



STANDARD CLEANING GAS RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301** or visit our website at...www.whirlpool.com

ESTUFA A GAS DE LIMPIEZA ESTÁNDAR

Manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-800-253-1301** o visite nuestro sitio de internet en: www.whirlpool.com

Table of Contents/Índice 2

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket	4
COOKTOP USE	5
Cooktop Controls	5
Surface Burners	6
Griddle	6
Home Canning	6
Cookware	7
ELECTRONIC OVEN CONTROL	7
Display	7
Oven Indicator Lights	7
Start	7
Cancel/Off	7
Clock	8
Tones	8
Fahrenheit and Celsius	8
Timer	8
Control Lock	8
Oven Temperature Control	8
OVEN USE	9
Aluminum Foil	9
Positioning Racks and Bakeware	9
Bakeware	9
Oven Vent	9
Baking and Roasting	10
Broiling	10
RANGE CARE	11
General Cleaning	11
Oven Light	12
Oven Door	12
Removing the Oven Bottom	12
TROUBLESHOOTING	13
ASSISTANCE OR SERVICE	15
In the U.S.A.	15
Accessories	15
WARRANTY	16

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	17
El soporte antivuelco	18
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	20
Controles de la superficie de cocción	20
Quemadores de superficie	21
Comal	21
Enlatado casero	22
Utensilios de cocina	22
CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO	22
Pantalla	22
Luces indicadoras del horno	22
Inicio	22
Cancelar/Apagado	22
Reloj	23
Tonos	23
Fahrenheit y centígrados	23
Temporizador	23
Bloqueo del control	23
Control de temperatura del horno	23
USO DEL HORNO	24
Papel de aluminio	24
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear	24
Utensilios para hornear	24
Ducto de escape del horno	25
Cómo hornear y asar	25
Cómo asar a la parrilla	25
CUIDADO DE LA ESTUFA	26
Limpieza general	26
Luz del horno	28
Puerta del horno	28
Cómo quitar el fondo del horno	28
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	29
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO	31
En los EE.UU.	31
Accesorios	31
GARANTÍA	31

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

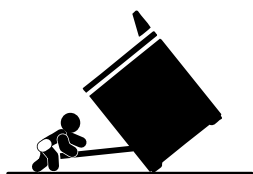
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

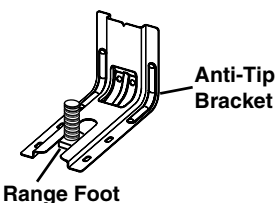
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This range is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

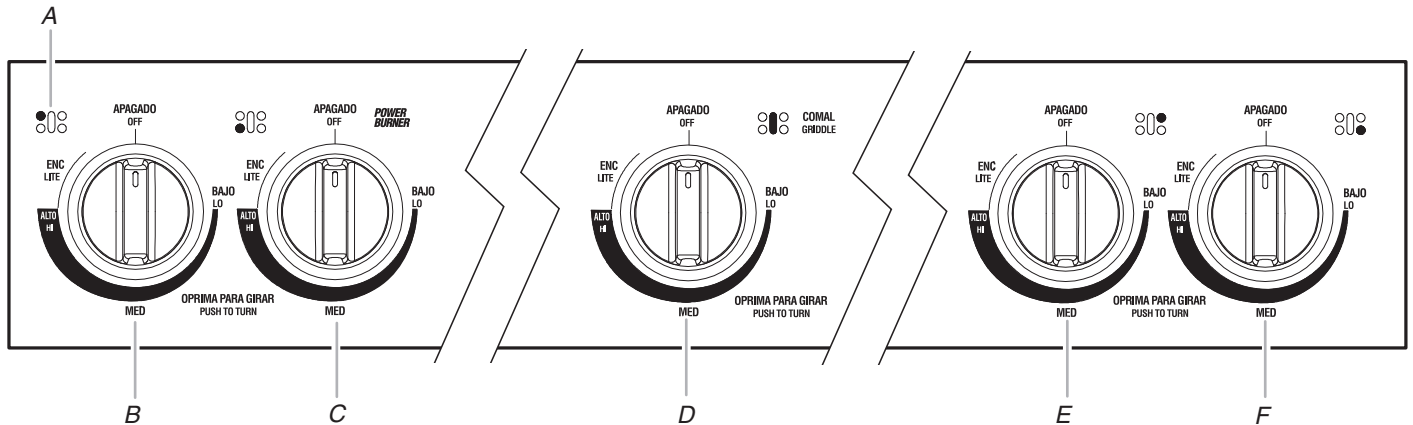
For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

Cooktop Controls



A. Surface burner locator
B. Left rear burner control knob
C. Left front burner control knob

D. Center burner control knob
E. Right rear burner control knob
F. Right front burner control knob

WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

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

SETTING	RECOMMENDED USE
LITE	<ul style="list-style-type: none"> Light the burner.
HI	<ul style="list-style-type: none"> Start food cooking. Bring liquid to a boil.
MED (medium)	<ul style="list-style-type: none"> Hold a rapid boil. Quickly brown or sear food. Fry or sauté foods. Cook soups, sauces and gravies. Stew or steam foods.
LO	<ul style="list-style-type: none"> Keep food warm. Simmer.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

IMPORTANT: Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and the range operating improperly.

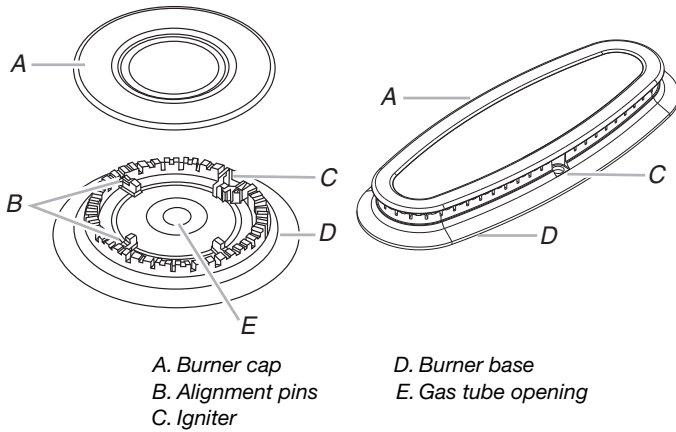
To Set Burner Temperature:

- Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
All 4 surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
- Turn knob to anywhere between HI and LO. The clicking will stop. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting.

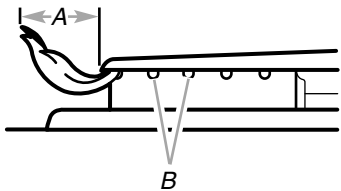
Surface Burners



IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the “General Cleaning” section.

