooktop burner; the technician must test the connection and the gas pressure in the oven, the values should be like the following:

**OPERATING LP GAS PRESSURE**  
2.75 kPa; 2750 Pa; 27.5 mbar; 28 cm WATER COLUMN

**OPERATING NATURAL GAS PRESSURE**  
1.76 kPa; 1760 Pa; 17.6 mbar; 18 cm WATER COLUMN

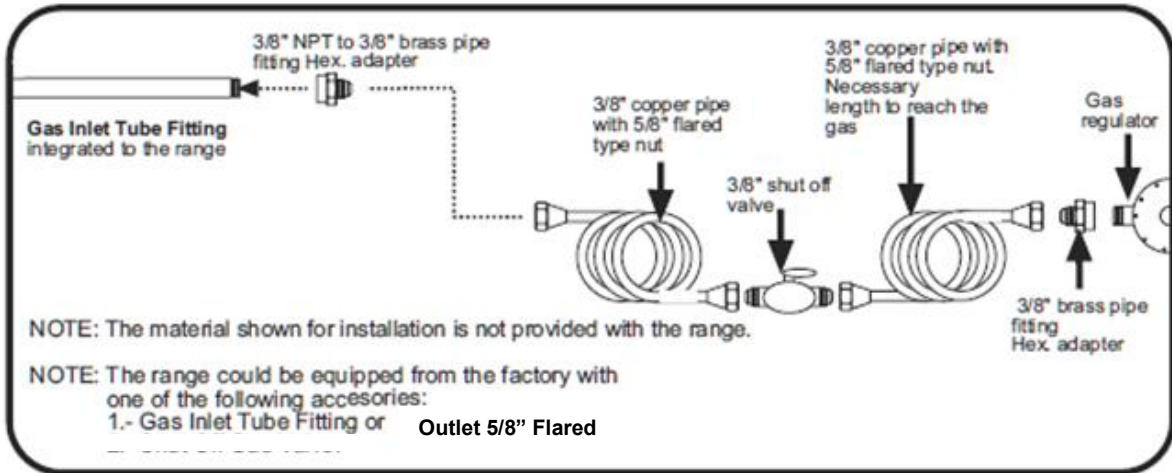
**NOTE:** The gas type used for this range is LP. If you wish to use Natural gas with this range you will need a conversion kit according to the following table. This kit can be ordered from the Authorized Whirlpool Solution Center. If you don't follow these indications your stove will generate soot and will require cleaning service which is not covered by the warranty of this product.

| Model              | Conversion kit LP gas – Natural gas |
|--------------------|-------------------------------------|
| LWF7200<br>LWF7230 | W10665114                           |
| LWF7550            | W10693387                           |
| LWF7551            | W10665116                           |

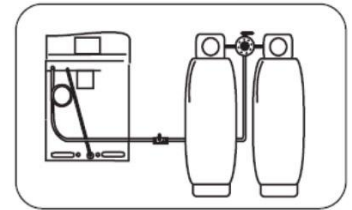
### Connect the Gas Supply Line

Depending of model a combination of fittings and pipes must be used to connect the stove to the existing gas supply line. Your connection may be different than the diagram below, according to the supply line type, size, location and Range model.

1. To connect your stove use the material specified on the diagram below.



2. Once you have connected the stove to the gas supply line, TURN ON the shutoff valve and test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.
3. Check the cooper piping for kinks or other damage so the gas flows freely throw the pipe.



**DON'T USE A LIGHTER TO LOOK FOR GAS LEAKS.**

**DON'T USE PLASTIC HOSES FOR THE CONNECTION TO THE SUPPLY LINE, EVEN THE FLEXIBLE METAL TUBING, LEAKS MAY OCCUR.**

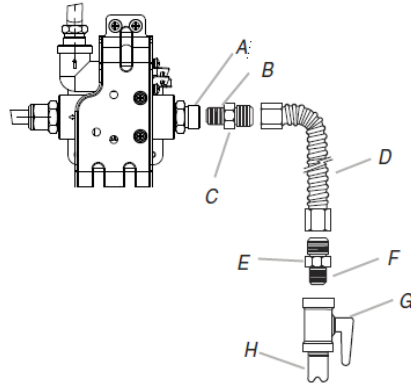
In case of Range Model with full oven control follow instructions

:

1. Apply pipe-joint compound made for use with LP gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and F in the following illustration).

- Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
- Use a  $1\frac{5}{16}$ " combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

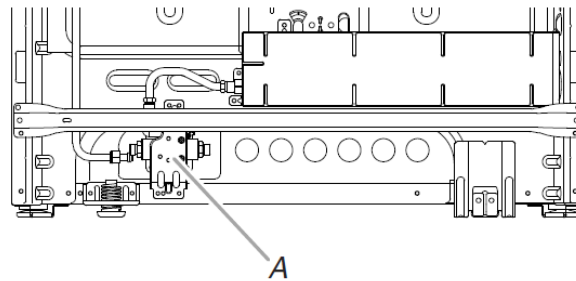
**IMPORTANT:** All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings. **Use a connection fitting male  $\frac{1}{2}$ " to Range (see A).**



- |  |  |
|--|--|
| A. Pressure regulator connection fitting | E. Adapter                                     |
| B. Use pipe-joint compound.              | F. Use pipe-joint compound.                    |
| C. Adapter                               | G. Manual shutoff valve                        |
| D. Flexible connector                    | H. $\frac{1}{2}$ " or $\frac{3}{4}$ " gas pipe |

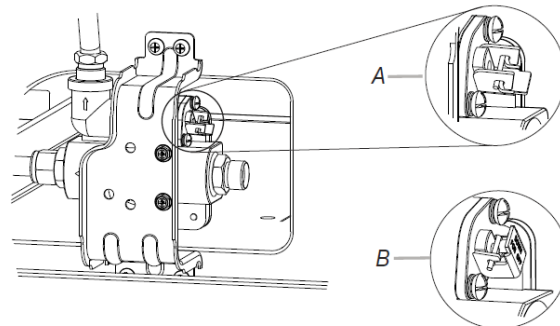
### Complete Connection

- Locate gas pressure regulator in the back of the range. **IMPORTANT:** Do not remove the gas pressure regulator.



