



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su estufa en www.maytag.com.

Para referencia futura, tome nota del número de modelo y de serie del producto. Puede encontrarlos en las placas de modelo/serie/clase detrás del panel de control. Los puede ver al rotar hacia arriba las placas de modelo/serie/clase.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	2
El soporte antivuelco.....	3
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	5
USO DE LA PARRILLA	8
Quemadores de superficie sellados	8
Rejillas	9
Tamaño del quemador	9
Utensilios de cocina.....	9
Envasado casero.....	10
USO DEL HORNO	11
Controles electrónicos del horno.....	11
Keep Warm (Mantener caliente).....	12
Modo Sabbath (Día de descanso)	13
Papel de aluminio.....	13
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	13
Ductos de escape del horno.....	14
Cómo hornear y asar	14
Cómo asar a la parrilla	15
Cocción por convección del horno inferior	15
Favorito.....	16
Tiempo de cocción	16
CUIDADO DE LA ESTUFA	17
Ciclo de autolimpieza.....	17
Limpieza general	18
Luces del horno	19
Retire la(s) puerta(s) del horno	19
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	20
ACCESORIOS	23
GARANTÍA	24

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 alerta 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 estas instrucciones 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

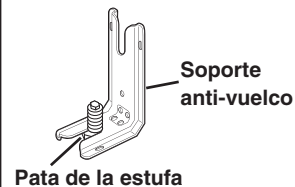
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

Para estufas de gas de limpieza automática –

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

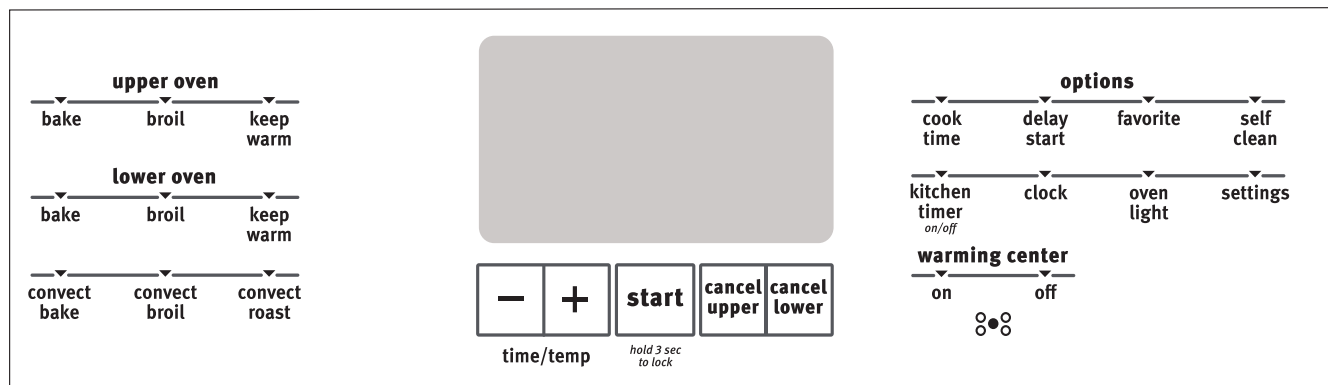
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en www.maytag.com, para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Reloj	<p>Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CLOCK (Reloj). 2. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+” para AM o “-” para PM. 3. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para fijar la hora del día. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	<p>Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.</p>
TIMER SET/OFF (Temporizador Fijar/Apagado)	Temporizador del horno	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). 2. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para fijar la duración del tiempo en hr - min - min. 3. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de temporizador sonarán al final de la cuenta regresiva. La pantalla regresa a la hora del día al finalizar la cuenta regresiva. 4. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione los botones de Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.
START (Inicio)	Inicio de cocción	<p>El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y aparecerá en la pantalla la hora del día.</p>
CANCEL UPPER (Cancelar superior/Cancelar inferior)	Función de la estufa	<p>Los botones de Cancel (Cancelar) superior e inferior detienen cualquier función del horno, excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control) en el horno seleccionado.</p>

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
BAKE UPPER BAKE LOWER (Hornear superior/ Hornear inferior)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado. 2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. (Solo horneado con una sola parrilla en el horno inferior) Presione START (Inicio). Comenzará un precalentamiento rápido. IMPORTANTE: Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) debe usarse solamente para hornear con una parrilla. 4. (Hornear con múltiples parrillas) Presione START (Inicio). Presione START (Inicio) nuevamente para cancelar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). 5. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 6. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla Superior solamente)	Asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio). No es necesario precalentar. 4. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del mismo. 5. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). 2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. (Solo horneado con una sola parrilla en el horno inferior) Presione START (Inicio). Comenzará un precalentamiento rápido. IMPORTANTE: Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) debe usarse solamente para hornear con una parrilla. 4. (Hornear con múltiples parrillas) Presione START (Inicio). Presione START (Inicio) nuevamente para cancelar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). 5. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 6. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). 2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
FAVORITE (Favorito)	Favorito	<p>La función Favorito permite almacenar los ajustes de tiempo y temperatura de cualquier función de cocción activa.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantenga FAVORITE (Favorito) presionado. 2. Presione en el teclado TIME/TEMP (tiempo/temperatura) "+" o "-" para seleccionar el horno que está en uso. 3. La función de cocción se almacena como Favorito y el control reanuda la operación de la función de cocción almacenada.
KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER (Mantener caliente superior/ Mantener caliente inferior)	Mantener caliente	<p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente) en el horno deseado. 2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	El botón de Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
SELF CLEAN (Autolimpieza)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.
START hold 3 sec. to lock (Inicio bloqueo de control - Sostenga por 3 segundos)	Bloqueo del control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno y el temporizador estén apagados. 2. Presione y sostenga START (Inicio) por 3 segundos. 3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
SETTINGS (Ajustes)	Funciones para usar el horno	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección “Uso del horno”.

USO DE LA PARRILLA

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición IGNITE (Encendido).

Coloque el utensilio de cocina lleno sobre la parrilla antes de fijar una perilla de control. No use un quemador con recipientes vacíos o sin recipientes sobre la parrilla.

Deberá regularse la llama para que no se extienda más allá del borde del recipiente.

NOTA: Revise si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si hace un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa.

Revise que la perilla de control se haya empujado hacia dentro del eje de la válvula completamente. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista de servicio capacitado.

Para fijar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda, hacia IGNITE (Encendido).

Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en IGNITE (Encendido).

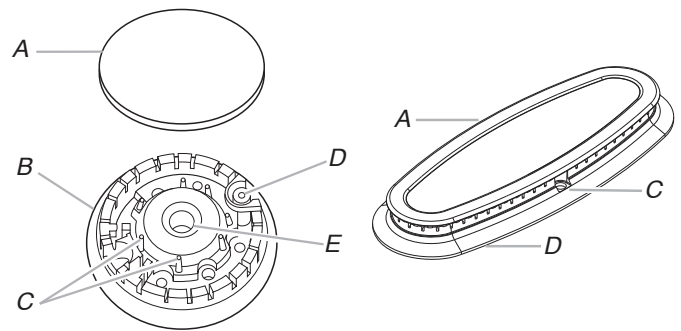
2. Gire la perilla en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la parrilla eléctrica se puede calentar.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia IGNITE (Encendido). Gire la perilla a la posición deseada luego de que se encienda el quemador.

Quemadores de superficie sellados



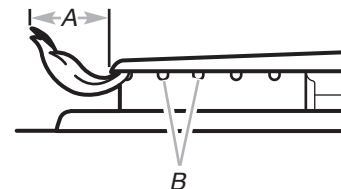
A. Tapa del quemador
B. Base del quemador

C. Pasadores de ajuste
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

Tapa del quemador: Mantenga la tapa del quemador en su lugar siempre que use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a evitar el encendido insatisfactorio y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

Abertura del tubo de gas: Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren a la abertura del tubo de gas derrames, alimento, agentes de limpieza ni otro material. Mantenga los derrames lejos del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.



A. 1 a 1½" (2,5 a 3,8 cm)

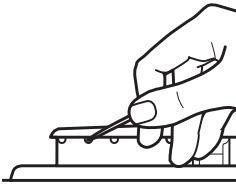
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimento, agentes de limpieza ni otro material en los orificios del quemador.

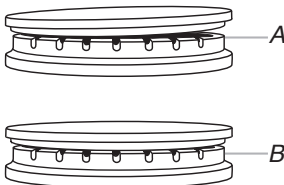
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la parrilla estén fríos. No use productos de limpieza para hornos, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela según se especifique en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, según se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe ajustar el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación competente.



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

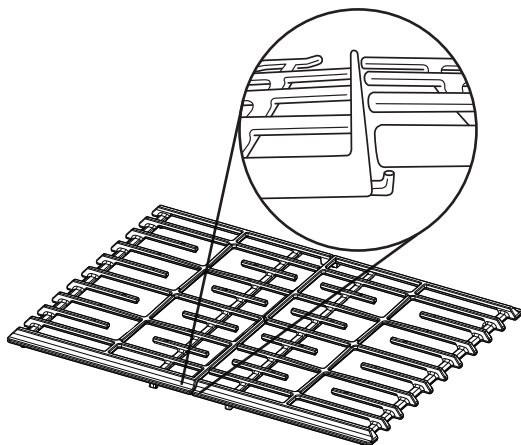


A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si aún no enciende el quemador, no repare usted mismo el quemador sellado. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

Rejillas

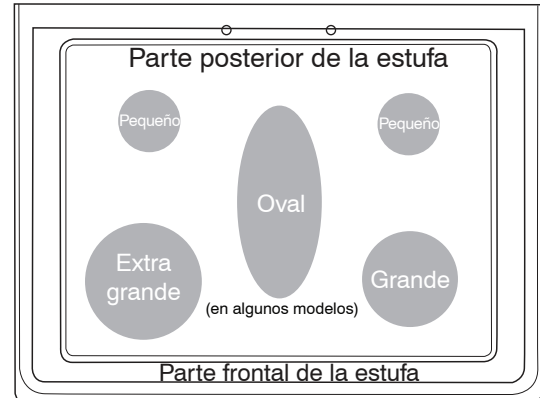
Las rejillas de esta estufa cubren el ancho completo de la parrilla. Pueden entrelazarse ambas rejillas con el gancho que se forma en un extremo de las mismas (en algunos modelos). El extremo plano de una rejilla cae en el gancho de la otra, como se muestra en la ilustración a continuación.



En algunos modelos, ambas rejillas son idénticas y pueden usarse ya sea en el lado izquierdo o derecho de la parrilla. Las rejillas que han sido diseñadas para usarse solamente en un lado de la parrilla tendrán la palabra "LEFT" (Izquierda) o "RIGHT" (Derecha) grabada en la parte inferior de las mismas.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocción. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none">■ Cocción con calor bajo■ Para derretir chocolate o mantequilla
Oval	<ul style="list-style-type: none">■ Para platos más largos
Grande	<ul style="list-style-type: none">■ Para utensilios de cocción grandes
Extra grande	<ul style="list-style-type: none">■ El quemador más poderoso■ Para utensilios de cocción grandes

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre una superficie, área de cocción, elemento o quemador de superficie calientes.

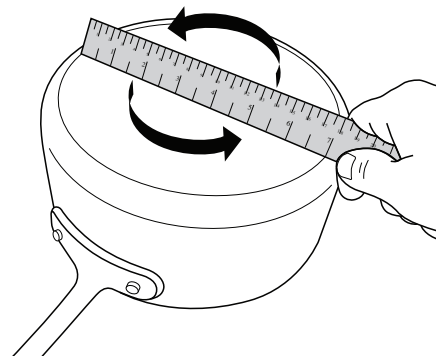
El utensilio de cocina ideal debe tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

Los acabados ásperos pueden rayar la parrilla o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción.

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

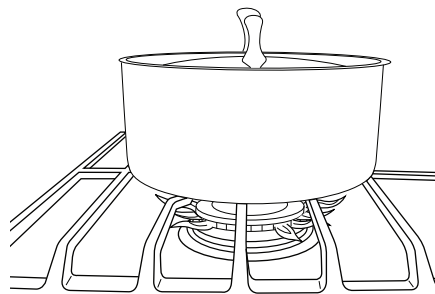
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilio de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ El espesor mediano o grueso es el mejor para la mayoría de las funciones de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo.
Esmalte de porcelana en acero o hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ve a acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Para obtener los mejores resultados, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre cada lote. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas para envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

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.

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Ingreso válido.
- El horno está precalentado (sonará un tono largo).
- Temporizador de cocina (sonará un tono largo con un tono recordatorio cada 60 segundos).
- Se ha ingresado una función.

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo (con un tono recordatorio cada 60 segundos).

Use el botón de Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Ajustes

Varias de las características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios pueden hacerse con el botón de Settings (Ajustes).

Use el botón de Settings (Ajustes) para ver qué características pueden cambiarse. Cada vez que presiona el botón de Settings (Ajustes), la pantalla avanzará hacia el próximo ajuste. Después de seleccionar la característica que se va a cambiar, el control le indicará qué botón debe presionar. En las secciones a continuación se explican los detalles acerca de todos los cambios en las características.

Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir de Settings (Ajustes).

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Desactivación de los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluyendo el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonidos).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Volumen del sonido

Fija el tono de la señal sonora en alto o bajo.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen del sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Tono de fin de ciclo

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de fin).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Tonos al presionar un botón

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona un botón.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Desactivación de los tonos recordatorios

Apaga el tono corto que se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Modo de demostración

IMPORTANTE: Esta característica ha sido concebida para usarse en el salón de ventas con una conexión de energía de 120 V y permite demostrar las características sin que se enciendan los elementos calefactores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Apagado después de 12 horas

El control del horno ha sido fijado para apagar el horno automáticamente 12 horas después de que el horno haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12 HR AUTO OFF" (Apagado automático después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Energy Save (Ahorro de energía)

El modo Energy Save (Ahorro de energía) desactiva la pantalla para reducir el consumo de energía. El ajuste se activará luego de inactividad por varios minutos. Se puede usar cualquier modo con la estufa en el modo Energy Save al presionar el teclado deseado.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que funcionen en algún momento ligeramente calientes o fríos a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

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 para personalizarlo según sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para alternar entre los hornos superior e inferior.
3. Presione START (Inicio) para seleccionar la elección que aparece en el paso 2. Espere 10 segundos, o presione START (Inicio), para que cambie la pantalla; luego continúe con el paso 4.
4. Presione el botón TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione el botón TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "-" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
5. Presione START (Inicio).
6. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir y que aparezca la hora del día.

Keep Warm (Mantener caliente)

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a una temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener adentro por hasta 1 hora. Sin embargo, panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de Keep Warm (Mantener caliente) le permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servirse.

Cómo usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente) para el horno seleccionado.
2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.

NOTA: La temperatura puede cambiarse en cualquier momento, presionando los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para ingresar la temperatura deseada y, luego, presionando START (Inicio).

3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado.
2. Retire los alimentos del horno.

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo de Bake (Hornear). Todos los otros ciclos de cocción y limpieza estarán desactivados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos de calentamiento no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

Para activar la capacidad de usar modo Sabbath (Día de descanso) (sólo una vez):

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla “SABBATH” (Descanso).
2. Presione el botón de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+”. Puede activarse modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.
3. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

NOTA: Para desactivar modo Sabbath (Día de descanso), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de “SABBATH ON” (Modo de día de descanso activado) a “SABBATH OFF” (Modo de día de descanso desactivado).

Para activar modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione START (Inicio).
4. Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
5. (Opcional) Si se utilizará modo Sabbath (Día de descanso) para ambos hornos, repita los pasos del 1 al 3 para el segundo horno.
6. Presione SETTINGS (Ajustes). Sonarán tres tonos. A continuación mantenga presionado KITCHEN TIMER (temporizador de cocina) durante varios segundos hasta que aparezca “Sab” en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando modo Sabbath [Día de descanso] está funcionando en solo un horno):

1. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.

2. Presione START (Inicio).

Para ajustar la temperatura (cuando modo Sabbath [Día de descanso] está funcionando en ambos hornos):

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.

3. Presione START (Inicio).

Para desactivar modo Sabbath (Día de descanso):

Presione SETTINGS (Ajustes) y luego presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para volver al horneado normal, o presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para apagar el (los) horno(s).

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la forre con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

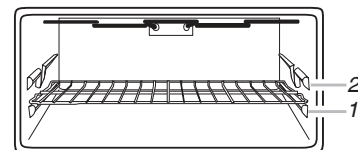
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.
- Coloque el alimento de modo que no se levante dentro del elemento para asar a la parrilla. Deje por lo menos 1/2" (1,3 cm) entre las charolas y el elemento para asar a la parrilla.

Para mover una parrilla, jálala hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía para la posición de las parrillas la siguiente ilustración y las tablas.

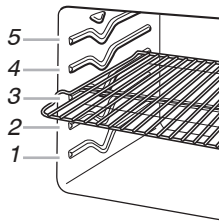
Posiciones de las parrillas - Horno superior



Hornear y asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla
Todos los alimentos	1

Posiciones de las parrillas - Horno inferior



Alimento	Posición de la parrilla
Asados o aves grandes	1
Carnes asadas	2
La mayoría de los alimentos horneados, estofados	3
Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla	4
Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs	5

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior jugoso en el horno inferior, use una parrilla plana en la posición de parrilla 5. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 minutos y medio a 3 minutos y medio. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

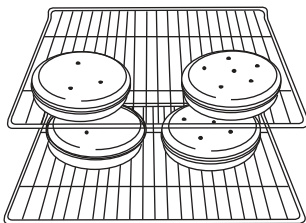
Cocción en parrillas múltiples

2 parrillas: Use las posiciones de parrilla 2 y 4 para un horneado normal.

2 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 4 para un horneado por convección.

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles de capas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 4 con la función Convection Bake (Horneado por convección). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Horneado de galletas en 2 parrillas

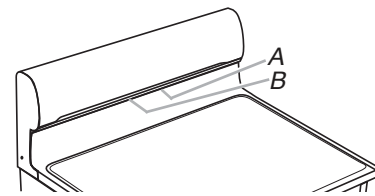
Para obtener mejores resultados al hornear galletas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 4 con la función Bake (Hornear).

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5,0 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Cantidad de cacerola(s)	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Una al lado de la otra.
3 o 4	Consulte la ilustración anterior.

Ductos de escape del horno



A. Ducto de escape del horno superior
B. Ducto de escape del horno inferior

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad de los hornos y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, lo que afectará 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

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar el botón Start (Inicio). El horno tomará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 350 °F (177 °C) con todas las parrillas del horno provistas dentro de la cavidad de éste. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno estará por encima de la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir el alimento. Esto asegura que el horno estará en la temperatura adecuada cuando coloque el alimento en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Pre calentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (Pre calentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Rapid Preheat (Pre calentamiento rápido). Las parrillas adicionales deberán quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Pre calentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos dentro del horno. Cuando se haya terminado el ciclo de Rapid Preheat (Pre calentamiento rápido), el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

IMPORTANTE: Rapid Preheat (Pre calentamiento rápido) debe usarse solamente para hornear con una parrilla.

Temperatura del horno

Mientras está en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, se liberará aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y rendimiento de cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga en intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Cómo asar a la parrilla

Cierre la puerta del horno mientras asa a la parrilla. No es necesario precalentar. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.

NOTA: Los olores y el humo son normales las primeras veces que se use el horno y cuando éste se encuentre muy sucio.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a ajustes para asar a la parrilla más bajos. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

Cuando esté asando a la parrilla en los ajustes bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener los mejores resultados, utilice una charola y una parrilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

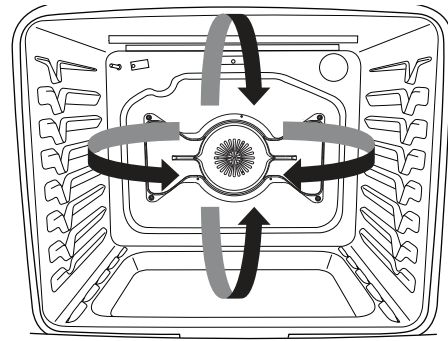
Cocción por convección del horno inferior

En un horno a convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.

Los elementos de cocción, horneado, asar a la parrilla y convección (sólo para convección verdadera) se encienden y se apagan en intervalos durante la cocción por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule.

Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.

NOTA: La puerta del horno debe estar cerrada para asar a la parrilla por convección.



Coloque las parrillas siguiendo las instrucciones en la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear” antes de comenzar la cocción por convección.

Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocerse a una temperatura más baja o a un tiempo más corto. Estos ajustes pueden hacerse usando la tabla siguiente.

Ajuste	Instrucciones
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Reduzca en 25 °F (15 °C) la temperatura común para hornear.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Use la temperatura común de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse, de modo que deberá revisarse el alimento antes para ver si está listo.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Use la temperatura común de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse de 15 a 30% con Convect Roast (Asar por convección) de modo que se debe revisar el alimento antes para ver si está listo.

Convección verdadera

La convección verdadera agrega un elemento eléctrico alrededor del ventilador de convección, para realzar el rendimiento de cocción. Use como guía la siguiente tabla de Opciones para la convección.

Opciones para la convección

Ajuste	Alimentos
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Horneado simple o en múltiples parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas y tortas.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Pollo o pavo entero, vegetales, asados de cerdo y de carne de res.

Favorito

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La función Favorito permite almacenar los ajustes de tiempo y temperatura de cualquier función de cocción activa. Solo se admite un favorito por horno.

Almacenamiento de una función de cocción como favorito:

1. Mantenga FAVORITE (Favorito) presionado.
2. Presione el teclado TIME/TEMP (tiempo/temperatura) "+" o "-" para seleccionar el horno que está en uso.
3. La función de cocción se almacena como Favorito y el control reanuda la operación de la función de cocción almacenada.

Recuperación e inicio de un favorito:

1. Presione FAVORITE (Favorito).
2. Presione el teclado TIME/TEMP (tiempo/temperatura) "+" o "-" para seleccionar el horno que está en uso.
3. Presione START (Inicio).

El ajuste de temperatura se puede modificar presionando TIME/TEMP (tiempo/temperatura) "+" o "-" y a continuación START (Inicio). De igual manera, el tiempo de cocción se puede modificar presionando COOK TIME (tiempo de cocción), TIME/TEMP (tiempo/temperatura) "+" o "-" para ajustar el tiempo que se desee, y a continuación START (Inicio). Si se ajusta el tiempo de cocción, el tiempo restante es sustituido por el nuevo.

4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno en uso cuando termine.
6. Retire los alimentos del horno.

Cancelación de un ciclo favorito:

1. Presione UPPER o LOWER CANCEL (Cancelar Superior o Inferior) (dependiendo del horno con que se utiliza la función Favorito).

El ciclo favorito guardado no se verá afectado.

2. Retire los alimentos del horno.

Tiempo de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción excepto para Self-Clean (Autolimpieza) y Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
La temperatura y/o el ajuste de tiempo pueden cambiarse en cualquier momento repitiendo los pasos 2 a 5.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado y borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

1. Presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para seleccionar el horno deseado.
3. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para ingresar el número de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.
4. Presione la tecla para cualquier función de cocción excepto para Keep Warm (Mantener caliente).
5. Presione el teclado TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
6. Presione START (Inicio) o COOK TIME (Tiempo de cocción).
7. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
8. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Los ajustes de temperatura y/o tiempo pueden cambiarse después de la cuenta regresiva del inicio, repitiendo los pasos 1 a 7. Cuando vuelva a fijar el tiempo y la temperatura, será necesario presionar START (Inicio) entre los pasos 4 y 5 para continuar haciendo los cambios.

Cuando termine el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

9. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado y borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza para facilitar la eliminación del calor, olores y humo.

No bloquee el/los ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe poder circular libremente. Dependiendo del modelo, vea la sección "Ducto de escape del horno" o "Ductos de escape del horno".

No limpie, frote, dañe o mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare el horno:

- Retire la charola para asar a la parrilla, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Limpie cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, pudiendo ocasionar manchas, picaduras, corrosiones o manchas blancas tenues. Esto no afectará el rendimiento de la cocción.
- Quite los artículos de plástico de la parrilla, ya que pueden derretirse.

NOTA: Los quemadores de la parrilla no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

IMPORTANTE:

- La temperatura del horno deberá estar por debajo de 500 °F (260 °C) para programar un ciclo de limpieza.
- Sólo 1 horno se puede limpiar a la vez.
- Ambas puertas del horno se bloquearán cuando en cualquiera de los hornos esté funcionando un ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior). Si la temperatura es demasiado alta, las puertas del horno permanecerán bloqueadas.

Cuando "LOCK" (Bloqueo) se muestra en la pantalla, no se podrán abrir las puertas del horno. Para evitar daños a las puertas, no las fuerce para abrirlas cuando se muestre "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que las puertas están completamente cerradas; de lo contrario no quedarán bloqueadas y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

NOTA: Solo un horno puede usar el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza) a la vez y deben pasar 12 horas antes de poder comenzar la siguiente autolimpieza.

El horno está prefijado en un ciclo de limpieza de 4 horas. Sin embargo, este tiempo se puede cambiar. Los tiempos de limpieza recomendados son 2 horas para suciedad ligera y de 3 a 4 horas para suciedad normal a profunda.

Use la siguiente tabla como guía para determinar el nivel de limpieza deseado.

Nivel de limpieza	Tiempo total de limpieza (incluye 30 minutos de enfriamiento)
1 (Rápido)	2 horas
2	2 horas 30 minutos
3	3 horas
4 (Normal)	3 horas 30 minutos
5	4 horas
6 (Máx.)	4 horas 30 minutos

Para Self-Clean (Autolimpieza):

1. Cierre las puertas del horno, y presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para seleccionar el horno deseado.
3. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para seleccionar el nivel de limpieza deseado.
4. Presione START (Inicio).
Las puertas del horno se bloquearán automáticamente.
Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas del horno se desbloquearán.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para retrasar el inicio de Self-Clean (Autolimpieza):

1. Cierre las puertas del horno, y presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para seleccionar el horno deseado.
3. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para ingresar el tiempo que usted desea retrasar el ciclo.
4. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
5. Presione los botones de TIME/TEMP (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para seleccionar el nivel de limpieza deseado.
6. Presione START (Inicio).
Las puertas del horno se bloquean automáticamente al concluir la cuenta atrás de Delay Start (Inicio diferido).
Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas del horno se desbloquearán.
7. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la parrilla estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestro sitio de Internet, en www.maytag.com.

En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames afecten 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/serie/clase porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la parrilla affresh®, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aun si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador de acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no incluido):
Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríen la parrilla, 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 ni contra superficies duras tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

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

Método de limpieza:

Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:

Límpielas tan pronto como la parrilla, 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 parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N° 31617A:
Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".

CONTROLES DE LA Parrilla

Para evitar daños en los controles de la parrilla, 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 Off (Apagado).

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

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):
Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de fibra metálica.
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que éstas se deslicen con más facilidad.

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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.

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:
Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".

Luces del horno

Las luces del horno son unos focos estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlo, asegúrese de que el horno y la parrilla estén fríos y que las perillas de control estén en la posición de apagado.

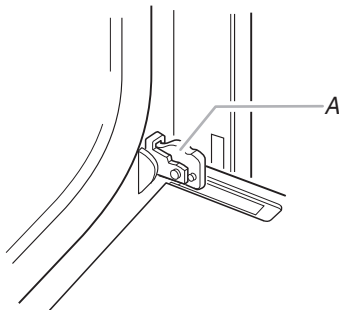
Para cambiarlo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

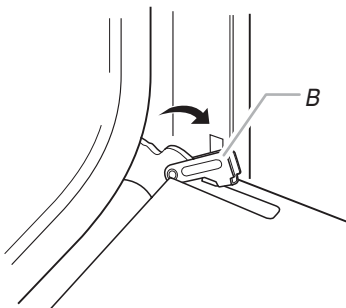
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Retire la(s) puerta(s) del horno

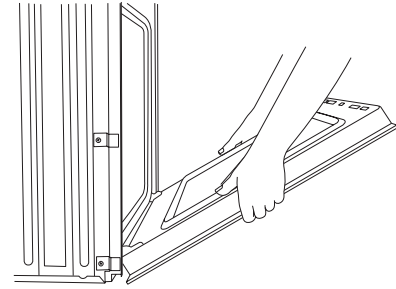
- La cocina está diseñada para que las puertas del horno no se retiren para el uso y la limpieza habitual, sin embargo, se pueden retirar si es necesario.
- No levante ni mueva la cocina por la(s) manija(s) de la puerta.
- Prepare una superficie donde pueda dejar la(s) puerta(s). Esa superficie debe ser plana y estar cubierta con una manta blanda; o se pueden usar los esquineros del material de embalaje.



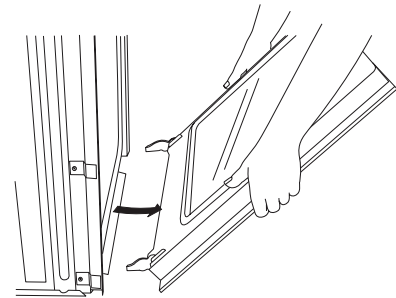
A. Bisagra de la puerta del horno en posición cerrada



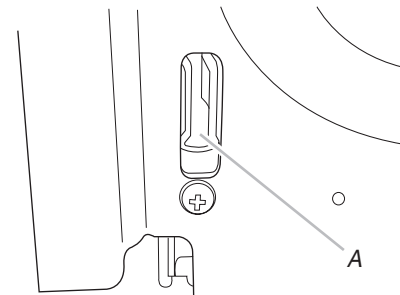
B. Bisagra de la puerta del horno en posición abierta



Cierre parcialmente la puerta para trabar los seguros de las puertas. La puerta se detendrá en este punto.



Use ambas manos para retirar y reemplazar la(s) puerta(s) del horno. Puede que sea necesario desplazar suavemente la puerta de un lado a otro.



A. Ranura en la cavidad del horno para el seguro de la bisagra de la puerta

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que pueden ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual y escanee el código con su dispositivo móvil o visite http://www.maytag.com/product_help.


Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En los EE.UU.:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

⚠ 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.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Nada funciona	<p>El cable de suministro eléctrico no está conectado - Conecte a un contacto de pared con conexión a tierra de 3 terminales.</p> <p>Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos - Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada - Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas - Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.</p>
Los quemadores de superficie no funcionan	<p>La perilla de control no está fijada correctamente - Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p>Hay aire en las líneas de gas - Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.</p> <p>Orificios del quemador obstruidos - Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".</p>
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	<p>Orificios del quemador obstruidos - Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".</p> <p>Tapas del quemador colocadas incorrectamente - Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".</p> <p>Estufa convertida incorrectamente - Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección "Garantía" para ver la información de contacto.</p>
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la parrilla	<p>No coincide el utensilio de cocina con el tamaño de la llama - El utensilio de cocina deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.</p>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Los resultados de cocción de la parrilla no son los que se esperaba	<p>Utensilio de cocina incorrecto - El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.</p> <p>Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor - Vea la sección “Parrilla”.</p> <p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>
El horno no funciona	<p>Hay aire en las líneas de gas - Si ésta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.</p> <p>El control está bloqueado - Mantenga presionado el botón START (Inicio) durante 3 segundos para desbloquear.</p> <p>El control está en Demo Mode (Modo de demostración) - Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. Demo Mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.</p> <p>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno - Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	<p>Estufa convertida incorrectamente - Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para ver la información de contacto.</p>
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	<p>La temperatura del horno necesita regularse - Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
No funciona el ventilador de convección	<p>El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento - Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.</p> <p>La puerta del horno está abierta - Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.</p>
La pantalla muestra mensajes	<p>Corte de corriente (la hora parpadea en la pantalla) - Borre los datos de la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock (Reloj)” en la sección “Guía de características”.</p> <p>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número) - Dependiendo del modelo que tenga, presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.</p> <p>Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo (la pantalla muestra “PUSH” o “PSH” [Presione]) - Vea la característica del botón de “Start (Inicio)” en la sección “Guía de características”.</p> <p>La estufa está en modo Sabbath (Día de descanso - la pantalla muestra “SAb”) - Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para salir de modo Sabbath (Día de descanso).</p>
El ciclo de limpieza no funcionó en todos los derrames	<p>Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiados derrames sobre las paredes y las puertas del horno - Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o el limpiador para superficies de cocción affresh® puede usarse para la suciedad rebelde. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de autolimpieza” para obtener más información.</p>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	<p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha fijado la temperatura incorrecta - Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>La temperatura del horno necesita regularse - Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>No se ha precalentado el horno - Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No circula aire suficiente alrededor de los utensilios para hornear - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro - Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la rejilla a una posición más elevada en el horno.</p> <p>El dorado más claro es causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro - Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.</p> <p>Se ha distribuido la masa despareja en la charola - Verifique que la masa esté nivelada en la charola.</p> <p>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto - Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>No se ha cerrado la puerta del horno - Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.</p> <p>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción - Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.</p> <p>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo - Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p>Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez - Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p>

Ruidos

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
El quemador de superficie está haciendo ruidos como estallidos	Quemador mojado - Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla) A continuación se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	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.
Estallido	La válvula de gas se está abriendo o en un ciclo y hará un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio - Esto es normal.
Chasquido	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 - Esto es normal. El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos) - Esto es normal.
Zumbido o sonido de “puf”	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla - Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente - Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para ver la información de contacto.

ACCESORIOS

Para ver los accesorios en los EE. UU., puede visitar nuestra página de internet www.maytag.com o llamarnos al 1-800-688-9900.

Juego completo de limpiador para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica) (incluye limpiador, protector, aplicador para protector, raspador y estropajos para limpiar)

Pida la pieza número 31605

Protector para parrilla

(modelos con vidrio de cerámica)

Pida la pieza número 31463A

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

(modelos con vidrio de cerámica)

Pida la pieza número W10355051

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

(modelos de vidrio de cerámica)

Pida la pieza número W10391473

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Raspador para la parrilla

(modelos con vidrio de cerámica)

Pida la pieza número WA906B

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617A

Rejillas de la parrilla

Izquierda: Pida la pieza número W10627408

Derecha: Pida la pieza número W10627409

Plancha

Pida la pieza número W10432539

Juego: Pida la pieza número W10432544

Parrilla plana estándar para horno

Pida la pieza número W10551060

Parrilla deslizable

Pida la pieza número W10570870

Charola para asar y parrilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad

Pida la pieza número W10123240

GARANTÍA LIMITADA DE LAS ESTUFAS A GAS MAYTAG®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE LA PRUEBA DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga a mano la siguiente información cuando llame al Centro para la eXperiencia del cliente:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Prueba de compra incluido el nombre y la dirección del distribuidor o vendedor

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, escanee el código QR que se encuentra a la derecha para acceder a los recursos adicionales o visite https://www.maytag.com/product_help.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Maytag. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

Centro para la eXperiencia del cliente de Maytag

En EE.UU., llame al 1-800-688-9900. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

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

GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL PRIMER AÑO (PIEZAS Y MANO DE OBRA)

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada, LP (en lo sucesivo denominada "Maytag") pagará por el costo de las piezas de repuesto especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra, existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL DÉCIMO AÑO (SÓLO PARA CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES - NO SE INCLUYE LA MANO DE OBRA)

Desde el segundo al décimo año desde la fecha de compra original, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Maytag pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes, para corregir defectos no estéticos en los materiales o en la mano de obra de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal. La presente es una garantía limitada de 10 años para las piezas nombradas a continuación solamente y no incluye el trabajo de reparación.

- Parrillas del quemador
- Quemadores a gas de la superficie
- Quemadores a gas para hornear/asar (excluye el elemento de convección)
- Cavidad (solo para corrosión integral y soldaduras rotas)

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. 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 entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, etc.).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de Maytag.
6. Conversión del producto de gas natural o gas propano.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por Maytag.
8. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días.
10. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
11. Pérdida de comida debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
14. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A DIEZ AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

Maytag no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal aparte de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico principal, deberá dirigirse a Maytag o a su distribuidor acerca de la compra de una garantía extendida.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizá no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Ayuda o Servicio Técnico

Antes de llamar para solicitar ayuda o servicio técnico, consulte “Solución de problemas” o visite www.maytag.com/owners. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada 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 o pedir accesorios

Recomendamos que use solamente piezas especificadas de fábrica FSP.[®] Estas piezas encajarán bien y funcionarán bien ya que están fabricadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de marca MAYTAG.[®]

Para ubicar piezas de repuesto FSP[®] o para accesorios, visite www.maytagpartsonline.com

¿Tiene preguntas? Llámenos al número gratuito **1-800-344-1274** o al **1-800-688-2002** en Canadá

Nuestros consultores ofrecen ayuda para

En los EE. UU.

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Asistencia especializada para el cliente (habla hispana, problemas de audición, visión limitada, etc.).

En los EE. UU. y Canadá

- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y partes para reparación.
- Recomendaciones con distribuidores locales, distribuidores de partes para reparación y compañías que otorgan servicio. Los técnicos de servicio designados por Maytag están capacitados para cumplir con la garantía de producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de los Estados Unidos y Canadá.

Usted puede escribir con cualquier pregunta o preocupación a:

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692
1-800-344-1274

Maytag Brand Appliances
Customer eXperience Centre
Unit 200-6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7
1-800-688-2002

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.