



Printed in Mexico 2005
STM01199 Rev. Rel.



WF30215
NWF30745
WF30845
WF30945
NWF30312
NWF30322
NWF30714
NWF30724
NWF30905
WF30720

Covers
the following
models:

This guide contains useful information,
read it carefully.

Index.....2

RANGES
Installation,
Use & Care
MANUAL



ESTUFAS

Instructivo de Instalación,
Uso y Cuidado

Indice.....2

Este manual contiene información útil, léalo detenidamente antes de poner a funcionar su estufa.

Ampara los
siguientes
Modelos:

WF30215
NWF30745
WF30845
WF30945
NWF30312
NWF30322
NWF30714
NWF30724
NWF30905
WF30720

Impreso en México 2005
STM01199 Rev. Rel.



¡ Felicidades por la compra de su nueva estufa !

Índice

Partes y Características	2
Instalación	4
Conexión	4
Funcionamiento	5
Limpieza	11
Póliza de Garantía	13
Formato de Identificación	14
Centros de Servicio Autorizados	15



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

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

Partes y Características

Modelo	WF30215	NWF30745	WF30845	WF30945	NWF30724	NWF30714	NWF30905	NWF30312	NWF30322	WF30720
Características										
Respaldo Superior	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Reloj			✓	✓			✓			
Cubierta Superior	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada	Porcelanizada
Comal Porcelanizado	✓									
Comal de Aluminio con Antiadherente		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Comal con Extensiones								✓	✓	
Parrillas Superiores	2	3	3	3	3	3	3	2	2	3
Quemadores Superiores	4	3	3	3	4	4	4	9	9	3
Quemador Oval	1									
Quemadores Multiposición		2	2	2	2	2	2			2
Super Quemador		1	1	1						1
Quemador Programable con Reloj				✓						
Termostato de Horno con Piloto		✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓
Termocontrol	✓					✓		✓	✓	
Encendido Cerillo	✓							✓	✓	
Encendido Electrónico en Perilla Quemadores Superiores				✓						
Encendido Electrónico Independiente Quemadores Superiores		✓	✓		✓	✓	✓			✓
Interruptor Luz de Horno		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Asador Inferior		✓	✓	✓	✓	✓	✓			
Parrilla de Horno	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
Ventana de Horno	Panorámica	Panorámica	Panorámica	Panorámica	Extragrande	Extragrande	Panorámica	Estandar	Estandar	Panorámica

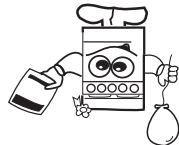
FABRICADO POR:
INDUSTRIAS ACROS WHIRLPOOL, S.A, DE C.V. Unidad Celaya
km 280 CARRETERA PANAMERICANA C.P. 38020, CELAYA, GTO.
Tel. 01(461)6185500

MANUFACTURED BY:
INDUSTRIAS ACROS WHIRLPOOL, S.A, DE C.V. Unidad Celaya
km 280 CARRETERA PANAMERICANA C.P. 38020, CELAYA, GTO.
Tel. 01(461)6185500

Model	WF30215	NWF30745	WF30845	WF30945	NWF30724	NWF30714	NWF30905	NWF30312	NWF30322	WF30720
Characteristics										
Backguard	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Clock							✓			
Cooktop	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado	Porcelanizado
Porcelainized Griddle								✓		
Aluminum Griddle with Antidherent	✓							✓	✓	✓
Griddle with extension								✓	✓	
Top Grates	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Top Burners	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3
Oval Burner	1									
Multi-position Burners	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Super Burner	1	1	1	1						
Programmable Burner with Clock								✓		
Oven Thermostat with Pilot		✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓
Thermocontrol						✓		✓	✓	
Match Ignition						✓				✓
Integrated Electronic Ignition in Knob for Surface Burners								✓		
Independent Electronic Ignition for Surface Burners	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Oven Light Switch								✓		✓
Broiler								✓		
Oven Rack	1	1	1	1						
Oven Window	Panoramic	Panoramic	Panoramic	Panoramic	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Panoramic

Parts and Features

This range was carefully manufactured with the latest technical expertise. By purchasing it, you have received quality; but remember, quality requires maintenance. Before you use your range, read the instructions in this manual, the information is important for best results in the use of your range.



Parts and Features	2
Installation	4
Gas Supply Connection	4
How to Use Your Range	5
Cleaning and Maintenance	11
Warranty	13
Identification Format	14
Authorized Service Centers	15

Index

! Congratulations !



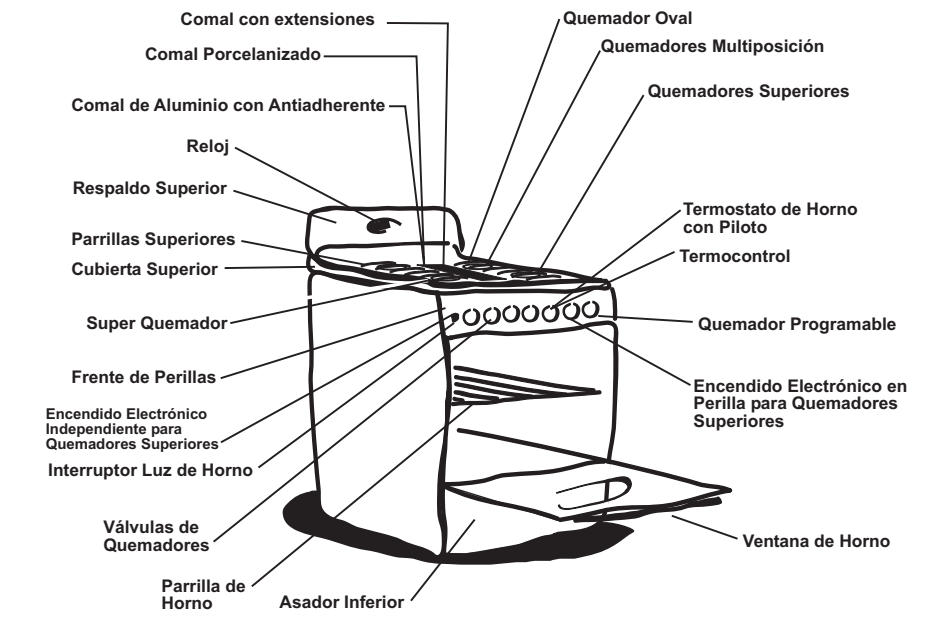
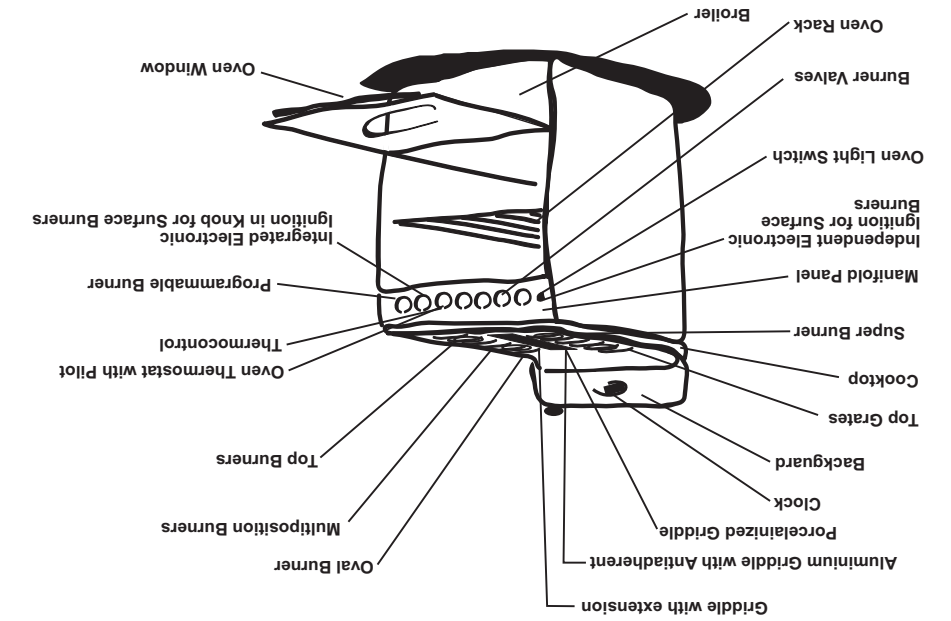
WARNING

Fire or Explosion Hazard

Do not allow children to use or play with the range; keep children away while range is in use. Keep the range surroundings free of flammable material, gasoline and other vapors or flammable liquids. Do not get too close to the flame produced by the burners or wear loose clothing; your clothes may ignite if contact by open flames. Do not use your range to warm rooms, because this is dangerous. Failure to do so can result in death, fire or explosion.