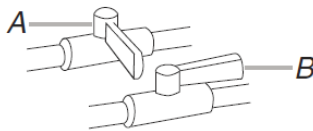
A. Gas pressure regulator

- Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "ON" position. **IMPORTANT:** The factory default setting is the "ON" position. If the range does not work, verify that the valve is in the "ON" position.



A. "On" position  
B. "Off" position

- Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve  
B. Open valve

4. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.

Remove cooktop burner caps and grates from parts package. Align burner caps with burner base. Burner caps should be level when properly positioned.

If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burners, burner caps and grates on the cooktop.

### Recommendations

- If the installation is not new, clean the pipes to avoid clogging the burner nozzles.
- To facilitate the movement of the appliance, the installer should make a coil with the flexible copper piping and install a shutoff valve in the supply line. The valve should be installed separate from the range and accessible for whoever is operating the range.
- Always check the tightness of the connections during installation.
- If you move the range, make sure to gas pipe doesn't get kinked or damaged.

## ! WARNING



### Fire or explosion Hazard

Always use tubes and pressure regulator components according local codes. Check the validity of the tubes and pressure regulators and replace if necessary. Properly tighten all gas connections during installation. Install in accordance with specifications described in the user care and guide. If these instructions are not followed may cause explosion, fire or damage to the physical integrity of persons.

### Electrical Requirements

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

## ! WARNING



### Electrical Shock Hazard

Do not use an extension cord.  
Don't use the product without ground prong.  
Don't use universal plugs.  
Unplug the power supply before giving maintenance.  
Do not remove ground prong.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

## Testing your Range

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

### Cooktop burners

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

#### Ranges with 2 step electronic ignition:

If your range has the electronic ignition button: press and hold the button with the image ⚡ next to the cooktop controls to the "Ignite" position (Ignition). See the following image.

Light switch



You will hear a click, this is the spark's noise, it will light up the flame, once it is on, release the button.

The spark will ignite and the flame will be on the Ignite setting (Ignition). Once the burner is lighted, set the knob on the desired position. The same procedure can be followed to light up the other burners.

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

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

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

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

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

### Oven burner

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

The model with oven control have different temperature values and thermostat will have the settings around the knob will go from 150°C to 250°C.

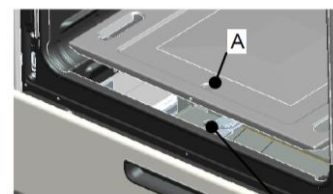
To test the burner, follow these steps:

#### Model with thermostat match ignition or electronic ignition. (In some models).

- Open the oven door.
- Light up a match and hold it close from the oven burner (match burner), in case of ignition press and hold button ⚡ at same time oven knob to bottom.
- Turn the oven knob to its original or desired temperature for thermostat models set to 150°C holding knob for 4 seconds in order to keep oven burner on, check oven burner flames are maintained once knob is released.
- Close the oven door and open the grill door (models where apply). If the range have a Broiler Cap open oven door and remove the shelf on the bottom of the oven, be carefully of handling. Grab the shelf from both sides on the back part (see image), pull out and remove. The flame should flow from all over the openings on the burner. Normally the flame should look blue, steady and 1 cm tall. Otherwise see the section "Flame Adjustment", "Oven Burner Flame".
- After the oven burner checkup and adjustment of the flame, turn the knob to the off position and if you have removed shelf replace the bottom shelf to its original location.
- After all these steps your oven is ready for use.

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

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



A. Shelf  
B. Burner opening



## Adjusting the flames

### Flame on cooktop burners

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

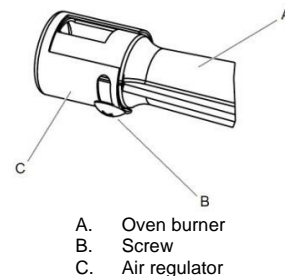
Please contact a qualified Whirlpool technician for this fix.

## Oven Burner Flame

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

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

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



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

## Range Use

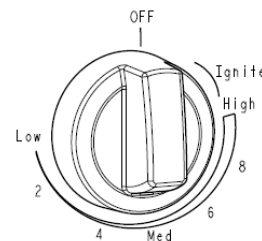
### Cooktop Controls

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

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

### To set the burner temperature:

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



Use this table to set the temperature levels.

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

### Power Shutdown

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

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

### Cooktop Burners

Your range is equipped with cooktop burners. To better understand how to use the cooktop burners, the different types and how to adjust them please see page 24.

### Cap of standard Burner

Always keep the burner cap when using the cooktop burners.



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

### Opening on gas line

The gas should flow freely through the line gas opening for the burner to turn on correctly. Keep this zone free of dirt and debris, avoid the entrance of spills, food, cleaning products or any other materials. Always use the burner caps to protect the gas line from liquid spills.

