



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DEL HORNO ELÉCTRICO DOBLE Y SENCILLO

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su horno nuevo en Estados Unidos www.maytag.com. En Canadá registre su horno www.maytag.ca. En México <http://www.maytag.mx/servicio.php>.
Para futura referencia, por favor tener a la mano el número de modelo y de serie. Estos se localizan bajo el panel de control en los hornos sencillos y bajo el panel de control en la cavidad del horno superior en los hornos dobles.
Número de modelo _____ Número de serie _____

Para una versión de estas instrucciones en inglés, visite: www.maytag.com
Deberá tener los números de modelo y serie. Se encuentran en el lado inferior derecho del marco del horno, dentro de la puerta.

Índice

SEGURIDAD DEL HORNO	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	3
USO DEL HORNO	5
Controles electrónicos del horno	5
Modo Sabático	6
Papel de Aluminio	6
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear	6
Parrilla deslizable	7
Ventilación del horno	8
Cómo hornear y rostizar	8
Cómo asar a la parrilla	8
Cocimiento por convección – Horno sencillo o superior solamente	8
Mantener caliente	9
Cocinar y mantener	10
Tiempo de cocimiento	10
CUIDADO DE LA ESTUFA	11
Ciclo de Limpieza	11
Limpieza General	12
Luz del horno	12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	12
ACCESORIOS	13
GARANTÍA	14

SEGURIDAD DEL HORNO

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

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 para 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:



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



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.

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:

- 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.
- 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.
- 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 auto limpieza -

- No limpie el empaque de la puerta. – El empaque 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 auto limpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Refiérase a 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. En Canadá, vea la sección de Servicio al cliente en www.maytag.ca. Para detalles más específicos en características y uso, vea esta sección. En México www.maytag.com.mx.

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

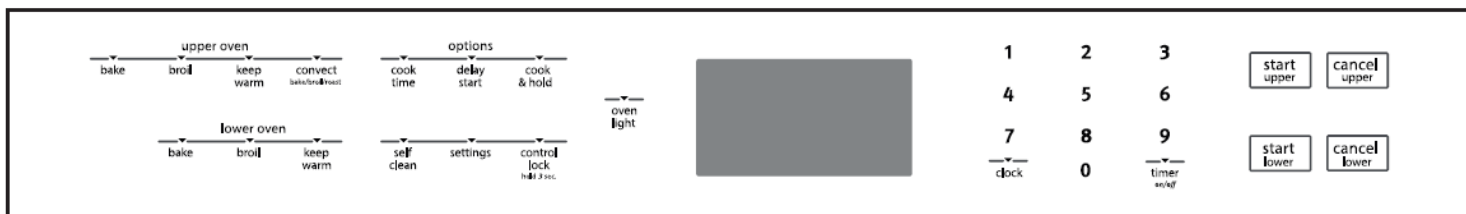
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Horno sencillo



Horno doble



BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj puede utilizar un ciclo de 12 horas o 24 horas. Ver la sección “Controles electrónicos de horno”. 1. Presione CLOCK (Reloj), hasta que se despliegue “Reloj” (Clock) en pantalla. 2. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día. 3. Presione COMENZAR (Start).
OVEN LIGHT (Iluminación del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el interruptor de la luz del horno para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
TIMER (Temporizador on/off)	Temporizador del horno	El temporizador de cocina se puede fijar en horas o minutos, hasta por 9 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER ON/OFF. 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración en horas-minutos. Los ceros del principio no necesitan capturarse. Por ejemplo, para 2 minutos, capture “2”. 3. Presione TIMER ON/OFF para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER ON/OFF para cancelar el temporizador y regresar a la hora del día. No presione el botón de Cancel (CANCELAR), ya que al hacerlo se apagará el horno.
START (Comenzar)	Inicio de cocción	El botón de COMENZAR (Start) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona COMENZAR (Start) en menos de 2 minutos, la función se CANCELARÁ y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (CANCELAR)	Función de la estufa	El botón de Cancel (CANCELAR) detiene todas las funciones, con excepción de Reloj (Clock), Temporizador de cocina (Timer) y Bloqueo de los controles del horno (Oven Control Lockout).
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y Asar	1. Presione BAKE (Hornear) para el horno deseado. 2. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura capturada no está en el rango de temperaturas permitidas, se desplegará la temperatura mínima o máxima en pantalla. Capture la temperatura en el rango permisible. 3. (Horno inferior, cocimiento en una sola parrilla) Presione START LOWER. Comenzará el precalentamiento rápido. IMPORTANTE: El precalentamiento rápido debe usarse solamente para cocimiento en una parrilla. 4. (Cocimiento en múltiples parrillas) Presione START para el horno deseado. Presione START (Comenzar) para el horno deseado otra vez para cancelar el Precalentamiento rápido. Para cambiar la temperatura cuando un horno está en uso, repita el Paso 2, y luego presione