- Use the range only in home applications. It is not designed for commercial use.
- Do not allow range to be used by children or unqualified adults.
- Provide for adequate maintenance.
- Install your range in an area that is protected against weather exposure, on a level floor strong enough to sustain its weight.

Electric Characteristics: 127 V ~ ± 10% 50/60 Hz 1,0 A Max.



Características eléctricas nominales: 127 V ~ ± 10% 50/60 Hz 1,0 A Max.

- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo y sobre una superficie plana y resistente para soportar su peso.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Proporcíónele el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa solo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.

ADVERTENCIA

Peligro de Incendio y/o Quemaduras

No permita que los niños usen o jueguen con la estufa; manténgalos alejados mientras está en uso.

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

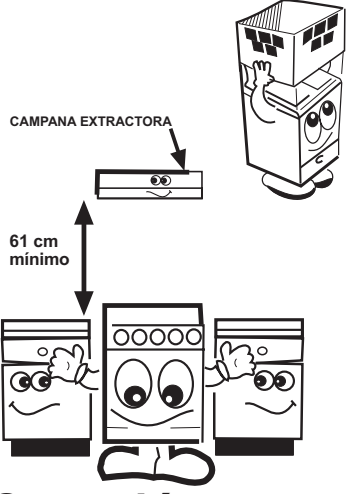
No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.

No use su estufa para calentar habitaciones, ya que esto es peligroso.

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



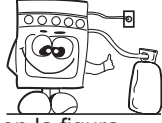
Instalación



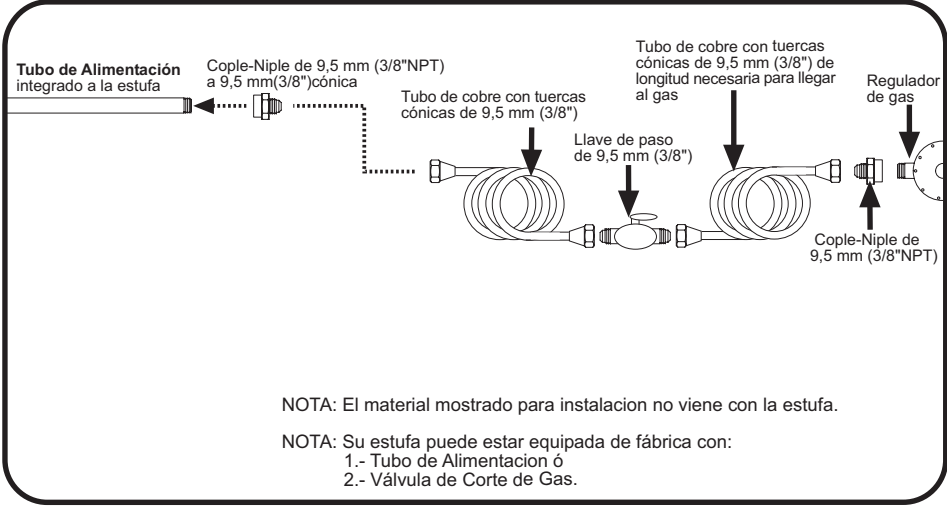
- La instalación apropiada es su responsabilidad. Un técnico calificado o un técnico de Servicio debe instalar esta estufa.
- Retire los elementos de empaque y coloque los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo, de la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- No use extensiones eléctricas o contactos múltiples.

Conexión

CONEXIÓN DE LA ESTUFA A LA LÍNEA DE GAS



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



NOTA: El material mostrado para instalación no viene con la estufa.

NOTA: Su estufa puede estar equipada de fábrica con:
1.- Tubo de Alimentación ó
2.- Válvula de Corte de Gas.

2

Cheque con agua jabonosa que no existan fugas.

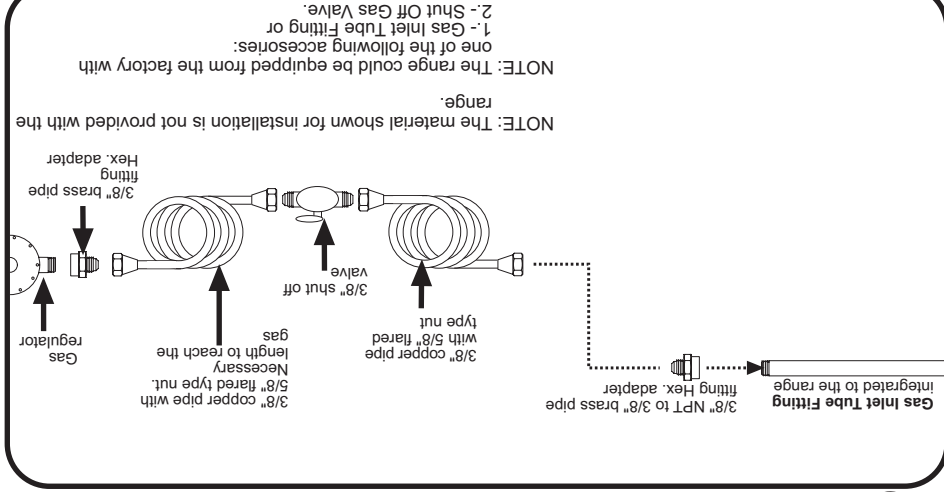


4

4

2

Check with soap solution for leaks.



NOTE: The material shown for installation is not provided with the range.
NOTE: The range could be equipped from the factory with one of the following accessories:
1.- Gas Inlet Tube Fitting or
2.- Shut Off Gas Valve.

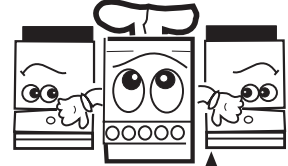
1

To connect the range, use the material shown in the bottom figure.

GAS SUPPLY CONNECTION

Gas Supply Connection

- Do not use extension cords or multiple outlets.
- If your range has a power cord, it must be installed near an electrical wall outlet.
- If you will install an exhaust device, put it at 61 cm minimum from the range cooktop.
- Do not install cabinetry directly above the range to open the oven door.
- Select the best location in your kitchen for your range, protected from wind and with enough space to remove all packing material and put the range accessories in their places.
- Proper installation is your responsibility. A qualified technician or Service technician must install this range.



61 cm min.

EXHAUST DEVICE

Installation

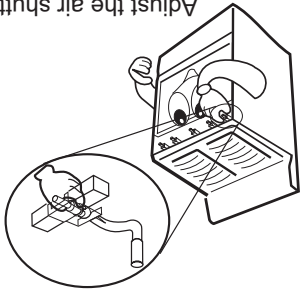
Adjust the air shutters individually. Light the burner, then push or pull the air shutter until you get a blue flame that will not cause the flame to lift or blow off the burner.



2 Unscrew the screws of front and below the manifold panel and remove it.



1 Remove the knobs.



NOTE: Because of different altitudes above sea level and variations in the supply of gas, you may need to adjust the main air intake to the burners. This will result in a better air-gas mixture and thus a better operation.

NOTE: Do not obstruct the gas exhaust of the oven or broiler

This kit is available at your nearest Authorized Service Center.

Model Range	Kit Number
Model WF30215	98014528
Model NWF30745	98016217
Model WF30845	98016217
Model WF30945	98016217
Model NWF30724	98017391
Model NWF30714	98017393
Model NWF30905	98017391
Model NWF30312	98015083
Model NWF30322	98017459
Model WF30720	98016217

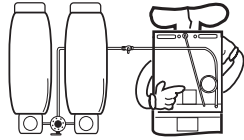
NOTE: To operate this range with natural gas, is required

BURNER	NUMBER	INCHES	ORIFICE	DIMETER	THERMAL CAPACITY
UPPER STAMPED	58	0.042	58	0.042	6.500
CENTRAL BURNER STAMPED	58	0.042	58	0.042	6.500
UPPER STD ALUM.	58	0.042	58	0.042	6.700
CENTRAL BURNER ALUM.	56	0.046	56	0.052	7.500
UPPER SUPER ALUM.	52	0.063	52	0.052	9.000
OVEN					13.000

NOTE: To operate this range with natural gas, is required

BURNER	NUMBER	INCHES	ORIFICE	DIMETER	THERMAL CAPACITY
UPPER STAMPED	66	0.031	66	0.031	6.500
CENTRAL BURNER STAMPED	66	0.031	66	0.031	6.500
UPPER STD ALUM.	66	0.031	66	0.032	6.700
CENTRAL BURNER ALUM.	64	0.036	64	0.032	7.500
UPPER SUPER ALUM.	57	0.043	57	0.043	9.000
OVEN					13.000

To make it easier to move the appliance, the installer should loop the 3/8" copper tubing as shown in the illustration.