Gas tube opening: Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



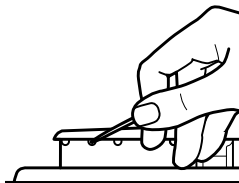
A. 1-1½" (2.5-3.8 cm)
B. Burner ports

Burner ports: Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

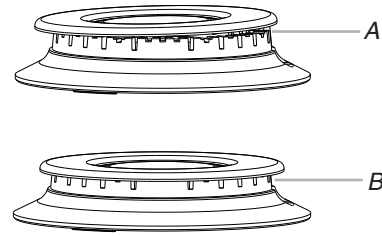
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the surface burner grates.
2. Remove the burner cap from the burner base and clean according to “General Cleaning” section.
3. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
4. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



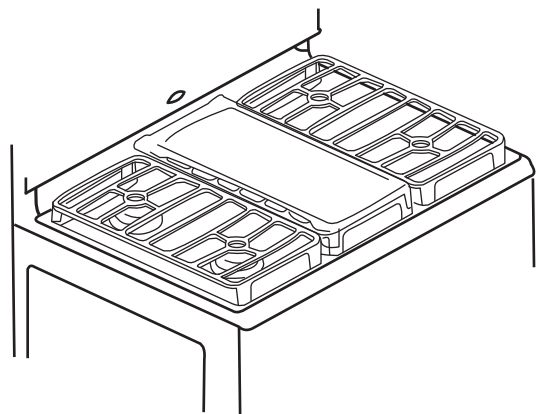
5. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

6. Replace the surface burner grates.
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Griddle



IMPORTANT: To avoid damage to griddle, the griddle is to be used on the center burner only and with low flame.

Before First Use:

Wash the griddle with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. To avoid sticking, rub the surface with vegetable oil, and wipe excess off with a paper towel.

- Do not leave empty griddle on a hot surface cooking area or surface burner.
- Do not overheat the griddle. The nonstick coating could be damaged.
- The griddle should not be used to bake, broil or microwave.
- To reduce spattering or grease spillover while cooking, avoid cooking food with excess fat.
- To preserve durability, do not cut food on the griddle.
- Avoid use of metal utensils.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate above the burner.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

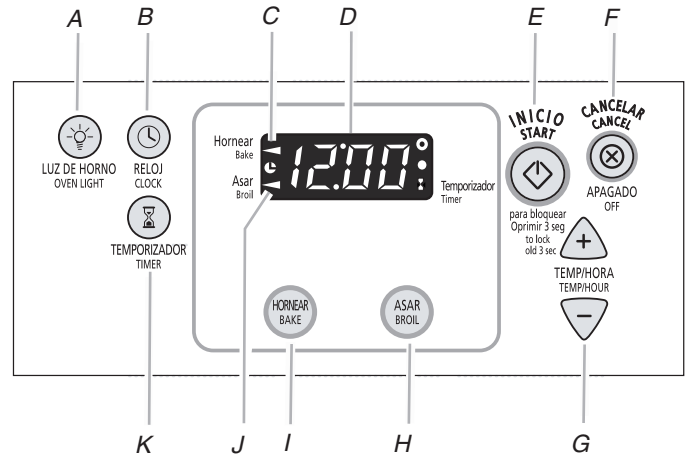
Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none"> Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none"> Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none"> Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none"> See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



- | | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| A. Oven light | D. Display | H. Broil |
| B. Clock | E. Start (control lock) | I. Bake |
| C. Bake indicator light | F. Cancel/off | J. Broil indicator light |
| K. Timer | G. Temp/hour | K. Timer |

Display

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

If flashing time appears, a power failure has occurred. Press CANCEL/OFF 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, or minutes and seconds.

Oven Indicator Lights

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

Start

The START pad begins any oven function. If the START pad 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 the START pad 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.

Cancel/Off

The CANCEL/OFF pad 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.

1. Press CLOCK.
 2. Press the TEMP/HOUR “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 5 seconds. A tone will sound, and “C” will appear on the display. Repeat to change back to Fahrenheit. To exit mode, press CANCEL/OFF.

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. The timer indicator light will light up. If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day, bake or broil mode.
2. Press the TEMP/HOUR “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 pad twice anytime to cancel the timer and reminder tones.

If the CANCEL/OFF pad 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 pad.

If the START pad is not pressed within 5 seconds after pressing the TIMER pad or TEMP/HOUR arrow pads, the “PSH” indicator light will flash and the push to start tone will sound as a reminder.

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

To Reprogram:

1. Press TIMER.
 2. Press TEMP/HOUR “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 the CLOCK set, OVEN LIGHT and TIMER pads 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.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
10°F (5°C)	...a little more
20°F (10°C)	...moderately more
30°F (15°C)	...much more
-10°F (-5°C)	...a little less
-20°F (-10°C)	...moderately less
-30°F (-15°C)	...much less

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. Touch the TEMP/HOUR “up” or “down” arrow pad(s) to increase or to decrease the temperature in 10°F (5°C) amounts. The adjustment can be set between 30°F (15°C) and -30°F (-15°C).
3. Press START.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish and the broiler door handle, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- On those models with bottom vents, do not block or cover the oven bottom vents.
- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

For best performance, cook on one rack. Place the rack so the top of food will be centered in the oven. To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out.

FOOD	RACK POSITION
Large roasts, turkeys, angel food, bundt and tube cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

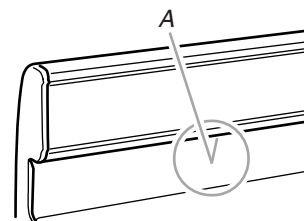
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Oven Vent



A. Oven vent

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Baking and Roasting

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

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

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 (177°C) in 5°F (3°C) amounts. The bake range can be set between 170°F and 500°F (77°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. Touch OFF/CANCEL or CANCEL/OFF when finished.

Preheating

After Start is pressed, the oven will enter a timed preheat cycle. The bake indicator light will light up. The Electronic Oven Control automatically selects the preheat cycle time based on the oven temperature selected. The cycle time will not change if the temperature is reset before the cycle countdown ends. Preheat is complete and the oven is ready to use when a 1-second tone sounds, the cycle countdown ends, and the set temperature is displayed.

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

IMPORTANT: When the oven is baking, the burner in the broiler drawer will be on. Do not store anything in the broiler drawer.

Broiling

BROILER

The broiler is located below the oven door. The broiler pan and grid roll out for easy access. Always broil with the broiler drawer and oven door closed.

- To avoid damage to the broiler, do not step on or apply weight to the broiler door while it is open.
- Do not preheat broiler before use. Completely close broiler drawer during broiling.
- Do not use broiler drawer for storage.
- Use only the broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

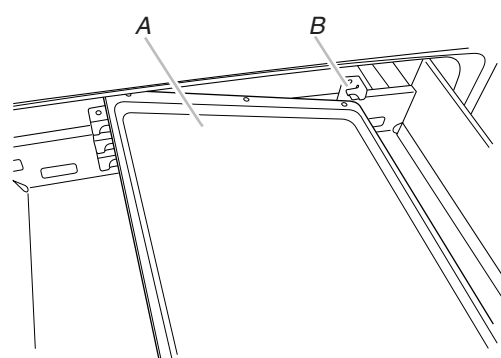
To Broil:

1. Open the broiler drawer and take out the broiler pan and grid.
2. Place food on the grid in the broiler pan at the desired broiling position and close the drawer.
3. Touch BROIL.
The Broil indicator light will light up.
4. Touch 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.
5. Touch OFF/CANCEL or CANCEL/OFF when finished broiling.

Positioning Broiler Pan

For models with a broiler drawer:

1. Make sure the oven is off and cool.
2. Hold each side of the broiler pan and set it at the desired position on top of the supports at each corner. Depending on the position desired, it may be necessary to tilt the broiler pan.



A. Broiler pan
B. Supports (4)

3. To remove the broiler pan, tilt the broiler pan and lift it out from between the supports.

BROILING CHART

For best results, broiler pan should be rotated at the same time the food is turned. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes.

FOOD	COOK TIME Minutes	
	SIDE 1	SIDE 2
Chicken pieces, bone-in	15-17	15-17
Chicken breasts, boneless	11-13	11-13
Fish Fillets ½ - ¾" (1.3-1.8 cm) thick	7-8	3-4
Frankfurters	5-6	2-3
Ground meat patties ¾" (1.8 cm) thick, well-done*	11-13	6-7
Ham slice, precooked ½" (1.3 cm) thick	6-8	3-4
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick	14-17	8-9
Pork chops 1" (2.5 cm) thick	19-21	9-10
Steak 1" (2.5 cm) thick, medium rare,	10-12	5-6
medium	12-14	6-7
well-done	16-17	8-9

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

RANGE CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Do not wipe down any of the inside surfaces until the oven has completely cooled down. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:
Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Assistance or Service” section to order.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Assistance or Service” section to order.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
See the “Assistance or Service” section to order.

GRIDDLE (on some models)

Oil or food residue should be cleaned as soon as the cooktop and the griddle are cool. Do not allow grease to accumulate under the griddle.

Cleaning the griddle in dishwasher can damage the nonstick coating.

The use of abrasive cleaners, steel-wood pads or other abrasive scrubbing pads can damage the nonstick coating.

Cleaning Method:

- Wipe with a dry soft cloth or soft paper towels to remove food particles.
- Warm, soapy water or other cleaner safe for nonstick pans.
- Soft cloth or sponge.

If the griddle is washed, it will need to be coated again with vegetable oil to preserve the nonstick finish as well as the durability of the griddle.

SURFACE BURNERS

See the “Surface Burners” section.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Assistance or Service” section to order.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

On some models, the oven door can be removed. See the “Oven Door” section first.

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- Oven cleaner: Follow product label instructions.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID (on some models)

Cleaning Method:

Wash in warm soapy water. (It is not recommended to wash the chrome grid in a dishwasher.)

A mild abrasive cleaner and a plastic scrubber can be used to remove stubborn stains.

For heavily soiled bowls, place an ammonia soaked paper towel on the stains and allow to soak for a short time, then gently scrub with a plastic scrubber.

Porcelain enamel only

- Warm soapy water or dishwasher
 - Oven cleaner: Follow product label instructions.
-

Oven Light

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn on the light.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

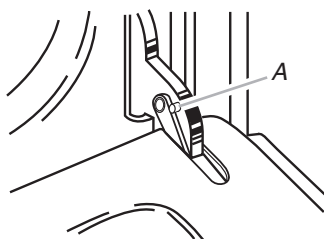
1. Unplug range or disconnect power.
 2. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
 3. Replace bulb.
 4. Plug in range or reconnect power.
-

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

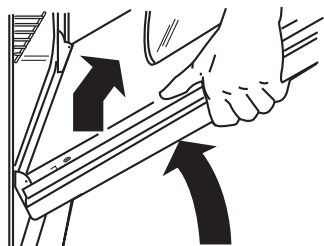
To Remove:

1. Open the oven door. Insert hinge pins, included with your range, into both hinge hangers. Do not remove the pins while the door is removed from the range.



A. Hinge pin

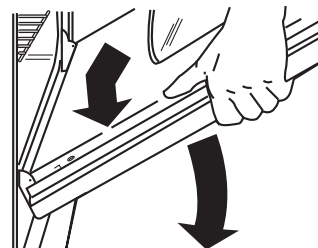
2. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



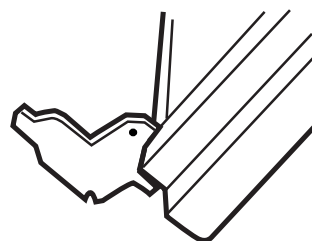
3. Pull door straight up, then toward you. Do not remove hinge pins until the door is replaced on the range.

To Replace:

1. Grasp the door on the sides with your fingers on the front of the door and your thumbs on the inside surface.



2. Hold oven door so that the top edge of each door slot is horizontal. Insert door hinge into the hinge slots.
3. Tilt top of door toward range. Insert bottom door hinge notch down onto front frame edge.



4. Open the door completely and remove the hinge pins. Save hinge pins for future use.
 5. Close the door slowly to assure door side panel clearance and proper hinge engagement.
-

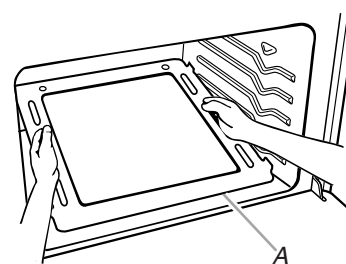
Removing the Oven Bottom

The oven bottom can be removed for standard cleaning of the oven.

Before cleaning, make sure the oven is completely cool.

To Remove:

1. Remove the oven racks.
2. Place fingers in the slots in the bottom panel.



A. Lip

3. Lift the rear of the panel up and back.
The lip at the front of the panel should clear the front frame of the oven cavity.
4. Lift the bottom up and out.

To Replace:

Reverse the previous steps 1-4.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a properly grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the main or regulator gas shutoff valve in the off position?**
See the Installation Instructions.
- **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or See the Installation Instructions.

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See the "Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?**
See the "Surface Burners" section.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture, or see the Installation Instructions.
- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.

Gas range noises during Bake and Broil operations

Noises that may be heard during the Bake and Broil operations: Whooshing, Poof, Clicking, Snaps, Pop

These sounds are normal operational noises that can be heard each time the Bake or Broil burners ignite during the cycle.

- A pop can be heard when the gas valve is opening or cycling on and will make a single pop when it snaps open from the solenoid. It sounds similar to a suction cup being pulled off of a piece of glass.
- The igniters will click several times until the flame is detected. These are short clicking sounds like tapping a nail onto a piece of glass.
- A whooshing or poof sound is heard when the Bake or Broil burner ignites.
- On some models, a clicking sound can be heard when the convection fan relay cycles on and off.

Cookware not level on cooktop

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper cookware being used?**
Use cookware with a flat bottom. See the "Cookware" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Oven will not operate

- **Is the power outlet properly wired and polarized?**
Try another outlet to check for proper wiring and polarity.
- **Is this the first time the oven has been used?**
Turn any one of the surface burner knobs on to release air from the gas lines.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See the "Electronic Oven Control" section.
- **On some models, is the Oven Lockout set?**
See the "Oven Lockout" section.
- **Is the main or regulator gas shutoff in the off position?**
Contact a designated service technician or see the Installation Instructions.

Oven makes muffled ticking noise when in use

- This is normal and occurs when the oven burner cycles on and off to hold the set oven temperature.

Oven burner flames are uneven, yellow, or noisy

- **Is propane gas being used?**
The appliance may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
- **Is the air/gas mixture correct?**
Contact a designated service technician to check the air/gas mixture or see the Installation Instructions.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See the “Oven Temperature Control” section.

Display shows messages

- **Is the display showing a flashing time?**
There has been a power failure. Press CANCEL/OFF to clear the display. Reset the clock, if needed. See the “Clock” section.
- **Is the display showing “F” followed by a number?**
Press CANCEL/OFF to clear the display. If an “F” code appears again, contact a trained repair specialist.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See the “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
See the “Cooktop Controls” section.

Baking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See the “Oven Temperature Control” section.

- **Is the proper bakeware being used?**
See the “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Make sure batter is level in the pan.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 10° F to 30° F (5°C to 15°C).
- **Are crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

Slow baking or roasting

- **Was the oven preheated?**
Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See the “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the proper length of time being used?**
Increase baking or roasting time.
- **Is the proper temperature set?**
Increase temperature by 25° F (15°C).
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.