		<p>START para el horno seleccionado.</p> <p>Para los hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, presione cualquier botón numérico, y luego presione “1” para el horno superior o presione “2” para el horno inferior y repita el Paso 2. Luego presione START (Comenzar) para el horno seleccionado.</p>
BROIL (Asar)	Cómo asar a la parrilla	<p>5. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar) para el horno deseado. 2. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura capturada no está en el rango de temperaturas permitidas, se desplegará la temperatura mínima o máxima en pantalla. Capture la temperatura en el rango permisible. 3. Presione START (Comenzar) para el horno seleccionado, y luego permita que el horno se precaliente por 5 minutos. Comenzará el precalentamiento rápido. 4. Posicione el recipiente a cocinar en el horno y cierre la puerta. 5. Para cambiar la temperatura cuando un horno está en uso, repita el Paso 2, y 3. Para los hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, presione cualquier botón numérico, y luego presione “1” para el horno superior o presione “2” para el horno inferior y repita el Paso 2 y 3. 6. Presione CANCEL (CANCELAR) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Horno sencillo o superior solamente) (en algunos modelos)	Hornear por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT hasta que el modo deseado se despliegue en pantalla. Sigas las instrucciones en pantalla para el modo deseado o vea las instrucciones específicas para el modo deseado en la sección “Cocimiento por convección”. 2. Presione START (Comenzar) para el horno seleccionado. 3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura capturada no está en el rango de temperaturas permitidas, se desplegará la temperatura mínima o máxima en pantalla. Capture la temperatura en el rango permisible. 4. Presione START (Comenzar) para el horno seleccionado. 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. Presione CANCEL (CANCELAR) para el horno seleccionado 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. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura capturada no está en el rango de temperaturas permitidas, se desplegará la temperatura mínima o máxima en pantalla. Capture la temperatura en el rango permisible. 3. Presione START (Comenzar) para el horno seleccionado. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
DELAY START (Retrasar inicio)	Inicio diferido	<p>El botón de Inicio diferido (Delay Start) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Cocción programada (Timed Cook) o Cocción programada diferida (Delayed Timed Cook), vea la sección “Cocción programada”.</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 Cocción programada (Timed Cook) o Cocción programada diferida (Delayed Timed Cook), vea la sección “Cocción programada”.</p>
COCINAR Y MANTENER	Cocimiento programado y mantener caliente	<p>Cocinar y mantener permite que el horno se configure para cocinar por un periodo de tiempo, seguido de un ciclo de mantener caliente por 1 hora.</p> <p>Para configurar el ciclo de Cocer y mantener o un Cocimiento retrasado y Mantener, vea la sección “Cocinar y Mantener”.</p>
AUTO LIMPIEZA	Ciclo de limpieza	<p>Vea la sección “Ciclo de limpieza”.</p>
BLOQUEO DE CONTROL Mantenga presionado 3 seg.	Bloqueo del control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno y los temporizadores estén apagados. 2. Presione y sostenga el botón CONTROL LOCK (Bloqueo de control) por 3 segundos. 3. Si está activado, se escuchara un tono y los controles se bloquearan. 4. Repita para desbloquear. Los teclados funcionaran con los controles bloqueados.
CONFIGURACIONES	Funciones del horno	<p>Le permite personalizar los tonos auditivos y la operación del horno para acomodarse a sus necesidades. Vea la sección “Uso del Horno”.</p>

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.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Tonos

Los tonos son señales auditivas, indicando lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

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

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo (recordatorio cada 60 segundos).

Utilice el teclado de configuraciones para cambiar las opciones de tonos.

Configuraciones

Muchas funciones del control del horno pueden ser ajustadas para cumplir con sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con el teclado de configuraciones.

Utilice el teclado de configuraciones para navegar a través de las funciones que pueden ser cambiadas. Cada vez que presiona el teclado de Configuraciones, se avanzará a la siguiente configuración. Después de seleccionar la función a cambiar, el control le indicará que capturar.

Los detalles de todos los cambios de funcionalidades se explican en las siguientes secciones.

Presione CANCEL para salir de las configuraciones.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura esta pre configurada a Fahrenheit pero puede ser cambiada a Celsius.

1. Presione SETTINGS hasta que se despliegue "TEMP UNIT".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione "1" en el teclado para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Desactivar los tonos auditivos

Apaga todos los tonos, incluyendo el tono de fin de ciclo y los tonos del teclado, excepto los tonos de recordatorio. Los tonos de recordatorio permanecen activados cuando se desactivan los tonos auditivos.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "SOUND".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Volumen de sonido

Configura el volumen del tono ya sea alto o bajo.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "SOUND VOLUME".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Tonos de fin de ciclo

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

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "END TONE".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Tonos de botón

Activa o apaga los tonos cuando se presiona un botón.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "KEYPRESS TONE".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Deshabilitar los tonos de recordatorio

Apaga los tonos cortos repetitivos que suenan cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "REMINDER TONE".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "12/24 HOUR".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Control de la temperatura del horno

El control del horno está configurado para apagarse automáticamente 12 horas después de que el horno inicio una función de cocimiento o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función Programada o de Cocimiento con retraso.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "12 HR AUTO OFF".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Idiomas – Texto que se despliega en pantalla

Las opciones de lenguaje están en Ingles y en Francés.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "LANGUAGE".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón numérico como se indica en la pantalla para seleccionar el nuevo lenguaje.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Modo Demo

IMPORTANTE: Esta función está diseñada para usarse en el piso de ventas con una conexión de 120V y permite que se demuestren las funciones a través de los controles, sin que se enciendan los quemadores de la estufa. Si esta función esta activada, el horno no funcionara.

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "DEMO MODE".
2. La configuración actual será desplegada.
3. Presione el botón "1" para ajustar la configuración.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

Control de temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los quemadores se ciclarán encendiéndose y apagándose a como sea necesario para proveer una temperatura constante, pero puede ser que trabajen ligeramente más caliente o frío en algún momento debido a los ciclos. La mayoría de los termómetros son lentos al reaccionar a los cambios de temperatura y no proveerán una medición exacta debido a los ciclos.

El horno provee las temperaturas exactas; sin embargo, puede ser que cocine más rápido o más lento que su horno anterior, así que la temperatura puede ser ajustada para personalizar su estilo de cocinar. Puede ser cambiado a Fahrenheit o Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "TEMP CALIB".
2. La configuración actual será desplegada. Para hornos dobles solamente: Presione el botón "1" para cambiar entre los hornos superior e inferior.
3. Presione COMENZAR (Start) para el horno seleccionado para seleccionar la opción desplegada en el paso 2. Espere varios segundos para que la pantalla cambie o presione START para el horno seleccionado, y luego continúe con el paso 4. Presione el botón "3" para incrementar la temperatura en incrementos de 3°C (5°F), o presione el botón "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 3°C (5°F). El rango es de -18°C a +18°C (-30°F to +30°F).
4. Presione COMENZAR (Start) para el horno seleccionado.
5. Presione CANCEL para el horno seleccionado y salir a desplegar la hora del día.

Modo Sabático

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

Cuando el modo Sabático está configurado, solamente el ciclo de horneado funcionara. Todos los otros ciclos de cocimiento y limpieza están desactivados. No se escucharán tonos, y las pantallas no indicaran cambios en la temperatura.

Cuando la puerta del horno es abierta o cerrada, la luz del horno no se encenderá o apagará, y los quemadores de la estufa no se encienden o apagan inmediatamente.

NOTA: Si ocurre una falla de corriente mientras esta en el modo Sabático, el horno mostrará el modo Sabático encendido (ON), pero el ciclo de Horneado no estará encendido. Si la puerta del horno está abierta durante este tiempo, la luz del horno se encenderá.

NOTA: Si hay una falla de corriente mientras que está el modo Sabático operando, el horno mostrará que el modo Sabático esta encendido (ON), pero el ciclo de horneado no estará encendido. Si la puerta del horno se abre durante este tiempo, la luz del horno se encenderá.

Para activar el modo Sabático (una vez solamente):

1. Presione SETTINGS (Configuraciones) hasta que se despliegue en pantalla "SABBATH".
2. Presione el botón "1". El modo Sabático puede ser activado para cocinar.
3. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.

NOTA: Para desactivar el modo Sabático, repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de "SABBATH ON" (Sabático encendido) a "SABBATH OFF" (Sabático apagado).

Para activar el Modo Sabático:

1. Presione BAKE (Hornear) para el horno deseado.
2. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada. Si la temperatura capturada no está en el rango de temperatura permitido, la temperatura mínima o máxima permitida será desplegada. Capture la temperatura en el rango permisible.
3. Presione COMENZAR (Start) para el horno seleccionado. Para cocimiento programado en el modo Sabático, presione COOK TIME (Tiempo de cocimiento), y luego presione con las teclas numéricas el tiempo de cocimiento deseado. Presione COMENZAR (Start) para el horno seleccionado.
4. (Opcional) Si el modo Sabático se va a usar para ambos hornos, repita los pasos 1 al 3 para el segundo horno.
5. Presione SETTINGS (Configuraciones). Se escucharán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAB" en la pantalla.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabático está operando en un solo horno):

1. Presione los botones numéricos como se indica en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no se escucharán los tonos. El texto desplegado se mostrará en pantalla como pasaba antes de que se presionara el botón.
2. Presione COMENZAR (Start) para el horno seleccionado.

Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabático está operando en ambos hornos):

1. Presione BAKE (Hornear) para el horno deseado.
2. Presione los botones numéricos como se indica en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en pantalla y no se escucharán los tonos. El texto se mostrará en pantalla a como estaba antes de que se presionara el botón.
3. Presione COMENZAR (Start) para el horno seleccionado.

Para desactivar el modo Sabático:

Presione SETTINGS (Configuraciones), y luego presione "7" para regresar al horneado regular, o presione CANCEL (CANCELAR) para el horno deseado para apagar los hornos.

Papel 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 con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

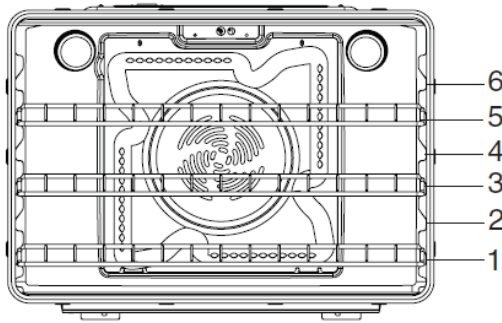
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o el fondo del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.
- Coloque los alimentos de manera que no se eleven al punto de hacer contacto con el elemento. Permita al menos 1.3 cm (1/2") entre los recipientes y el elemento de asado.

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

Posiciones de parrillas



Asar

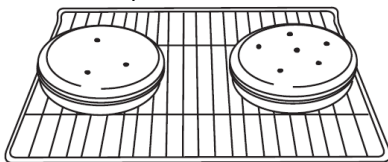
Tipo de alimento	Posición de parrilla
Carnes, pollo y pescado Asados a la parrilla	6
Carnes para asar/dorar a fuego vivo, hamburguesas y bistecs	6

Hornear

Tipo de alimento	Posición de parrilla
Asados o aves grandes, carnes asadas	1 o 2
La mayoría de los alimentos horneados, cazuelas	2 o 3

Cocinar pasteles en capas en 1 parrilla

Coloque los pasteles en la parrilla como se muestra.



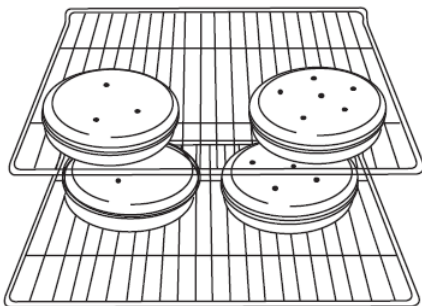
Cocción en múltiples parrillas

2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5 para horneado regular

2 parrillas (a convección): Use las posiciones para parrilla 2 y 5 para hornear por convección.

Hornear pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Hornear galletas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee galletas en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 con la función de Hornear por convección.

Recipientes de horneado

Para cocinar los alimentos de manera uniforme, el aire caliente debe poder circular. Permita un espacio de 5 cm (2") alrededor de los recipientes y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

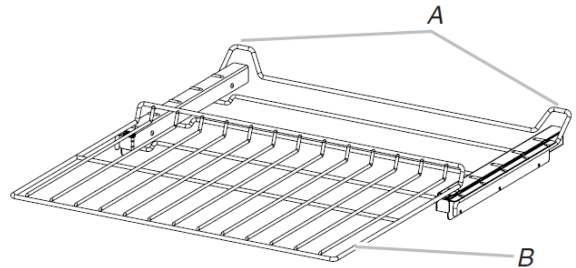
Numero de charolas	Posición de la parrilla
1	Centro de la parrilla
2	Lado a lado
3 o 4	Vea la imagen anterior

NOTA: Los materiales y el color pueden afectar los resultados. El color oscuro, pálido, anti adherente o los contenedores de vidrio pueden requerir tiempos de cocimiento más cortos, en contraste con los recipientes con aislante o de acero inoxidable, que pueden requerir tiempos de cocimiento más largos. Siga las recomendaciones del fabricante de los contenedores.

Parrilla deslizable

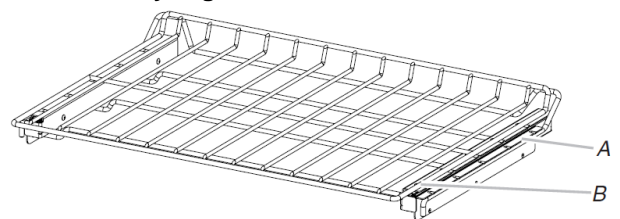
La parrilla deslizable permite fácil acceso a colocar y remover los alimentos del horno. La parrilla deslizable se podrá acomodar en todas las posiciones.

Posición abierta



- A. Rieles deslizables
- B. Parrilla deslizable

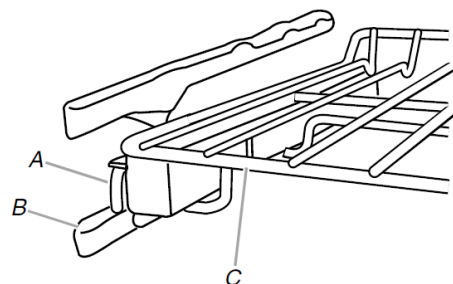
Posición cerrada y enganchada



- A. Rieles deslizables
- B. Parrilla deslizable

Para remover las parrillas deslizables:

1. Deslice la parrilla completamente hacia dentro, para que esté cerrada y ganchada con la parrilla deslizable.



- A. Rieles deslizables
- B. Parrilla
- C. Parrilla deslizable

2. Utilizando las 2 manos, levante el borde frontal de la parrilla y la parrilla deslizable juntas. Lentamente empuje la parrilla y deslízela hasta la pared del fondo del horno, de manera que el borde frontal de la parrilla deslizable sienta sobre las guías de la parrilla, localizadas a los lados del horno. El borde frontal de la parrilla y la bandeja deslizable deben estar más altas que el borde trasero.
3. Utilizando 2 manos, levante el borde frontal de la parrilla y deslice la bandeja también.
4. Jale la parrilla y la bandeja juntas.

Para reinstalar la parrilla deslizable:

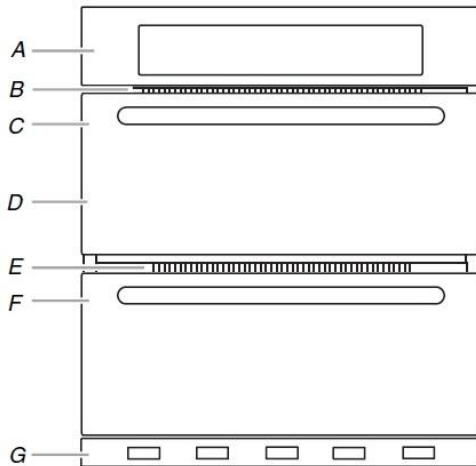
1. Utilice las 2 manos, tome el frente de la parrilla cerrada y la bandeja deslizable. Coloque la parrilla cerrada y la bandeja deslizable en la guía de la parrilla.
2. Utilice las dos manos, levante el borde frontal de la parrilla y la bandeja deslizable juntas.
3. Empuje lentamente la parrilla y la bandeja deslizable hasta la parte de atrás del horno, hasta que el borde trasero de la parrilla se jale hacia el extremo de la guía de la parrilla.

Para evitar daños a las parrillas deslizables, no coloque más de 11.4 kg (25 libras) en la parrilla.

No limpie la parrilla deslizable en el lavavajillas. Puede ser que remueva el lubricante de la parrilla y afectar la habilidad de deslizamiento.

Vea la sección "Limpieza General" para más información.

Ventila del horno



Horno sencillo y doble

- A. Panel de control
- B. Ventilación del horno
- C. Horno sencillo o horno doble
- G. Ventilación inferior

Horno doble

- D. Horno superior
- E. Ventilación del horno
- F. Horno inferior
- G. Ventilación inferior

La ventila del horno no debe estar bloqueada o cubierta ya que permite se libere aire caliente y humedad del horno. La ventila inferior no debe ser bloqueada o cubierta ya que permite la entrada de aire fresco en el sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del sistema de ventilación.

El bloqueo o cobertura de ventilas causará una pobre circulación de aire, afectando los resultados de cocimiento y limpieza.

Hornear y Rostizar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de Horneado, el horno comienza a precalentar después de que se presiona el botón COMIENZO (Start). El horno tomará aproximadamente 13 a 19 minutos para alcanzar 177°C (350°C) con todas las parrillas del horno incluidas con su horno dentro de la cavidad. Las temperaturas altas tomaran más tiempo para precalentar. El ciclo de precalentamiento incrementa la temperatura del horno rápidamente. La temperatura actual del horno ira más allá que la temperatura seleccionada para compensar la pérdida de calor cuando la puerta del horno ha sido abierta para meter comida. Esto asegura que cuando usted coloca la comida en el horno, este comenzara con la temperatura correcta. Inserte los alimentos cuando se escuche el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento hasta que el tono se escuche.

Pre calentamiento rápido

El precalentamiento rápido puede usarse para acortar el tiempo de precalentamiento. Solamente debe haber una parrilla plana en el horno durante el precalentamiento rápido. Las parrillas rápidas deben ser removidas antes de comenzar el Precalentamiento rápido. El ciclo de precalentamiento debe ser completado antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando el ciclo de precalentamiento rápido se ha completado, el horno comienza un ciclo normal de horneado.

IMPORTANTE: El precalentamiento rápido debe ser usado solamente para el horneado en una sola parrilla.

Temperatura del horno

Mientras este en uso, los quemadores del horno se ciclarán encendiéndose y apagándose a como sea necesario para mantener una temperatura consistente. Los quemadores pueden trabajar ligeramente más calientes o fríos en cualquier momento debido a este ciclo. Al abrir la puerta del horno mientras está en uso, se liberará el aire caliente y enfriará el horno, lo cual impactará en el tiempo de cocimiento y el desempeño. Se recomienda usar la luz del horno para monitorear el progreso del cocimiento.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede trabajar en el modo de cocimiento sin convección para mejorar el desempeño del horno.

Asar

Al asar, 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. Cierre la puerta del horno para asegurar la temperatura de asado.

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. Coloque los alimentos en el horno superior o inferior. 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 sartén y una rejilla 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".

Cocinado por Convección – Horno sencillo o superior

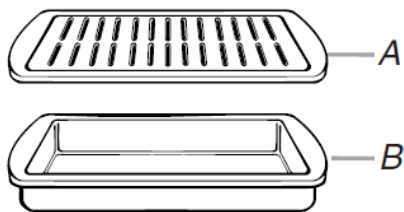
En un horno por convección, un ventilador que circula aire caliente, distribuye el calor de manera más equitativa. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura consistente a través del horno, cocinando de manera más equitativa, haciendo superficies crujientes mientras sella la humedad dentro.

Durante la función de convección, el elemento de anillo, de horneado y el de asado, así como el ventilador operan para calentar la cavidad del horno. Si la puerta del horno es abierta durante el cocimiento por convección o el precalentamiento, el ventilador se apaga inmediatamente y los elementos se apagan.

después de 30 segundos. Una vez que la puerta es cerrada, los elementos se encienden de nuevo.

NOTA: Es normal que el ventilador de convección trabaje durante los ciclos sin convección, así como durante el precalentamiento.

- Es importante que los alimentos no se cubran con tapas o papel aluminio para que las superficies se mantengan expuestas al aire que circula, permitiendo que se dore y quede crujiente.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta sólo cuando sea muy necesario. Se recomienda utilizar la luz del horno para monitorear el progreso del cocimiento.
- Elija bandejas o moldes de galletas sin lados y moldes para asar con lados cortos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de la comida.
- Pruebe los alimentos horneados para revisar su término unos minutos antes del tiempo mínimo de cocimiento con un método alternativo como usando un mondadientes.
- Utilice un termómetro de carne o una sonda para determinar el término de las carnes y aves. Revise la temperatura del puerco o las aves en 2 o 3 lugares.
- Antes de cocinar por convección, coloque las parrillas de acuerdo a la sección de “Posicionar las parrillas y los contenedores”.
- Cuando utilice más de una parrilla, coloque los contenedores en las parrillas de manera que permita el movimiento del aire que el ventilador hace circular alrededor de los alimentos. Ver la sección de “Posicionar las parrillas y los contenedores”.
- Si el horno está lleno, puede ser que necesite más tiempo de cocción.
- Para resultados óptimos, no cubra los alimentos.
- Cuando rostice aves y carnes, utilice una bandeja para asar y una parrilla. No es necesario esperar a que el horno se precaliente, a menos que se recomiende en la receta. Para ordenar una bandeja de asado, vea la sección “Asistencia o Servicio”.



A. Parrilla de asado

B. Recipiente de asado

Hornear por convección

Utilice el horneado por convección para cocinar en parrillas sencillas o múltiples. Reduzca la temperatura de la receta en 14°C (25°F). El tiempo de cocimiento puede ser que también necesite ser reducido.

Para configurar el horneado por convección:

1. Presione CONVECCIÓN (CONVECT) hasta que se despliegue “Hornear por convección” (CONVECT BAKE) en pantalla.
2. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.
3. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada. Si la temperatura deseada no está en el rango de temperaturas permitidas, la temperatura mínima o máxima se desplegará. Capture la temperatura en el rango permisible.

4. Presione COMIENZO (Start). El horno comenzará a precalentar. Hay dos modos de precalentamiento en la función de Horneado por convección. Utilice el precalentamiento rápido cuando utilice una parrilla solamente, y utilice el precalentamiento estándar cuando utilice múltiples parrillas. Es posible cambiar entre “Precalentamiento rápido” y “Precalentamiento”, presionando el botón COMIENZO (Start) para el horno seleccionado durante el precalentamiento.
5. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta del horno cuando el precalentamiento se haya completado.
6. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
7. Remueva los alimentos del horno.
NOTA: La temperatura puede ser cambiada en cualquier momento, presionando los botones numéricos para capturar la temperatura deseada y luego presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado. El cambiar la temperatura una vez que los alimentos están en el horno puede afectar el desempeño del mismo.

Rostizado por convección

Cuando rostice por convección, capture la temperatura normal de rostizado. El tiempo de rostizado debe ser 15-30% menos que el tiempo de cocimiento convencional.

No es necesario precalentar el horno para el rostizado por convección.

1. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione CONVECCIÓN (Convect) hasta que se despliegue “Rostizar por convección” (CONVECT ROAST) en pantalla.
3. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.
4. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada. Si la temperatura deseada no está en el rango de temperaturas permitidas, la temperatura mínima o máxima se desplegará. Capture la temperatura en el rango permisible.
5. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.
6. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
7. Remueva los alimentos del horno.
NOTA: La temperatura puede ser cambiada en cualquier momento, presionando los botones numéricos para capturar la temperatura deseada y luego presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado. El cambiar la temperatura una vez que los alimentos están en el horno puede afectar el desempeño del mismo.

Receta de convección

Cuando utilice una receta de convección, capture la temperatura de cocimiento normal. La puerta del horno debe estar cerrada cuando utilice una receta de convección.

No es necesario precalentar el horno para una receta de convección.

1. Para las recetas de carnes por convección solamente: Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
2. Presione CONVECCIÓN (CONVECT) hasta que se despliegue “Receta por convección” (CONVECT RECIPE) en pantalla.
3. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.
4. Presione CONVECCIÓN (CONVECT) para ciclar entre opciones. Presione COMIENZO (Start) para seleccionar la opción para el horno seleccionado.
5. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada. Si la temperatura deseada no está en el rango de temperaturas permitidas, la temperatura mínima o máxima se desplegará. Capture la temperatura en el rango permisible.

6. Presione COMIENZO (Start).
7. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada y luego presione COMIENZO (Start).
NOTA: Para los alimentos horneados y otras opciones solamente: La temperatura se ajustará automáticamente, disminuyendo la temperatura capturada en 15°C (25°F). Para alimentos horneados solamente, no disminuya la temperatura en la receta en 15°C (25°F); el horno disminuirá la temperatura automáticamente en 15°C (25°F). Para carnes y otros solamente: El tiempo de cocimiento se ajustará automáticamente en 80% del tiempo capturado y el tiempo de cocimiento ajustado aparecerá en la pantalla, pero la temperatura no será ajustada.
NOTA: El precalentamiento puede causar cocimiento de más. Si el precalentamiento es requerido en la receta, agregue 15 minutos de tiempo de cocimiento. Coloque los alimentos en el horno en el momento adecuado.
8. Para los alimentos horneados y otros solamente: El precalentamiento comenzará, y una vez que se complete la unidad, se escuchará un tono. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
9. Al final del tiempo de cocimiento configurado, el horno se apagará automáticamente, el tono de fin de ciclo se escuchará, y se desplegará “Cocimiento completo” (Cooking Complete) en la pantalla de texto. Es también posible presionar CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado para terminar el ciclo.
10. Remueva los alimentos del horno.

Mantener los alimentos calientes

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de envenenamiento por alimentos

No deje alimentos reposando en el horno por más de una hora antes o después de haberlos calentado.

Hacerlo puede resultar en enfermedades o envenenamiento.

IMPORTANTE: La comida debe estar a temperatura para servirse antes de colocarla en el horno caliente. La comida puede mantenerse hasta 1 hora; sin embargo los panes y los guisados pueden resecarse si se dejan en el horno durante esta función. Para mejores resultados, cubra los alimentos.

La función de Mantener los alimentos calientes permite que los alimentos ya cocinados se mantengan a temperatura lista para servirlos.

Para utilizar:

1. Presione MANTENER CALIENTE (KEEP WARM).
2. Presione las teclas numéricas para capturar la temperatura deseada. Si la temperatura deseada no está en el rango de temperaturas permitidas, la temperatura mínima o máxima se desplegará. Capture la temperatura en el rango permisible.

NOTA: La temperatura puede ser cambiada en cualquier momento, presionando los botones numéricos para capturar la temperatura deseada y luego presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.

Para los hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior, luego presione los botones numéricos para capturar la temperatura deseada, y luego presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.

3. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.

4. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.

5. Remueva los alimentos del horno.

Para cancelar la función:

1. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
2. Remueva los alimentos del horno.

Cocinar y Mantener

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de envenenamiento por alimentos

No deje alimentos reposando en el horno por más de una hora antes o después de haberlos calentado.

Hacerlo puede resultar en enfermedades o envenenamiento.

Las funciones de Cocinar y mantener le permiten cocinar en el horno por un periodo de tiempo, seguido de un ciclo de Mantener caliente de 1 hora.

El cocimiento con retraso y Mantener permite al horno ser configurado para comenzar el cocimiento después de un periodo de tiempo y luego mantener los alimentos calientes por 1 hora.

El Inicio con retraso no debe ser usado en alimentos como el pan y los pasteles, porque puede ser que no se cocinen correctamente. No utilice el cocimiento con retraso si el horno ya está caliente.

NOTA: Durante la función de Cocinar y Mantener, el Inicio con retraso y el tiempo de cocimiento se aplican al horneado mismo, y no a la fase de “Mantener Caliente”.

1. Presione BAKE para el horno deseado.
2. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada.

NOTA: La temperatura puede ser cambiada en cualquier momento, presionando los botones numéricos para capturar la temperatura deseada y luego presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado.

3. Presione COCINAR Y MANTENER (Cook & Hold).
Para los hornos dobles solamente: Cuando ambos hornos están usándose, presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior.
4. Presione los botones numéricos para capturar el tiempo de cocimiento.
5. (Opcional) Si desea usar un Inicio con retraso, presione DELAY START. Utilice los botones numéricos para capturar el tiempo deseado del retraso. Repita los pasos 1 al 3.
6. Presione COMIENZO (Start) para el horno deseado. El horno se precalentará, y se escuchará un tono cuando el precalentamiento se haya terminado.
7. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta del horno cuando el precalentamiento está completo.
8. Al final del tiempo programado, el horno mantendrá caliente los alimentos automáticamente, se escuchará el tono de fin de ciclo.

NOTA: El tiempo de cocimiento programado puede ser cambiado en cualquier momento durante el ciclo de cocimiento: presionando TIEMPO DE COCIMIENTO (Cook time), capturando el tiempo deseado utilizando los botones numéricos, presionar COMIENZO (Start) para el horno seleccionado, y luego presione COCINAR Y MANTENER (Cook & Hold).

Para los hornos dobles solamente: Para cambiar el Tiempo de cocimiento cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Presione TIEMPO DE COCIMIENTO (Cook time), capture el tiempo deseado

utilizando los botones numéricos, presionar COMIENZO (Start) para el horno seleccionado, y luego presione COCINAR Y MANTENER (Cook & Hold). Una vez que el tiempo de cocimiento se ha completado, se desplegará en pantalla “Cocimiento completo – Manteniendo caliente” (Cooking complete – Holding warm) hasta que se abra la puerta, se presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado, o haya pasado 1 hora.

9. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
10. Remueva los alimentos del horno.

NOTA: Para cancelar la función de Mantener caliente sin cancelar el ciclo de cocimiento, presione COCINAR Y MANTENER (Cook & Hold) después de que la función se haya activado. La pantalla no desplegará nada. Una vez que el tiempo de cocimiento se termine, se desplegará en pantalla “Cocimiento completo” (Cooking complete).

Cocción programada

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 el botón para cualquier función excepto Asar (Broil), Asar por convección (Convect Broil), o Mantener Caliente (Keep Warm).
2. Presione las teclas numéricas para capturar la temperatura deseada. Si la temperatura deseada no está en el rango de temperaturas permitidas, la temperatura mínima o máxima se desplegará. Capture la temperatura en el rango permisible.
3. Presione TIEMPO DE COCIMIENTO (COOK TIME).
4. Presione los botones numéricos para capturar el tiempo de cocimiento.
5. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado. La pantalla mostrará el tiempo en forma regresiva. Cuando el tiempo termina, el horno se apagará automáticamente. La temperatura y/o la configuración de tiempo puede ser cambiado en cualquier momento. Para cambiar la temperatura y/o el tiempo se puede cambiar en cualquier momento. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 al 5 y presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado. Para los hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Repita los pasos 2 al 5 para el horno seleccionado. El tiempo de cocimiento (si está disponible) puede ser cambiado presionando TIEMPO DE COCIMIENTO (Cook time), y luego utilice el teclado numérico para capturar el tiempo deseado y presione START. Para los hornos dobles solamente: Para cambiar el Tiempo de cocimiento cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Repita los pasos 3 al 5. Para los hornos dobles solamente: Para cambiar el Tiempo de cocimiento cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Repita los pasos 3 al 5.

6. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.

Para fijar una cocción programada con retraso:

1. Presione INICIO RETRASADO (Delay start).
2. Para los hornos dobles solamente: Presione el número “1” o “2” en el teclado numérico para el horno seleccionado.
3. Presione los botones numéricos para capturar el número de horas y/o minutos que quiera retrasar el tiempo de inicio.
4. Presione el teclado para cualquier función de cocimiento excepto Asar (Broil), Asar por convección (Convect Broil), o Mantener Caliente (Keep Warm).
5. Presione las teclas numéricas para capturar la temperatura deseada. Si la temperatura deseada no está en el rango de temperaturas permitidas, la temperatura mínima o máxima se desplegará. Capture la temperatura en el rango permisible.
6. Presione COMIENZO (Start) para el horno deseado.
7. Presione los botones numéricos para capturar el tiempo de cocimiento.
8. Presione COMIENZO (Start) para el horno deseado.

Cuando el tiempo de inicio se ha alcanzado, el horno se encenderá automáticamente.

Para cambiar la temperatura después de la cuenta regresiva, repita los pasos 5 y 6.

Para los hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Repita los pasos 5 y 6.

Para cambiar el tiempo después de la cuenta regresiva, presione TIEMPO DE COCIMIENTO (Cook time), y repita los pasos 7 y 8.

Para los hornos dobles solamente: Para cambiar el Tiempo cuando ambos hornos están usándose, presione cualquier botón numérico, luego presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Repita los pasos 7 y 8.

Cuando el tiempo de cocimiento termina, el horno se apagará automáticamente.

9. Presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado cuando haya terminado.

CUIDADO DEL HORNO

Ciclo de Auto Limpieza

ADVERTENCIA



Riesgo de quemadura

**No toque el horno durante el ciclo de Auto Limpieza
Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de Auto Limpieza
No seguir estas indicaciones puede resultar en quemaduras.**

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible al humo que se desprende del ciclo de Auto Limpieza. La exposición a este humo puede causar la muerte a ciertas aves. Siempre mueva las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada. Auto limpie el horno antes de que la suciedad sea excesiva. Limpiar el cochambre excesivo resulta en periodos de limpieza más largos y más humo.

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de Auto limpieza a alta temperatura para que se disipe más fácilmente el humo, el calor y los olores.

No bloquee las ventilas del horno durante el ciclo de Auto limpieza. El aire debe poder moverse libremente. Dependiendo del modelo, vea la sección “Ventilación del Horno” o la sección de “Ventilas del Horno”.

No limpie, talle, dañe o mueva el empaque de la puerta del horno.

Prepare el horno:

- Quite las cacerolas, recipientes, parrillas y utensilios dentro del horno, y en algunos modelos, la sonda también.
- Limpie a mano el interior del filo de la puerta y el área de 1 ½” (3.8 cm) alrededor del marco de la cavidad, asegúrese de no mover o doblar el empaque.
- Limpie cualquier basura o suciedad suelta para reducir la cantidad de humo y evitar daños al horno. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede resultar en manchas duras, blancas y/o picaduras. Esto no afectará el desempeño del horno.

IMPORTANTE:

- La temperatura del horno debe estar debajo de 260°C (500°F) para programar un ciclo de limpieza.
- Para los hornos dobles solamente: Solo 1 horno puede limpiarse al mismo tiempo.
- Para los hornos dobles solamente: Ambas puertas del horno se bloquearan cuando cualquiera de los hornos este corriendo el ciclo de auto limpieza.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: El calentamiento y el enfriamiento de la porcelana en acero en el horno pueden resultar en descoloración, pérdida de brillo, cuarteaduras muy finas y sonidos de tronidos.

El ciclo de Auto limpieza utiliza temperaturas muy altas, quemando el cochambre hasta convertirlo en cenizas.

Una vez que el horno se ha enfriado completamente, quite las cenizas con un paño húmedo. No limpie ninguna de las superficies internas hasta que el horno se haya enfriado completamente.

La luz del horno no funcionara durante el ciclo de Auto limpieza.

Para detener el ciclo de Auto-Limpieza en cualquier momento, presione CANCELAR (Cancel) para el horno seleccionado. Si la temperatura es muy alta, las puertas del horno permanecerán bloqueadas.

Cuando el símbolo del candado se ve en pantalla, la puerta no puede ser abierta. Para evitar dañar la puerta, no forcé la puerta para abrirla cuando este el símbolo en pantalla.

Antes de la auto limpieza, asegúrese de que las puertas están completamente cerradas o las puertas no se bloquearan y el ciclo de auto limpieza no comenzará.

NOTA: Deben pasar 12 horas antes de la siguiente Auto Limpieza.

El horno está pre configurado para un ciclo de auto limpieza, sin embargo, el tiempo puede ser cambiado. Los tiempos sugeridos de limpieza son 3 horas para cochambre ligero y entre 4 y 5 horas para el cochambre regular a fuerte.

Nivel de limpieza	Tiempo total de limpieza (Incluye un enfriamiento de 30 minutos)
1	3 horas
2	3 horas 20 minutos
3	3 horas 40 minutos
4	4 horas
5	4 horas 30 minutos
6	5 horas

Para iniciar el ciclo de Auto limpieza:

1. Cierre las puertas del horno, y presione AUTO LIMPIEZA (Self Clean).
2. Para los hornos dobles solamente: Presione “1” o “2” en el teclado numérico para seleccionar el horno que desea limpiar.
3. Seleccione el nivel de limpieza deseado, presionando el teclado numérico, como se indica en la pantalla.
4. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado. Las puertas del horno se bloquearan automáticamente. Cuando el ciclo de Auto Limpieza se ha completado y el horno se enfría, las puertas del horno se desbloquearan.
5. Cuando el horno se ha enfriado completamente, remueva las cenizas con un trapo húmedo.

Para retrasar el comienzo de un ciclo de auto limpieza:

1. Cierre las puertas del horno, y presione INICIO DIFERIDO (Delay start).
2. Para los hornos dobles solamente: Presione “1” o “2” en el teclado numérico para seleccionar el horno que desea limpiar.
3. Presione con el teclado numérico la cantidad de tiempo deseada en la que usted quiere retrasar el inicio.
4. Presione AUTO LIMPIEZA (Self Clean).
5. Seleccione el nivel de limpieza deseado, presionando el teclado numérico, como se indica en la pantalla.
6. Presione COMIENZO (Start) para el horno seleccionado. Las puertas del horno se bloquearan automáticamente después de la cuenta regresiva del retardo. Cuando el ciclo de Auto Limpieza se ha completado y el horno se enfría, las puertas del horno se desbloquearan.
7. Cuando el horno se haya enfriado completamente, remueva las cenizas con un trapo húmedo.

Limpieza General

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno está frío. 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 Canadá, vea la sección Servicio (Customer Service) al cliente 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

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfría 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”.

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.

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.

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza: 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:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero intente las soluciones sugeridas aquí. Si necesita más asistencia o más recomendaciones para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria, vea la página de garantía en este manual y escanee el código con su dispositivo móvil, o visite <http://www.maytag.com.mx/servicio.php>

Contáctenos por correo con preguntas o dudas en la siguiente dirección:

En E.U.A.:

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

En Canada:

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

Por favor incluya un número de teléfono para llamadas durante el día en su correspondencia.

PROBLEMA

CAUSAS POSIBLES Y/O SOLUCIONES

Nada funciona

El cable de suministro eléctrico está desconectado: Vea las instrucciones de instalación.

Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos: Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.

Aparece un código de error F9 o F9, E0 en la pantalla: Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.

El horno no funciona

Se ha fijado el inicio diferido: Vea la sección “Cocción programada”.

El Bloqueo del control (Control Lock) está Encendido (On): Oprima y sostenga START (Inicio) por 3 segundos para desbloquear.

El control está en Demo Mode (Modo de demostración): Presione y sostenga DELAY START Inicio diferido (Delay Start) por 10 segundos

Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno: Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.

La temperatura del horno está muy alta o muy baja	La temperatura del horno necesita regularse: Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
La pantalla muestra mensajes	Hay un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla): En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Reloj” (Clock) en la sección “Guía de funciones”. Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Presione Apagar (OFF), espere 10 segundos, y luego ENCENDER (ON). Presione CANCELAR (Cancel) 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.
El ciclo de limpieza no funcionó en todos los derrames	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 limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™ o el limpiador para superficies de cocción affresh™. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	Se ha fijado la temperatura incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable La temperatura del horno necesita regularse: 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 desapareja 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 el fondo: Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. 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.

ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio de internet en www.maytag.com o llame al 1-800-688-9000. En Canadá, visite nuestro sitio de internet en www.maytag.com o llame al 1-800-807-6777. En México visite nuestro sitio de internet en <http://www.maytag.com.mx/tienda.php> o llame al 8329 2100 en Montrey; Resto de la república 01 (81) 8329 2100.

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh™

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

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

SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid®

MAYTAG®

Whirlpool®

acros®

TODO LO QUE
NECESITAS
CUANDO MÁS
LO NECESITAS

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos.

Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie, mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Centro de contacto:



Monterrey, N.L y su área metropolitana al 83.29.21.00
y desde el resto de la República al 01 (81) 83.29.21.00



www.whirlpool.mx/servicio

- Solicita tu servicio
- Chat de Asesoría en línea

Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía | Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía



Para recomendaciones de uso visita el canal:

WHIRLPOOL SERVICE MÉXICO



PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

Esta póliza ampara los siguientes modelos: MEW9530FZ

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes según se determine al momento de revisión por el Centro de Servicio Autorizado.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
 - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
 - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
 - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo ralladuras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico no reportado al momento de la entrega.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L. y su área metropolitana al **83.29.21.00** y desde el Resto de la República al **01 (81) 83.29.21.00** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

Garantía MAYTAG

Término: Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todas sus partes y mano de obra.

Lo anterior excepto en partes específicas de fábrica de los siguientes componentes para corregir defectos no estéticos en los materiales o mano de obra de éstos, los cuales tendrán una garantía de 10 años contados a partir de la fecha de compra del producto, siempre que dichas partes eviten el funcionamiento del producto y hayan existido cuando el producto fue adquirido originalmente, así como sujeto a que el producto sea operado y mantenido de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.

- Elemento de asado
- Elemento de horneado
- Cavidad del horno (Oxidación y soldaduras rotas)

FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

Nombre del comprador: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Nombre del distribuidor: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Producto: _____ Modelo: _____ Marca: _____
Número de serie: _____ Fecha de entrega: _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

REPRESENTANTE AUTORIZADO

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

NOTA IMPORTANTE

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

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el fabricante expedirá una nueva póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Whirlpool Service ©
Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana
Teléfono: (81)8329-2100
Dentro de la Republica Mexicana
Teléfono:01 (81) 8329-2100
www.whirlpool.mx/service