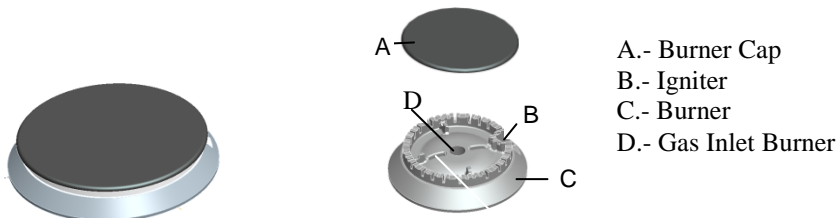
### Burner openings

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

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

Burner Types and Features:

### Standard aluminum burner (in some models.)



### Upper Burner (match ignition).

In case of your Range has aluminum Burner without igniter (match) follow next steps:

- 1.- Light up a match and hold it close from the desired burner.
- 2.- Push and turn counterclockwise the knob to Maximum Flame, set up to desired position.
- 3.- If the flame doesn't light up check the following:

- a) Turn the knob to the off position (initial position) and make sure the gas supply valve is open. Check the gas piping looking for kinks or other damage on the line.
- b) Repeat the procedure from step 1, wait a minute before start again.

This same sequence should be following for others upper burners. Once finish verification, turn off all burners.

### Griddle

In any case the accessories included with your appliance you will find the griddle(not all models), the type of griddle may vary depending on the model of your range:

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

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

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

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

## Oven Use

### Cookware

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

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

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

## Oven Racks


### Manual sliding

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

To change the position of the racks follow these steps:

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

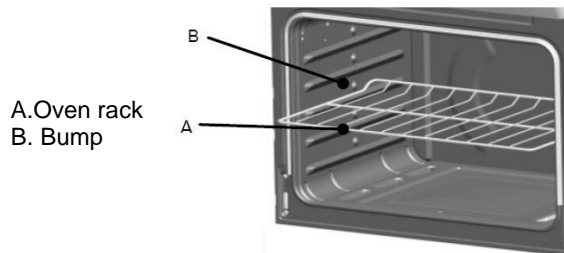
Your range is equipped with an oven light (some models), this is a very important feature that allows you to check the food without opening the door.

The oven light turns on when the light button is pressed  next to the knob on the end (some models).

To turn off the light, press the button again, in model with full oven control, oven control use (below section).

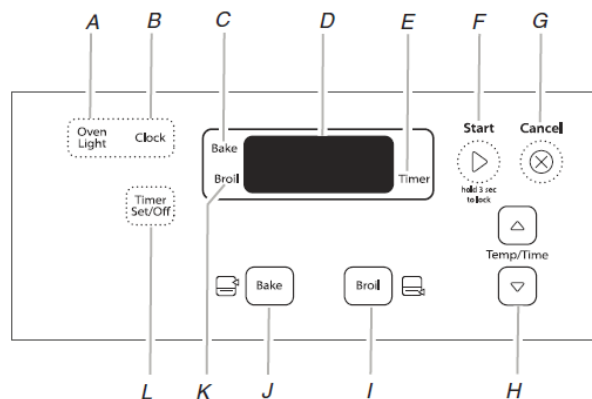
When the light bulb is blown, replace it following these steps:

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



## Oven Control Use (Some Models)

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <i>A. Oven light</i>            | <i>G. Off/cancel</i>            |
| <i>B. Clock</i>                 | <i>H. Temp/time</i>             |
| <i>C. Bake indicator light</i>  | <i>I. Broil</i>                 |
| <i>D. Display</i>               | <i>J. Bake</i>                  |
| <i>E. Timer indicator light</i> | <i>K. Broil indicator light</i> |
| <i>F. Start (control lock)</i>  | <i>L. Timer set/off</i>         |



## Display

When power is first supplied to the appliance, a flashing time will appear on the display. Press OFF/CANCEL to clear flashing time from the display.

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press OFF/CANCEL and reset the clock if needed.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When performing a cook or timer function, the display will show either hours and minutes and seconds.

## Oven indicator light

The indicator light are located on both sides of the display. The indicator lights light up or flash when the oven is one of the following modes: Bake, Broil or Timer.

## Start

Start begins any oven function. If Start is not pressed within 5 seconds after pressing a function pad, the push to Start ("PSH") indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder

If Start is not pressed within 1 minute after pressing a function pad, the oven display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.

## Off/cancel

Off/Cancel stops any function except the Clock, Timer and Control Lock.

## Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m. To Set: Before setting, make sure the oven and Timer are off. Press OFF/CANCEL to cancel the oven, and press TIMER SET/OFF twice to cancel the timer. 1. Press CLOCK. 2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pads to set the time of day. 3. Press CLOCK or START.

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One tone

- Valid pad press
- Oven is preheated (long tone)

■Function has been entered

Three tones

■Invalid pad press

■Push to start reminder

Cycling tones

■End of cycle

### Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset at Fahrenheit, but can be changed to Celsius. To Change: Press and hold BROIL for 5seconds. A tone will sound, and "C" will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit. To exit mode, press OFF/CANCEL or wait 3 seconds.

### Timer

The timer can be set in hours or minutes up to 12 hours and 59 minutes, and counts down the set time either in hours and minutes, or in minutes and seconds. The timer does not start or stop the oven

.To Set:

1. Press TIMER SET/OFF. The timer indicator light will light up.
2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pads to set the length of time.
3. Press START. When the set time ends, end-of-cycle tones will sound.
4. Press TIMER SET/OFF pad twice anytime to cancel the timer and reminder tones.

If Off/Cancel is pressed, the oven will turn off and the cook function will be disabled.

To display the time of day for 5 seconds when the timer is counting down, press CLOCK.

If Start is not pressed within 5 seconds after pressing TimerSet/Off or Temp/Time arrow pads, the "PSH" indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder. If no action is taken after 1minute, the display will return to the time of day or bake or broil mode.

The timer can be reprogrammed to change the time while it is running.