Broiler burner fails to light

- **Is the ignition system broken?**
Contact a designated service technician to replace it.
- **Has a household fuse been blown, or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301** or visit **www.whirlpool.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).

- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

6/12

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este 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.

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

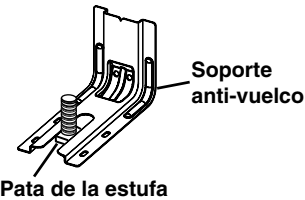
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Verifique que se haya instalado y asegurado debidamente el soporte anti-vuelco según las instrucciones de instalación.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la cuisinière.

- Installation appropriée – La cuisinière, lorsqu'elle est correctement installée, doit être reliée à la terre conformément aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code électrique national ANSI/NFPA 70*. S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Cette cuisinière est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent survenir du fait d'un mauvais usage des portes ou des tiroirs de l'appareil tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Garder l'espace autour de la cuisinière dégagé et libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des produits inflammables ne devraient pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

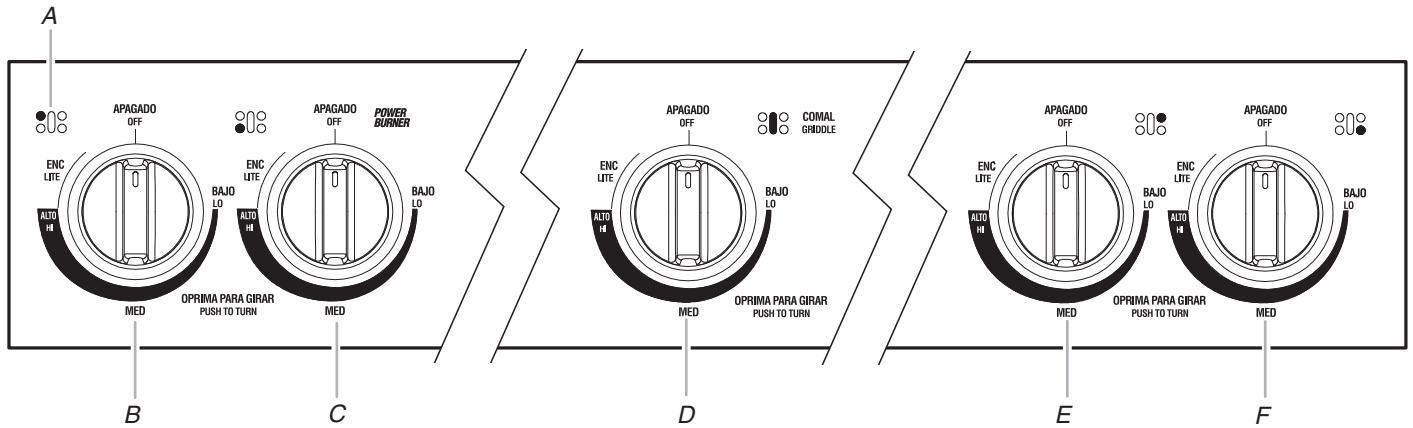
Cuisinière autonettoyante –

- Avant l'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles. Essuyer tous les renversements excessifs avant de mettre en marche le programme d'autonettoyage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de la superficie de cocción



A. Localizador del quemador de superficie
 B. Perilla de control del quemador posterior izquierdo
 C. Perilla de control del quemador delantero izquierdo

D. Perilla de control del quemador central
 E. Perilla de control del quemador posterior derecho
 F. Perilla de control del quemador delantero derecho

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá que la orilla de la cacerola.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

2. Gire la perilla hacia cualquier posición entre ALTO y BAJO. El chasquido parará. Use el cuadro siguiente como guía para fijar los niveles de calor.

AJUSTE	USO RECOMENDADO PARA
ENC (Encendido)	■ Encender el quemador.
ALTO	■ Comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hacer hervir un líquido.
MED (Medio)	■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar rápidamente o a fuego muy vivo los alimentos. ■ Freír o sofreír los alimentos. ■ Preparar sopas, salsas y salsas de carne. ■ Guisar o cocer al vapor los alimentos.
BAJO	■ Mantener los alimentos calientes. ■ Dejar hervir a fuego lento.

Cortes de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, se pueden encender los quemadores de superficie manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla a la izquierda hacia ENC. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla hacia el ajuste.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de superficie al girar las perillas de control hacia ENC.

Antes de fijar una perilla de control, coloque el utensilio de cocina lleno en la parrilla. No ponga a funcionar un quemador con un utensilio de cocina vacío o si la parrilla está libre.

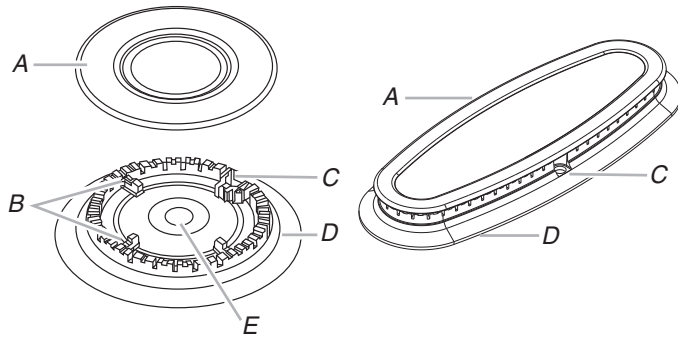
IMPORTANTE: No levante la superficie de cocción en los modelos con quemadores sellados. Levantar la superficie de cocción puede derivar en daños y en mal funcionamiento de la estufa.

Para fijar la temperatura del quemador:

1. Oprima y gire la perilla a la izquierda hacia ENC.

Los cuatro quemadores de superficie harán un chasquido pero sólo el quemador cuya perilla de control esté en ENC producirá una llama.

Quemadores de superficie

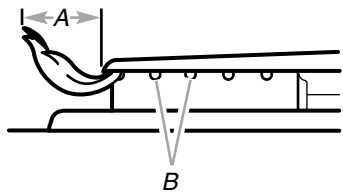


A. Tapa del quemador
B. Espigas de alineación
C. Encendedor
D. Base del quemador
E. Abertura del tubo de gas

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de superficie. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección "Limpieza general".

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 área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en la abertura del tubo de gas. Use siempre la tapa del quemador para protegerla de derrames.



A. 1-1 1/2" (2,5-3,8 cm)
B. Orificios del quemador

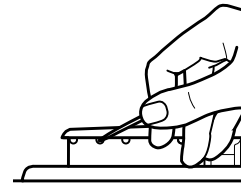
Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se ilustra a continuación. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzca en los orificios del quemador.

Para limpiar:

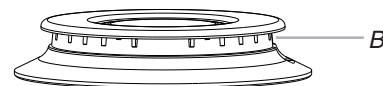
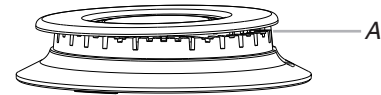
IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores de horno, blanqueador o productos para quitar óxido.

1. Quite las parrillas de los quemadores de superficie.
2. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección "Limpieza general".
3. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.

4. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un afiler recto, tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un técnico competente para darle servicio.



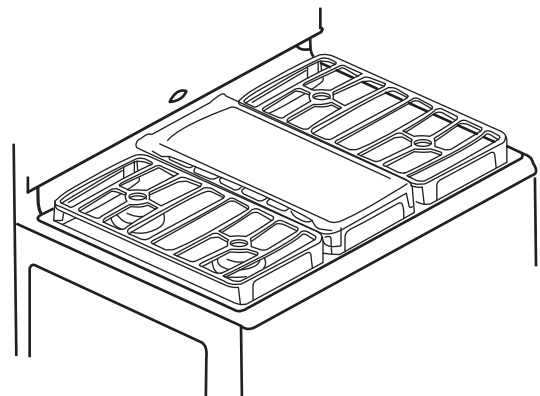
5. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



A. Incorrecto
B. Correcto

6. Vuelva a colocar las parrillas de los quemadores de superficie.
7. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador usted mismo; póngase en contacto con un técnico de servicio designado.

Comal



IMPORTANTE: Para evitar daños en el comal, el mismo debe usarse solamente sobre el quemador central y con la llama baja.

Antes de usarse por primera vez:

Lave el comal con agua tibia jabonosa. Enjuáguelo y séquelo bien. Frote la superficie con aceite vegetal y limpie el exceso con una toalla de papel para evitar que se pegue.

- No deje el comal vacío sobre un área caliente de la superficie de cocción o un quemador de superficie.
- No caliente el comal en exceso. Podría dañarse el revestimiento antiadherente.
- El comal no debe usarse para hornear, asar ni poner en el microondas.
- Para reducir salpicaduras o grasa derramada durante la cocción, evite cocinar alimentos que tengan exceso de grasa.
- Para que el comal dure más tiempo, no corte alimentos sobre el mismo.
- Evite el uso de utensilios de metal.

Enlatado casero

Al preparar enlatados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre cada lote. Esto da tiempo para que las áreas usadas recientemente se enfríen.

- Centre el envasador en la parrilla encima del quemador.
- No coloque el envasador sobre 2 áreas de quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para enlatado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos encima de un área de cocción de superficie, elemento o quemador de superficie caliente.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un espesor mediano a grueso.

Las superficies ásperas pueden rayar la superficie de cocción o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden emplearse como núcleo o base en los utensilios de cocina. Sin embargo, al ser usados como base, pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o las parrillas.

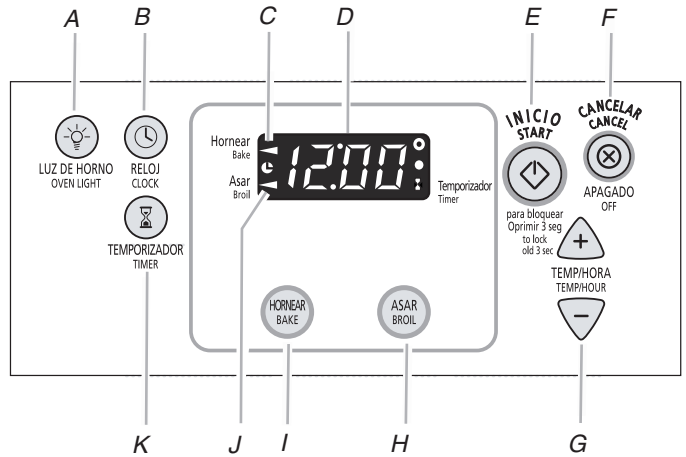
El material de los utensilios de cocina es un factor que repercute en la rapidez y uniformidad en que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características de su material base. Por ejemplo, los utensilios de aluminio con un acabado antiadherente tendrán las propiedades del aluminio.

No deben usarse utensilios de cocina con superficies antiadherentes debajo del asador.

Use el siguiente cuadro como guía respecto a las características del material de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta rápida y uniformemente. ■ Adecuado para todo tipo de cocción. ■ Espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de las tareas culinarias.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta lenta y uniformemente. ■ Bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica vitrificada	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta lentamente pero no uniformemente. ■ Resultados ideales en ajustes de fuego bajo a medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta muy rápida y uniformemente.
Loza de barro	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en ajustes de calor bajo.
Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta rápidamente pero no uniformemente. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre el acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CONTROL ELECTRÓNICO DEL HORNO



- A. Luz del horno
- B. Reloj
- C. Luz indicadora de hornear
- D. Pantalla
- E. Inicio (bloqueo de control)
- F. Cancelar/Apagado
- G. Temperatura/hora
- H. Asar
- I. Hornear
- J. Luz indicadora de asar
- K. Temporizador

Pantalla

Cuando se suministre energía al electrodoméstico por primera vez, aparecerá en la pantalla la hora destellando. Presione CANCELAR/APAGADO para despejar la hora que destella en la pantalla.

Si aparece la hora destellando, ha ocurrido un corte de corriente. Presione CANCELAR/APAGADO 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: Hornear, Asar o Temporizador.

Inicio

El botón de Inicio iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona el botón de inicio dentro de los 5 segundos después de presionar un botón de función, la luz indicadora "PSH" (Empuje para poner en marcha) destellará y se escuchará el tono de empuje para poner en marcha, como recordatorio.

Si no se presiona el botón de inicio dentro 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 anulará.

Cancelar/Apagado

El botón Cancelar/Apagado detiene todas las funciones, con excepción Reloj, Temporizador y Bloqueo de control.

Reloj

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.

1. Presione RELOJ.
 2. Presione los botones con las flechas de TEMPERATURA/HORA hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar la hora del día.
 3. Presione RELOJ o 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 empujar 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 ASAR 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 CANCELAR/APAGAR.

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 TEMPORIZADOR. La luz indicadora del temporizador se encenderá. Si no hay ninguna acción después de 1 minuto, la pantalla volverá al modo de la hora del día, de hornear o de asar a la parrilla.
2. Presione los botones TEMPERATURA/HORA con las flechas “hacia arriba” o “hacia abajo” para fijar la duración del tiempo de cocción.
3. Presione INICIO. Cuando termine el tiempo fijado, se escucharán los tonos de fin de ciclo.
4. Presione el botón de TEMPORIZADOR dos veces en cualquier momento para cancelar el temporizador y los tonos recordatorios.

Si se presiona el botón CANCELAR/APAGADO, el horno se apagará y se desactivará la función de cocción.

Para ver la hora del día por 5 segundos cuando el temporizador hace la cuenta regresiva, presione RELOJ.

Si no se presiona el botón de INICIO dentro de los 5 segundos después de presionar los botones de temporizador o Temperatura/Hora, la luz indicadora “PSH” destellará y se escuchará el tono de empuje para poner en marcha, como recordatorio.

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

Para volver a programarlo:

1. Oprima TEMPORIZADOR.
 2. Presione los botones de TEMPERATURA/HORA con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo” para ajustar la hora.
 3. Presione INICIO.
-

Bloqueo del 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 los botones de Reloj, Luz del horno y Temporizador.

Para bloquear/desbloquear el control: Antes de bloquearlo, asegúrese de que las funciones de cocción estén apagadas. Presione y sostenga INICIO por 3 segundos y aparecerá en la pantalla “Loc”. Repita el procedimiento para desbloquearlo. “Loc” (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 y el elemento o el quemador cuando esté en un ciclo pueden dar 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 de menos significa que el horno estará a temperatura más caliente con la cantidad que aparece en la pantalla. Use como guía la siguiente tabla.

AJUSTE en °F (AJUSTE en °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
10°F (5°C)	...un poco más
20°F (10°C)	...moderadamente más
30°F (15°C)	...mucho más
-10°F (-5°C)	...un poco menos
-20°F (-10°C)	...moderadamente menos
-30°F (-15°C)	...mucho menos

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga HORNEAR por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo “00”.
 2. Presione el(los) botón(botones) de TEMPERATURA/HORA con las flechas hacia “arriba” o hacia “abajo”, para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C).
 3. Presione INICIO.
-

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Traslade siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno y en la manija de la puerta del asador, no forre el fondo del horno con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

- En aquellos modelos con ductos de escape inferiores, no obstruya ni tape los ductos de escape inferiores del horno.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.
- Para recoger los derrames, coloque papel de aluminio en la parrilla que está debajo del recipiente. Asegúrese de que el papel de aluminio sea por lo menos ½" (1,3 cm) más grande que el recipiente de hornear y que los bordes estén doblados hacia arriba.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

PARRILLAS

- Ubique las parrillas antes de encender el horno.
- No mueva las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.

Para un mejor resultado, hornee sobre una parrilla. Coloque la parrilla de tal manera que la parte más alta del alimento quede en el centro del horno. Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA PARRILLA
Asados grandes, pavos, pasteles de ángel, rosas Bundt y pasteles en forma de rosca, panes rápidos, pays	1 ó 2
Panes de levadura, guisados, carne y aves	2
Galletas, pastelillos, panecillos, pasteles	2 ó 3

UTENSILIOS PARA HORNEAR

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Use el siguiente cuadro como guía.

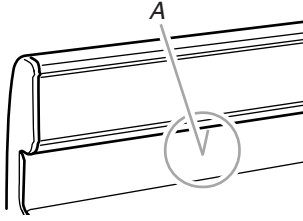
NÚMERO DE CACEROLAS	UBICACIÓN EN LA PARRILLA
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado o ligeramente en zigzag.
3 ó 4	En esquinas opuestas en cada parrilla. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Utensilios para hornear

El material de los utensilios para hornear afecta los resultados de cocción. Siga las recomendaciones del fabricante y emplee el tamaño de utensilio para hornear recomendado en la receta de cocina. Use el siguiente cuadro como guía.

UTENSILIO PARA HORNEAR/ RESULTADOS	RECOMENDACIONES
Aluminio de color claro <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas claras ■ Dorado uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use la temperatura y el tiempo recomendados en la receta.
Aluminio oscuro y otros utensilios para hornear con acabado oscuro, mate y/o antiadherente <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear. ■ Use el tiempo recomendado de horneado. ■ Para pays, panes y guisados, use la temperatura recomendada en la receta. ■ Coloque la parrilla en el centro del horno.
Moldes o bandejas para hornear termoaislados <ul style="list-style-type: none"> ■ Poco o nada de dorado en el fondo 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Colóquelos en la tercera posición inferior del horno. ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Acero inoxidable <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, claras ■ Dorado desigual 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar aumentar el tiempo de horneado.
Cerámica de gres/ Piedra para hornear <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante.
Utensilios de vidrio resistentes al horno, cerámica vitrificada o cerámica <ul style="list-style-type: none"> ■ Cortezas doradas, crujientes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puede necesitar reducir un poco la temperatura para hornear.

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

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.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.

Para hornear o asar:

1. Presione HORNEAR.

Presione el botón TEMPERATURA/TIEMPO o 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°F (3°C). La escala del horneado puede fijarse entre 170°F y 500°F (77°C y 260°C).

2. Presione INICIO o INICIO/INGRESO.

Después de este primer paso, puede cambiar la temperatura en cualquier momento que lo necesite, presionando el botón TEMPERATURA/TIEMPO o 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 APAGADO/CANCELAR o CANCELAR/APAGADO cuando haya terminado.

Pre calentamiento

Luego de presionar INICIO, el horno comenzará un ciclo de pre calentamiento a tiempo prefijado. Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear). El control electrónico del horno seleccionará automáticamente el ciclo de pre calentamiento basándose en la temperatura del horno seleccionada. El tiempo del ciclo no variará si vuelve a fijarse la temperatura antes de que termine la cuenta regresiva del ciclo. El ciclo de pre calentamiento se ha terminado y el horno está listo para usarse cuando suene un tono de 1 segundo, termine la cuenta regresiva del ciclo y aparezca en la pantalla la temperatura fijada.

Las temperaturas de pre calentamiento se ven afectadas debido a varios factores, tales como la temperatura ambiente, y en momentos en que hay una alta demanda de electricidad. Es normal que existan diferencias entre la temperatura indicada en la pantalla y la temperatura real del horno.

Cuando hornee alimentos con ingredientes a base de leudantes tales como levadura, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y huevos, se recomienda esperar 10 minutos más después de que termine el tiempo de pre calentamiento para poner los alimentos en el horno.

IMPORTANTE: Cuando esté en marcha el horno, estará encendido el quemador en el cajón del asador. No guarde nada dentro del cajón del asador.

Cómo asar a la parrilla

ASADOR

El asador está ubicado debajo de la puerta del horno. La charola y la rejilla del asador se deslizan hacia fuera, lo cual facilita el acceso a las mismas. Para asar siempre tenga el cajón del asador y la puerta del horno cerrados.

- Para evitar daños en el asador, no se apoye en la puerta del mismo ni aplique peso mientras esté abierta.
- No pre caliente el asador antes de usarlo. Mantenga bien cerrado el cajón del asador cuando esté asando a la parrilla.
- No use el cajón del asador para almacenaje.
- Use únicamente la charola y la rejilla del asador. Éstas han sido diseñadas para drenar los jugos de la carne y evitar salpicaduras y humo.
- Para lograr un drenado adecuado, no forre la rejilla con papel de aluminio. Se puede forrar el fondo de la charola con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Quite el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Corte la grasa restante de los bordes para evitar que se ondule.
- Use tenazas para dar vuelta la carne a fin de evitar que se pierdan los jugos. Quizás no sea necesario dar vuelta los cortes delgados de pescado, aves o carne.
- Después de asar, saque la charola del horno al retirar los alimentos. Los goteos que queden en la charola se hornearán si se dejan en el horno caliente, dificultando aún más la limpieza.

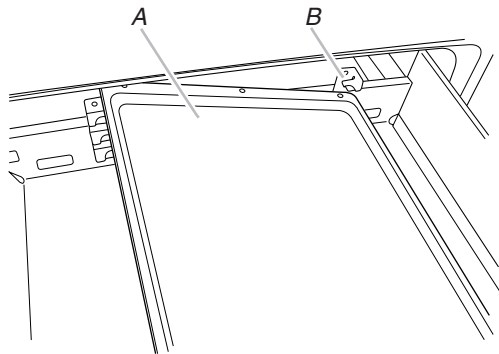
Cómo asar:

1. Abra la puerta del asador y deslice hacia fuera la charola y la rejilla para asar.
2. Coloque los alimentos en la parrilla de la charola para asar en la posición de asado deseada y cierre el cajón.
3. Presione ASAR.
La luz indicadora de BROIL (Asar) se encenderá.
4. Presione INICIO.
Se encenderá la luz indicadora. Se puede modificar el ajuste de la temperatura en cualquier etapa del ciclo de asado. Durante la etapa del asado en que el temporizador esté haciendo la cuenta regresiva, se puede ver la temperatura fijada para asar en la pantalla durante 5 segundos al presionar ASAR.
5. Presione APAGADO/CANCELAR o CANCELAR/APAGADO al terminar de asar.