If the installation is not new, you should clean it in order to avoid the obstruction of orifices and/or pilots.

How to Use Your Range

HOW TO ADJUST THE FLAMES

If the range has yellow flames, it may require adjustment to the air shutters.

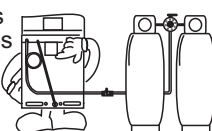
How to adjust the air for surface burners:

IMPORTANT

This range is adjusted at the factory for use with L.P. gas.

- To use this range with natural gas, you must replace the surface and burner orifices, call Servicio Acros-Whirlpool, the phone number is shown in the page 15. The technician must make sure that the connections have no leaks and the gas pressure in the range is the same as shown in the charts.
- To use this range with natural gas, is required a kit according to the chart.

Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre, para evitar que se tapen las espreas y/o pilotos.



Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas, esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.

IMPORTANTE

- Esta estufa está preparada para funcionar con gas L.P. de tanque móvil o estacionario.
- Para usarse con gas natural (de tubería) debe llamar a Servicio Acros Whirlpool para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios, el número telefónico aparece en la página 15. El técnico calificado debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece en las tablas.

GAS LP PRESIÓN DE OPERACIÓN 2,75 kPa (28 cm Col. agua)		DIAM. ESPREA	CAPACIDAD TÉRMICA
QUEMADOR	ESPREA	mm	kJ/h
SUPERIOR ESTAMPADO	68	0,787	6.800
QUEMADOR CENTRAL ESTAMPADO	68	0,787	6.800
SUPERIOR STD. ALUMINIO	68	0,787	7.000
QUEMADOR CENTRAL ALUMINIO	66	0,838	7.900
SUPERIOR SUPER ALUMINIO	64	0,914	9.500
HORNO	57	1,092	13.600

GAS NATURAL PRESIÓN DE OPERACIÓN 1,76 kPa (18 cm Col. agua)		DIAM. ESPREA	CAPACIDAD TÉRMICA
QUEMADOR	ESPREA	mm	kJ/h
SUPERIOR ESTAMPADO	58	1,067	6.800
QUEMADOR CENTRAL ESTAMPADO	58	1,067	6.800
SUPERIOR STD. ALUMINIO	58	1,067	7.000
QUEMADOR CENTRAL ALUMINIO	56	1,181	7.900
SUPERIOR SUPER ALUMINIO	55	1,321	9.500
HORNO	52	1,613	13.600

NOTA: Para operar esta estufa con gas natural, se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla:

Modelo de estufa	No. de juego de conversión
Modelo WF30215	98014528
Modelo NWF30745	98016217
Modelo WF30845	98016217
Modelo WF30945	98016217
Modelo NWF30724	98017391
Modelo NWF30714	98017393
Modelo NWF30905	98017391
Modelo NWF30312	98015083
Modelo NWF30322	98017459
Modelo WF30720	98016217

Este juego está disponible con su Centro de Servicio Autorizado.

Funcionamiento

AJUSTE DE FLAMAS

Si la estufa presenta puntas amarillas en las flamas:

Ajuste del aire de quemadores superiores:

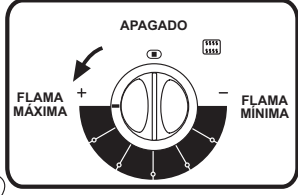
- 1 Retire las perillas.
- 2 Retire el frente de perillas quitando los tornillos del frente y de abajo que lo sujetan.
- 3 Empuje o jale los reguladores individualmente y encienda los quemadores hasta obtener flamas azules que no causen que la flama se desprenda del quemador.

NOTA: Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y las variaciones en el suministro de gas, hacen necesario regular la entrada de aire primario a los quemadores para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y así tener un buen funcionamiento en la estufa.

ENCENDIDO MANUAL DE QUEMADORES DE HORNO

• Para encender el horno con termocontrol de encendido manual:

- 1.- Encienda un cerillo y colóquelo cerca del agujero de la charola del horno, al mismo tiempo presione y gire 1/4 de vuelta la perilla del horno.
- 2.- Verifique que el quemador del horno se haya encendido.



• Los modelos con termostato tienen piloto en el horno, para ajustarlo:

- 1.- Con el frente de perillas retirado, localice el tornillo de ajuste de la flama del piloto, en el termostato. (Ver figura).

- 2.- Retire la charola del horno (ver Pag. 11), gire el control aproximadamente 30° hasta sentir un tope, (esta es la posición de piloto) y encienda el piloto con un cerillo.

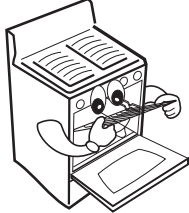


Posición de Piloto.

- 3.- Con un desarmador plano y delgado gire el tornillo de ajuste del piloto hasta obtener una flama de aproximadamente 1 cm.

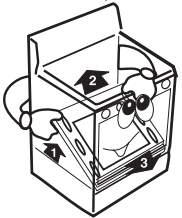
- 4.- Coloque el frente de perillas, los tornillos y las perillas nuevamente en su lugar.

• Ajuste del aire del quemador del horno:



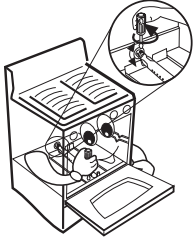
1

Retire la parrilla del horno (Ver Pag. 10)



2

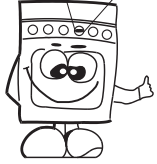
Retire la charola del horno. (Ver Pag. 11)



3

- A - Afloje el tornillo del regulador.
- B - Gire el regulador un poco.
- C - Encienda el horno.
- D - Verifique que las flamas sean azules.
- E - Si las flamas no son azules repita desde el paso B, al finalizar apriete nuevamente el tornillo.
- F - Coloque la charola del horno y la parrilla nuevamente en su lugar.

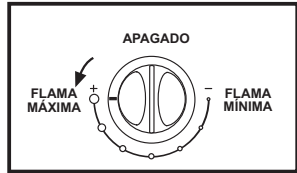
TORNILLO DE AJUSTE DE PILOTO HORNO



ENCENDIDO MANUAL DE QUEMADORES

• Para encender los quemadores superiores:

Acerque un cerillo encendido al quemador y al mismo tiempo presione y gire 1/4 de vuelta la perilla del quemador correspondiente.



Perilla en posición de encendido.

OVEN WITH THERMOCONTROL

• How to light the oven burner with thermocontrol, manually:

- 1.- Open the oven door, light a match and place the flame at the igniter hole in the front of the oven tray while you push in and turn the oven knob 1/4 of the way, the burner will light immediately.
- 2.- Verify that the oven burner has been ignited.

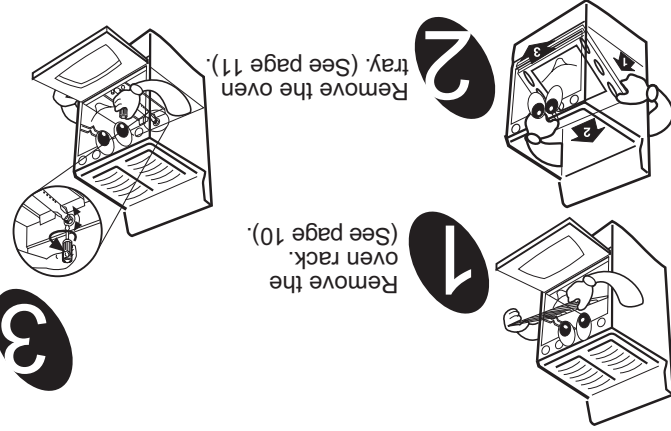


• The models with thermostat have a pilot in the oven burner, to adjust it:

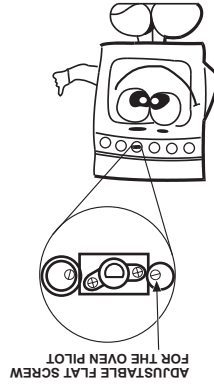
- 1.- Without the manifold panel, locate the adjustment screw on the thermostat, see the illustration on the right side.
- 2.- Remove the oven tray (see page 11) and turn the knob approximately 30° until you feel a small stop, turn the oven pilot on with a match or a lighter.
- 3.- With a flat and thin screwdriver turn the adjustment screw until you get a flame approximately 3/8" tall.
- 4.- Replace the manifold panel, screws and knobs.



Pilot Position.



• How to adjust the oven burner air shutter:



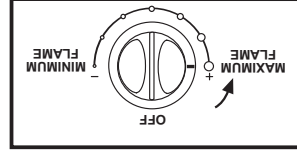
ADJUSTABLE FLAT SCREW FOR THE OVEN PILOT

- A - Locate the screw on the air shutter and loosen it.
- B - Turn around the air shutter.
- C - Turn on the oven.
- D - Verify that the flames are blue.
- E - If the flames are not blue, repeat since step B, when the flames are adjusted, tighten the screw again.
- F - Replace the oven tray and the oven rack.

HOW TO TURN ON THE BURNERS MANUALLY

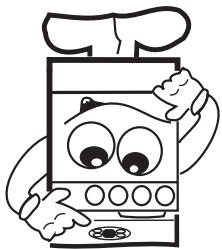
• To turn on the surface burners manually:

- 1.- Light a match and place it close the burner while you push and turn the knob 1/4 of the way, the burner will light immediately.



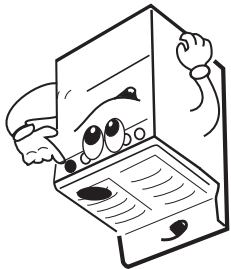
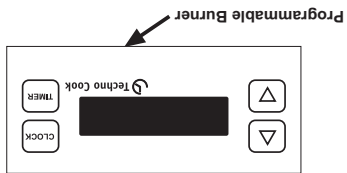
Knob on the mark of ignition.

- A - Locate the screw on the air shutter and loosen it.
- B - Turn around the air shutter.
- C - Turn on the oven.
- D - Verify that the flames are blue.
- E - If the flames are not blue, repeat since step B, when the flames are adjusted, tighten the screw again.
- F - Replace the oven tray and the oven rack.



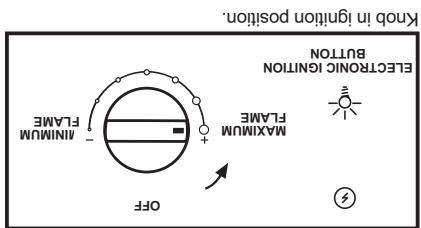
- 1.- Push the TIMER button, adjust the hour with ▾ button, 1 hour and 59 minutes, is how long the burner will run.
- 2.- Turn on the programmable burner, push the knob and turn it to the ignition mark, continue pushing the knob for 3 to 4 seconds until the burner lights, press the knob (Aprox. 10 seconds).
- 3.- When the programmed time is over, the burner will turn off automatically and the beeper will sound.
- 4.- When the burner turns off, the valve will remain open, but the gas will not leak due to the safety device, turn the valve to off position.

• How to operate the programmable burner:



Some models (see page 2) include a programmable burner. The programmable burner operates with the timer, with a range from 1:59 hours to 1 minute. The burner is located in the right front side of the range.

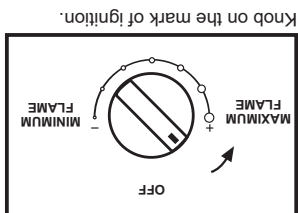
PROGRAMMABLE BURNER



Knob in ignition position.

Some models (see page 2) have independent electronic ignition, to operate it push the button located on the left side of the manifold panel while you push and turn the desired knob. Release the ignition button when the burner lights.

• To turn on the surface burners with independent electronic ignition:



Knob on the mark of ignition.

- 1.- Some models (see page 2) have electronic ignition integrated in knobs, to operate push and turn the desired knob to the ignition position. (See illustration).
- 2.- To stop the sparks turn the knob to the maximum flame position.

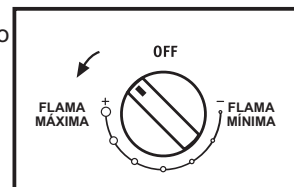
• To turn on the surface burners with electronic ignition in the knob:

TOP BURNERS WITH ELECTRONIC IGNITION

ENCENDIDO ELECTRÓNICO DE QUEMADORES SUPERIORES

• Para encender los quemadores superiores con encendido electrónico en la perilla:

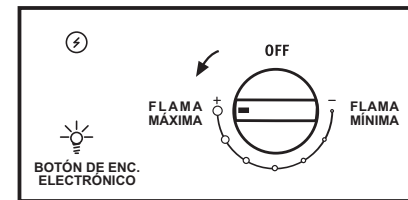
- 1.- Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con encendido electrónico en la perilla, para operarlo gire la perilla del quemador que desea encender hasta la posición de encendido, (ver figura).
- 2.- Para que la bujía de encendido deje de producir chispas, gire la perilla hasta la posición de flama máxima.



Perilla en posición de encendido.

• Para encender los quemadores superiores con encendido electrónico independiente:

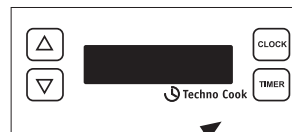
- 1.- Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con encendido electrónico independiente, para operarlo oprima el botón que se localiza en el lado izquierdo del frente de perillas y al mismo tiempo presione y gire 1/4 de vuelta la perilla del quemador que desea encender.



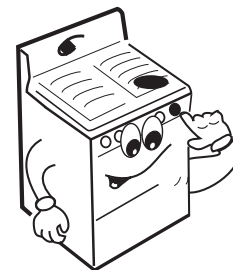
Perilla en posición de encendido.

QUEMADOR PROGRAMABLE

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con quemador programable. El quemador programable es un quemador que funciona según el tiempo que se le programe en el reloj desde 1:59 horas hasta 1 minuto. Este quemador se localiza en la parte frontal derecha de la estufa.

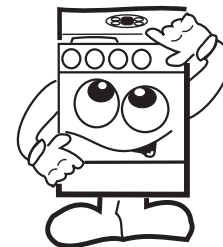


Quemador Programable



• Para operar el quemador programable:

- 1.- Pulse la tecla TIMER (Quemador Programable) del reloj, ajuste el tiempo que desea mantener encendido el quemador, hasta 1:59 horas oprimiendo la tecla ▲ ó 0:59 minutos o menos oprimiendo la tecla ▾.
- 2.- Encienda el quemador programable oprimiendo la perilla y girándola hasta la posición de flama máxima, manténgala oprimida por 3 ó 4 segundos hasta que el quemador encienda, una vez encendido, mantenga la perilla presionada hasta que el quemador permanezca encendido cuando libere la perilla, (Aprox. 10 segundos).
- 3.- Cuando el tiempo del TIMER llegue a cero, el quemador se apagará automáticamente y sonará indicando que el tiempo se ha terminado.
- 4.- Al apagarse el quemador, la válvula quedará en posición de abierto, el gas no se fugará debido al dispositivo de seguridad, regrese la válvula a la posición de apagado.



Si desea cancelar la programación del quemador programable, pulse la tecla CLOCK y apague el quemador.

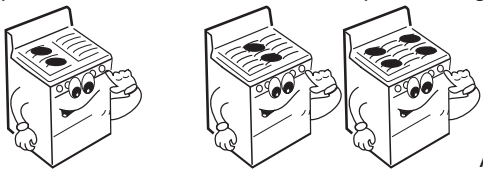
Si desea reprogramar el tiempo del quemador sin apagarlo, oprima la tecla CLOCK y siga el paso 1.

El quemador con timer también funciona como un quemador normal. Si la opera en este modo **Si** debe cerrar la válvula manualmente al terminar de operarla.

El control del quemador con timer funciona con electricidad, si el suministro de energía eléctrica llegara a faltar cuando el quemador está programado, éste se apagará.

QUEMADORES MULTIPOSICIÓN

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con quemadores multiposición, estos quemadores se cambian de posición permitiendo concentrar más calor para ollas grandes.

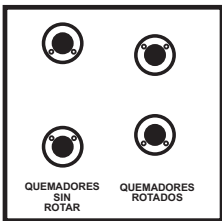


Algunos modelos tienen los quemadores multiposición en el lado izquierdo de la estufa.

Algunos modelos tienen los quemadores multiposición al centro de la estufa o en los extremos.

• Para girar los quemadores:

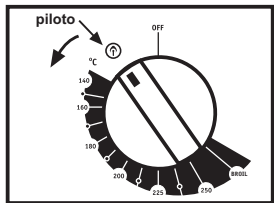
- 1.- Los quemadores deben estar fríos.
- 2.- Tome el quemador multiposición, levántelo y girélo 180° grados (media vuelta).
- 3.- Vuelva a colocarlo, asegurándose que la bujía de encendido haya entrado en la perforación del quemador.



HORNO CON TERMOSTATO Y PILOTO DE ENCENDIDO

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con termostato y piloto de encendido en el horno, para operarlo:

- 1.- Encienda un cerillo y colóquelo cerca del agujero de la charola del horno, presione y gire la perilla del horno hasta la posición de piloto.
- 2.- Gire la perilla hasta 1/4 de vuelta para que encienda el quemador.
- 3.- Verifique que el quemador del horno se haya encendido.



Perilla en posición de encendido.

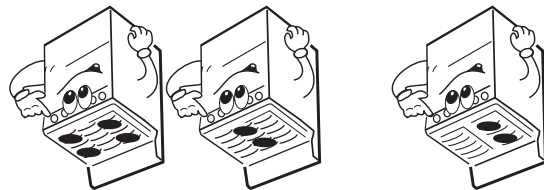
If you want to cancel the time programming of the burner, push the CLOCK button and turn off the burner.
If you want to reprogram the burner without turning it off, push the CLOCK button and follow step 1.

The programmable burner also operates as a regular burner, if you use this mode, you must turn off the burner manually.

The programmable burner control operates with electricity and will turn off the burner if the electrical source fails.

MULTIPOSITION BURNERS

Some models (see page 2) have multiposition burners, the position of these burners can be changed, allowing to concentrate the heat for large pots.



Some models have the multiposition burners on the left side of the range.

• To rotate the burners:

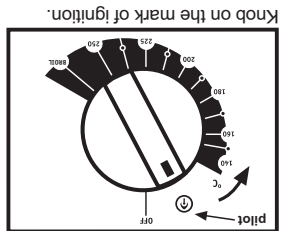
- 1.- Ensure that the burners are cold.
- 2.- Take the multiposition burners, lift and rotate them 180° (half turn).
- 3.- Put the burners down again, be sure the spark plug has been inserted in the burner hole.

OVEN WITH THERMOSTAT AND PILOT

Some models (see page 2) have a thermostat and pilot to control the oven function.

• How to light the oven burner with thermostat and pilot:

- 1.- Open the oven door, light a match and place the flame at the igniter hole in the front of the oven tray, push and turn the oven knob to the pilot position.
- 2.- Turn the oven knob 1/4 of the way to ignite the oven burner, this position is minimum flame.
- 3.- Verify that the oven burner has been ignited.





1. Press TIMER. The colon will flash during Timer programming.
2. Press the (▲) or (▼) arrow pads to set length of time.
3. Press TIMER. The timer will begin counting down 5 seconds after the time is set.

To Set:

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes up to 11 hours, 59 minutes, and counts down the set time. The Timer does not start or stop the oven.

Timer

1. Press CLOCK. The colon will flash during Clock programming.
2. Press the "up" (▲) or "down" (▼) arrow pads to set the time of day. The time can be changed in either small or 10 minute increments by pressing a pad briefly or by pressing and holding a pad.
3. Press CLOCK. The colon will stop flashing when the Clock is active.

Before setting, make sure the Timer is off.

To set:

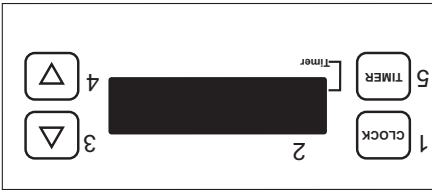
This is a 12 hour clock and does not show a.m. or p.m.

Clock

Any other time "12:00" appears, a power failure has occurred. Reset the Clock. See "Clock" section. Any time the timer is not in use, the display will show the time of day.

When power is first supplied to the range, "12:00" will appear on the display.

Display



1. Clock
2. Display.
3. Increase
4. Decrease
5. Timer

Some models have Digital Clock/Timer (See page 2)

DIGITAL CLOCK / TIMER

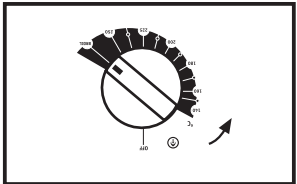
- Top position for broiling.
- Medium position for browing.
- Low position for melting.

Choose the position to use the broiler tray.

To use the broiler you should turn on the oven as indicated on page 8, the knob must be as shown in the figure. The oven should be empty.

Some models (see page 2) have broiler in the bottom of the range.

BROILER



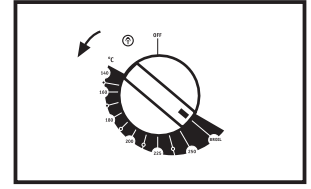
ASADOR

Algunos modelos (ver Pag. 2) cuentan con asador en la parte inferior de la estufa.

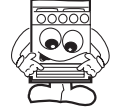
Para que el asador funcione debe encender el horno como se indica en la Pag. 8, la perilla debe estar en la posición que indica la figura. El horno debe estar vacío.

Seleccione la posición donde desea utilizar la charola.

- Posición alta para asar.
- Posición media para dorar.
- Posición baja para gratinar.



Posición de la perilla para usar el asador.



RELOJ / TIMER DIGITAL

Algunos modelos cuentan con reloj/ timer digital (Ver pág. 2)

1. Boton del reloj
2. Pantalla electrónica.
3. Botón para aumentar
4. Botón para reducir



5. Botón del temporizador

Pantalla

Al conectar la electricidad a la cocina por primera vez, aparecerá en la pantalla "12:00". Cuando en cualquier otra ocasión aparece "12:00" significa que ha ocurrido un corte de electricidad. Para volver a poner la hora en el reloj, vea la sección "Clock" (reloj) Cuando el Temporizador no esta en uso la pantalla mostrara la hora del día.

Reloj

Éste es un reloj de 12 horas y no muestra a.m. o p.m.

Para poner la hora:

Antes de poner el reloj a la hora, asegúrese de que el temporizador se encuentre desactivado.

1. Presione CLOCK (reloj).
- El indicador se encenderá intermitente cuando se esta programando el reloj.
2. Presione los botones con flechas "hacia arriba" (▲) o "hacia abajo" (▼) hasta que la hora correcta del dia aparezca en la pantalla. Se podrá cambiar la hora haciendo el ajuste por segundos o por intervalos de 10 minutos presionando el botón rápidamente o presionándolo más largamente.
3. Presione CLOCK. El indicador intermitente se apagará indicando que se ha activado el reloj.

Temporizador

El temporizador puede ser fijado en minutos y segundos u horas y minutos hasta 11 horas 59 minutos, y hace la cuenta regresiva del tiempo fijado. El temporizador no pone en marcha el horno ni lo detiene.

Para fijar:

1. Presione TIMER (temporizador)
- La señal indicadora centelleará durante la programación del temporizador.
2. Presione los botones con las flechas (▲) o (▼) para fijar la duración del tiempo.
3. Presione TIMER.

El temporizador comenzará a hacer la cuenta regresiva 5 segundos después de que se ponga a funcionar.

Para que aparezca en la pantalla la hora del día mientras el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, presione CLOCK. La hora del día aparecerá en la pantalla 5 segundos antes de que el temporizador vuelva a hacer la cuenta regresiva.

Cuando falte un minuto de tiempo, la pantalla comenzará la cuenta regresiva en segundos. Cuando el temporizador llegue a cero, la pantalla mostrará "End" (fin) y se escucharán cuatro señales audibles de un segundo.

Para anular: Presione TIMER dos veces en el modo de temporizador.

COMAL DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

Algunos modelos (ver Pág. 2) cuentan con comal de aluminio con acabado antiadherente, para usarlo debe retirar una parrilla y colocarlo en lugar de ésta.

NOTA: Use el comal de aluminio con FLAMA BAJA.

Para proteger el acabado es recomendable poner un poco de aceite o mantequilla antes de usarlo.

Use utensilios de plástico preferentemente a fin de protegerlo de rayaduras.

Use agua jabonosa y esponja para limpiarlo, materiales abrasivos como fibras de plástico o metal pueden rayarlo.

COMAL

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

PARRILLA DEL HORNO

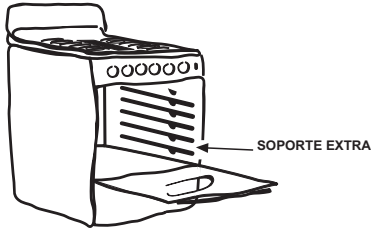
El horno tiene 4 diferentes soportes para la parrilla, la parrilla tiene un tope que evita que se salga completamente del horno, para cambiar la posición de la parrilla siga los pasos:

Para retirarla de la estufa:

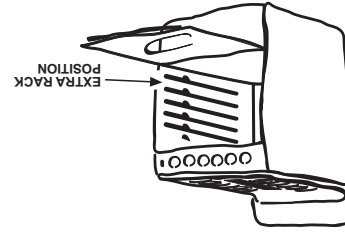
- 1.- Jale la parrilla hasta el tope.
- 2.- Levante la parrilla de la parte frontal.
- 3.- Jale nuevamente para liberarla.

Para instalarla en la estufa:

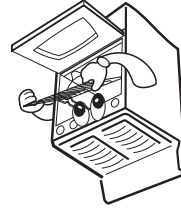
- 1.- Empuje la parrilla hasta el tope.
- 2.- Levante la parrilla de la parte frontal.
- 3.- Empújela nuevamente para que llegue hasta el fondo del horno.



Para hornear alimentos muy grandes puede usarse el soporte extra de la parte inferior.



An extra rack position is provided for special cooking operations other than baking, such as roasting, where a large roasting container will require more heat and therefore need to be closer to the heat source or oven bottom.



- To remove the oven rack:
 - 1.- Pull the oven rack until it stops.
 - 2.- Lift the front part.
 - 3.- Pull it again until it is released.
- To install the oven rack:
 - 1.- Push the oven rack until it stops.
 - 2.- Lift the front part.
 - 3.- Push it again until it stops.

The oven has 4 different supports for the oven rack, this rack has a stop to avoid dropping from the oven, to change the rack position follow the steps:

OVEN RACK

Do not use abrasive, plastic or metal material to clean it, use soap water and a sponge.

PORCELAINIZED GRIDDLE

Do not use abrasive materials like steel or plastic fibres to clean it. Use only cloth or sponge, soap or detergent and rinse with water.

Use plastic utensils to protect the griddle against scratches.

Apply some butter before use the griddle to protect the finish.

NOTE: Use the griddle with MINIMUM FLAME.

Some models (see page 2) have aluminium griddle with antiadherent finish, to use it remove a top grate and put the griddle.

ANTIADHERENT ALUMINIUM GRIDDLE

To cancel: Press TIMER twice in the Timer mode.

When the time reach zero the display will show "END" and four 1-seconds tones will sound.

When there is one minute of time remaining the display will begin counting down in seconds. displayed 5 seconds before returning to the Timer countdown.

To display the time of day while the Timer is counting down, press CLOCK. Time of day will be displayed 5 seconds before returning to the Timer countdown.

Some models (see page 2) have an oven light. Some models have the light switch located on the left side of the manifold. Other models have the switch integrated on the oven knob, it turns on when the knob is operated and the light remains on, allowing to watch the baking at any time. Other models have an integrated light switch in front of the oven door and is activated automatically when the door is opened.

• How to replace the oven bulb:

- 1.- Disconnect the power cord.
- 2.- Remove the bulb and replace with a new 40 watts special appliance bulb.
- 3.- Connect the power cord again.

NOTE: Connect the range in a wall outlet with a voltage of $127\text{ V} \sim \pm 10\%$. Be sure the installation is properly grounded.

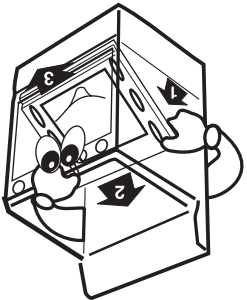
Cleaning and Maintenance

Regularly clean grates, burners, cooktop and the oven tray, use water, soap and a damp cloth, avoid using abrasive or sharp objects. Periodically clean the gap between the cooktop and the manifold panel.

Your range has the **Continuous Cleaning System** in the oven, it is not necessary to clean the walls of the oven, the spills will burn each time you bake.

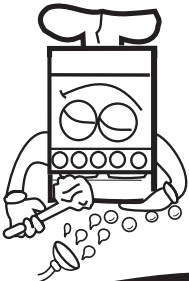
• How to remove the oven tray:

- 1.- Take the tray by the side holes, and lift the rear side.
- 2.- Push the tray towards the top and back of the oven.
- 3.- Pull the tray out the oven.



IMPORTANT

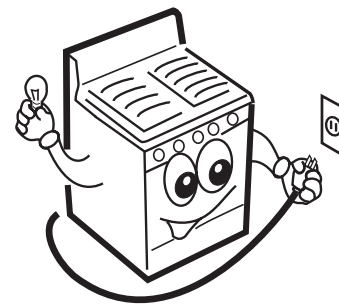
Do not use caustic soda or cleaning agents which contain it to clean the range. Failure on following the above, will permanently damage the surfaces where it is applied.



LUZ DE HORNO

Algunos modelos (ver Pag. 2), cuentan con luz en el horno, la iluminación es importante para revisar el horneado sin abrir la puerta.

Algunos modelos tienen el interruptor en el lado izquierdo del frente de perillas. Otros lo tienen integrado en la perilla del horno, misma que al girarla, enciende la luz y se mantiene encendida durante el horneado, asegurándole observar sus alimentos en cualquier momento. Otros modelos lo tienen integrado frente a la puerta del horno y se acciona automáticamente al abrir la puerta del mismo.



• Para reemplazar el foco del horno:

- 1.- Desconecte el cable tomacorriente de la estufa.
- 2.- Retire el foco y reemplácelo con un foco nuevo de 40 watts especial para aparatos domésticos.
- 3.- Conecte la estufa nuevamente.

NOTA: El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de $127\text{ V} \sim \pm 10\%$. Cerciórese de que la instalación esté apropiadamente aterrizada.

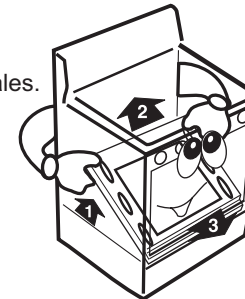
Limpieza

Es necesaria la limpieza periódica de la estufa, use agua, jabón y un trapo húmedo, no use fibra metálica, porque se ralla el esmalte. Limpie regularmente el hueco entre la cubierta superior y el frente de perillas.

Su estufa cuenta con el **Sistema de Autolimpieza** en el horno (acabado rugoso), no es necesario que limpie las paredes, ya que con cada horneado se van quemando los residuos de alimentos que se van salpicando.

• Como retirar la charola del horno:

- 1.- Tome la charola de las ranuras laterales, y levántela de la parte trasera.
- 2.- Empuje la charola hacia adentro del horno para destrabarla.
- 3.- Jale la charola para sacarla.



IMPORTANTE

No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa.

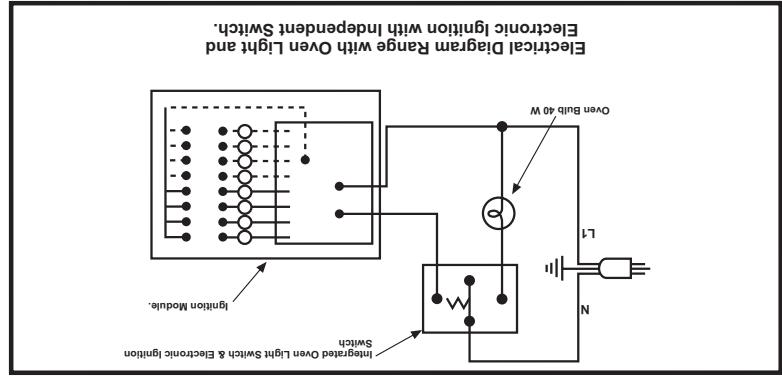
De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique.

⚠ ADVERTENCIA

Para su seguridad:
Si huele a gas
Abra las ventanas.
No toque interruptores eléctricos.
Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.

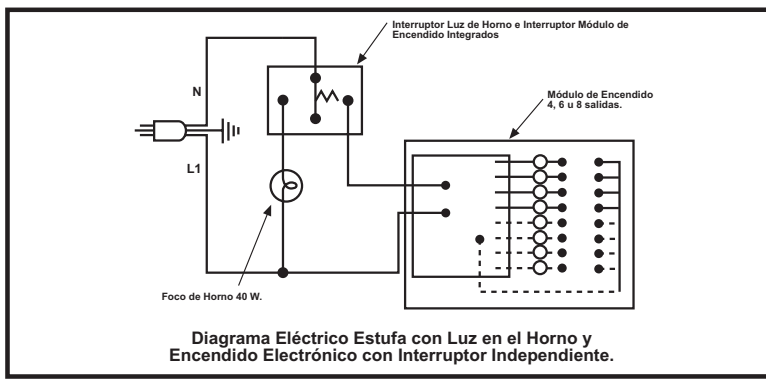
⚠ ADVERTENCIA

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



ELECTRICAL DIAGRAMS

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS



For your safety
Do not store gasoline or other flammable liquids near to your range.
Make sure that the furniture near to your range, as well as the wall and the floor must support a temperature of 180°C to avoid any deformation.
Do not obstruct the side grooves in the oven tray.
Failure to follow the above precautions may result in death, fire or explosion.

⚠ WARNING

For your safety
IF YOU SMELL GAS:
Open the windows. Do not activate any light switch.
Close the gas line supply and the connection shut off valve.
Immediately call your authorized repair service or your gas supplier.
Failure to follow the above precautions may result in fire or explosion.

⚠ WARNING



WARRANTY

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V. Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., Mexico, C.P. 66600, phone (81)83-29-21-00, in the terms of this policy, we warranty to the buyer and the consumer of this range identified in this following policy:

COVERED CONCEPTS:

- Manufacturing defects that hinder total or partially the correct performance of the appliance. Repair, change of pieces and components.
- Handwork and transportation expenses derived from the fulfillment of the warranty, within our service net. The previous points will be made without any cost for the consumer.

NOT COVERED CONCEPTS:

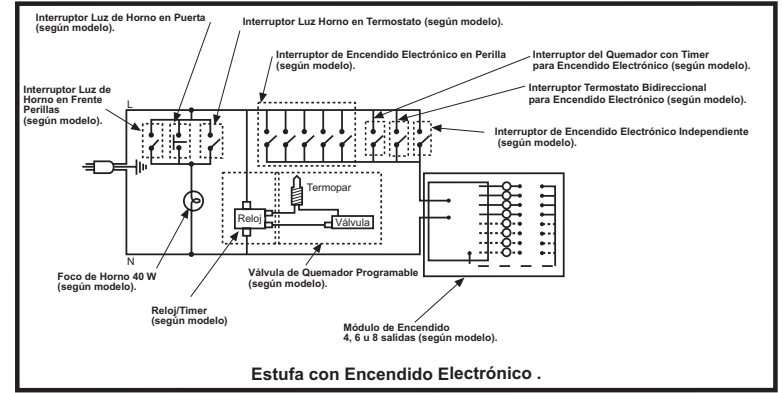
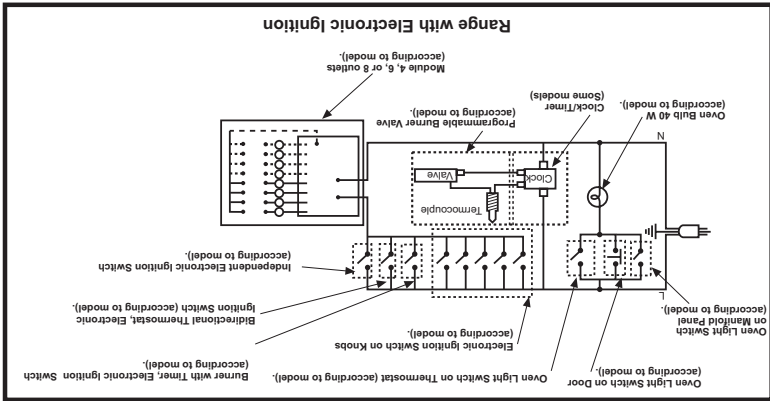
- When the range is used in other than normal, single family household use.
- When the range is not used according to the use and care guide attached.
- When the range has been repaired by unauthorized service.

PROCEDURE TO MAKE EFFECTIVE THE WARRANTY:

The procedure to use this warranty if you consider one of the events above has occurred. Contact one of the authorized service centers listed in this manual.

TERMS:

This warranty covers ONE YEAR beginning the day the buyer or consumer receives the range to his satisfaction.



PÓLIZA DE GARANTÍA

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

Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66600, Tel. (81)83-29-21-00, en los términos de esta póliza, garantiza al comprador de la estufa identificada en la presente póliza, exclusivamente lo siguiente:

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

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

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

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (la estufa no es para uso comercial o industrial).
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de instalación y uso de la estufa.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Servicio Acros-Whirlpool.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

Al considerar el comprador que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza, deberá ponerse en contacto con alguno de los establecimientos indicados en la lista de Centros de Servicio Autorizados, aquí incluida.

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

TÉRMINO:

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



FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR _____

DOMICILIO _____ TEL. _____

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR _____

DOMICILIO _____ TEL. _____

PRODUCTO _____ MARCA _____ MODELO _____

NO. DE SERIE _____ FECHA DE ENTREGA _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO REPRESENTANTE AUTORIZADO

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

NOTA IMPORTANTE

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

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

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

SERVICIO ACROS-WHIRLPOOL

Dentro de la República Mexicana
Utilice sin cargo para usted el Servicio Nacional Clientes
Teléfono 01-800-83-004-00

Phone number 01-800-83-004-00
Use without charge the Nationwide Consumer Assistance Center
Call free in Mexico

SERVICIO ACROS-WHIRLPOOL

In case of loss of policy, the dealer will issue a new one, with the proper bill of sale or invoice.
THE CONSUMER CAN REQUEST THE WARRANTY COVERED BY THIS POLICY FROM THE DEALER WHERE THE PRODUCT WAS PURCHASED.
This document must be shown in any transaction related with this warranty for products acquired in the Mexican Republic. If you bought your range out of the Mexican Republic, ask your authorized dealer to make valid your warranty.

IMPORTANT NOTE

DEALER SIGNATURE AND STAMP _____
AUTHORIZED REPRESENTATIVE _____
(Indicate precise street, col. state and zip code).

SERIAL NUMBER _____
DELIVERY DATE _____

PRODUCT _____
TRADEMARK _____
MODEL _____

ADDRESS _____
PHONE _____

DEALER NAME _____

ADDRESS _____
PHONE _____

CONSUMER NAME _____

IDENTIFICATION FORMAT

WWW.SAW.COM.MX

01 800 8 300 400

For your convenience, we have a wide network of authorized service center throughout the country. Dial toll free:

<p>TAMPICO, TAMP. Phone (833) 219-2620 and 219-2621 Av. Hidalgo No. 1215 Col. Moctezuma</p> <p>TORREÓN, COAH. Phone (871) 718-6565 and 718-6464 Calzada Cuauhtémoc 1047 Nte. Col. Centro</p> <p>TIJUANA, B.C. Phone 01-800-8-300-400 Blvd. Agua Caliente No. 105-6 Col. Centro</p> <p>VERACRUZ, VER. Phone (229) 932-7335 and 932-7358 Av. 20 de Noviembre No. 533-2 Col. Centro</p> <p>VILLAHERMOSA, TAB. Phone 01-800-83-00400 Astrolagos No. 112 Col. Gavilanas Sur</p> <p>TUXTLA GTZ, CHIS. Phone (961) 612 8554 Novena Ote. Sur No. 555 Col. Centro</p>	<p>MINATITLÁN, VER. Phone (222) 223-7193 and 223-7031 Av. Lerdo No. 41 Col. Centro</p> <p>MONTERREY, N.L. Phone (81) 8329-2100 Centro Industrial Acros Whirlpool Carr. Miguel Alemán Km. 16,6 Apodaca, N.L.</p> <p>MORELIA, MICH. Tel. (443) 324-4221 Obrageros de Nurió No. 194-C Col. Vasco de Quiroga</p> <p>PUEBLA, PUE. Tel. 01-800-8-300-400 Calle 24 Sur No. 3532 Col. Santa Mónica</p> <p>QUERÉTARO, QRO. Tel. (442) 212-37-66 Wenceslao de la Barquera No. 22-C Col. Cimatarío</p> <p>REYNOSA, TAMP. Phone (899) 920-0290 Amado Navarro No. 700-C Col. Cavazos</p> <p>TUXTLA GTZ, CHIS. Tel. (961) 612 85 54 Novena Ote. Sur No. 555 Col. Centro</p>	<p>HERMOSILLO, SON. Phone (662) 210-4680 and 215-9413 Ignacio Hdz. 282 Av. Constituyentes No. 39 Col. Vista Alegre</p> <p>JUÁREZ, CHIH. Phone 01-800-8-300-400 Sor Juana Inés de la Cruz No. 168 Col. San Lorenzo</p> <p>LEÓN, GTO. Phone (477) 770-90-50 and 51 Pino Suárez No. 512 Col. Las Granjas</p> <p>LOS MOCHIS, SIN. Phone (668) 818-08-17 and 818-08-18 Belisario Domínguez No. 351-Nte. Col. Centro</p> <p>CULIACÁN, SIN. Tels: (667) 716-8390 y 716-8379 Mariano Escobedo No. 1031 Ote. Col. Las Vegas Esq. c/ Cuauhtémoc</p> <p>GUADALAJARA, JAL. Phone 01-800-8-300-400 Río Conchos No. 1765 Fracc. Ind. del Rosario Sector Reforma</p> <p>CUERNAVACA, MOR. Tel. 01-800-8-300-400 Morelos Sur 1000 L. 209 Col. Las Palmas</p> <p>CHIHUAHUA, CHIH. Tel. (614) 417-4978 y 419-80-00 Av. Vallarín No. 4918 Col. Las Granjas</p> <p>AGUASCALIENTES, AGS. Tel. 01-800- 8 300-400 Héroe de Nacozari No. 2528 Sur Fracc. Jardines del Parque</p> <p>ACAPULCO, GRO. Phone 01-800-8 300 400 Av. Vista Alegre Col. Constituyentes No. 39</p>	<p>REYNOSA, TAMP. Phone (899) 920-0290 Amado Navarro No. 700-C Col. Cavazos</p> <p>TUXTLA GTZ, CHIS. Tel. (961) 612 85 54 Novena Ote. Sur No. 555 Col. Centro</p> <p>VERACRUZ, VER. Tels. 01-800-83-00400 Astrólogos No. 112 Col. Gaviotas Sur</p> <p>VILLAHERMOSA, TAB. Tels. 01-800-83-00400 Av. 20 de Noviembre No. 533-2 Col. Centro</p> <p>QUERÉTARO, QRO. Tel. (442) 212-37-66 Wenceslao de la Barquera No. 22-C Col. Cimatarío</p> <p>REYNOSA, TAMP. Phone (899) 920-0290 Amado Navarro No. 700-C Col. Cavazos</p> <p>MÉXICO, D.F. Tel. (55) 52 78- 67 00 Calle 2 Poniente No. 11 Col. San Pedro de los Pinos</p> <p>MÉRIDA, YUC. Tel. (999) 928-1038 y 928-61-66 Calle 55 No. 466 Por 54 y 56 Col. Centro</p> <p>MÉXICO, D.F. Tel. (55) 52 78- 67 00 Calle 2 Poniente No. 11 Col. San Pedro de los Pinos</p> <p>MÉXICO, D.F. Tel. (55) 52 78- 67 00 Calle 2 Poniente No. 11 Col. San Pedro de los Pinos</p>	<p>HERMOSILLO, SON. Phone (662) 210-4680 and 215-9413 Ignacio Hdz. 282 Av. Constituyentes No. 39 Col. Vista Alegre</p> <p>JUÁREZ, CHIH. Phone 01-800-8-300-400 Sor Juana Inés de la Cruz No. 168 Col. San Lorenzo</p> <p>LEÓN, GTO. Phone (477) 770-90-50 and 51 Pino Suárez No. 512 Col. Las Granjas</p> <p>LOS MOCHIS, SIN. Phone (668) 818-08-17 and 818-08-18 Belisario Domínguez No. 351 Nte. Col. Centro</p> <p>CULIACÁN, SIN. Phone (667) 716-8390 and 716-8379 Mariano Escobedo No. 1031 Ote. Col. Las Palmas Esq. c/ Cuauhtémoc</p> <p>GUADALAJARA, JAL. Phone 01-800-8-300-400 Río Conchos No. 1765 Fracc. Ind. del Rosario Sector Reforma</p> <p>CUERNAVACA, MOR. Phone 01-800-8-300-400 Morelos Sur 1001 L. 209 Col. Las Palmas</p> <p>CHIHUAHUA, CHIH. Phone (614) 417-4978 and 419-80-00 Av. Vallarín No. 4918 Col. Las Granjas</p> <p>AGUASCALIENTES, AGS. Phone 01-800- 8 300-400 Héroe de Nacozari No. 2528 Sur Fracc. Jardines del Parque</p> <p>ACAPULCO, GRO. Phone 01-800-8 300 400 Av. Vista Alegre Col. Constituyentes No. 39</p>
--	---	--	---	--

Follow are listed our exclusive service centers, if you need assistance or spare parts, call the nearest service center where you will be assisted by qualified technicians.

A continuación se enlistan nuestros centros de servicios exclusivos, si requiere asistencia, partes o refacciones llame al centro de servicio mas cercano a su domicilio en donde será atendido por personal altamente calificado.

<p>ACAPULCO, GRO. Phone 01-800-8 300 400 Av. Vista Alegre Col. Constituyentes No. 39</p> <p>AGUASCALIENTES, AGS. Tel. 01-800- 8 300-400 Héroe de Nacozari No. 2528 Sur Fracc. Jardines del Parque</p> <p>CHIHUAHUA, CHIH. Tel. (614) 417-4978 y 419-80-00 Av. Vallarín No. 4918 Col. Las Granjas</p> <p>CUERNAVACA, MOR. Tel. 01-800-8-300-400 Morelos Sur 1000 L. 209 Col. Las Palmas</p> <p>CULIACÁN, SIN. Tels: (667) 716-8390 y 716-8379 Mariano Escobedo No. 1031 Ote. Col. Las Vegas Esq. c/ Cuauhtémoc</p> <p>GUADALAJARA, JAL. Tel. 01-800-8-300-400 Río Conchos No. 1765 Fracc. Ind. Del Rosario Sector Reforma</p>	<p>HERMOSILLO, SON. Tels. (662) 210-4680 y 215-9413 Ignacio Hdz. 282 Col. Balderrama</p> <p>JUÁREZ, CHIH. Tel. 01-800-8-300-400 Sor Juana Inés de la Cruz No. 168 Col. San Lorenzo</p> <p>LEÓN, GTO. Tel. (477) 770-90-50 y 51 Pino Suárez No. 512 Col. Centro</p> <p>LOS MOCHIS, SIN. Tels. (668) 818-08-17 y 818-08-18 Belisario Domínguez No. 351-Nte. Col. Centro</p> <p>MÉRIDA, YUC. Tel. (999) 928-1038 y 928-61-66 Calle 55 No. 466 Por 54 y 56 Col. Centro</p> <p>MÉXICO, D.F. Tel. (55) 52 78- 67 00 Calle 2 Poniente No. 11 Col. San Pedro de los Pinos</p>	<p>MINATITLÁN, VER. Tels. (222) 223-7193 y 223-7031 Av. Lerdo No. 41 Col. Centro</p> <p>MONTERREY, N.L. Tels. (81) 8329-2100 Centro Industrial Acros Whirlpool Carr. Miguel Alemán Km. 16,6 Apodaca, N.L.</p> <p>MORELIA, MICH. Tel. (443) 324-4221 Obrageros de Nurió No. 194-C Col. Vasco de Quiroga</p> <p>PUEBLA, PUE. Tel. 01-800-8-300-400 Calle 24 Sur No. 3532 Col. Santa Mónica</p> <p>QUERÉTARO, QRO. Tel. (442) 212-37-66 Wenceslao de la Barquera No. 22-C Col. Cimatarío</p> <p>REYNOSA, TAMP. Phone (899) 920-0290 Amado Navarro No. 700-C Col. Cavazos</p>	<p>TAMPICO, TAMP. Tels. (833) 219-2620 y 219-2621 Av. Hidalgo No. 1215 Col. Moctezuma</p> <p>TORREÓN, COAH. Tels. (871) 718-6565 y 718-6464 Calzada Cuauhtémoc 1047 Nte. Col. Centro</p> <p>TIJUANA, B.C. Tels. 01-800-8-300-400 Blvd. Agua Caliente No. 105-6 Col. Centro</p> <p>VERACRUZ, VER. Tels. 01-800-83-00400 Astrólogos No. 112 Col. Gaviotas Sur</p> <p>VILLAHERMOSA, TAB. Tels. 01-800-83-00400 Av. 20 de Noviembre No. 533-2 Col. Centro</p>
--	---	---	---

En otras ciudades de la República Mexicana llame sin costo al

01 800 8 300 400

www.saw.com.mx

NOTA:

