



Manual del usuario

Estufa a gas

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su estufa en www.maytag.com. En Canadá, registre su estufa en www.maytag.ca.

Para referencia futura, tome nota del número de modelo y de serie del producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el marco del horno detrás del lado superior derecho de la puerta del horno.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	2
Soporte antivuelco	3
CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO.....	4
Tecnología de autolimpieza AquaLift®	4
Temperaturas de las superficies	4
Precalentamiento	4
Quemadores de la superficie	4
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....	5
Controles electrónicos del horno.....	7
SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	10
Quemadores de la superficie	10
Rejillas de la superficie.....	11
Tamaño del quemador	12
Utensilios de cocina.....	12
Envasado casero.....	13
HORNO.....	13
Papel de aluminio.....	13
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	13
Ducto de escape del horno	14
Modo Sabbath	14
Cómo hornear y asar	15
Cómo asar a la parrilla	15
Cocción por convección	15
Tiempo de cocción	16
Cajón de calentamiento	16
Luz del horno	17
CUIDADO DE LA ESTUFA.....	17
Ciclo de limpieza	17
Limpieza general	18
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	20
ACCESORIOS.....	23
GARANTÍA.....	23

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

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

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

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

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

Soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si pone mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

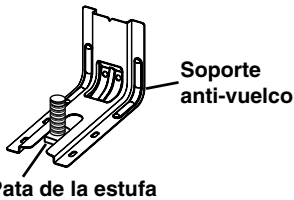
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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, CERCÍESE 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

CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO

Tecnología de autolimpieza AquaLift®



La tecnología de autolimpieza AquaLift® es una solución de limpieza primera en su tipo, diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente tienen lugar con los métodos de autolimpieza tradicionales. Con la tecnología de autolimpieza AquaLift®, una capa exclusiva en el interior del horno se activa con el calor y el agua para remover la suciedad endurecida por el horneado. Para usar la tecnología de autolimpieza AquaLift®, simplemente limpie los desechos sueltos, vierta agua dentro de la base del horno y ponga a funcionar el ciclo de autolimpieza AquaLift®. Cuando el ciclo termine en menos de 1 hora a una temperatura más baja que la de los métodos tradicionales de autolimpieza, simplemente limpie el agua que quedó y los desechos sueltos. Vea la sección "Ciclo de limpieza" para obtener instrucciones más detalladas. Para obtener información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre cómo usar la tecnología de autolimpieza AquaLift®, visite nuestro sitio de internet en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperaturas de las superficies

Cuando se está usando la estufa, todas las superficies de la estufa pueden calentarse, como las perillas y la puerta del horno.

Cajón de calentamiento o almacenamiento

Cuando se está usando el horno, el cajón puede calentarse. No coloque en el cajón objetos de plástico, tejidos u otros artículos que podrían derretirse o quemarse.

Ducto de escape del horno

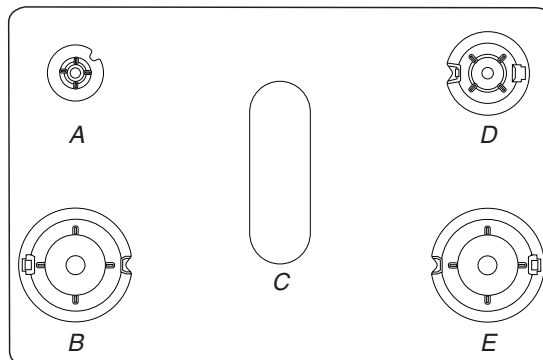
El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad al horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de Hornear, Hornear por convección o Asar al horno por convección, el horno comenzará a precalentar después de presionar Start (Inicio). El horno tomará de 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.

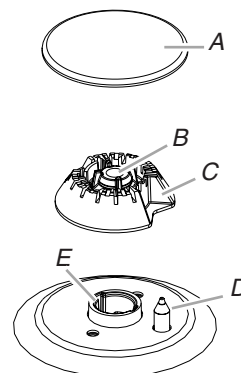
Quemadores de la superficie

Las bases y las tapas de los quemadores deben estar correctamente ubicadas antes de cocinar. La estufa viene con 3 tamaños de quemadores y de tapas. La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Alinee las bases de los quemadores como se muestra en la ilustración siguiente:



A. Pequeño (S) C. Oval D. Mediano (M)
B. Grande (L) E. Grande (L)

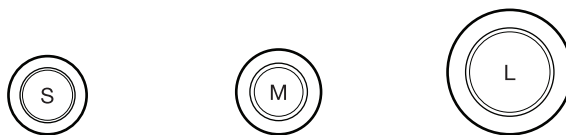
Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el porta-orificios que se encuentra en la superficie de cocción y el electrodo del encendedor con la muesca en la base de los quemadores.



A. Tapa del quemador D. Electrodo del encendedor
B. Abertura del tubo de gas C. Base del quemador E. Porta-orificio

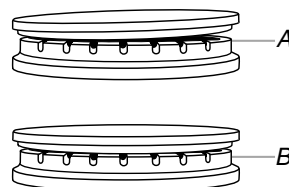
NOTA: La base ovalada del quemador está fijada de forma permanente a la tapa del quemador.

La tapa de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.



Tapa pequeña Tapa mediana Tapa grande

Las tapas del quemador deberán estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de la superficie no se encenderán. La tapa del quemador no debe moverse o balancearse cuando está correctamente alineada.



A. Incorrecto B. Correcto

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

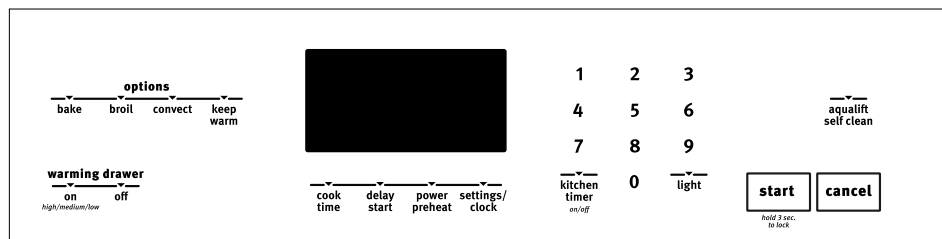
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enumerados. Consulte este manual o la sección Asistencia con el producto de nuestro sitio de internet en www.maytag.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección Asistencia con el producto en www.maytag.ca.

⚠️ 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
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Reloj	El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección "Controles electrónicos del horno". <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "CLOCK" (Reloj). 2. Use los botones numéricos para fijar la hora del día. 3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 4. Presione "3" para AM o "6" para PM.
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Ajustes	Settings/Clock (Ajustes/Reloj) permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección "Controles electrónicos del horno".
LIGHT (Luz)	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno está controlada por un botón que está en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. Cuando se abra la puerta del horno, la luz del horno se encenderá automáticamente.
KITCHEN TIMER (On/Off) (Temporizador de cocina encendido/apagado)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la duración del tiempo en h-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese "2". 3. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilita, un tono sonará al final de la cuenta regresiva. 4. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) nuevamente para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
START (Inicio)	Inicio de cocción	El botón 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 cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	El botón Cancel (Cancelar) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador).
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

Botón	Característica	Instrucciones
BROIL (Asar a la parrilla)	Cómo asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Seleccione la temperatura para asar a la parrilla presionando 1 - High (Alto) o 2 - Low (Bajo). 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Coloque los utensilios de cocción dentro del horno y cierre la puerta del mismo. 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
CONVECT (Convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT (Convección) hasta que el modo de cocción por convección deseado aparezca en la pantalla. 2. Presione START (Inicio). 3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. 4. Presione START (Inicio). 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	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). 2. Fije la temperatura deseada entre 145 °F y 190 °F (63 °C y 88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	<p>El botón 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. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".</p>
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	<p>La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".</p>
POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso)	Precalentamiento rápido del horno	<p>Provee el tiempo de precalentamiento más rápido para la función Bake (Hornear). Power Preheat (Precalentamiento poderoso) está prefijado en Off (Apagado), pero se puede cambiar a On (Encendido).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione el botón "1" para regular el ajuste. 4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar en pantalla la hora del día. <p>IMPORTANTE: Esta característica debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán quitarse antes de utilizar Power Preheat (Precalentamiento poderoso). Deberá usarse una parrilla estándar para Power Preheat (Precalentamiento poderoso).</p> <p>Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido directamente presionando POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso).</p>
WARMING DRAWER ON (HI/MED/LO)/ OFF (Cajón de calentamiento encendido (alto/ medio/bajo)/ apagado)	Cajón de calentamiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo. 2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto. 3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento. 4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos. 5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento. 6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor. <p>Para obtener más información, vea la sección "Cajón de calentamiento".</p>

Botón	Característica	Instrucciones
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift)	Ciclo de limpieza	Vea la sección "Ciclo de limpieza".
START (hold 3 sec. to lock) (Inicio [presione por 3 seg. para bloquear])	Bloqueo del control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado el botón START (hold 3 sec. to lock) (Inicio [presione por 3 seg. para bloquear]) por 3 segundos. 3. Sonará un tono y se visualizará "Control Locked" (Bloqueo de control); luego aparecerá en la pantalla "Locked" (Bloqueado). 4. Repita para desbloquear. Cuando los botones estén bloqueados, no funcionará ningún botón. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.
SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj)	Ahorro de energía	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione el botón "1" para regular el ajuste. 4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día. <p>Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará presionando cualquier botón. Si está desactivado Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla permanecerá encendida en todo momento.</p>

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa se encuentra en el modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco mientras no se usa.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Ingreso válido
- El horno se precalentó (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria, se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

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

Energy Save (Ahorro de energía)

El modo Energy Save (Ahorro de energía) pone a la estufa en modo de suspensión y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo Energy Save (Ahorro de energía):

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.
5. El ajuste quedará activado luego de 5 minutos.

Para desactivar el modo Energy Save (Ahorro de energía):

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.
5. Aparecerá nuevamente el reloj en la pantalla y la estufa podrá usarse como de costumbre.

Ajustes

Varias de las características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan utilizando el botón Settings/Clock (Ajustes/Reloj).

Use el botón Settings/Clock (Ajustes/Reloj) para ver las características que pueden cambiarse. Cada vez que presione el botón Settings/Clock (Ajustes/Reloj) hará que la pantalla pase al siguiente ajuste. Después de seleccionar la característica que se va a cambiar, el control le indicará qué botón debe presionar. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día. En las secciones a continuación, se explican los detalles acerca de todos los cambios en las características.

Presione CANCEL (Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).

Reloj

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "CLOCK" (Reloj).
2. Use los botones numéricos para fijar la hora del día.
3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.
4. Presione "3" para AM o "6" para PM.

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar 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. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "SOUND" (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.

Volumen de sonido

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "SOUND VOLUME" (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar 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/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "END TONE" (Tono final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.

Tonos de pulsación del botón

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "KEYPRESS TONE" (Tono de pulsación del botón).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar 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/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.

Reloj de 12 horas

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar 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 de control sin que se encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.

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 se escuchará ninguna señal audible 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 calefactores no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "SABBATH" (Día de descanso).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar 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/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "12Hr AUTO_OFF" (Apagado automático en 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" o "2" para seleccionar el idioma deseado.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar 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 la temperatura para personalizarla según sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que la pantalla muestre "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la calibración de la temperatura del cajón. Presione START (Inicio), espere 10 segundos para que la pantalla cambie y luego prosiga con el paso 3.

O BIEN

Presione START (Inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos para que la pantalla cambie y luego prosiga con el paso 3.

3. Presione el botón "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione el botón "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango de compensación es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.

SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control están giradas a la posición LITE (Encendido).

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

Para fijar:

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

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

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

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, toda la superficie de cocción se calienta.

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 agujas del reloj, hacia LITE (Encendido). Gire la perilla a su posición luego de que se encienda el quemador.

Quemadores de la superficie

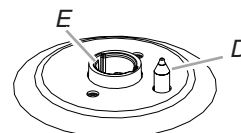
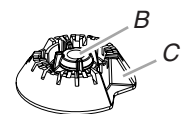
IMPORTANTE: No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la rejilla del quemador.

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 prevenir 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".

NOTA: La tapa del quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador.

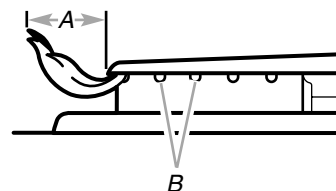
Alineación: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el porta-orificios que se encuentra en la superficie de cocción y el electrodo del encendedor con la muesca en la base de los quemadores.

NOTA: La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador.



- A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Base del quemador
D. Electrodo del encendedor
E. Porta-orificio

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 de la abertura del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.



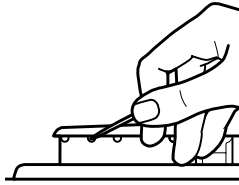
- A. 1" a 1 1/2" (2,5 cm a 3,8 cm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. 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.

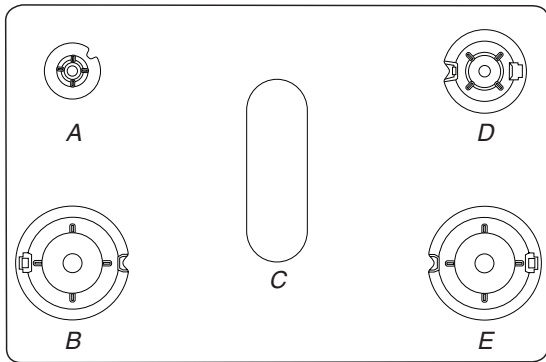
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido. No los lave en la lavavajillas.

1. Quite la tapa del quemador y la base del mismo y limpie según se especifica 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 base del quemador. La base de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Vea la ilustración siguiente para las posiciones de los quemadores.



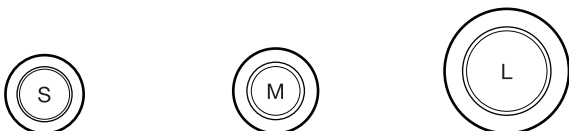
A. Pequeño (S) C. Oval D. Mediano (M)
B. Grande (L) E. Grande (L)

5. La tapa de cada quemador redondo tiene marcada una letra que indica el tamaño del quemador. Vuelva a colocar la tapa del quemador y asegúrese de que quede debidamente alineada con la base del quemador. La tapa del quemador no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



A. Incorrecto
B. Correcto

IMPORTANTE: La parte inferior de las tapas pequeñas y medianas son diferentes. No coloque una tapa de quemador del tamaño incorrecto sobre la base del quemador.



Tapa pequeña

Tapa mediana

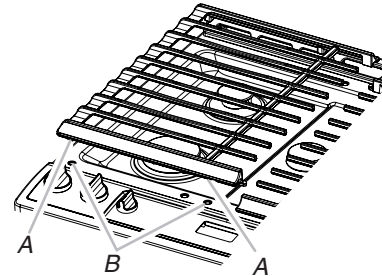
Tapa grande

6. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, apáguelo. No provea servicio al quemador usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

Rejillas de la superficie

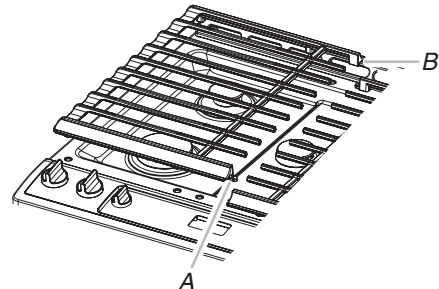
Las rejillas deben colocarse bien antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben estar alineadas y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar lugar a que la superficie de cocción se desportille o raye.

Para asegurar la colocación correcta, alinee los parachoques en la parte inferior de la rejilla con las hendiduras en la superficie de cocción.



A. Parachoques
B. Hendiduras de alineación

Las rejillas de la superficie se entrelazan usando el gancho que se encuentra a un extremo de la rejilla y la hendidura en el otro. Para retirar las rejillas, levante del gancho la parte trasera de la rejilla izquierda; luego levante la parte delantera de la rejilla derecha para quitarla del gancho y jale. Para volver a ubicar las rejillas, coloque la rejilla izquierda primero. Coloque la hendidura frontal de la rejilla derecha sobre el gancho de la rejilla izquierda; luego levante la parte trasera de la rejilla izquierda y coloque la hendidura sobre el gancho de la rejilla derecha.

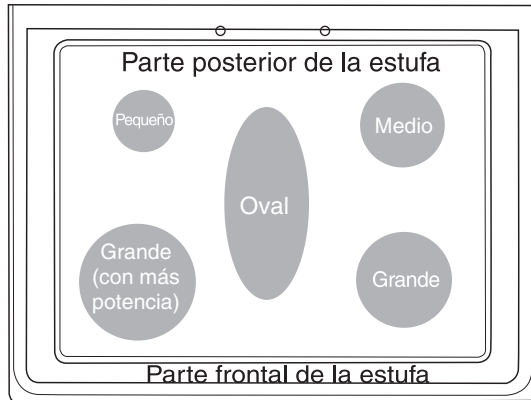


A. Gancho
B. Hendidura

A pesar de que las rejillas de los quemadores son durables, éstas perderán gradualmente el brillo y/o se decolorarán debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. 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
Medio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes
Grande (con más potencia)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocina grandes ■ El quemador más potente
Oval	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para platos más alargados

Utensilios de cocina

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

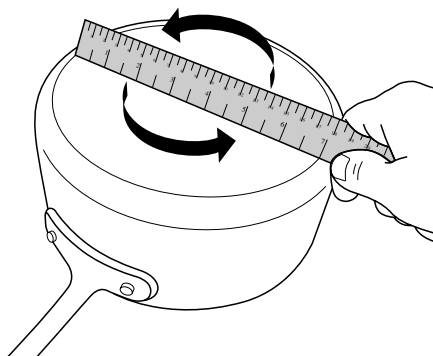
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o los serpentines. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, cuando se usen como base pueden dejar marcas permanentes en las superficies.

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

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

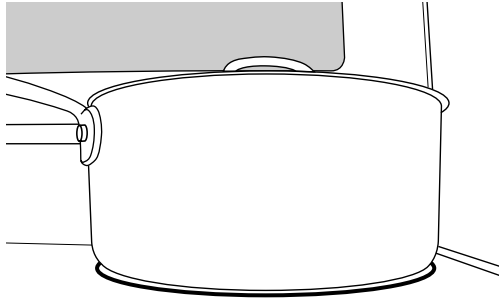
Verifique si está plano colocando el borde recto de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios 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. ■ Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la 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. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
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.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El utensilio de cocina deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción descrita en la superficie de cocción o el elemento del serpentín. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área o elemento de cocción.



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 envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas de envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

HORNO

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

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

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.

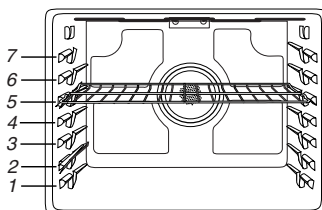
Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

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.

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

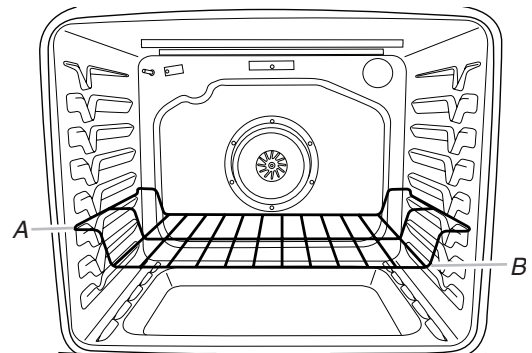


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana*	Tipo de alimento
7	Carnes para asar/dorar a fuego vivo, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 o 4	La mayoría de los alimentos horneados, cazuelas, alimentos congelados
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien tostado y un interior jugoso, use una parrilla plana en la posición 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. 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.

*Si su modelo tiene una parrilla de horno de máxima capacidad, los extremos en relieve deberán colocarse en la posición de parrilla por encima de la posición deseada para el alimento. Vea la siguiente ilustración.



A. Extremos de la parrilla en la posición 3
B. Alimento en la posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse como se muestra en la figura anterior.

Cocción en múltiples parrillas

2 parrillas (sin convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

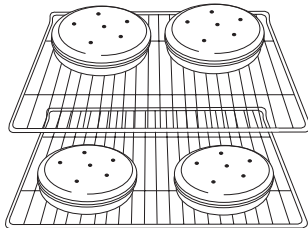
2 parrillas (a convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

3 parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y la parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

Hornear galletas y pasteles de capas en 2 parrillas

Hornear pasteles de capas

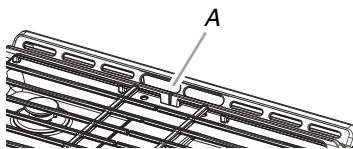
Para obtener resultados ideales al hornear pasteles en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 2 y una parrilla para horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6. Coloque los pasteles sobre las parrillas como se muestra. Mantenga al menos 3" (7,6 cm) de espacio entre el frente de las parrillas y el frente de los pasteles.



Hornear galletas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Hornear por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 2 y una parrilla para horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 6.

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

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 se escuchará ninguna señal audible 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 calefactores no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso). "OFF. Press (1) for On" (Desactivado. Presione [1] para activar) aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón "1". "ON. Press (1) for Off" (Activado. Presione [1] para desactivar) aparecerá en la pantalla. Puede activarse modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.
3. Presione START (Inicio) o CANCEL (Cancelar) para salir 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 día de descanso activado) a "SABBATH OFF" (Modo día de descanso desactivado).

Para activar el Modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).
Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
4. Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj). Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

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

1. Presione el botón numérico 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 el botón.

2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione SETTINGS/CLOCK (Ajustes/Reloj) y luego "7" para volver al horneado común o presione CANCEL (Cancelar) para apagar la estufa.

NOTA: Los tonos no sonarán mientras se desactiva el modo Sabbath (de descanso religioso).

Cómo hornear y asar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, 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.

Power Preheat (Pre calentamiento poderoso)

Puede usarse Power Preheat (Pre calentamiento poderoso) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Power Preheat (Pre calentamiento poderoso). Las parrillas adicionales deberán quitarse antes de utilizar Power Preheat (Pre calentamiento poderoso). Presione POWER PREHEAT (Pre calentamiento poderoso) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si este ya se ha empezado a precalentar, simplemente presione POWER PREHEAT. El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando se haya terminado el ciclo de Power Preheat (Pre calentamiento poderoso), el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

IMPORTANTE: El precalentamiento poderoso se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

Temperatura del horno

Mientras está en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagará según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcionen en algún momento ligeramente calientes o fríos 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 la 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 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 a 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 culinaria lo recomiende.

Cómo asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

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. Use las parrillas 6 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

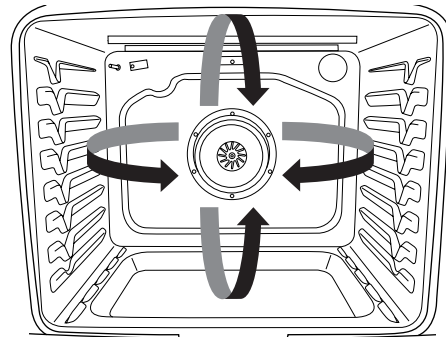
En ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y apagará para mantener la temperatura adecuada.

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

Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Vea la sección "Accesorios".

Cocción por convección

En un horno por 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.



Durante el horneado o asado por convección, los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se encienden y apagan reiteradamente en intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, los elementos de asado a la parrilla y convección se encienden y apagan reiteradamente.

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.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o a un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Use como guía la siguiente tabla.

Modo de cocción por convección	Pautas de Tiempo/Temp.
Convection Bake (Horneado por convección)	Temperatura 25 °F (15 °C) menor, posible reducción del tiempo de cocción
Convection Roast (Asado por convección)	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Convection Broil (Asado a la parrilla por convección)	Reducción del tiempo de cocción

Opciones para la convección

Horneado por convección - Horneado en múltiples parrillas u horneado de galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas y pasteles.

Asar por convección - Pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res.

Asar a la parrilla por convección - Cortes más gruesos o pedazos de carne, pescado o ave de forma irregular.

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 BAKE (Hornear) o BROIL (Asar a la parrilla), o presione CONVECT (Convección) hasta que el modo de convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos 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.
6. Presione CANCEL (CANCELAR) para borrar la pantalla.

Para fijar una Cocción programada diferida:

1. Presione BAKE (Hornear) o BROIL (Asar a la parrilla), o presione CONVECT (Convección) hasta que el modo de convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione los botones numéricos para ingresar el número de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Cuando el tiempo programado de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

Cajón de calentamiento

⚠ 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 Warming Drawer (Cajón de calentamiento) es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. También puede usarse para calentar panes y artículos de repostería.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento. Para obtener óptimos resultados, no mantenga los alimentos por más de 1 hora. Para las cantidades pequeñas, pizza o alimentos sensibles al calor (como son los huevos), no los mantenga por más de 30 minutos.

La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón de calentamiento. Los panes, artículos de pastelería y pies de fruta pueden calentarse a la temperatura ambiente.

Saque los alimentos de las bolsas plásticas y colóquelos en un contenedor apto para horno. Cubra los alimentos con una tapa o papel aluminio.

No los cubra con un envoltorio de plástico.

Los platos para servir y los resistentes al horno pueden calentarse mientras se esté precalentando el cajón de calentamiento. Revise las recomendaciones del fabricante de la vajilla antes de calentar el utensilio de cocción.

Antes de usar el cajón de calentamiento, lave la base del mismo con agua y jabón. Consulte la sección "Limpieza general".

Cómo usar:

1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.
2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto.
3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.
4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor.

El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 140 °F (60 °C) (baja), 160 °F (71 °C) (media), 180 °F (82 °C) (alta).

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlo, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción 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 hacia la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco girando hacia la derecha.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
6. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

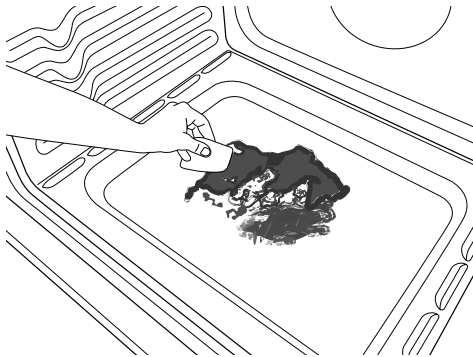


La tecnología AquaLift® consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

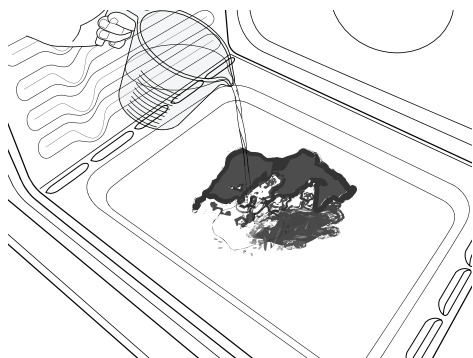
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "Oven Cooling" (Enfriamiento del horno) y el ciclo de Clean (Limpieza) no se activará hasta que se enfríe la cavidad del horno.

Para limpiar:

1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno; limpie el exceso de suciedad. Use un raspador de plástico para quitar la suciedad que sea fácil de quitar.

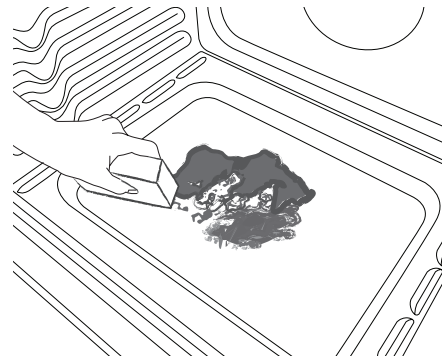


2. Vierta 1¾ taza (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



IMPORTANTE: No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo Clean (Limpieza). El agua que está en la base del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AQUALIFT) y luego START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Deje que transcurran 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo de Clean (Limpieza).
5. Presione CANCEL (Cancelar) al final del ciclo. Puede presionarse Cancel (Cancelar) en cualquier momento para detener el ciclo de Clean (Limpieza).
6. Quite el agua restante y la suciedad floja con una esponja o paño inmediatamente después de que se termine el ciclo de Clean (Limpieza). La mayor cantidad de la 1¾ taza (14 oz [414 mL]) de agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Pueden ponerse a funcionar ciclos adicionales de limpieza para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

IMPORTANTE: No use productos de limpieza para hornos. El uso de productos químicos incluyendo productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal puede ocasionar un daño permanente a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie de la base de la cavidad del horno esté cubierta por agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo de Clean (Limpieza), inserte un paño o toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco frontal, para evitar que el agua se derrame en el frente de la estufa y en el piso.

- Será más difícil quitar la suciedad acumulada luego de varios ciclos de cocción con el ciclo de Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza estilo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar las manchas difíciles en las paredes de la cavidad, la puerta y la base del horno. Para obtener mejores resultados, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo de Clean (Limpieza) adicional para las manchas rebeldes.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar la base, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda también limpiar la cavidad con agua destilada. Consulte la sección “Accesorios” para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Pueden obtenerse juegos adicionales de limpieza con la tecnología AquaLift® haciendo un pedido para la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Para obtener asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al 1-877-258-0808 en EE.UU. o al 1-800-807-6777 en Canadá, o visite nuestro sitio de internet en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para mayor información, puede visitar nuestro sitio de internet en www.maytag.com. En Canadá, visite nuestro sitio de internet en www.maytag.ca.

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 limpiarse tan pronto como se enfríe la estufa por completo. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido): 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 superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aun si sólo se usan 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 REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas 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 superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las rejillas, 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. Si bien las rejillas de los quemadores son durables, estas pueden perder el brillo y/o perder el color si se las lava en la lavavajillas.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo, pieza número 31617 (no incluido): Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

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

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas 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.

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

No las lave en la lavavajillas.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Límpielas tan pronto como la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición de 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 lana de acero, 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 lana de acero
- 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.

CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento o cajón de calentamiento, revise que esté frío y vacío.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® regularmente para limpiar derrames en el 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 primero "Ciclo de limpieza".

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. En Canadá, visite <http://www.maytag.ca>.

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

En Canadá:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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 está desconectado - Conecte a un contacto de pared con conexión a tierra.</p> <p>El modo ENERGY SAVE (Ahorro de energía) está activo y la pantalla está en blanco - Presione cualquier botón del control para que aparezca la hora del día. Vea la sección "Controles electrónicos del horno" para obtener más información</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 "Garantía" para ver la información de contacto.</p>
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	<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>
Los resultados de cocción de la superficie de cocción 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 "Superficie de cocción".</p> <p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>

Problema	Posibles causas y/o soluciones
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>Control Lock (Bloqueo de control) está encendido - Mantenga presionado START (Inicio) durante 3 segundos para desbloquear.</p> <p>La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración) - El modo de demostración desactivará todos los elementos del horno. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</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 “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 (aparece la hora destellando en la pantalla) - Presione CANCEL (Cancelar) para borrar 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 (Cancelar), 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 el modo Sabbath (Día de Descanso - la pantalla muestra “SAb”) - Presione CANCEL (Cancelar) para salir del 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. Use el juego de limpieza con tecnología AquaLift®. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o el limpiador para superficies de cocción affresh® puede usarse para la suciedad rebelde. Vea la sección “Accesorios” para obtener más información.</p>
Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza	<p>Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza - Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.</p> <p>La estufa no está nivelada - Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de Clean (Limpieza). Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.</p>

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	<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 hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio 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 para hornear de color mate u oscuro - Baje la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta 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 de forma 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 pays 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 "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**.

En Canadá, visite nuestra página de internet www.maytag.ca o llámenos al **1-800-807-6777**.

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 superficies de cocción

(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 con 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

Juego para la limpieza del horno AquaLift®

Pida la pieza número W10423113RP

Raspador para la superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número WA906B

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Limpiador de rejilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617A

Juego para enlatado

(modelos de serpentín)
Pida la pieza número 242905

Plancha tipo gourmet

Pida la pieza número W10432539

Parrilla plana estándar para horno

Pida la pieza número W10551060

Rejilla separada para horno

Pida la pieza número 4396927

Parrilla de horno de máxima capacidad

Pida la pieza número W10289145

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

Ensamblaje del marco

5/8" (1,7 cm) Blanco - Pida la pieza número W10675027

5/8" (1,7 cm) Negro - Pida la pieza número W10675026

5/8" (1,7 cm) Acero inoxidable - Pida la pieza número W10675028

1 1/8" (2,9 cm) Blanco - Pida la pieza número W10731885

1 1/8" (2,9 cm) Negro - Pida la pieza número W10731886

1 1/8" (2,9 cm) Acero inoxidable - Pida la pieza número W10731887

Ensamblaje de la salpicadera

Blanco - Pida la pieza número W10655448

Negro - Pida la pieza número W10655449

Acero inoxidable - Pida la pieza número W10655450

Juego de rejillas

Pida la pieza número W10432545

IMPORTANTE: Cuando se utilice la estufa debajo de los modelos de microondas: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0 o YJMV9196CB-0, se debe pedir y utilizar la placa deflectora de la puerta, número de pieza W10737014.

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE 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.



https://www.maytag.com/product_help

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra 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.

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, soluciones de conservación, 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 L.P.
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 o medicamentos 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 COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO 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.

11/14