To Reprogram:

1. Press TIMER SET/OFF.
2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pads to adjust time.
3. Press START.

### Control Lock

The Control Lock function blocks the control panel pads to avoid unintended use of cook functions. When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function. To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and "Loc" will appear on the display. Repeat to unlock. "Loc" will disappear from the display.

### Oven Temperature Control

**IMPORTANT:** Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door may cause the burner cycling to give incorrect readings. The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius. A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press and hold BAKE for 5 seconds until the oven display shows the current calibration, for example "00."
2. Press the TEMP/TIME "up" or "down" arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (6°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
3. Press START to save the adjustment, or press OFF/CANCEL to exit without change.

| ADJUSTMENT °F<br>(ADJUSTMENT °C) | COOKS FOOD         |
|----------------------------------|--------------------|
| 10°F (6°C)                       | ...a little more   |
| 20°F (11°C)                      | ...moderately more |
| 30°F (17°C)                      | ...much more       |
| -10°F (-6°C)                     | ...a little less   |
| -20°F (-11°C)                    | ...moderately less |
| -30°F (-17°C)                    | ...much less       |

### Baking and Roasting

**IMPORTANT:** To avoid damage to the interior finish, do not place food or cookware on the oven door or oven bottom.

To Bake or Roast:

1. Press BAKE.

Press TEMP/TIME or TEMP/HOUR "up" or "down" arrow pads to set a temperature other than 350°F (175°C) in 5° amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (75°C and 260°C).

2. Press START or START/ENTER.

The temperature can be changed at any time after this step by pressing the Temp/Time or Temp/Hour "up" or "down" arrow pads. Start does not need to be pressed again. If baking/roasting while the Timer is counting down, the set baking/roasting temperature can be displayed for 5 seconds by pressing Bake.

3. Press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF when finished.

## BROILER

The broiler is located below the oven door. Use an oven rack for broiling. To remove a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Reverse the steps to replace a rack. Always broil with both the broiler and the oven doors closed.

■ To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.

■ Preheat the broiler before use. Completely close broiler door during broiling.

■ Do not use broiler cavity for storage.

■ Broiling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures

■ For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

### To Broil:

1. Open the broiler door and pull the rack out to the stop position.

2. Place food on a grid in a broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

3. Push the oven rack back to the original position. Close the door to ensure proper broiling temperature.

4. Press BROIL. The BROIL indicator light will light up.

5. Press START. The indicator light will light up. The temperature setting can be changed at any time during broiling. If broiling while the Timer is counting down, the set broiling temperature can be displayed for 5 seconds by touching BROIL.

6. Press OFF/CANCEL or CANCEL/OFF when finished broiling.

---

## Range Care and cleaning

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

### Care recommendations:

Follow these recommendations:

#### Cooktop

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

#### Oven door

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

---

## General cleaning

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

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

### Enamel Grates (in some models)

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

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

**DON'T USE DISHWASHER TO WASH THE GRATES.**

### Cleaning Method:

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

### Cooktop burners

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

### Control knob



### Cleaning method:

- Damp cloth

1. Do not use abrasive cleaners or steel wool.

2. **NOT** immerse in water or soak knobs.

3. **If for some reason there was a spill on the knobs, dry immediately with a dry and clean cloth.**

### Outer glass door

#### Cleaning method:

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

### Control panel

#### Cleaning method:

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

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

### Oven cavity

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

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

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

#### Cleaning method:

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

### Oven racks

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

#### Cleaning method:

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

### Griddle

#### Cleaning method:

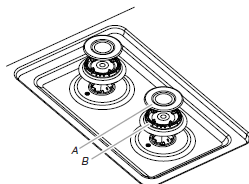
- Do not use abrasive materials, plastic or metal fibers to clean, use soapy water and a sponge.

### Standard burner (removable burners depending of model)

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

Follow these steps:

1. Remove the grates.
2. Remove the cap, the burner and wash with soapy water and a sponge. Rinse deeply and dry.



3. Clean the gas line opening with a wet cloth.
4. When the burners are dry, replace each one along with the burner cap. Make sure the burners are aligned with the burner.

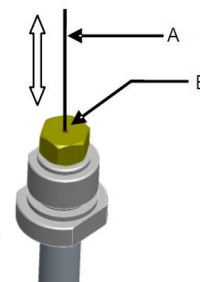
5. If the gas flow is obstructed by food spills, food residues or cleaning product residues, then follow these recommendations:

- i) Remove the grates and burners from the cooktop.
- ii) Insert a twistie (wire to close bread bags), remove the plastic covering the twistie or if you prefer use a safety pin or needle. **DON'T USE A TOOTHPICK.**

6. If the burner needs regulation, contact a qualified repair technician.

7. Replace the burner grates on the cooktop.

8. Turn on the burner. If the burner doesn't turn on, don't try to fix the burner by yourself. Contact a qualified repair technician.



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

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

If your Range have assembly burner it must be reviewed by Whirlpool Service.