Cómo colocar la charola para asar

Para los modelos con asador de cajón:

1. Cerciórese de que el horno esté apagado y frío.
2. Sostenga cada lado de la charola para asar y colóquela en la posición deseada, encima de los soportes en cada esquina. Según la posición deseada, tal vez sea necesario inclinar la charola para asar.



A. Charola para asar
B. Soportes (4)

3. Para sacar la charola para asar, inclínala y levántela hacia fuera de entre los soportes.

CUADRO PARA ASAR

Para obtener óptimos resultados, se debe girar la charola del asador en el momento en que se dé vuelta los alimentos. Los tiempos indicados a continuación son únicamente pautas y quizás tengan que regularse según los alimentos y el gusto de la persona.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	
	Minutos	
	LADO 1	LADO 2
Piezas de pollo con hueso	15-17	15-17
Pechugas de pollo sin hueso	11-13	11-13
Filetes de pescado de 1/2-3/4" (1,3-1,8 cm) de grosor	7-8	3-4
Salchichas alemanas	5-6	2-3
Hamburguesas de carne molida de 3/4" (1,8 cm) de grosor, bien cocidas*	11-13	6-7
Trozo de jamón precocido de 1/2" (1,3 cm) de grosor	6-8	3-4
Chuletas de cordero de 1" (2,5 cm) de grosor	14-17	8-9
Chuletas de cerdo de 1" (2,5 cm) de grosor	19-21	9-10
Bistec de 1" (2,5 cm) de grosor, medio crudo,	10-12	5-6
término medio	12-14	6-7
bien cocido	16-17	8-9

*Coloque hasta 9 hamburguesas, separadas uniformemente, en la rejilla del asador.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siga siempre las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. No limpie ninguna de las superficies del interior hasta que el horno se haya enfriado por completo. Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

A menos que se indique lo contrario, se sugiere primero jabón, agua y un paño suave o una esponja.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe el electrodoméstico. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición de apagado.

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua tibia jabonosa:
Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Vea la sección "Ayuda o servicio técnico" para encargarlo.

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la superficie de cocción, las parrillas y las tapas. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las parrillas y las tapas una contra la otra o contra superficies tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas en los quemadores mientras estén húmedas.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
Límpielos tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):
Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo, pieza número 31617:
Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para encargarlo.

COMAL (en algunos modelos)

Los restos de aceite o de alimentos deberán limpiarse en cuanto se enfríe la superficie de cocción y el comal. No deje que se acumule la grasa debajo del comal.

Si limpia el comal en la lavavajillas, es posible que se dañe el revestimiento antiadherente.

El uso de productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal u otros estropajos para fregar abrasivos puede dañar el revestimiento antiadherente.

Método de limpieza:

- Limpie con un paño suave seco o toallas de papel suaves para quitar las partículas de alimentos.
- Agua y jabón u otro limpiador que sea seguro para ollas antiadherentes.
- Paño o esponja suave.

Si se lava el comal, se deberá volver a revestir con una capa de aceite vegetal para proteger el acabado antiadherente y para que dure por más tiempo.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Vea la sección “Quemadores de superficie”.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Vea la sección “Ayuda o servicio técnico” para encargarlo.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

En algunos modelos, se puede quitar la puerta del horno. Vea primero “Puerta del horno”.

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica
- Limpiador para horno: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARA ASAR

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica

CHAROLA PARA ASAR Y PARRILLA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

Lave en agua tibia jabonosa. (No se recomienda lavar la rejilla de cromo en la lavavajillas.)

Pueden usarse un limpiador abrasivo suave y un estropajo de plástico para quitar las manchas rebeldes.

Para los tazones que tengan suciedad profunda, coloque una toalla de papel humedecida con amoníaco en las manchas y déjelos en remojo por un período corto; luego refriegue suavemente con un estropajo de plástico.

Esmalte de porcelana solamente

- Agua tibia jabonosa o lavavajillas
- Limpiador para horno: Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar para electrodomésticos de 40 vatios. Cuando la puerta del horno esté cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender la luz.

Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén apagadas.

Para reemplazar:

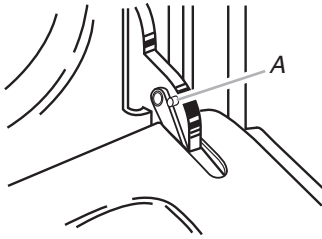
1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
 2. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
 3. Reemplace el foco.
 4. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.
-

Puerta del horno

Para un uso normal de la estufa, no se aconseja quitar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

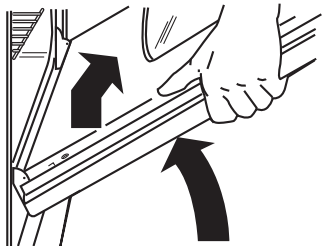
Para quitarla:

1. Abra la puerta del horno. Introduzca los pasadores de la bisagra que se incluyen con su estufa, en ambos ganchos de suspensión de la bisagra. No quite los pasadores mientras esté sacando la puerta de la estufa.



A. Pasador de la bisagra

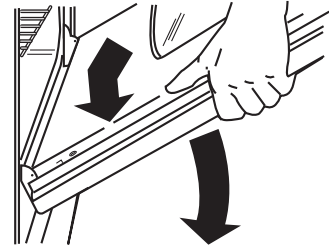
2. Sujete ambos lados de la puerta con sus dedos en el frente de la puerta y sus pulgares en la superficie interior.



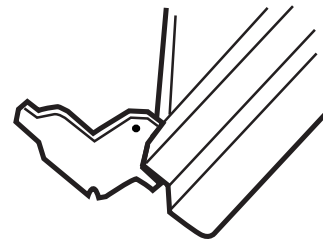
3. Jale la puerta hacia arriba y luego hacia usted. No quite los pasadores de la bisagra hasta que la puerta haya sido colocada de nuevo en la estufa.

Para volver a colocarla:

1. Sujete ambos lados de la puerta con sus dedos en el frente de la puerta y sus pulgares en la superficie interior.



2. Sostenga la puerta del horno de modo que el borde superior de cada ranura de la puerta esté en posición horizontal. Introduzca la bisagra de la puerta en las ranuras de la bisagra.
3. Incline la parte superior de la puerta hacia la estufa. Inserte la muesca de la bisagra inferior de la puerta hacia abajo, en el borde del marco frontal.



4. Abra la puerta completamente y quite los pasadores de la bisagra. Guarde los pasadores para uso futuro.
 5. Cierre la puerta lentamente para asegurarse de que la puerta tenga el espacio apropiado a los lados y que las bisagras hayan encajado adecuadamente.
-

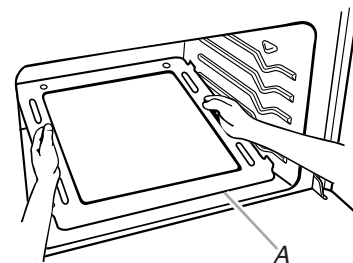
Cómo quitar el fondo del horno

Se puede quitar el fondo del horno para efectuar una limpieza regular del horno.

Antes de limpiar, cerciórese de que el horno esté completamente frío.

Para quitar:

1. Retire las parrillas del horno.
2. Coloque los dedos en las ranuras del panel del fondo.



A. Borde

3. Levante la parte posterior del panel hacia arriba y hacia atrás. El borde de la parte delantera del panel deberá pasar sin tocar el marco frontal de la cavidad del horno.
4. Levante el fondo y sáquelo.

Para volver a colocar:

Invierta los pasos 1 al 4.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí sugeridas para evitar el costo de una visita de servicio técnico innecesaria.

Nada funciona

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro de energía?**
Pruebe otro contacto para verificar el cableado y la polaridad adecuados.
- **¿Está desenchufado el cable eléctrico?**
Enchúfelo en un contacto de tres terminales con debida conexión a tierra.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Está la válvula principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición apagada?**
Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Está la estufa debidamente conectada al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista de reparaciones competente o vea las Instrucciones de instalación.

Los quemadores de superficie no funcionan

- **¿Es ésta la primera vez que se usan los quemadores de superficie?**
Encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para liberar el aire proveniente de la tubería del gas.
- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
Oprima la perilla antes de girar a un ajuste.
- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?**
Vea la sección "Quemadores de superficie".

Las llamas del quemador de superficie están desiguales, amarillas y/o ruidosas

- **¿Están obstruidos los orificios del quemador?**
Vea la sección "Quemadores de superficie".

- **¿Están las tapas del quemador colocadas adecuadamente?**
Vea la sección "Quemadores de superficie".
- **¿Está correcta la mezcla de aire/gas?**
Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para verificar la mezcla de aire/gas, o vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se está usando gas propano?**
La estufa puede haber sido convertida incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista de reparación competente.

El quemador de superficie hace estallidos

- **¿Está mojado el quemador?**
Déjelo secar.

Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla)

Ruidos que se escuchan durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla):

Zumbidos/Silbidos, ruidos de "puf", chasquidos, ruidos secos, estallidos

Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento, que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar, durante el ciclo.

- Puede escucharse un estallido cuando se abre la válvula de gas o cuando está alternándose el encendido y hará un solo sonido de estallido cuando se abre de un golpe del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.
- Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.
- Se escucha un zumbido/silbido o un sonido de "puf" cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar a la parrilla.
- En algunos modelos, puede escucharse un sonido de chasquido cuando el relé del ventilador de convección se enciende y se apaga.

El utensilio de cocina no está nivelado en la superficie de cocción

- **¿Está nivelada la estufa?**
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha utilizado el utensilio de cocina apropiado?**
Use utensilios de cocina con fondo liso. Vea la sección "Utensilios de cocina".

Calor excesivo alrededor del utensilio de cocina en la superficie de cocción

- **¿Es el utensilio de cocina del tamaño apropiado?**
Use el utensilio de cocina de tamaño similar al área, elemento de cocción exterior o quemador de superficie. El utensilio de cocina no debe extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

El horno no funciona

- **¿Se ha cableado y polarizado debidamente el contacto de suministro eléctrico?**
Pruebe otro contacto para verificar si el cableado y la polaridad son los adecuados.
- **¿Es ésta la primera vez que usa el horno?**
Encienda cualquiera de las perillas del quemador de superficie para liberar el aire proveniente de la tubería de gas.
- **¿Se ha fijado debidamente el control electrónico del horno?**
Vea la sección "Control electrónico del horno".
- **¿En algunos modelos, ¿se ha fijado el bloqueo del horno?**
Vea la sección "Bloqueo del horno".
- **¿Está la tubería principal o la válvula reguladora de cierre del gas en la posición de apagado?**
Póngase en contacto con un técnico autorizado o vea las Instrucciones de instalación.

El horno hace un ruido sordo acompasado cuando está en uso

- Esto es normal y ocurre cuando el quemador del horno cambia de ciclo para mantener la temperatura fijada del horno.

Las llamas del quemador del horno están desiguales, amarillas o ruidosas

- **¿Se está usando gas propano?**
La estufa puede haber sido convertida incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista de reparación competente.
- **¿Está correcta la mezcla de aire/gas?**
Póngase en contacto con un técnico autorizado para verificar la mezcla de aire/gas, o vea las Instrucciones de instalación.

La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja

- **¿La calibración de temperatura del horno necesita un ajuste?**
Vea la sección "Control de temperatura del horno".

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está la pantalla mostrando la hora que destella?**
Ha ocurrido un corte de electricidad. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagado) para despejar la pantalla. Vuelva a fijar el reloj, de ser necesario. Vea la sección "Reloj".
- **¿Está la pantalla mostrando "F" seguida de un número?**
Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagado) para despejar la pantalla. Si vuelve a aparecer el código "F", póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se está usando el utensilio de cocina apropiado?**
Vea la sección "Utensilios de cocina".
- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel apropiado de calor?**
Vea la sección "Controles de la superficie de cocción".

Los resultados del horneado no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la estufa?**
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
Consulte la sección "Control de la temperatura del horno".
- **¿Se ha usado el utensilio para hornear adecuado?**
Vea la sección "Utensilios para hornear".
- **¿Se han ubicado las parrillas adecuadamente?**
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?**
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Se ha distribuido la masa en forma pareja en la bandeja para hornear?**
Revise para asegurarse de que la masa esté nivelada en la bandeja para hornear.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
Disminuya la temperatura del horno de 10°F a 30°F (5°C a 15°C).
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas antes de tiempo?**
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Horneado o asado lento

- **¿Se ha precalentado el horno?**
Espere que el horno se caliente antes de colocar los alimentos en él.
- **¿Hay circulación de aire apropiada alrededor del utensilio para hornear?**
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Se está usando un lapso de tiempo apropiado?**
Aumente el tiempo para hornear o asar.
- **¿Se ha fijado la temperatura apropiada?**
Aumente la temperatura en 25°F (15°C).
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
Abrir el horno para mirar los alimentos disminuye el calor del horno y puede prolongar los tiempos de cocción.

El quemador del asador no se enciende

- **¿Se ha averiado el sistema del encendido?**
Póngase en contacto con un técnico autorizado para cambiarlo.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección "Solución de problemas". Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas de repuesto FSP®. Estas piezas encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de WHIRLPOOL®.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su localidad, llámenos o comuníquese con el centro de servicio designado por Whirlpool más cercano a su localidad.

- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están entrenados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de los Estados Unidos.

Para localizar a una compañía de servicio designada por Whirlpool en su área, también puede consultar la sección amarilla de su guía telefónica.

Para obtener más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Corporation con sus preguntas o dudas a:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Favor de incluir un número telefónico de día en su correspondencia.

En los EE.UU.

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool sin costo alguno al: **1-800-253-1301** o visite **www.whirlpool.com**.

Nuestros consultores ofrecen asistencia con respecto a:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre instalación.
- Procedimiento para el uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia especializada para el cliente (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).

Accesorios

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número W10355016

Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Las piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Whirlpool.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.

8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie originales que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Whirlpool. En los EE.UU., llame al **1-800-253-1301**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**. 6/12

Guarde este libro y su comprobante de compra juntos para referencia futura. Usted deberá proporcionar el comprobante de la compra o una fecha de instalación para obtener servicio bajo la garantía.

Escriba la siguiente información acerca de su electrodoméstico principal para ayudarle mejor a obtener asistencia o servicio técnico si alguna vez llegara a necesitarlo. Deberá tener a mano el número completo del modelo y de la serie. Usted puede encontrar esta información en la etiqueta con el número de modelo y de serie ubicada en el producto.

Nombre del distribuidor _____

Dirección _____

Número de teléfono _____

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____