



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en www.maytag.com para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-688-9900.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	2
El soporte anti-vuelco	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	4
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	7
Utensilios de cocina.....	8
Envasado casero.....	9
USO DEL HORNO	9
Controles electrónicos del horno.....	10
Modo Sabbath (Día de descanso).....	11
Papel de aluminio.....	11
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	12
Ducto de escape del horno	12
Cómo hornear y asar	13
Cómo asar a la parrilla	13
Cocción por convección.....	13
Tiempo de cocción	14
Cajón de calentamiento (en algunos modelos)	14
CUIDADO DE LA ESTUFA	15
Ciclo de limpieza.....	15
Limpieza general	16
Luz del horno	17
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17
ACCESORIOS	19
GARANTÍA	20

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

El soporte anti-vuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

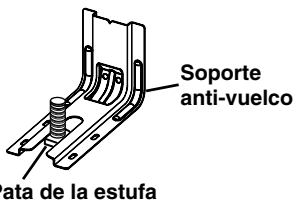
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



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

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

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.

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 EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de cocción vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

Para estufas con función de autolimpieza -

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

Para unidades con campana de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

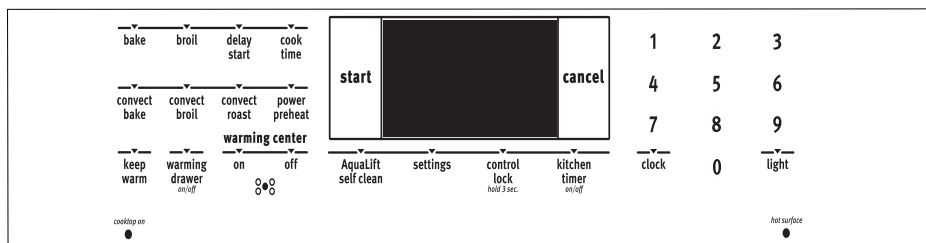
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestra página de internet, en www.maytag.com, para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj puede usar un ciclo de 12 ó 24 horas. Vea la sección "Uso del horno". <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione SETTINGS (Ajustes) una vez. 2. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 3. Presione "3" para AM o "6" para PM. 4. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día. 5. Presione START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione el botón de OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) ON/OFF (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 los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese "2". 3. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) o START (Inicio) para iniciar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione dos veces KITCHEN TIMER para anular Kitchen Timer (Temporizador de cocina) y volver a la hora del día. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador de cocina está funcionando 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 de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Anulación)	Función de la estufa	El botón de Cancel (Anulación) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Kitchen Timer (Temporizador de cocina), Control Lock (Bloqueo del control) y Warming Drawer (Cajón de calentamiento).
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
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 - alta (500 °F [260 °C]), 2 - media (450 °F [232 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste por defecto es alto. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque el recipiente de cocción en el horno y deje la puerta abierta a 6" (15 cm) en la posición de parada para asar a la parrilla. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). La conversión automática reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 325°F (163°C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). La conversión automática reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C) en incrementos de 5° entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). La conversión automática reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Fije la temperatura entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	El botón de DELAY START (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	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. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Cocción programada”.
POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso)	Precalentamiento rápido del horno	Provee el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de BAKE (Hornear). <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso). 2. Presione los botones numéricos como respuesta al texto que avanza en la pantalla para ingresar la temperatura de horneado. 3. Presione START (Inicio). 4. Se escuchará un tono recordatorio cuando se alcance la temperatura de precalentamiento. Coloque los alimentos en el horno. <p>NOTA: 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 plana para Power Preheat (Precalentamiento poderoso). Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento poderoso directamente presionando Power Preheat (Precalentamiento poderoso).</p>
WARMING CENTER (Centro de calentamiento) ON/OFF (Encendido/ Apagado)	Área de calentado	Presione WARMING CENTER ON (Centro de calentamiento encendido) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione START (Inicio). Presione WARMING CENTER OFF (Centro de calentamiento apagado) para apagar el elemento de calentamiento.
WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) ON/OFF (Encendido/ Apagado)	Cajón de calentamiento (en algunos modelos)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento. 2. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento. 3. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para apagar el elemento calefactor. <p>Para obtener más información, vea la sección “Cajón de calentamiento”.</p>
CLEAN (Limpieza)	Ciclo de limpieza	Vea la sección “Ciclo de limpieza”.
CONTROL LOCK (Bloqueo de control) sostenga por 3 seg. para bloquear	Bloqueo del control del horno	Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. <ol style="list-style-type: none"> 1. Revise que el horno y el temporizador de cocina estén apagados. 2. Presione y sostenga el botón CONTROL LOCK (Bloqueo del control) durante 3 segundos. 3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla. 4. Repita para desbloquear.
AJUSTES	Funciones para usar el horno	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección “Uso del horno”.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HIGH (Alta) y LOW (Baja). Presione y gire hacia un ajuste.

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

Vidrio de cerámica

El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Esto es el funcionamiento normal. Puede que se encienda y apague intermitentemente para mantener el nivel de calor seleccionado.

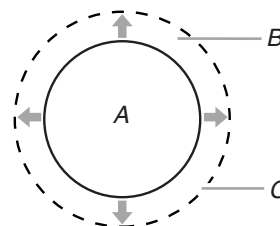
Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica clara cambie de color cuando estén calientes las áreas de la superficie de cocción. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y desgastes y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use limpiadores o estropajos abrasivos ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El juego para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vidrio de cerámica. Consulte la sección "Cuidado de la estufa" para obtener información adicional.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la misma. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica puede romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o del horno sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o del horno podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.

- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados en papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de la superficie de cocción
B. Utensilios de cocina/Instrumentos para enlatado
C. Saliente máxima de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm)

- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un uso eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor no uniforme y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine lo plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente acanalados o estriados.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de la superficie de cocción encendida

La luz indicadora de superficie de cocción encendida está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla del control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de superficie de cocción encendida.

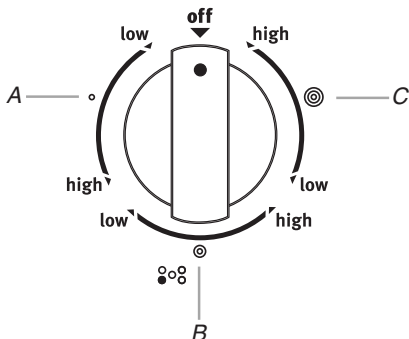
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aún después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

Elemento Triple-Choice™

El elemento Triple-Choice™ le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños dual y triple combinan los elementos simples, duales y exteriores, los cuales se recomiendan para utensilios de cocina de tamaño más grande, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado doméstico.

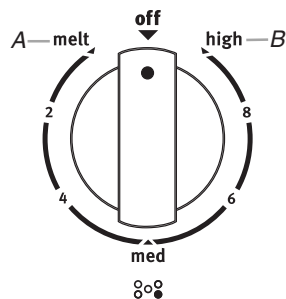


- A. Simple
- B. Dual
- C. Triple

Elemento para derretir

La zona de cocción para derretir ofrece flexibilidad debido a que tiene una amplia variedad de ajustes entre High (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor High (Alto) puede usarse para hervir rápidamente líquido en pequeñas cantidades. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste de Melt (Derretir) ha sido diseñado para alimentos delicados que requieran un calor bajo, como

puede ser al derretir chocolate o al mantener salsas. Use utensilios de tamaño apropiado para la Zona de cocción Melt.



- A. Opción Melt (Derretir)
- B. Opción de calor High (Alto)

Elemento Warming Center (Centro de calentamiento)

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Use el elemento Warming Center (Centro de calentamiento) de la superficie de cocción para mantener calientes los alimentos cocidos. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

Utensilios de cocina

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

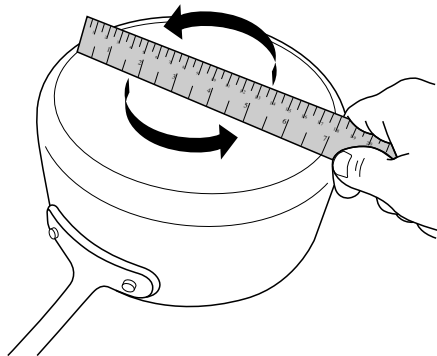
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. 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 transmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción. Un acabado no adherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado no adherente 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 derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.

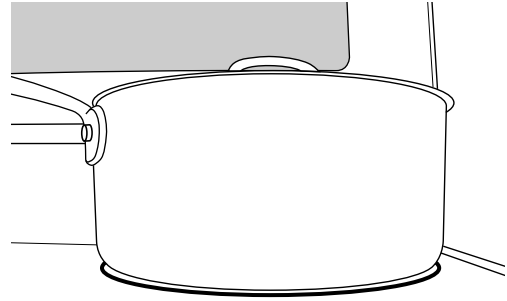


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con 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.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ 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.
Esmalte de porcelana en acero o hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los recipientes con esmalte de porcelana para hornear 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 recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción descrita en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o una superficie de cocción tradicional con elementos de serpentín. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de la superficie de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento más grande de la superficie de cocción. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área o elemento de cocción.

- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- 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.

USO DEL HORNO

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

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

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Anulación) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

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 (en algunos modelos), 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 de Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Ajustes

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

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

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

Reloj - Hora del día

Este reloj puede usar un ciclo de 12 ó 24 horas. Para regularlo, vea "Reloj de 12/24 horas" en esta sección.

Revise que el horno y el temporizador estén apagados.

Para cambiar la hora del día:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) una vez. Después de 3 segundos, aparecerá en la pantalla "SET CLOCK-PUSH START TO CHANGE" (Fije el reloj - Presione Start [Inicio] para cambiar).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione "3" para AM o "6" para PM.
4. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día.
5. Presione START (Inicio).
6. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Control de compensación de la temperatura del horno

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

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura para personalizarlo según sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP OFFSET" (Compensación de temperatura).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
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 es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Fahrenheit y Celsius

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

Para cambiar:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

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 (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "ALL SOUNDS" (Todos los sonidos).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Tono de fin de ciclo

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "CYCLE TONE END" (Fin de los tonos de ciclo).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Desactivación de los tonos recordatorios

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Tonos al presionar un botón

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "KEY PRESS TONE" (Tono al presionar un botón).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Intensidad de tono

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TONE PITCH" (Intensidad de tono).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Modo de demostración

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

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 el modo Sabbath (Día de descanso) está activado, solo el ciclo de Bake (Hornear) funcionará. Todos los demás ciclos de cocción y limpieza se desactivan. No sonarán señales audibles y las pantallas no mostrarán mensajes ni cambios de temperatura.

Cuando se abre o se cierra 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 (Modo de descanso) (sólo una vez):

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione 7-8-9-6.
Aparecerá "SABBATH ON" (Modo de descanso activado) o "SABBATH OFF" (Modo de descanso desactivado) y "PRESS START TO ENTER" (Presione Start - Inicio para ingresar) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para cambiar el estado de la pantalla.
4. Cierre la puerta del horno. Puede usarse Sabbath Mode (Modo de día de descanso) para hornear.

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

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 de retraso.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12-HR SHUT-OFF" (Apagado después de 12 horas).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12/24 HR" (12/24 horas).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Idiomas - Texto de desplazamiento de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Para activar el Modo Sabbath (Modo 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 Sabbath Mode (Modo de día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione SETTINGS (Ajustes) y luego "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath 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. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Modo de descanso):

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

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de 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 el fondo del horno.

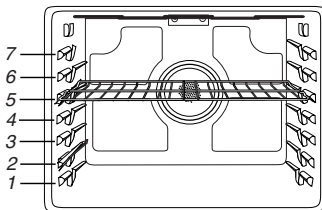
Utensilios para hornear

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

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciérese de que las rejillas estén niveladas.

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

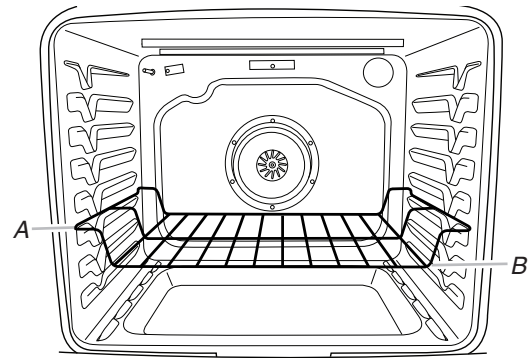


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y la tabla a continuación.

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 ó 4	La mayoría de los alimentos horneados, cazuelas
2	Carnes asadas
1	Asados o aves grandes

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien tostado y un interior jugoso, use la parrilla en la posición 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2½ a 3½ minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa.

*Si su modelo tiene una parrilla 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 ilustración siguiente.



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 máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ser ajustada como se muestra en la figura anterior.

Cocción en múltiples parrillas

2 parrillas: Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 para un horneado común.

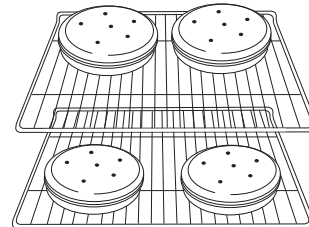
2 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 ó 3 y 6.

3 parrillas (sólo por convección verdadera): Use las posiciones de parrilla 1, 4 y 7 ó 2, 4 y 6.

Hornear galletas y pasteles de capas en 2 parrillas

Hornear pasteles de capas

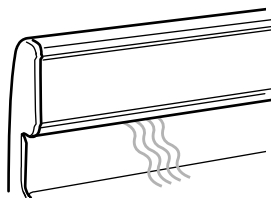
Para obtener los mejores resultados, cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas en las posiciones 2 y 5 con la función Convection Bake (Horneado por convección). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Hornear galletas

Para obtener los mejores resultados, cuando hornee galletas en 2 parrillas, use las parrillas en las posiciones 2 y 5 con la función Convection Bake (Horneado por convección).

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 deficiente, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

Sistema de cocción Precision Cooking™ - Horneado preciso

El sistema Precise Bake (Horneado preciso) 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 es posible que se encienda y se apague a intervalos cortos durante el mismo 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.

Precalentamiento

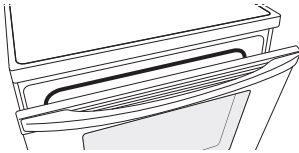
Cuando se presione START (Inicio), el horno comenzará el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es aproximadamente 10 a 15 minutos, dependiendo del modelo.

Power Preheat (Precalentamiento poderoso)

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

Cómo asar a la parrilla

Deje la puerta abierta a 6" (15 cm) en la posición de parada del asador, para asegurar una temperatura adecuada de asado. 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.



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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 6 ó 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

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

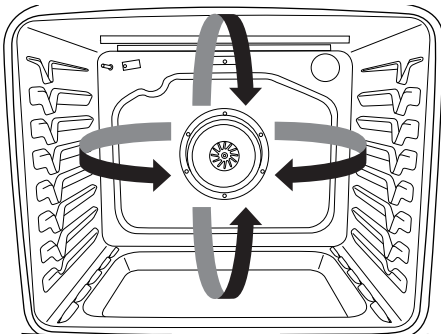
■ Para obtener los mejores resultados, utilice una charola y una parrilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

Cocción por convección

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

IMPORTANTE: Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocerse a una temperatura más baja o a un tiempo más corto. Esta estufa reduce automáticamente la temperatura fijada del horno en 25 °F (15 °C) para la cocción a convección.



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

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

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

Convección verdadera EvenAir™

Cuando hornee, ase a la parrilla o ase por convección, ingrese su temperatura normal para hornear. El control reducirá automáticamente la temperatura fijada del horno en 25° F (15° C).

Opciones para la convección

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

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

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

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), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección).
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 (Anulación) para despejar la pantalla.

Para fijar una Cocción programada con retraso:

1. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección).
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). La luz indicadora de hora de inicio/retraso del horno se iluminará.
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).

Cuando se llegue a la hora de inicio, el horno se encenderá automáticamente. Los ajustes de temperatura o tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) repitiendo los pasos 1-7. Cuando finalice el tiempo de cocción determinado, el horno se apagará automáticamente.

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

Cajón de calentamiento (en algunos modelos)

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El 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 dentro por más de 1 hora. Para las cantidades pequeñas, pizza o alimentos sensibles al calor (como son los huevos), no los mantenga dentro 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 país de fruta pueden calentarse de la temperatura ambiente.

Saque los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente a prueba de horno. Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.

No los cubra con un envoltorio de plástico.

Los platos para servir y los resistentes al horno pueden calentarse sin comida 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 (Cajón de calentamiento).
2. Presione START (Inicio).
3. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
4. Coloque el(los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
5. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) cuando haya terminado.

El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 160 °F (71 °C).

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.

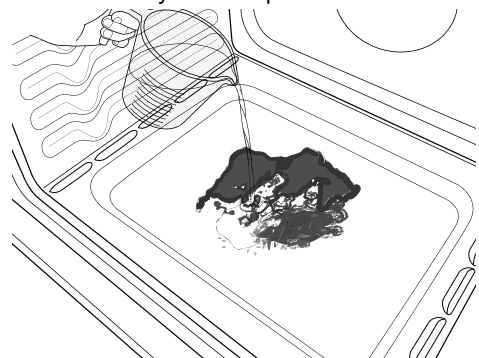
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "OVEN COOLING" (Horno enfriándose) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad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

Para limpiar:

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



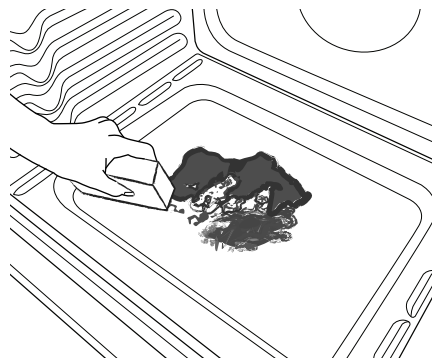
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



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

3. Presione CLEAN (Limpieza) 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 (Anulación) al final del ciclo. Puede presionarse CANCEL (Anulación) en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.

6. Quite el agua restante y afloje la suciedad con una esponja o paño inmediatamente después de que se termine el ciclo de Clean (Limpieza). La mayor cantidad de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) del 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 ralle 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 limpiadores comerciales para hornos o estropajos de metal pueden 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 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 que quede y de aflojar la suciedad al final del ciclo de 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 en el ciclo de 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 los mejores resultados, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo de limpieza adicional para las manchas rebeldes.
- El limpiador para cocina y electrodomésticos 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 el horno con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre pedidos.
- Pueden obtenerse juegos adicionales de limpieza con la tecnología AquaLift® haciendo un pedido para la pieza número W10423113RP. Para obtener información sobre pedidos, vea la sección "Accesorios".
- Para obtener asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al 1-877-258-0808, o visite nuestro sitio de internet en <http://whr.pl/aqualift>.

Limpeza 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 obtener información adicional, puede visitar la sección “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestro sitio de Internet, en www.maytag.com.

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames 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 metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aún si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

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

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016:
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Detergente líquido o producto de limpieza general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

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.

VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

Use el limpiador para superficies de cocción affresh®, pieza número W10355051, las almohadillas de limpieza para superficies de cocción, pieza número W10391473, y el raspador para superficies de cocción, pieza número WA906B, para limpiar y quitar manchas de la superficie de cocción. Use regularmente el protector de superficies de cocción, pieza número 31463A, para evitar la acumulación de manchas, picaduras y rayaduras, a la vez que acondiciona la superficie de cocción para una limpieza futura fácil. Éstos se pueden pedir como accesorios. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”. El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

No use esponjas de fibra metálica, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden causar daños.

Suciedad entre ligera y moderada

- Se puede limpiar con toallas de papel húmedas o una esponja. Las manchas ligeras se pueden tratar con un limpiador y un estropajo.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Raspador para superficies de cocción:
Raspe los derrames azucarados mientras la superficie de cocción aún se encuentre tibia. Sería aconsejable que use guantes mientras realiza la limpieza.
- Limpiador para superficies de cocción y almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la superficie con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción o limpiador no abrasivo y almohadilla de limpieza.

Suciedad quemada

- Limpiador para superficies de cocción o limpiador no abrasivo con almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la suciedad con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Limpiador para superficies de cocción y Almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la superficie con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

Rayones y raspaduras diminutos

- Limpiador para superficies de cocción y almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la superficie con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift™ regularmente para limpiar los 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:
Consulte primero "Ciclo de limpieza".

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 a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí o visite nuestro sitio de internet y consulte "Preguntas que se hacen con frecuencia", para evitar posiblemente el costo de una visita de servicio técnico.

www.maytag.com

Funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Enchufe en un contacto con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La estufa está en modo Sabbath (Día de descanso).	Consulte la sección "Modo Sabbath (Día de descanso)".
La superficie de cocción no funciona	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará el elemento Warming Center (Centro de calentamiento). Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El recipiente de cocina no es del tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El horno no funciona	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
	Se ha fijado Delay Start (Inicio diferido).	Vea la sección "Tiempo de cocción".
	Se ha fijado el bloqueo de control del horno.	Vea la característica del botón de bloqueo en la sección "Guía de características".
	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará todos los elementos calefactores. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".
No funciona el ventilador de convección	Está abierta la puerta del horno.	Cierre la puerta del horno. Vea la sección "Cocción por convección".

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	El calibre de la temperatura del horno necesita regularse	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	Se ha cambiado la temperatura a Fahrenheit o Celsius.	Consulte “Fahrenheit y Celsius” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las luces indicadoras del horno destellan	Se necesita servicio (están destellando las luces indicadoras del horno)	Vea “Pantalla del control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
La pantalla muestra mensajes	Hay un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)	Despeje 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”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)	Presione el botón CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla. Vea “Pantalla del control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza	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 remover a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de 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 remover a fondo el resto de vinagre.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brillante o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en la base.	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.
	Se ha cambiado la escala de temperatura de Fahrenheit a Celsius.	Los alimentos quedan demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas. Consulte “Fahrenheit y Celsius” en la sección “Controles electrónicos del horno”.

ACCESORIOS

Para adquirir accesorios, puede visitar nuestro sitio de internet en www.maytag.com/cookingaccessories.

Juego de cuidado de la superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
(incluye limpiador, protector, raspador y almohadillas para aplicar)
Pida la pieza número 31605

Protector para superficie 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

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 con tecnología AquaLift®

Pida la pieza número W10423113RP

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10391473

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 parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617A

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número 4396096RB

Parrilla estándar plana para horno

Pida la pieza número W10179196

Rejilla separada para el horno

Pida la pieza número W10205524

Parrilla del horno Max Capacity (Capacidad máxima)

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
www.maytag.com/broilerpan

GARANTÍA LIMITADA DE LAS ESTUFAS ELÉCTRICAS 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 DIEZ AÑOS

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

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

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

- Superficie de cocción de vidrio de cerámica (si es debido a rupturas por cambios térmicos)
- Elementos eléctricos de la superficie
- Elementos eléctricos para hornear/asar (excluye el elemento de convección)
- Cavidad (solo para corrosión integral y soldaduras rotas)

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
 2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
 3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
 4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, etc.).
 5. Conversión del producto de gas natural a gas L.P.
 6. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por Maytag.
 7. 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.
 8. 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.
 9. 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.
 10. Pérdida de comida debido a la falla del producto.
 11. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
 12. 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.
 13. 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.
 14. 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 quizás 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.

1/14

Para obtener información adicional acerca de su producto, visite www.maytag.com.

Si usted no tiene acceso a internet y necesita ayuda al usar su producto, o si quisiera hacer una cita para obtener servicio, puede ponerse en contacto con Maytag, en el número que se indica a continuación.

Tenga listo su número de modelo completo. Puede encontrar el número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Para obtener ayuda o servicio técnico, llame al 1-800-688-9900.

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Maytag con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

Maytag Brand Home Appliances

Customer eXperience Center

553 Benson Road

Benton Harbor, MI 49022-2692

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

Sírvase guardar estas Instrucciones para el usuario y la información con el número de modelo, para referencia futura.