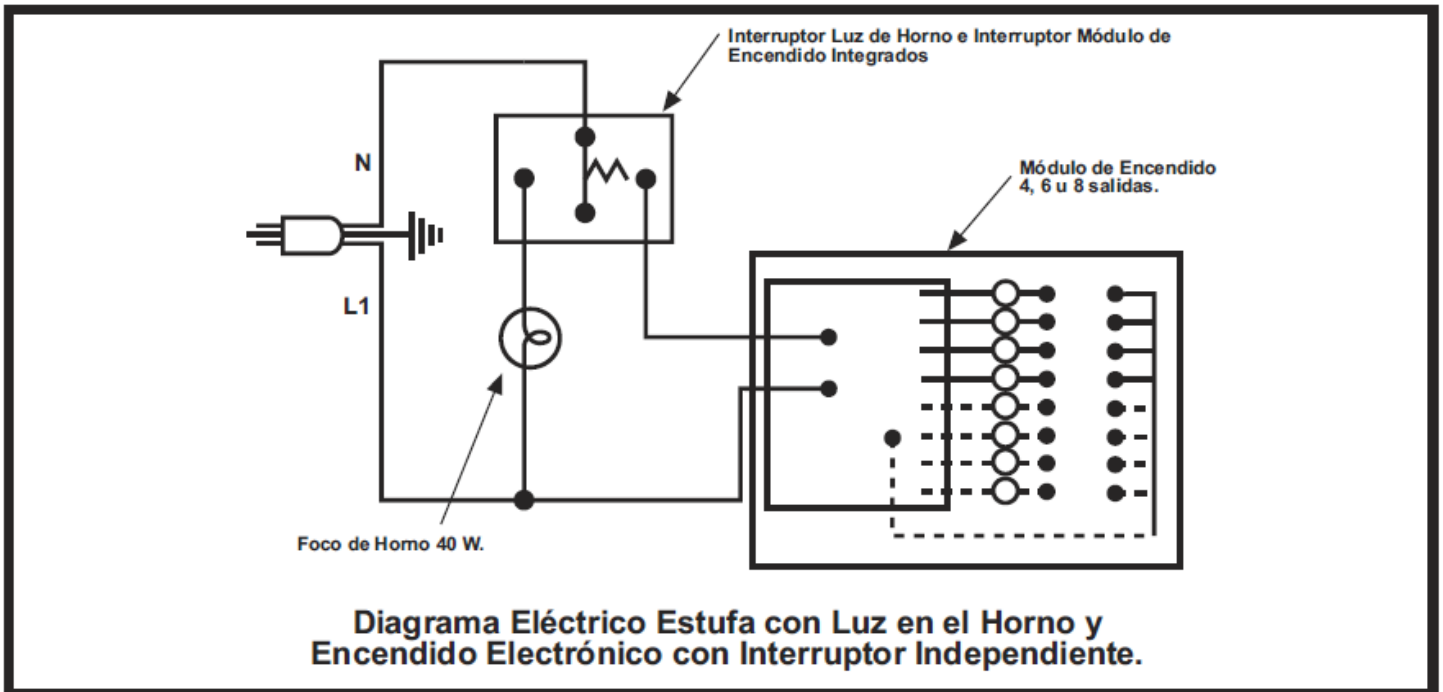
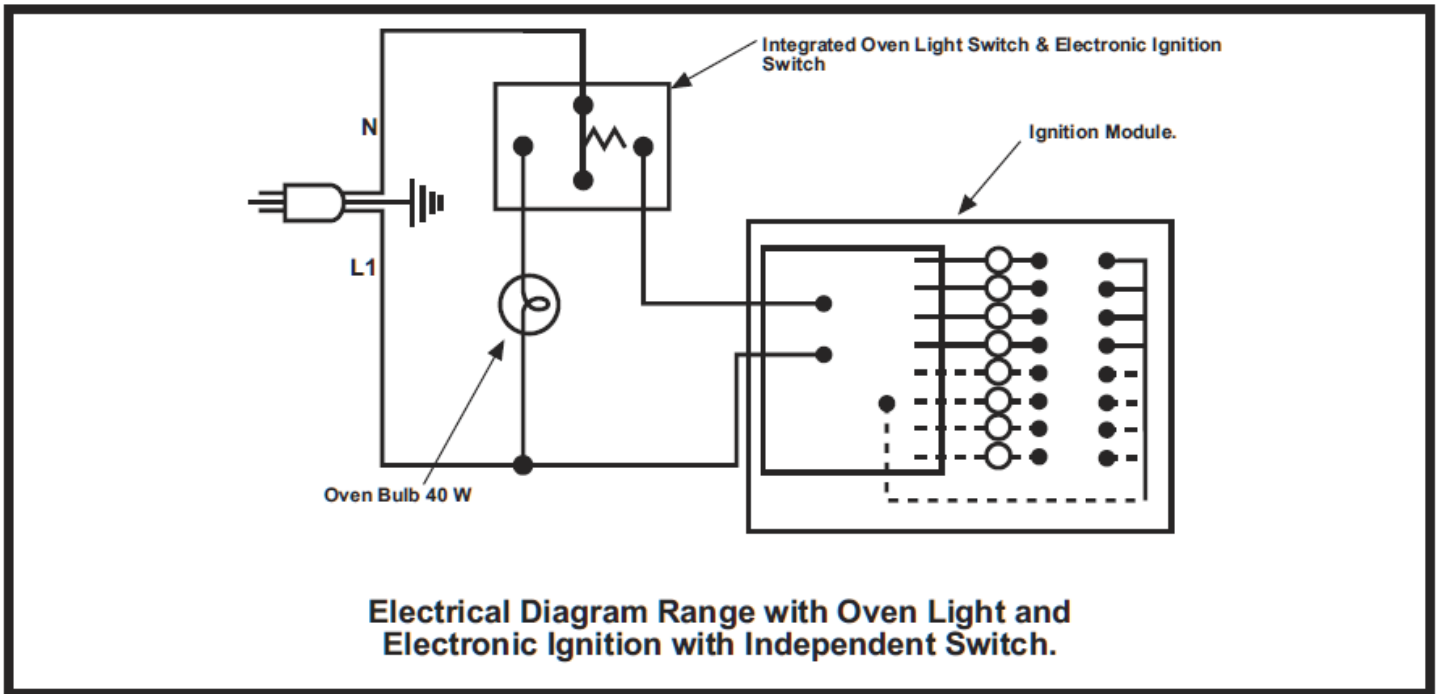
# Troubleshooting

Before calling to Service, prove the solutions here suggested.

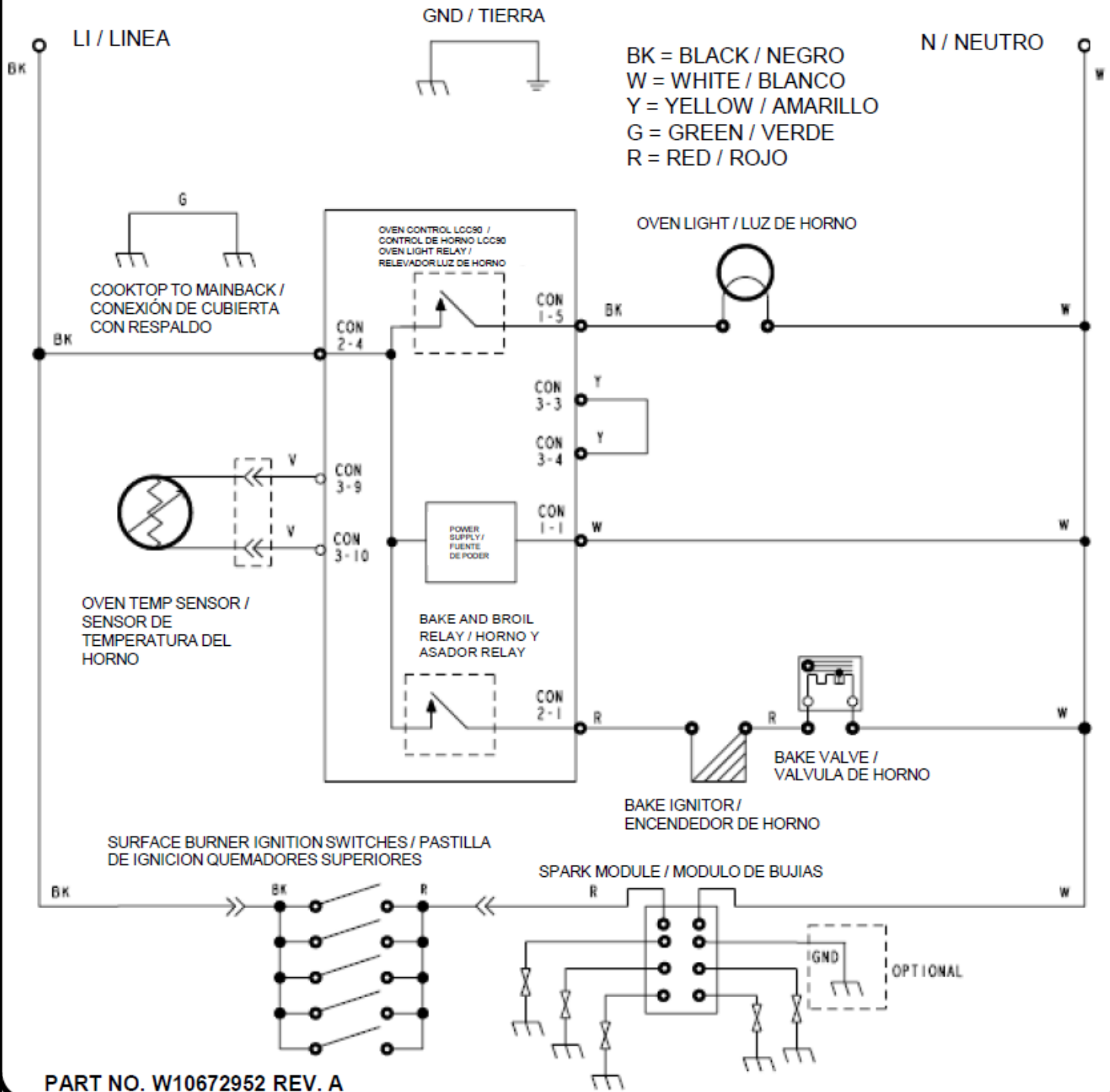
| Problem  | Check over  | Solution  |
|--|---|---|
| Nothing works  | If wiring is properly connected and polarized energy supply               | Connect to a properly grounded  |
|  | Has blown a fuse in the house or tripped circuit breaker                  | Replace fuse or reconnect the circuit 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

# Diagramas Eléctricos/ Wiring diagrams

Modelos/ Models: LWF7230



# WIRING DIAGRAM / DIAGRAMA ELECTRICO





# PÓLIZA DE GARANTÍA

## Aplicable a México

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

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

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

### CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

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

### CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

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

### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

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

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

### TÉRMINO:

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

## FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR \_\_\_\_\_

DOMICILIO \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

PRODUCTO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_

NUM. DE SERIE \_\_\_\_\_ FECHA DE ENTREGA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO REPRESENTANTE AUTORIZADO

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

## NOTA IMPORTANTE

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

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

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

### WHIRLPOOL SERVICE

Dentro de la República Mexicana  
Utilice sin cargo para usted el Centro  
Nacional de Llamadas  
**Teléfono 01-800-83-004-00**

**Lo Original  
marca  
diferencia**

**Whirlpool**  
CENTRO DE SOLUCIONES

USTED HA ADQUIRIDO UN PRODUCTO RESPALDADO POR:

**Whirlpool**  
MEXICO

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

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

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

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

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

## **Instalaciones - Reparaciones - Mantenimientos Extensiones de Garantía - Accesorios**

Para registrar su producto comuníquese  
al Centro de Soluciones Whirlpool

Monterrey  
**81 8329 21 00**

Resto de la República  
**01 8008 300 400**

Venta de Accesorios  
y Refacciones Originales  
**01 80082 12345**

[www.centrodesolucioneswhirlpool.com](http://www.centrodesolucioneswhirlpool.com)

# CERTIFICADO DE GARANTÍA

## GARANTÍA VÁLIDA SÓLO PARA EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

**IMPORTANTE:** Para su utilización, este certificado o tarjeta de garantía deberá presentarse junto a la factura o boleta de compra del producto garantizado.

### **1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:**

A los efectos del presente certificado de garantía revestirán el carácter de garante de los productos garantizados a través del presente certificado:

En Argentina: Whirlpool Argentina S.A. En Chile: Whirlpool Chile Ltda. En Colombia: Whirlpool Colombia S.A. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En Perú: Whirlpool Perú S.R.L. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.

En los países listados en el punto 7 exceptuando Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, Guatemala y Perú, esta garantía no es válida sin firma y sello del Distribuidor respectivo, quien a los efectos de la presente será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

### **2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:**

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del bien, las necesarias para su correcto funcionamiento, así como las de su reparación con especificación de los lugares donde se hará efectiva – incluyendo domicilio de venta de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en el Manual de Uso del cual este certificado de garantía forma parte integrante, así como en el punto 6 del presente Certificado.

La solicitud de cumplimiento de esta garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica al Centro de Servicio del Garante o a cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados y/o Talleres Autorizados de su red oficial, sin perjuicio de la presentación del certificado de garantía y boleta o factura de compra cuando los mismos sean requeridos por el Garante o los Centros de Servicio Autorizados o Talleres Autorizados.

Ver punto 7 del presente certificado para conocer la información necesaria para solicitar y registrar un pedido de servicio o service.

### **3. Condiciones de Validez de la Garantía y Plazo de Extensión.**

El Garante otorga en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y buen funcionamiento del producto – cuyo modelo y número de serie se indican al pie del punto 6 del presente documento, y/o en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al bien y del cual la presente forma parte integrante– cuando el producto deba ser intervenido debido a materiales defectuosos o fallas en su fabricación- ello siempre que la pieza o componente falle en condiciones normales de uso.

El término de vigencia de la presente garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra de dicho producto, período durante el cual el Garante mantendrá el suministro de repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto.

La validez y vigencia de la presente garantía está sujeta a que el bien objeto de la misma se destine a uso exclusivamente doméstico conforme a las demás condiciones establecidas en esta garantía. El producto objeto de esta garantía no podrá ser utilizado para fines comerciales y/o industriales como ser por ejemplo su uso en restaurantes, hoteles, hospitales, supermercados, lavanderías, oficinas, locales comerciales, etc.

**NOTA:** Algunas condiciones especiales pueden aplicar para cada país. Para mayor información al respecto consulte la Línea de Servicio correspondiente al país de compra cuyos datos se indican en el punto 7 de la presente garantía.

El fabricante o Garante se compromete a tener reparado este bien en un plazo que no excederá los treinta (30) días contados a partir del 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 de los mismos por razones externas al Garante cuando estos sean de origen local y/o nacional.

### **4. Antes de Usar el Electrodoméstico:**

Asegúrese leer las instrucciones sobre instalación, uso y manejo que acompañan el producto. Mantenga el electrodoméstico protegido de los efectos del clima (Ej. Calor, Humedad, Frío, Lluvia, etc). Verifique no colocar el producto a la intemperie. Los electrodomésticos de nuestras marcas son exclusivamente para uso doméstico.

**KitchenAid®**  
FOR THE WAY IT'S MADE®



# LATINOAMÉRICA

## 5. Esta garantía sobre el bien garantizado no comprende:

- Los daños ocasionados por la instalación del producto o corrección de una instalación deficiente efectuada por servicios o personas no autorizadas por el Garante.
- Los daños ocasionados a la unidad o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Los daños ocasionados por el uso incorrecto del artefacto (Se recomienda seguir las instrucciones del Manual de Uso.)
- Los daños ocasionados por elementos extraños al artefacto (Ej.: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Los gastos correspondientes a revisiones o reparaciones en las instalaciones eléctricas, de agua, de drenaje del domicilio del cliente, de gas, de tirajes de ventilación, etc.
- Los daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Los daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o goma 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.
- Los daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado de fuerza mayor.
- Los bombillos o lámparas en aquellos productos que posean iluminación interna.
- Los daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- El normal desgaste del producto.
- Los daños causados al producto cuando los mismos tengan origen en la manipulación y/o transporte realizado por técnicos y/o personal no autorizado por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto, no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de flete/transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- Los daños ocasionados por golpes, caídas y/o rayaduras.
- Los daños causados por instalación incorrecta, inapropiada y/o ilegal.

**NOTA IMPORTANTE:** Cuando la reparación y/o manipulación del artefacto objeto de la presente garantía sea realizada por servicios técnicos y/o personas no autorizadas por el Garante la presente garantía quedará sin efecto alguno y por lo tanto dicho artefacto no estará alcanzado y/o cubierto por la misma.

En los artefactos a gas o gasodomésticos, la presente garantía quedará anulada cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo con 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. Su instalación sólo se podrá hacer por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y personas contratadas directamente para la instalación de artefactos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material, y/o personal, directos y/o indirectos que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios y/o terceros en relación al bien, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual el presente certificado forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones de gas.

La presente garantía se encuentra limitada a los términos del presente instrumento y/o documento, por tal razón la misma no podrá ser interpretada más allá de las obligaciones asumidas a través del presente certificado por parte del Garante, salvo respecto de aquellas exigencias legales obligatorias que deban considerarse como complementarias del presente documento, ello siempre dentro de los términos y plazos legalmente exigidos.

Toda intervención técnica solicitada por el usuario dentro del período de garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcance de la garantía, estará a cargo del mismo. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones adicionales, etc., serán a cargo del consumidor.

## 6. Identificación e individualización del producto.

|                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Nombre:</b>               | <b>Dirección/ Teléfono:</b> |
| <b>Modelo:</b>               | <b>Serie No.</b>            |
| <b>Marca:</b>                |                             |
| <b>País de Compra:</b>       | <b>Ciudad:</b>              |
| <b>Fecha de Compra:</b>      | <b>Factura No.:</b>         |
| <b>Distribuidor/Almacén:</b> | <b>Sello y Firma:</b>       |

## 7. Líneas telefónicas de contacto con el Servicio Técnico del Garante.

**IMPORTANTE:** A través de los números de atención al consumidor que se relacionan a continuación, se podrá hacer exigible la presente garantía, otorgándole los datos de contacto de los canales de atención establecidos así como de los Centros de Servicio y/o Talleres Autorizados y/o Service para la exigibilidad de su garantía.

### ARGENTINA

Garante: Whirlpool Argentina S.A.  
Dirección: Av. Crovara 2550 – (B1766CBU). La Tablada – Pcia. de Buenos Aires – Argentina.  
Domicilio legal: Reconquista 360 – 6° piso – (C1003ABH). Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Argentina.  
Para una atención personalizada llámenos de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 13:00 horas.  
Para Productos Whirlpool comuníquese en Capital Federal y Gran Buenos Aires al teléfono 54+11+ 4480-8888.  
e-mail: atenciónalcliente@whirlpool.com.ar  
Para Productos Eslabón de Lujo comuníquese en Capital Federal y Gran Buenos Aires al teléfono 54+11+ 4480-8866.  
e-mail: atenciónalcliente@eslabondelujo.com.ar  
Para Productos Whirlpool y Eslabón de Lujo, comuníquese en Capital de Córdoba y Rosario al teléfono 0-810-666-6266.  
Para el resto del país ya sean productos Whirlpool o Eslabón de Lujo- consulte el taller autorizado más cercano a su domicilio en la Cartilla de la Red Nacional de Centros de Servicios autorizados o en la página web: [www.whirlpool.com.ar](http://www.whirlpool.com.ar) o [www.eslabondelujo.com.ar](http://www.eslabondelujo.com.ar)

### CHILE

Garante: Whirlpool Chile Ltda.  
Dirección: El Roble 749, Recoleta, Santiago de Chile.  
Email: [whirlpool\\_chile@whirlpool.com](mailto:whirlpool_chile@whirlpool.com)  
Línea telefónica gratuita nacional para productos Whirlpool: 800260320.  
Línea telefónica gratuita nacional para productos Consul: 800260380.  
Santiago de Chile para productos Whirlpool: 56+2+753 2600  
Santiago de Chile para productos Consul: 56+2+753 2620  
Para el resto del país consulte el taller autorizado más cerca de su domicilio en las páginas web: [www.whirlpool.cl](http://www.whirlpool.cl) y [www.consul.cl](http://www.consul.cl)

### COLOMBIA

Garante: Whirlpool Colombia S.A.  
E-mail: [serviciook@whirlpool.com](mailto:serviciook@whirlpool.com)  
Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000112365  
Línea telefónica gratuita nacional para productos KitchenAid: 01-8000115243  
Línea telefónica en Bogotá D.C.: 57+1+4048565  
[www.whirlpool.com.co](http://www.whirlpool.com.co)

### COSTA RICA

Línea telefónica gratuita nacional: 0800-0571023  
En la ciudad de San José de Costa Rica: 506+ 2235-5703/ 2297-6052/ 2297-3180/  
2222-2626/ 2222-9911/ 2521-5757

## ECUADOR

Garante: Whirlpool Ecuador S.A.  
E-mail: [serviciook@whirlpool.com](mailto:serviciook@whirlpool.com)  
Línea telefónica gratuita nacional: 1800 344782

## GUATEMALA

Garante: Whirlpool Guatemala S.A.  
E-mail: [servicio@whirlpool-ca.com](mailto:servicio@whirlpool-ca.com)  
Línea telefónica en la ciudad de Guatemala: 502+2470-0858

## HONDURAS

Línea telefónica en la ciudad de San Pedro Sula, Honduras: 504+5504517

## NICARAGUA

Línea telefónica en Managua: 505+ 264-0796/ 268-5341/ 268-1888

## PANAMÁ

Línea telefónica gratuita nacional: 0800-0570058  
Línea telefónica en la ciudad de Panamá: 507+ 224-2143/ 224-3211

## PERÚ

Garante: Whirlpool Perú S.R.L.  
E-mail: [serviciook@whirlpool.com](mailto:serviciook@whirlpool.com)  
Contacto telefónico con el Call Center Lima- Provincias: 51+1+6523592

## PUERTO RICO

San Juan línea telefónica nacional: 1+787+999-7400

## REPÚBLICA DOMINICANA

Línea telefónica gratuita nacional: 1-809-200-9990  
Línea telefónica local: 809-412-7713/ 809-412-7714

## VENEZUELA

E-mail: [serviciook@whirlpool.com](mailto:serviciook@whirlpool.com)  
Línea telefónica gratuita nacional: 0800-9447565

Las condiciones y términos de garantía incluidas en este documento no aplican para países diferentes a los aquí indicados, en esos casos para conocer los términos de la respectiva garantía, por favor contacte a la tienda en la que efectuó la compra de su electrodoméstico.



# NOTAS:

# NOTAS: