



Guía de uso

Estufa de gas

GRACIAS por comprar este producto de alta calidad. Registre su cocina en www.maytag.mx. En Canadá, registre su cocina en www.maytag.ca. En México en <http://www.maytag.com.mx/servicio.php>.

Para referencia futura, por favor tome nota del modelo y número de serie de su producto. Estos pueden encontrarse en la etiqueta localizada en el marco del horno atrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número de modelo _____ Número de Serie _____

Para una versión de estas instrucciones en inglés, visite www.maytag.com.

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
Soporte anti-vuelco	3
CONSEJOS CLAVE DE USO	4
AquaLift® Tecnología de Auto limpieza	4
Temperaturas de Superficie.....	4
Precalentado.....	4
Quemadores de superficie.....	4
GUIA DE FUNCIONES	5
Controles electrónicos del horno.....	7
CUBIERTA DE COCCIÓN	9
Quemadores de superficie.....	9
Parrillas de superficie	10
Tamaño del quemador.....	10
Utensilios de Cocina	11
Conservación Casera.....	11
HORNO	12
Papel Aluminio	12
Posición de estantes y recipientes	12
Ventilación del horno	12
Modo Sabático.....	13
Hornear y rostizar	13
Asar	13
Cocimiento por convección.....	14
Tiempo de cocción	14
Cajón de calentamiento	15
Luz del horno	15
CUIDADO DE LA ESTUFA	16
Ciclo de Limpieza.....	16
Limpieza General.....	17
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
ACCESORIOS	20
GARANTÍA	21

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.



Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión causando daños materiales, heridas personales o hasta la muerte.

- **No almacene o use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos en las cercanías de este o cualquier otro aparato.**
- **QUE HACER SI HUELE A GAS:**
 - **No intente alumbrar ningún aparato.**
 - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
 - **No utilice ningún teléfono en su edificio**
 - **Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**

Si no puede contactarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

La instalación y el servicio deben ser realizados por un técnico calificado, agente de servicio o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las fugas de agua no pueden siempre ser detectadas con el olfato.

Los proveedores de gas siempre recomiendan utilizar un detector de gas aprobado por UL o CSA.

Para más información, contacte a su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones en "Que hacer si usted huele a gas".

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

Soporte Anti-vuelco

La estufa no se ladeará durante su uso normal. Sin embargo, el horno puede deslizarse o ladearse si usted aplica mucha fuerza o peso en la puerta abierta si el soporte anti-deslizamiento no está sujeto correctamente.



ADVERTENCIA

Riesgo de deslizamiento

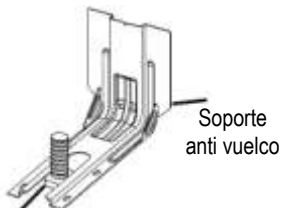
Un niño o un adulto pueden ladear la estufa y morir a causa de un accidente.

Conecte el soporte anti-deslizamiento a la pata trasera del horno.

Reconecte el soporte anti-deslizamiento, en caso de que la estufa se haya movido.

Vea las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o quemaduras serias en niños y adultos.



Soporte
anti vuelco

Pata de la estufa

Asegúrese de que el soporte anti-deslizamiento este instalado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Asegúrese de que el soporte anti-deslizamiento este bien asegurado al piso o a la pared.
- Deslice la estufa completamente hacia atrás, de manera que la pata trasera de la estufa quede bajo el soporte anti-deslizamiento.
- Vea las instrucciones de instalación para más detalles.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar el horno, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCLINACIÓN DE LA ESTUFA, ESTA DEBE ESTAR ASEGURADA A LOS DISPOSITIVOS ANTI-DESLIZAMIENTO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA VERIFICAR QUE LOS DISPOSITIVOS ESTAN BIEN INSTALADOS, DESLICE EL HORNO COMPLETAMENTE HACIA DELANTE, CHEQUE QUE EL SOPORTE ANTI-VUELCO ESTA BIEN SUJETO AL PISO Y DESLICE COMPLETAMENTE HACIA ATRÁS LA ESTUFA DE MANERA QUE LA PATA DE LA ESTUFA QUEDE BAJO EL SOPORTE ANTI VUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA utilice este aparato para Calentar la habitación. Hacer esto puede resultar en envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la habitación.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ninguna ranura, hoyo, pasaje en el fondo del horno o cubra toda una parrilla con materiales como papel de aluminio. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. Los revestimientos de aluminio pueden también atrapar el calor, provocando un riesgo de incendio.
- **PRECAUCION:** No almacene ningún artículo de interés para los niños en los gabinetes encima del horno o en el fondo del horno – si algún niño escala por el horno para alcanzar dichos artículos, puede resultar gravemente herido.

- Instalación correcta – El horno, cuando sea instalado, debe estar aterrizado eléctricamente de acuerdo a las normas locales o en ausencia de normas locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. Asegúrese de que el horno este instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado.
- Esta estufa está equipada con un conector aterrizado de 3 puntas para protegerlo contra el riesgo de choque eléctrico, este conector debe ser insertado directamente en un tomacorriente aterrizado. No corte o remueva la terminal de tierra del conector.
- Desconecte la corriente eléctrica antes de darle servicio al electrodoméstico.
- El mal uso de puertas o cajones (pararse, recargarse, sentarse) de aparatos como este pueden resultar en lesiones,
- Mantenimiento – Mantenga el área del horno limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje en la cubierta – No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la cubierta de calentamiento.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ser ajustada si no pasa más allá del filo del utensilio de cocina.

Para hornos de auto-limpieza:

Antes de Auto-Limpiar el Horno – Remueva la parrilla para asar y otros utensilios. Limpie todas las salpicaduras antes de iniciar el ciclo de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS CLAVE DE USO

Tecnología de Auto limpieza AquaLift®



La Tecnología AquaLift® de Auto limpieza es el primero de este tipo de solución de limpieza, diseñado para minimizar el tiempo, temperatura y olores que comúnmente se tienen con métodos tradicionales de auto limpieza. Con la tecnología de AquaLift® Auto-Limpieza, un recubrimiento exclusivo en el interior del horno se active con el color y agua para liberar cochambre. Para usar AquaLift® Tecnología de auto limpieza, simplemente elimine residuos sueltos, vaciar agua en el horno en el fondo y corra el ciclo de auto limpieza AquaLift®. Cuando el ciclo termina en menos de 1 hora a una temperatura baja que en métodos de auto-limpieza tradicionales, únicamente remueva el agua restante y los residuos. Vea la sección de "Ciclo de Limpieza" para instrucciones más detalladas. Para información adicional, preguntas frecuentes y videos del uso de AquaLift® Tecnología de Auto limpieza, visite nuestro sitio web: <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperaturas de Superficie

Cuando la estufa esta en uso, todas las superficies de la estufa pueden ponerse calientes, así como las perillas y la puerta del horno.

Cajón para calentar o para almacenar

Cuando el horno esta en uso, el cajón puede ponerse caliente. No almacene plásticos, tela u otros artículos que se pueden derretir o quemar en el cajón.

Respiradero del horno

El respiradero del horno libera aire caliente y humedad del horno, y no debe ser bloqueado o tapado. No ponga plásticos, papel u otros artículos que se puedan derretir o quemar cerca del respiradero del horno.

Precalentado

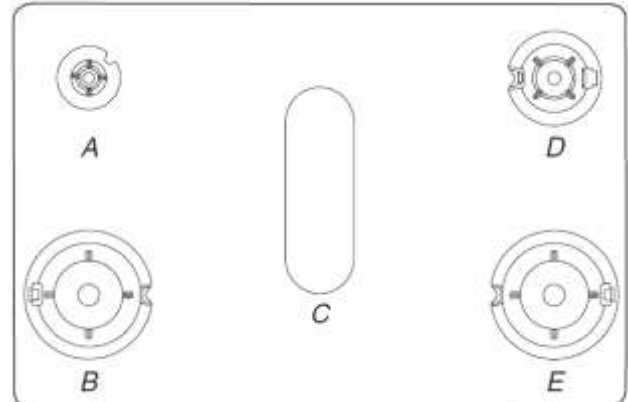
Cuando comience a hornear, hornear por convección o el ciclo de Asado por convección, el horno empezara a precalentarse cuando se presione Start (Inicio). El horno tomara aproximadamente 12 o 15 minutos en alcanzar 350°F (177°C) con todas las estantes del horno proveídas con su horno dentro de la cavidad del horno.

Las altas temperaturas tomaran más tiempo para el precalentado. El ciclo de precalentado aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno será superior a la temperatura ajustada para ajustar la pérdida de calor cuando la puerta de su horno está abierta para introducir comida en el horno. Esto asegura que cuando usted pone comida en el horno, el horno comience a la temperatura apropiada. Introduzca su comida cuando el timbre de precalentado suene. No abra la puerta durante el precalentado o antes de que el timbre suene.

Quemadores de superficie

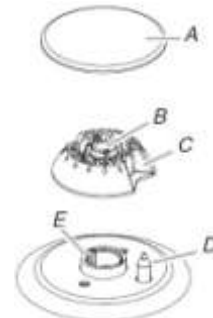
Las bases de los quemadores y las tapas deben colocarse de manera correcta en la cubierta de cocción. Su estufa viene con tres tamaños diferentes de quemadores.

Cada base de quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Alinie las bases del quemador como se muestra en la siguiente imagen:



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

Alinee las aberturas de la tubería de gas en la base del quemador con el soporte del orificio en la cubierta de cocimiento y el electrodo de encendido con la muesca en la base del quemador.



A. Tapa del quemador D. Electrodo de encendido
B. Abertura de la tubería de gas E. Soporte de orificio
C. Base del quemador

NOTA: La base del quemador ovalado está permanentemente sujeta a la tapa del quemador.

Cada tapa de quemador redondo está marcada con una letra indicando el tamaño del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores.

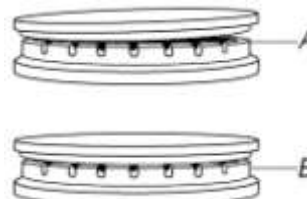


Tapa pequeña

Tapa mediana

Tapa grande

Las tapas del quemador deben de estar niveladas cuando estén correctamente posicionadas. Si las tapas del quemador no están posicionadas correctamente, los quemadores de superficie no se encenderán. La tapa del quemador no debe mecerse o quedar floja cuando está alineada correctamente.



A. Incorrecto
B. Correcto

GUÍA DE FUNCIONES

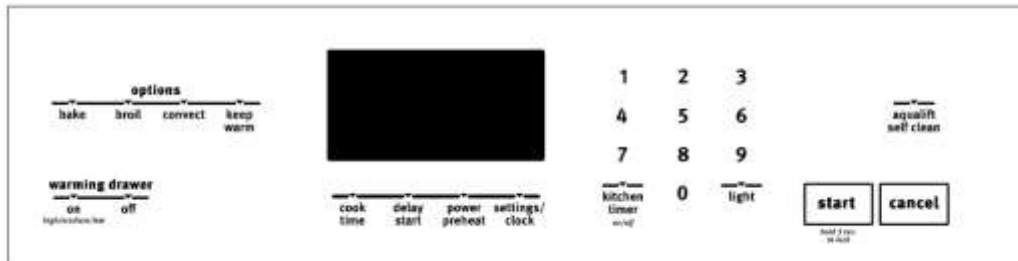
Este manual cubre varios modelos. Su modelo puede tener algunos o todos los ítems listados. Refiérase a este manual o a la sección de Ayuda de Producto de nuestro sitio web www.maytag.com para instrucciones más detalladas. En Canadá, referirse a la Sección de Ayuda del Producto en www.maytag.ca. En México, www.maytag.com.mx.



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.



TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
RELOJ/ HERRAMIENTAS	Reloj	El Reloj puede usar un ciclo de 12- o 24- horas. Vea la sección de “Controles electrónicos del Horno”. 1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que “CLOCK” aparezca. 2. Presione START para cambiar el tiempo. 3. Presione “3” para AM o “6” para PM. 4. Utilice el teclado numérico para ajustar el tiempo del día. 5. Presione START para guardar la configuración.
RELOJ/ HERAMIENTAS	Configuración	Permite personalizar los tonos audibles y la operación del horno para satisfacer sus necesidades. Vea la sección de “Controles del Horno Eléctrico”
LUZ DEL HORNO	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno es controlada por un teclado en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, Presione LIGHT para prender y apagar la luz. Cuando la puerta del horno está abierta, la luz del horno se encenderá automáticamente.
TEMPORIZADOR DE LA COCINA (Enc./Apag.)	Temporizador del horno	El reloj se puede ajustar en horas o minutos hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione KITCHEN TIMER. 2. Presione las teclas numéricas para ajustar la duración de tiempo en hr-min-min. Los ceros delanteros no necesitan ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”. 3. Presione KITCHEN TIMER para empezar el conteo. Si está habilitado, el fin de los tonos de ciclos sonará al final del conteo. 4. Presione KITCHEN TIMER otra vez para cancelar el Cronómetro y regresar al tiempo del día. No presione la tecla de Cancel porque el horno se apagará. 5. Si el cronómetro está corriendo, pero no en la pantalla, presione KITCHEN TIMER para desplegar la cuenta regresiva por 5 segundos.
START (COMIENZO)	Comienza la cocción	La tecla de Start comienza cualquier función del horno. Si Start no se oprime dentro de 2 minutos después de oprimir una tecla, la función es cancelada y el tiempo del día se despliega.
CANCEL (ANULAR)	Función de la estufa	El botón de Anulación detiene cualquier función, excepto por el Reloj y el Temporizador.
BAKE (HORNEAR)	Horneado y Asado	1. Presione BAKE (HORNEAR). 2. Presione las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 350°F (180°C). 3. Presione START (INICIO). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL cuando termine.

BROIL (ASAR)**Asando**

1. Presione BROIL.
 2. Presione las teclas numéricas para ajustar la temperatura deseada.
 3. Presione START y permita que el horno se precaliente por 5 minutos.
 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.
 5. Coloque los utensilios de cocina en el horno, y luego cierre la puerta.
-

TECLADO	FUNCIÓN	INSTRUCTIONS
CONVECCIÓN	Cocimiento por convección	1. Presione CONVECT hasta que el modo de convección deseado aparezca en la pantalla. 2. Presione START. 3. Presione los botones numéricos para configurar la temperatura deseada. 4. Presione START. 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. Presione CANCEL cuando termine.
MANTENER CALIENTE	Mantener caliente	La comida debe estar a temperatura de servir antes de ponerse en el horno caliente. 1. Presione KEEP WARM. 2. Ajuste la temperatura deseada entre 145°F y 190°F (63°C y 88°C) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es 170°F (75°C). 3. Presione START. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.
INICIO CON RETRASO	Inicio con retraso	La tecla de inicio con retraso se usa para ingresar el tiempo de inicio para la función del horno con un inicio con retraso. El Inicio con Retraso no debe usarse para comidas como panes y pasteles porque puede ser que no se hornee apropiadamente. Para ajustar un Tiempo de Cocción o un Tiempo de Cocción con Retraso, vea la sección de "Tiempo de Cocción".
TIEMPO DE COCCIÓN	Tiempo programado	El tiempo de cocción permite que el horno se ajuste para prenderse a cierto tiempo del día, cocine por un periodo de tiempo ajustado, y/o se apague automáticamente. Para ajustar un Tiempo Programado o un Tiempo de Cocción con retraso, vea la sección "Tiempo de Cocción".
PRE CALENTAMIENTO	Pre calentamiento rápido de horno	Provee el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de Horneado. La función de Precalentamiento esta pre configurada como APAGADA, pero puede ser cambiada a ENCENDIDO. 1. Presione POWER PREHEAT (PRECALENTAR). 2. La configuración actual será desplegada.
CAJÓN DE CALENTAMIENTO (ALTO/MED/BAJO / APAGADO)	Cajón de calentamiento	1. Presione WARMING DRAWER ON para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en la opción Baja. 2. Para seleccionar una configuración de temperatura alta, presione WARMING DRAWER ON una segunda vez para la configuración Media, o una tercera vez para la opción Alta. 3. Presione START para comenzar el cajón de calentamiento. 4. Permita que el cajón de calentamiento se precaliente por 15 minutos. 5. Coloque los alimentos cocinados en el cajón de calentamiento. 6. Presione WARMING DRAWER OFF para apagar la resistencia de calentamiento. Ver la sección "Cajón de calentamiento" para más información.
AQUALIFT SELF CLEAN	Ciclo de limpieza	Vea la sección de "Ciclo de Limpieza".
START (mantenga 3 segundos para bloquear)	Bloqueo de controles del horno	1. Verifique que el horno este apagado. 2. Presione y mantenga START (mantenga 3 seg. para bloquear) por 3 segundos. 3. Un tono sonara, y "Control Locked" aparecerá, y luego "Locked" se desplegara. 4. Repita para desbloquear. Ninguna tecla funcionara con los controles bloqueados. Las funciones de la cubierta no son afectadas por el control de bloqueo del horno.
SETTINGS/CLOCK	Ahorro de energía	1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que se despliegue "Energy save". 2. La opción actual se desplegará. 3. Presione el botón "1" para ajustar la opción. 4. Presione CANCEL para Salir y desplegar la hora del día. 5. Si el Ahorro de Energía esta prendido, la estufa se pondrá en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. Cualquier tecla presionada activara la pantalla. Si el Ahorro de Energía está apagado, la pantalla estará encendida todo el tiempo.

Controles electrónicos del Horno

Pantalla de Control

La pantalla destellará cuando este encendido o después de una pérdida de potencia. Presione CANCEL para borrar. Cuando el horno no está en uso, el tiempo del día se despliega. Si la estufa está en modo de ahorro de energía, la pantalla estará blanca cuando no esté en uso.

Tonos

Los tonos son señales audibles, indicando lo siguiente:

Un Tono

- Presione tecla numérica válida
- El horno es precalentado (tono largo)
- La función se introdujo
- Recordatorio, repetir cada minuto después del final del ciclo de los tonos

Tres Tonos

- Presión de tecla inválida

Cuatro Tonos

- Fin del ciclo

Uso de las teclas Reloj/Herramientas para cambiar los ajustes de tono.

Ahorro de Energía

El modo de Ahorro de Energía pone la estufa en modo de suspensión y reduce el consumo de energía.

Para Activar el Modo de Ahorro de Energía:

1. Presione y mantenga SETTINGS/CLOCK hasta que se despliegue "Energysave"
2. La opción aparecerá en la pantalla.
3. Presione el botón "1" para ajustar la opción.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.
5. El ajuste se activará después de 5 minutos.

Para Desactivar el Modo de Ahorro de Energía:

1. Presione y mantenga SETTINGS/CLOCK hasta que se despliegue "Energysave"
2. La opción aparecerá en la pantalla.
3. Presione el botón "1" para ajustar la opción.
4. Presione CANCEL para salir y desplegar la hora del día.
5. El reloj va a reaparecer en la pantalla, y la estufa puede ser operada de manera usual.

Ajustes

Muchas funciones del horno pueden ser ajustadas para cubrir sus necesidades personales. Estos cambios se hacen usando la tecla de SETTINGS/CLOCK.

Usa la tecla de SETTINGS/CLOCK para desplazarse a través de las funciones que pueden cambiarse. Cada vez que presione la tecla SETTINGS/CLOCK avanzará la pantalla al siguiente. Después de seleccionar la función a ser cambiada, el control le pedirá la entrada requerida. Luego presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día. Detalles de todos los cambios de funciones están explicados en las secciones siguientes.

Presione CANCEL para salir de los Ajustes.

Reloj

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

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "CLOCK" se despliegue.
2. Presione los botones numéricos para configurar la hora del día.
3. Presione START para cambiar el tiempo.
4. Presione "3" para AM o "6" para PM.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está predeterminada a Fahrenheit, pero se puede cambiar a Celsius.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "TEMP UNIT" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Desactivación de Tonos Audibles

Apaga todos los tonos, incluyendo el fin del ciclo del tono y las teclas de tono presionadas. Los tonos de recordatorio están aún activos cuando todos los tonos desactivados.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "SOUND" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Volumen del Sonido

Ajusta el volumen del tono ya sea a alto o bajo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "SOUND VOLUME" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Fin del Ciclo de Tonos

Activa o apaga los tonos que suenan a final del ciclo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "END TONE" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Tonos Clave Presionados

Activa o apaga los tonos cuando una tecla es presionada.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "KEY PRESS TONE" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Recordatorio de Tonos Deshabilitado

Apaga el tono corto repetitivo que suena cada minuto después del final de los tonos del ciclo.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta "REMINDER TONE" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Reloj de 12/24 Horas

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta "12/24 HOUR" se despliegue.
2. El ajusta actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Modo de Demostración

IMPORTANTE: Esta función está destinada para usarse en el piso de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permitir que las funciones de control se demuestren sin que se prenda el horno. Si esta función esta activada el horno no funcionara.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "DEMO MODE" se despliegue.
2. El ajusta actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Modo Sabático

El modo Sabático establece el horno para mantenerse en un estado de horneado hasta que sea apagado.

Cuando el modo Sabático sea establecido, solo el ciclo de Horneado funcionara. Todos los otros ciclos de cocinado y limpieza se deshabilitaran. Los tonos no sonaran, y las pantallas no indicaran cambios de temperatura.

Cuando la puerta del horno este abierta o cerrada, la luz del horno no se prendera o apagara y las resistencias calientes no se apagaran ni prenderán automáticamente.

Para Habilitar la Función de Modo Sabático (Una Sola Vez):

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "SABBATH" se despliegue.
2. La configuración actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Apago de 12-Horas

El control del horno se ajusta automáticamente para apagar el horno 12 horas después de que el horno comienza las funciones de cocción o limpieza. Esto no interferirá con cualquier función de cocción programada o retrasada.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta "12Hr AUTO_OFF" se despliegue.
2. La configuración actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Lenguajes – Desplegado de texto

Las opciones de idioma son Inglés, Español y Francés.

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "LANGUAGE" se despliegue.
2. La configuración actual se desplegara.
3. Presione las teclas "1" o "2" para seleccionar el idioma deseado.
4. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

Control de Temperatura de Compensación

IMPORTANTE: No utilice un termómetro para medir la temperatura del horno. Las resistencias se ciclan encendiéndose y apagándose para brindar temperatura constante pero pueden ponerse ligeramente calientes o frías en cualquier punto en el tiempo debido a este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos en reaccionar al cambio de temperatura y no darán una lectura exacta debido a este ciclo.

El horno da temperaturas exactas, sin embargo, puede cocinar

más rápido o lento que su horno anterior, para que la temperatura se pueda ajustar para personalizar para sus necesidades de cocción. Puede ser cambiado a Fahrenheit o Celsius.

Para Ajustar la Temperatura del Horno:

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "TEMP CALIB" se despliegue.
2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la temperatura de calibración del cajón. Presione START, espere 10 segundos para que la pantalla cambie, y después continúe con el paso 3.

O

Presione START para ajustar la temperatura de calibración del horno. Espere 10 segundos para que la pantalla cambie, y luego continúe con el paso 3.

3. Presione la tecla "3" para incrementar la temperatura en incrementos de 5°F (3°C), o presione la tecla "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5°F (3°C) El rango de compensación es de -30°F a +30°F (-18°C a +18°C).

Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

CUBIERTA DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

No permita que la flama del quemador se extienda más allá del borde del sartén.

Apagar todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

Los encendedores eléctricos automáticamente encienden los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se colocan en LITE.

Antes de configurar la perilla de control, coloque los utensilios de cocina llenos en la parrilla. No opere el quemador mientras utilice utensilios vacíos o sin utensilios en la parrilla.

Para configurar:

1. Presione y gire la perilla a la izquierda hasta la posición LITE.

Todas las superficies de cocimiento harán click. Solamente el quemador con la perilla de control en la posición LITE producirá flama.

2. Gire la perilla a cualquier posición entre Hi (Alto) y Lo (Bajo).

RECUERDE: Cuando la estufa eléctrica está en uso, la cubierta entera puede calentarse.

Falla de corriente

En caso de una falla de corriente prolongada, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga el cerillo cerca del quemador, y luego gire la perilla hacia la izquierda hacia la posición LITE. Después de que el quemador se encienda, gire la perilla a la opción deseada.

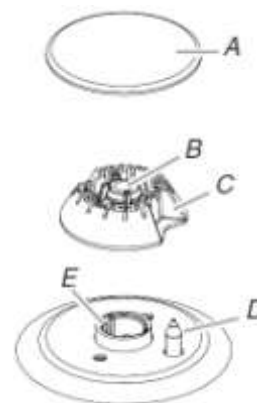
Quemadores de superficie

IMPORTANTE: No obstruya el flujo de la combustión y la ventilación alrededor de los bordes de la plancha de los quemadores.

Tapa del quemador: Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando utilice la superficie de quemado. Una tapa de quemador limpia ayudará a evitar un pobre encendido y flamas desiguales. Siempre limpie las tapas de los quemadores después de que ocurra algún derrame, remueva rutinariamente y limpie las tapas de acuerdo con la sección de "Limpieza General."

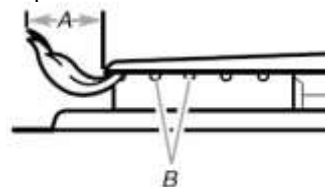
NOTA: Cada base del quemador redondo está marcada con una letra indicando el tamaño del quemador.

Alineación: Asegúrese de alinear la abertura de la tubería de gas con la base del quemador y el soporte del orificio en la cubierta, y el electrodo encendedor con la muesca de la base del quemador.



- A. Tapa del quemador
B. Abertura de la tubería de gas
C. Base del quemador
D. Electrodo de encendido
E. Soporte de orificio

Apertura del tubo de gas: El gas debe fluir libremente a través de la apertura de gas del tubo para que los quemadores se enciendan apropiadamente. Mantenga ésta área libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, comidas, agentes limpiadores o cualquier otro material a la apertura de la tubería. Evite derrames en la apertura de gas de la tubería utilizando siempre la tapa del quemador.



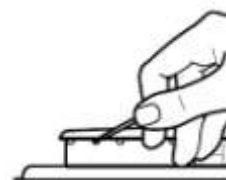
- A. 1-1½" (2.5 a 3.8 cm)
B. Puertos quemadores

Puertos Quemadores: Revise las flamas de los quemadores ocasionalmente para ver que tengan el tamaño y forma apropiados como se muestra arriba. Una buena flama es color azul y no amarilla. Mantenga ésta área libre de suciedad y no permita derrames, comida, agentes limpiadores o que cualquier otro material entre en los puertos quemadores.

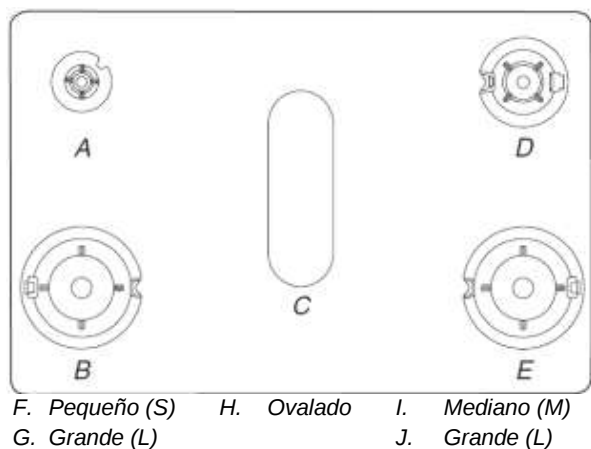
Para Limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese que todos los controles se encuentran apagados y que la cubierta está fría. No utilice limpiadores de horno, cloro o químicos que remueven óxido.

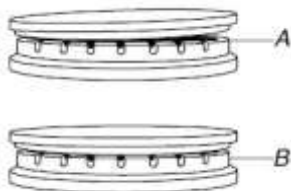
1. Remueva la tapa del quemador de la base de la misma y limpie de acuerdo a la sección "Limpieza General".
2. Limpie la apertura de la tubería de gas con un trapo húmedo.
3. Limpie puertos del quemador que se encuentren tapados con un alfiler como se muestra en la ilustración. No agrande o deforme el puerto. No utilice un palillo de dientes. Si el quemador necesita ajustarse, contacte a un especialista entrenado para su reparación.



4. Reinstale la base del quemador. Cada base del quemador redondo está marcada con una letra indicando el tamaño del quemador. Vea la siguiente imagen para conocer las posiciones de los quemadores.



5. Cada tapa redonda del quemador está marcada con una letra indicando el tamaño del quemador. Reubique la tapa del quemador, asegurándose de que los pins de alineación en la tapa se encuentran alineados apropiadamente con la base del quemador.



A. Incorrecto
B. Correcto

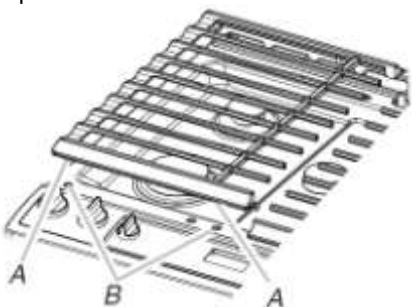
IMPORTANTE: La parte inferior de las tapas pequeña y mediana son diferentes. No coloque los tamaños de las tapas de forma incorrecta en la base del quemador.



6. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, revise la alineación de la tapa. Si el quemador no enciende, apague el quemador. No le dé servicio al quemador. Contacte a un especialista entrenado y especializado.

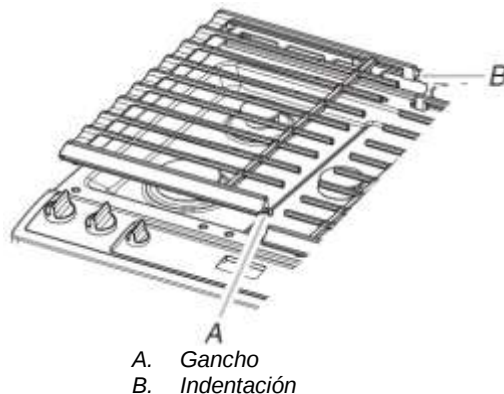
Parrillas de superficie

Las parrillas deben ser colocadas correctamente antes de cocinar. En la posición correcta, las parrillas deben quedar niveladas y planas. El instalar las parrillas incorrectamente puede resultar en raspaduras o estrellamiento de la cubierta. Para asegurar un posicionamiento correcto, alinie los topes en la parte baja de la parrilla con las indentaciones en la cubierta.



A. Topes
B. Indentaciones de alineación

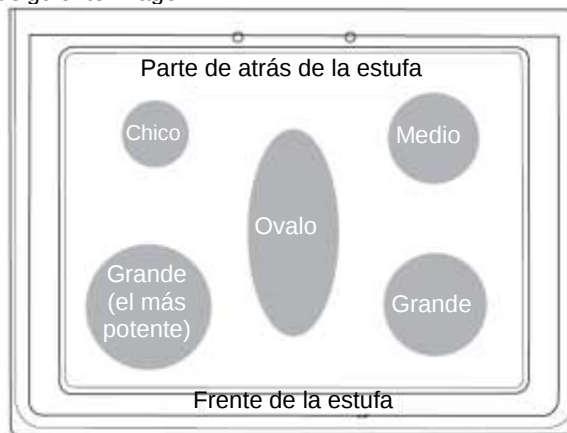
El interlock de las parrillas de superficie utiliza el gancho en uno de los extremos de la parrilla y la indentación en la otra parte. Para remover las parrillas, levante la parte de atrás de la parrilla izquierda, fuera del gancho, y estírelo aparte. Para volver a instalar las parrillas, reemplace la parrilla izquierda primero. Coloque la indentación frontal de la parrilla derecha sobre el gancho de la parrilla izquierda, y luego levante la parte de atrás de la parrilla izquierda. Coloque la indentación sobre el gancho en la parrilla derecha.



A pesar de que las parrillas del quemador son duraderas, estas gradualmente perderán el brillo y/o se decolorarán, debido a las altas temperaturas de la flama de gas.

Tamaño del quemador

Seleccione el quemador que mejor le va a sus sartenes de cocina. Vea la siguiente imagen.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	- Cocimiento a bajo calor - Derretir chocolate o mantequilla
Mediano	Quemador multi propósito
Grande	Para sartenes y vasijas grandes
Grande (el más potente)	- Para sartenes y vasijas grandes - El quemador más potente
Ovalo	Para recipientes más grandes

Utensilios de Cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos en un área de cocimiento caliente, resistencia o quemador.

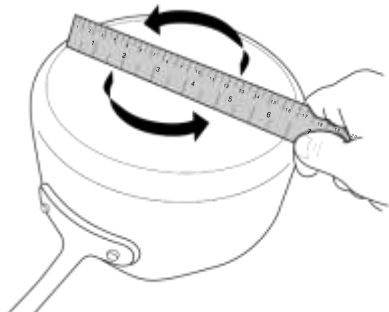
Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados derechos y una tapa que siente bien, el material debe ser de un grosor medio-pesado.

Los acabados ásperos pueden rallar la cubierta. El aluminio o cobre pueden usarse como base en los utensilios de cocina. Sin embargo, Cuando se utilice como base, éstos pueden dejar marcas permanentes en la cubierta o parrillas.

El material de cocimiento es un factor en el cual rápida y equitativamente el calor es transferido, el cual afecta los resultados de cocimiento. Un acabo antiadherente tiene las mismas características que su material base. Por ejemplo, utensilios de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio.

Las vasijas y sartenes sin superficie anti adherente no deben ser utilizados bajo el quemador.

Determinar qué tan plano es el utensilio colocando el canto derecho de una regla a través del fondo del utensilio. Mientras que gira la regla, no debe verse ningún espacio o luz entre la regla y el utensilio.



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

Utensilios de Cocina Características

Aluminio

- Se calienta rápido y uniformemente.
- Queda con todos los tipos de cocimiento.
- Grosor medio o pesado es mejor para la mayoría de las tareas de cocina
- Puede dejar residuos de aluminio, los cuales pueden disminuirse si se limpian inmediatamente después de cocinar.

Hierro Forjado

- Se calienta lento y uniformemente.
- Bueno para dorar y freír.
- Mantiene el calor para un cocimiento lento.
- Esquinas rugosas o bordes pueden rayar la cubierta.

Cerámica o Vidrio Cerámico

- Siga las instrucciones del fabricante.
- Se calienta lentamente pero no uniformemente.
- Resultados ideales en opciones de calor bajo y medio.
- Puede rayar la cubierta.

Cobre

- Se calienta muy rápido y uniformemente.
- Puede dejar residuos de cobre, los cuales pueden disminuir si se limpian inmediatamente después de cocinar.
- Puede dejar una mancha permanente a la cubierta o abollarla si se sobrecalienta.

Barro

- Siga las instrucciones del fabricante.
- Utilice en opciones de temperaturas bajas.
- Puede rayar la cubierta.

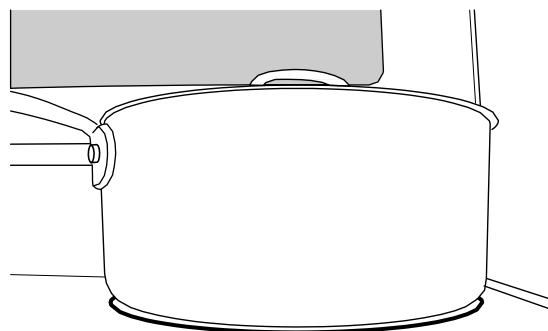
Acabo de porcelana en hierro fundido o acero

- Ve a acero inoxidable o hierro.
- Horno de acabo de porcelana sin base de metal puede abollar la cubierta si se sobrecalienta.

Acero inoxidable

- Calienta rápido, pero uniformemente.
- El centro o base de aluminio o cobre en acero inoxidable, proporciona un calentamiento uniforme.

Utilice utensilios de cocina de fondo plano para mejores resultados de cocción y eficiencia de energía. Los utensilios de cocina deben ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción delimitada en la cubierta. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de ½" (1.3 cm) afuera del área.



Envasado Casero

Cuando conserve por largos periodos, alterne el uso de las áreas de superficie de cocción y las resistencias entre lotes. Esto permite tener tiempo para que se enfríen las áreas usadas más recientemente.

- Centrar el recipiente de conserva en la parrilla sobre el quemador.
- No colocar el recipiente en 2 superficies de cocimiento al mismo tiempo.
- Para más información, contactar a su departamento de agricultura local. Aquellas compañías que fabrican productos de envasado casero, también pueden ofrecerle asistencia.

HORNO

Los olores y humo son normales cuando se usa el horno las primeras veces o cuando está muy sucio.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos. La exposición a estos puede resultar en la muerte de ciertas aves, siempre mueva las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada

Papel Aluminio

IMPORTANTE: Para evitar algún daño permanente al acabado del fondo del horno, es importante que no proteja el fondo del horno con ningún tipo de aluminio, protectores o moldes.

Para mejores resultados de cocimiento, no cubra el estante completo con aluminio porque el aire debe de poder moverse libremente

Posicionamiento de Estantes y Moldes de Horneado

IMPORTANTE: Para evitar daño permanente al acabado de porcelana, no coloque comida o moldes de horneado directamente en la puerta del horno o abajo.

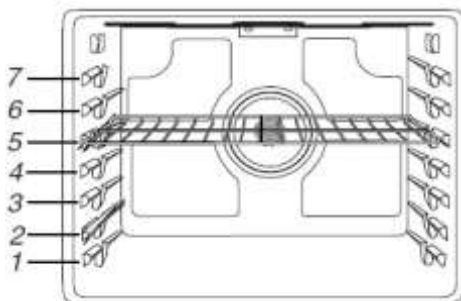
Moldes de Horneado

Para cocinar la comida de forma uniforme, el aire caliente debe de poder circular. Permita 2" (5 cm) de espacio alrededor de los moldes de horneado y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún molde de horneado este directamente sobre otro.

Estantes

- Posicione los estantes antes de encender el horno.
- No mueva los estantes con moldes de horneado sobre ellos.
- Asegúrese que los estantes estén nivelados.

Para mover un estante, jale hacia fuera hasta donde se detiene, levante el borde frontal, después jale hacia fuera. Utilice la siguiente ilustración y tabla como guía.

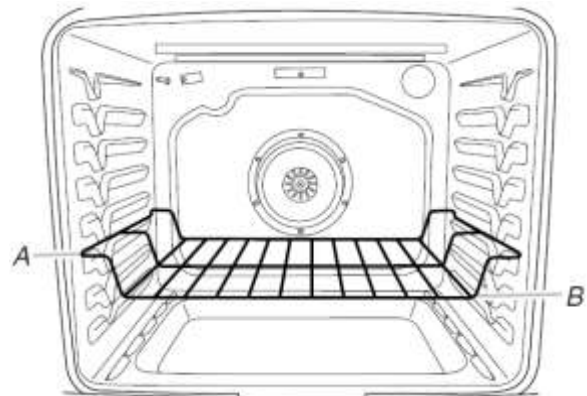


El horno tiene 7 posiciones para un estante plano, como se muestra en la imagen anterior y en la siguiente tabla.

Posición de estantería*	Tipo de comida
7	Asado/sellar carnes, hamburguesas, filetes
6	Carnes asadas, aves, pescados
3 o 4	La mayoría de los productos horneados, cacerolas, productos congelados
2	Carnes rostizadas
1	Estofados o aves

Para carnes de hamburguesas para que queden bien doradas al exterior y crudas en el interior, utilice un estante plano en la posición de estante 7. El lado 1 debe cocinarse por aproximadamente 2½ a 3½ minutos. El lado 2 debe cocinarse por aproximadamente de 4 a 5 minutos. Espere una cantidad moderada de humo cuando este asando.

*Si su modelo tiene una parrilla de Capacidad Máxima, los extremos empotrados debe de colocarse en la posición del estante arriba de la posición deseada de la comida.



A. Extremos del estante en posición 3
B. Comida en posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de los estantes son para estantes planos. Si la Capacidad Máxima del Estante es utilizada, la posición del estante debe ser ajustada como se muestra en la figura previa.

Estante de Cocción múltiple

2-estante (no-convección): Utilice las posiciones 2 y 5 o 3 y 6.

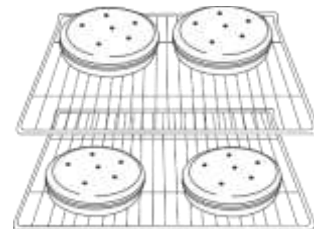
2-estantes (convección): Utilice las posiciones 2 y 5 o 3 y 6.

2-estantes (convección): Use estante las posiciones 2 y 7 y una Capacidad Máxima de estante en la posición 5 del estante.

Horneando Galletas y Pasteles de Capas en 2 Estantes

Horneando Pasteles de Capas

Para mejores resultados cuando hornee pasteles en las dos parrillas, use la función de Horneear por convección, un estante plano en la posición de estante 2 y el estante de máxima capacidad del horno en la posición 6. Coloque los pasteles en los estantes como se muestra. Mantenga al menos 3" (7.6 cm) de espacio entre el frente de las estantes y el frente de los pasteles.



Horneando Galletas

Para mejores resultados cuando hornee galletas en los 2 estantes, use la función de Horneado de Convección, un estante plano en la posición 2 y un estante de máxima capacidad en la posición de estante 6.

Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe ser bloqueado o cubierto. El bloquear o cubrir la ventilación del horno causara una circulación de aire deficiente, que afecta el cocimiento y los resultados de limpieza. No coloque plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de la ventilación.

Modo Sabático

El modo Sabático establece el horno para mantenerse en un estado de horneado hasta que sea apagado.

Cuando el Modo Sabático sea establecido, sólo las teclas de número y de inicio funcionarán, no se escucharán tonos, y las pantallas no mostrarán mensajes o cambios en la temperatura. Cuando la puerta del horno es abierta y cerrada, la luz del horno no se encenderá o apagará y las resistencias no se apagarán o encenderán inmediatamente.

Para activar la Función de Modo Sabático (Una sola vez):

1. Presione SETTINGS/CLOCK hasta que "SABBATH" se despliegue. "OFF. Presione (1) para On" aparecerá en la pantalla.
2. Presione la tecla "1". "ON. Presione (1) para Off" aparecerá en la pantalla. El modo Sabático se puede activar para horneado.
3. Presione START o CANCEL para salir y desplegar el tiempo del día.

NOTA: Para desactivar el modo Sabático, repita los pasos del 1 al 3 para cambiar el estatus de "SABBATH ON" a "SABBATH OFF."

Para activar el Modo Sabático:

1. Presione BAKE para el horno deseado.
2. Presione la tecla numérica para ajustar una temperatura diferente a 350°F (177°C).
3. Presione START.
Para cocinado programado en Modo Sabático, presione COOK TIME, y después las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado. Presione START.
4. Presione SETTINGS/CLOCK. Tres tonos sonaran. Luego presione "7." "Sab" aparecerá en la pantalla.

Para Ajustar la Temperatura (Cuando el Modo Sabático está Corriendo):

1. Presione las teclas numéricas como lo indica el texto deslizable para seleccionar la nueva temperatura.
NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla. El texto deslizable será mostrado en la pantalla como estaba antes de que la tecla fuera presionada.
2. Presione START.

Para Desactivar el Modo Sabático:

Presione SETTINGS/CLOCK, y luego presione "7" para regresar al horneado regular, o presione CANCEL para el horno deseado para apagar la estufa.

NOTA: No se escucharán tonos mientras el modo Sabático este desactivado.

Horneando y Rostizando

Precalentado

Cuando empiece los ciclos de Hornear, Hornear por Convección o Rostizar por Convección, el horno empezara a precalentarse después de presionar Start. El horno tomara aproximadamente de 12 a 15 minutos para alcanzar 350°F (177°C) con todos los estantes del horno proporcionados dentro de la cavidad del horno.

Para temperaturas más altas el precalentado tomara más tiempo. El ciclo de precalentado incrementa rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno ira arriba de la temperatura ajustada para compensar la pérdida de calor cuando la puerta del horno se abra para introducir la comida. Esto asegura que cuando usted coloque la comida en el horno, el horno comenzara a la temperatura adecuada. Coloque la comida cuando el tono de precalentado suene. No abra la puerta durante el precalentado antes de que el tono suene.

Precalentamiento con potencia

El precalentamiento con potencia puede usarse para acortar el tiempo de precalentamiento. Solamente debe haber una estantería estándar en el horno durante esta función. Las estanterías extras deben ser removidas antes de encender esta función. Presione POWER PREHEAT y siga los comandos en los controles del horno, o, si ya comenzó el precalentamiento, simplemente presione POWER PREHEAT. El ciclo de precalentamiento debe ser completado antes de colocar los alimentos en el horno. Cuando el ciclo se ha completado, el horno comenzara un ciclo de Horneado normal.

IMPORTANTE: El precalentamiento con potencia debe usarse solamente al hornear con una estantería.

Temperatura del Horno

Mientras el horno este en uso, las resistencias del horno, se ciclan encendiéndose y apagándose según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero pueden ponerse ligeramente calientes o frías en cualquier punto en el tiempo debido a este ciclo. Abrir la puerta del horno mientras esta en uso liberara aire caliente y enfriará el horno lo cual puede impactar el desempeño. Se recomienda usar la luz del horno para monitorear el progreso de la cocción.

NOTA: En modelos con convección, el ventilador de convección puede correr en el modo de horneado de no-convección puede correr para mejorar su desempeño.

Sistema de Manejo de Temperatura

El sistema de manejo de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno para mantener un rango de temperatura precisa para resultados de cocción óptimos. Los ciclos de las resistencias de horneado y asado o quemadores prenden y apagan en intervalos. En modelos de estufa de convección, el ventilador va correr mientras el precalentado se cicla encendiéndose y apagándose durante el horneado para dar mejores resultados. Esta función se activa automáticamente cuando el horno esta en uso.

Antes de hornear y rostizar, posicione los estantes de acuerdo a la sección de "Posicionando los Estantes and los Moldes de horneado". Al rostizar, no es necesario esperar el ciclo de precalentado para terminar antes de poner la comida a menos que se recomiende en la receta.

Asar

Cuando ase, precaliente el horno por 2 minutos antes de poner la comida a menos que la receta recomiende lo contrario. Ponga la comida en la parrilla en un sartén asador, y luego póngalo en el centro del estante del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para asegurar la temperatura de asado propia.

Cambiar la temperatura con asado de temperatura variable le da un control más preciso cuando cocine los alimentos. Entre más bajo sea el ajuste, más lenta la cocción. Los cortes delgados y las piezas en formas dispares de carne, pescado, y aves puede ser que se cocinen a temperaturas de asado bajas. Use el estante 6 o 7 para asar. Vea la sección de "Posicionamiento de Estantes y Moldes de Horneado" para más información.

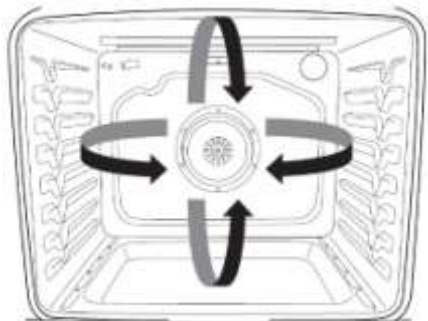
En ajustes bajos, la resistencia del asador ciclara encendiéndose y apagándose para mantener la temperatura adecuada.

- Para mejores resultados, utilice un sartén de asar y parrilla. Está diseñado para drenar jugos y ayuda a evitar salpicaduras y humo.

Si usted quiere comprar un sartén para asar, se puede ordenar uno. Vea la sección de "Accesorios".

Cocimiento por Convección

En un horno de convección, el ventilador hace circular el aire caliente continuamente, distribuyendo el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire ayuda a mantener una temperatura consistente en el horno, cocinando los alimentos de una manera pareja, dorando las superficies mientras se sella la humedad y se obtienen resultados crujientes.



Durante el horneado o rostizado, las resistencias de horneado, asado y rostizado se ciclan encendiéndose y apagándose en intervalos mientras que el abanico circula aire caliente. Durante el asado por convección, la resistencia de asado y de convección se cicla encendiéndose y apagándose.

Si la puerta del horno está abierta durante el cocimiento por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Este se encenderá cuando la puerta del horno sea cerrada.

Con cocinado por convección, la mayoría de las comidas se pueden cocinar a una temperatura más baja y/o un periodo de cocción más corto que un horno térmico estándar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Modo de Convección	Lineamientos de Tiempo/Temp.
Horneado por Convección	25°F (15°C) temperatura baja, posible tiempo de cocción recortado.
Rostizado por Convección	Tiempo de cocción recortado al 30%
Convección Broil	Tiempo de cocción recortado

Opciones de convección

Hornear por convección – cocimiento en estanterías múltiples u hornear galletas, panes, guisados, pasteles, etc.

Rostizado por convección – Pollo completo o pavo, vegetales, guisados de puerco, y platillos de res.

Asado por convección – Cortes más gruesos o cortes dispares de carne, pescado o pollo.

Tiempo de Cocción

⚠ 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.

Para Ajustar una Cocción Programada:

1. Presione **BAKE** o **BROIL**, o presione una función **CONVECT** hasta que el modo de convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione las teclas numéricas para introducir una temperatura diferente a la desplegada.
3. Presione **COOK TIME**. La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción.
5. Presione **START**. La pantalla iniciará la cuenta regresiva. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione **CANCEL** para el horno deseado para limpiar la pantalla.

Para ajustar un Cocimiento con Tiempo de Retraso:

1. Presione **BAKE** o **BROIL**, o presione una función **CONVECT** hasta que el modo de convección deseado aparezca en la pantalla.
2. Presione las teclas numéricas para introducir una temperatura diferente a la desplegada.
3. Presione **COOK TIME**. La luz indicadora de tiempo del horno se encenderá.
4. Presione las teclas numéricas para introducir la duración del tiempo de cocción.
5. Presione **DELAY START**.
6. Presione las teclas numéricas para introducir el número de horas y/o minutos que quiere retrasar el tiempo de inicio.
7. Presione **START**.

Cuando el tiempo de inicio se alcance, el horno se prenderá automáticamente. La temperatura y/o el tiempo ajustados pueden cambiarse en cualquier momento presionando **Start** repitiendo los pasos del 2 al 4. Cuando el tiempo de cocción ajustado termine, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione **CANCEL** para el horno deseado para limpiar la pantalla.

Cajón de calentamiento



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.

El cajón de calentamiento es altamente recomendado para mantener alimentos calientes y listos para servirlos. También puede usarse para calentar panes y pastelillos.

Se pueden colocar diferentes tipos de alimentos en el cajón de calentamiento al mismo tiempo. Para mejores resultados, no mantenga los alimentos por más de 1 hora. Para cantidades pequeñas, pizza o algún otro alimento sensible al calor, como los huevos, no los deje ahí por más de 30 minutos.

Los alimentos deben estar a temperatura para servirse antes de colocarlos en el cajón de calentamiento. Los panes, pastelillos y pays de frutas se pueden calentar de estar a temperatura ambiente.

Remueva los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un contenedor seguro para microondas. Cubra los alimentos con una tapa o con papel aluminio.

No utilice plástico para cocinar para cubrir los alimentos.

Los platos vacíos para servir comida se pueden calentar en el cajón mientras este se encuentra en el proceso de pre calentamiento. Revise con su fabricante de vajillas para más recomendaciones acerca de cómo calentar los platos.

Antes de usar el cajón de calentamiento, lave el fondo del cajón con jabón y agua. Vea la sección "Limpieza General".

Para utilizar:

1. Presione WARMING DRAWER ON (ENCENDER EL CAJON) para seleccionar la función en la potencia baja.
2. Para seleccionar una configuración de temperatura más alta, presione WARMING DRAWER ON una segunda vez para la opción Media o una tercera vez para la potencia Alta.
3. Presione START para comenzar el pre calentamiento del cajón.
4. Permita que el cajón de calentamiento se precaliente por 15 minutos.
5. Coloque los alimentos en el cajón.
6. Presione WARMING DRAWER OFF para apagar la resistencia de calentamiento.

El cajón de calentamiento opera a temperaturas de aproximadamente 140°F (60°C) (Bajo), 160°F (71°C) (Medio), 180°F (82°C) (Alto)

Luz del Horno

La luz del horno es una bombilla estándar 40-watt. Antes de reemplazarla, asegúrese de que el horno y la cubierta están fríos y las perillas de control están en la posición de Off.

Para reemplazar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte la alimentación.
2. Gire en contra de las manecillas del reloj la cubierta de la bombilla en el fondo del horno.
3. Gire el foco en contra de las manecillas del reloj para removerlo de la base.
4. Remplace la bombilla girando a favor de las manecillas del reloj.
5. Remplazando la cubierta de la bombilla girando a favor de las manecillas del reloj.
6. Conecte la estufa y reconecte la corriente.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de Limpieza

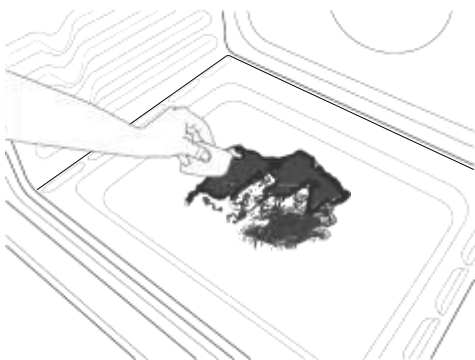


AquaLift® Technology es una solución de limpieza innovadora que usa calor y agua para liberar salpicaduras de horneado del horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología, de bajo calor, libre de olores, es una alternativa a las opciones de auto limpieza tradicionales.

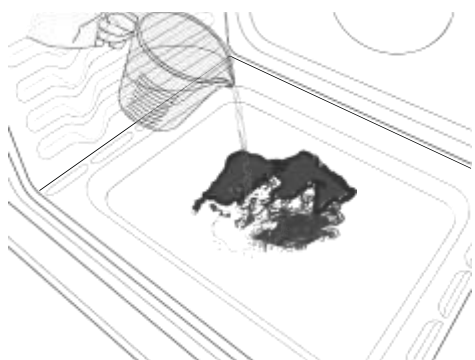
Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el Ciclo de limpieza. Si la cavidad de su horno está arriba de 200°F (93°C), "Oven Cooling" aparecerá en la pantalla, y el ciclo de Limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.

Para limpiar:

1. Quite todos los estantes y accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un raspador de plástico para quitar fácilmente la suciedad.



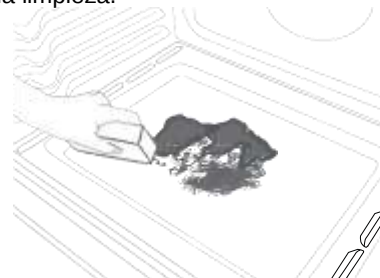
2. Vierta 1¼ de taza (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno vacío y cierre la puerta del horno.



IMPORTANTE: No use químicos u otros aditivos con el agua. No abra la puerta del horno durante el ciclo de limpieza. El agua de la parte inferior del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN y luego START en el panel de control del horno.
4. Deje 40 minutos para limpieza y enfriamiento. Un tono sonará cuando el ciclo de limpieza se complete.
5. Presione CANCEL al final del ciclo. El botón Cancel (Cancelar) puede ser presionado en cualquier momento para parar el ciclo de limpieza.

6. Quite inmediatamente el agua residual y la suciedad liberada con una esponja o trapo después de que el ciclo de Limpieza se complete. Gran parte de las 1¼ de taza (14 oz [414 mL]) de agua se quedarán en el horno después de que el ciclo se complete. Si queda suciedad adicional, deje una pequeña cantidad de agua en la parte inferior del horno para ayudar a la limpieza.



7. Si cualquier suciedad queda, quitarla con una esponja anti ralladuras o raspador de plástico. Ciclos de limpieza complementarios pueden correrse para ayudar a remover la suciedad rebelde.

IMPORTANTE: No use limpiadores de horno. El uso de químicos, incluyendo limpiadores de horno comerciales, o toallas de metales abrasivos, pueden causar daño permanente a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTAS:

- La estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie entera de la parte inferior de la cavidad del horno este cubierta de agua al principio del ciclo de limpieza.
- Para mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior del horno.
- Antes de quitar el agua residual o la suciedad liberada al final de Ciclo de Limpieza, inserte un trapo o toalla de papel entre la esquina inferior de la puerta del horno y el marco frontal para evitar que el agua se derrame en el frente de la estufa y el piso.
- La suciedad de horneado de varios ciclos de cocción será más difícil de remover con el ciclo de Limpieza.
- Esponjas no abrasivas o toallas de limpieza de estilo borrador (sin limpiadores) pueden ser efectivas para limpiar las paredes de la cavidad del horno, la puerta del horno y la parte inferior del horno para suciedad difícil. Para mejores resultados, humedezca las toallas y esponjas antes de usarlas.
- Corra un ciclo de limpieza adicional para suciedad rebelde.
- El affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos y affresh® limpiador de cubierta pueden ser usado para limpiar la parte inferior del horno, paredes y puerta cuando el horno termine el ciclo y regreso a la temperatura ambiente. Si se usa affresh® limpiador de cubierta, se recomienda limpiar la cavidad con agua destilada también. Refiérase a la sección de "Accesorios" para información de pedido.
- Paquetes extra de AquaLift® Technology de limpieza pueden ser obtenidos por orden Número de Parte W10423113RP. Vea la sección de "Accesorios" para más información.
- Para ayuda con AquaLift® Technology, llame al 1-877-258-0808 en U.S.A. o 1-800-807-6777 En Canadá, o visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Limpieza General

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese que todos los controles estén apagados y que el horno y la cubierta estén fríos. Siempre siga las instrucciones de la etiqueta en los productos de limpieza. Para información adicional, puede visitar nuestro sitio web: www.maytag.com. En Canadá, visite nuestro sitio web en www.maytag.ca.

Le sugerimos usar agua, jabón y un paño suave como instrumentos básicos de limpieza antes de cualquier otro material.

SUPERFICIES EXTERIORES DE PORCELANA ESMALTADA (en algunos modelos)

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben de ser limpiadas tan pronto el horno se haya enfriado. Estas salpicaduras pueden dañar el acabado.

Método de Limpieza:

- Limpiador de vidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor del modelo/serial/placa de características porque fregar puede remover los números.
- affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos
Número de Parte W10355010 (no incluido):
Vea la sección de "Accesorios" para más información.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no utilice fibras jabonosas, estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, paños duros o toallas de papel reciclado. Las superficies de acero inoxidable se pueden dañar, incluso con una vez o uso limitado.

Método de Limpieza:

Frote en dirección del grano para evitar daño.

- affresh® Limpiador de Acero Inoxidable Número de Parte W10355016: Ver la sección de "Accesorios" para más información.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use limpiadores abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio porque la superficie pintada puede mancharse.

PARRILLAS CUBIERTAS DE PORCELANA Y TAPAS

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben de ser limpiadas tan pronto la cubierta, parrillas y tapas se enfríen. Estas salpicaduras pueden afectar el acabado.

Para evitar astilladuras, no junte las parrillas y tapas una contra la otra u otras superficies duras como vajillas de acero.

No re ensamble las tapas en los quemadores mientras estén húmedas.

Método de Limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
Limpie tan rápido como la cubierta, parrillas y tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (las parrillas solamente, no las tapas):
Utilice el ciclo más agresivo. La suciedad pegada debe ser empapada o tallada antes de meterlo al lavavajillas.
A pesar de que las parrillas son duraderas, estas pueden perder su acabado y/o decolorarse cuando sean lavadas en el lavavajillas.
- La parrilla de gas y el limpiador de bandejas número de parte 31617 (no están incluidos):
Vea la sección Accesorios para más información.

SUPERFICIE DE QUEMADORES

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben de ser limpiadas tan pronto la cubierta, parrillas y tapas se enfríen. Estas salpicaduras pueden afectar el acabado.

No re ensamble las tapas en los quemadores cuando están húmedos.

No limpie usando el ciclo de auto limpieza.

No limpie en el lavavajillas.

Método de Limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
Limpie tan rápido como la cubierta, parrillas y tapas se hayan enfriado.
- La parrilla de gas y el limpiador de bandejas no están incluidos:

CONTROLES DE CUBIERTA

No utilice estropajo de acero, limpiadores abrasivos o limpiador de horno para evitar dañar los controles de la cubierta.

No empape las perillas.

Cuando reemplace las perillas, asegúrese de que las perillas estén en la posición OFF (apagado).

Método de limpieza:

- Jabón y agua o lavavajillas:
Jale las perillas hacia fuera del panel de control en forma recta.

PANEL DE CONTROL Y PUERTA EXTERIOR DEL HORNO

Para evitar daño en el panel de control, no utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos, paños duros o toallas de papel reciclado.

Método de Limpieza:

- Limpiador de cristales y trapo suave o esponja:
Aplique el limpiador en la toalla y no directamente en el panel.
- affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos
Número de Parte W10355010 (no incluido):
Vea la sección de "Accesorios" para más información.

ESTANTES DEL HORNO

Método de Limpieza:

- Estropajo de acero
- Para estantes que están decolorados y que son más duros de deslizar, una ligera capa de aceite vegetal aplicado a las guías del estante ayudara a deslizarlos.

CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Verifique que el cajón de horneado este frio y vacío antes de limpiarlo.

Las salpicaduras de comida deben ser limpiadas cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la comida reaccionara con la porcelana y manchara, picara, se grabara o habrá manchas blancas como resultado.

Método de Limpieza:

- Detergente Suave

CAVIDAD DEL HORNO

Utilice AquaLift® Technology regularmente para limpiar el horno de salpicaduras.

No use limpiadores de horno.

Las salpicaduras de comida deben ser limpiadas cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la comida reaccionara con la porcelana y manchara, picara, se grabara o habrá manchas blancas como resultado.

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza: Vea primero la sección de "Ciclo de Limpieza".

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero intente las soluciones sugeridas aquí. Para asistencia adicional o más recomendaciones que pueden evitarle una llamada de servicio, refiérase a la página de la garantía referida en este manual y escanee el código con su dispositivo móvil, o http://www.maytag.com/product_help. En Canadá, visite <http://www.maytag.ca>.

Contáctenos por e-mail para cualquier pregunta o duda en la siguiente dirección:

En U.S.A.:

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

Por favor incluya su teléfono en su correspondencia

En Canadá:

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

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de choque eléctrico

Conecte a un tomacorrientes de 3 puntas aterrizado
No remueva la terminal que va a tierra del conector.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable de extensión.
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o choque eléctrico.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	El cable de alimentación esta desconectado – Conecte a la toma de corriente de 3 terminales. AHORRO DE ENERGÍA está activado, y la pantalla está en blanco - Presione cualquier tecla en el control para desplegar el tiempo y el día. Vea la sección de “Controles electrónicos del Horno” para más información. El fusible domestico esta fundido, o interruptor está activado- Reemplace el fusible o reinicie el interruptor. Si el problema continúa llame a un eléctrico. La toma de gas principal o la válvula de gas está en la posición de cerrado – Vea las instrucciones de instalación. La estufa está mal instalada a la toma de gas – Contacte a un especialista entrenado y calificado o vea las instrucciones de instalación.
Los quemadores no funcionan	La perilla de control no está puesta correctamente – Empuje la perilla antes de girar a un ajuste. Aire en las líneas de gas – Si esta es la primera vez que se utilizan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores para liberar el aire de las líneas de gas. Puertos del quemador tapados – Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.
Las flamas de los quemadores de superficie están disperejas o amarillas	Puertos del quemador tapados – Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”. Las tapas de los quemadores están mal posicionadas – Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”. La estufa fue convertida de manera incorrecta – Si el gas propano se está usando, contacte a servicio técnico o vea la información acerca de la Garantía del producto.
Calor excesivo alrededor de la cubierta de cocimiento	Los utensilios de cocimiento y la flama son de diferente tamaño – Los utensilios de cocina deben de estar centrados sobre el quemador con la parte baja nivelada completamente sentada en la parrilla. La flama debe ser ajustada de manera que no se extienda hacia los lados del sartén.
Los resultados de la cubierta de cocción no son los esperados	Los utensilios de cocción no son los apropiados – Los utensilios ideales deben tener el fondo plano, lados rectos y una tapa que quede bien sellada. El material debe de ser de un grosor medio a pesado. Perilla de control ajustada al nivel incorrecto de calor - Vea la sección de “Cubierta”. La estufa no está nivelada – Nivele la estufa. Vea las instrucciones de instalación.
El horno no opera	Aire en las líneas de gas – Si esta es la primera vez que está usando la estufa, encienda cualquiera de los quemadores para liberar el aire de las líneas de gas. El control de bloqueo está activado - Presione y sostenga START por 3 segundos para desbloquear. La estufa está en el Modo de Prueba – El Modo de Prueba desactivara todos los controles del horno. Vea el “Modo de Prueba” en la sección de “Controles electrónicos del Horno”. El control eléctrico del horno está ajustado incorrectamente- Vea la sección “Controles electrónicos del Horno”.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Las flamas del horno son amarillas o tienen ruido	La estufa y el horno fueron convertidas de manera incorrecta – Si se está utilizando gas propano, contacte al servicio técnico o vea la sección de Garantía.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	La temperatura del horno necesita ajustarse – Vea “Control de Temperatura del Horno” en la sección del “Controles del Horno Eléctrico”.
El ventilador de convección no está funcionando	El ciclo de convección esta en los primeros 5 minutos de operación – Esto es normal. El ventilador de convección comenzara a funcionar en aproximadamente 5 minutos después del ciclo. La puerta del horno – Si la puerta del horno es abierta durante el cocimiento por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se volverá a encender cuando se cierre la puerta del horno.
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (la pantalla muestra el tiempo intermitente) - Presione CANCEL para limpiar la pantalla. En algunos modelos, reinicie el reloj, si es necesario. Vea la función de la tecla “Clock” en la sección de “Guía de Funciones”. Código de error (La pantalla despliega letras seguidas de números) – Dependiendo de su modelo, presione CANCEL para limpiar la pantalla. Vea “Pantalla de Control” en la sección de “Controles Electrónicos del Horno”. Si reaparece, llame por servicio. Vea la sección de “Garantía” para la información de contacto. Se necesita presionar el botón de Inicio para iniciar un ciclo (la pantalla muestra “PUSH” o “PSH”) – Vea la información acerca del botón “Start” (Inicio) en la sección “Guía de funciones”. La estufa está en modo Sabático (la pantalla muestra “SAb”) – Presione CANCEL para salir del modo sabático.
El ciclo de limpieza no funciona en las salpicaduras	Varios ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o salpicaduras en las paredes y puerta del horno - Corra ciclos extra de limpieza. Corra el paquete de AquaLift® Tecnología de Limpieza. affresh® Limpiador de Cocina y Aparatos electrodomésticos o affresh® Limpiador de Cubierta pueden ser usados en suciedad rebelde. Vea la sección de “Accesorios” para más información.
Depósitos minerales quedan en la parte inferior del horno después del ciclo de limpieza	Se usó agua de la llave en el ciclo de limpieza - Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos use un trapo empapado de vinagre. Luego use un trapo empapado con agua para quitar los residuos de vinagre. La estufa no está nivelada – Los depósitos minerales se coleccionaron en las áreas secas de la parte inferior del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las instrucciones de Instalación. Para quitar los depósitos use un trapo empapado en vinagre. Luego use un trapo empapado con agua para quitar los residuos de vinagre.
Los resultados de cocción del horno no son lo que esperaba	La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las instrucciones de instalación. La temperatura ajustada era incorrecta – Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. La temperatura del horno necesita ajuste - Vea “Control de Temperatura del Horno” en la sección de “Controles Electrónicos del Horno”. El horno no fue precalentado – Vea la sección de “Horneando y Rostizando”. Los estantes se posicionaron inadecuadamente - Vea la sección de “Posicionamiento de los Estantes y los moldes de Horneado”. No hay suficiente circulación de aire alrededor de los moldes de horneado - Vea la sección de “Posicionamiento de los Estantes y los moldes de Horneado”. Dorado más oscuro de la cocina causado por moldes de horneado opacos u oscuros – Baje la temperatura del horno a 25°F (15°C) o mueva el estante a una posición más alta del horno. Un dorado más claro de comida causado por moldes de horneado brillantes o claros – Mueva el estante a una posición más baja del horno. Masa distribuida de manera no uniforme en el sartén – Verifique que la masa este al nivel del sartén. Duración incorrecta del tiempo de cocción – Ajuste el tiempo de cocción. La puerta del horno no estaba cerrada – Asegúrese que los moldes de horneado no impiden el cierre de la puerta. La puerta del horno estaba abierta durante la cocción – Los vistazos al horno liberan calor del horno y pueden resultar en tiempos de cocción más largos El estante está muy cerca del quemador de horneado, los productos horneados quedan muy oscuros en la parte inferior – Mueva el estante a una posición más alta del horno. Cortezas de las tartas se oscurecen muy rápido - Utilice papel aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reducir la temperatura de horneado.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
La superficie de quemadores hace ruidos como tronidos	El quemador esta húmedo – Permita que se seque.
Ruidos provenientes de la estufa de gas durante las operaciones de asado y horneado	Estos sonidos son sonidos normales de operación que pueden ser escuchados cada vez que se encienden los quemadores de horneado o asado durante este ciclo.
Tronidos	La válvula de gas se está abriendo, o se está ciclando al encenderse y provocará que se escuche un tronido cuando el solenoide se abre. Suena similar a una copa de vacío cuando es removida de una pieza de vidrio. – Esto es normal.
Sonido de click	Los encendedores harán un chasquido muchas veces hasta que la flama sea detectada. Estos son sonidos cortos de chasquidos como el sonido de un clavo golpeando una pieza de vidrio – Esto es normal. El relevador del ventilador de convección se está apagando y encendiendo (en algunos modelos) – Esto es normal.
Sonido como de ráfaga	El quemador de horneado o asado se está encendiendo – Esto es normal.
Las flamas del horno son amarillas o tienen ruido	La estufa y el horno fueron convertidas de manera incorrecta – Si se está utilizando gas propano, contacte al servicio técnico o vea la sección de Garantía.

ACCESORIOS

Para accesorios en U.S.A., puede visitar nuestro sitio web www.maytag.com o llámenos al **1-800-688-9900**
En Canadá, visite nuestro sitio web en www.maytag.ca o llámenos al **1-800-807-6777**.

Kit Completo de Limpiador de Cubierta (modelos de vidrio cerámico) (incluye limpiador, protector, aplicador del protector, raspador y toallas de limpieza) Número de Orden de Parte 31605	AquaLift® Kit Limpiador de Horno Número de Orden de Parte W10423113RP	Parilla de Porcelana Número de Orden de Parte 4396923
Protector de cubierta (modelos de vidrio cerámico) Número de Orden de Parte 31463A	Raspador de Cubierta (modelos de vidrio cerámico) Número de Orden de Parte WA906B	Parilla Premium y Estante de Rostizado Número de Orden de Parte W10123240
affresh® Toallas Limpiadoras de Acero Inoxidable (modelos de acero inoxidable) Número de Orden de Parte W10355049	Limpiador y Pulidor de Granito Número de Orden de Parte W10275756	Montaje Ajustado 5/8" (1.7 cm) Blanco - Número de Orden de Parte W10675027 5/8" (1.7 cm) Negro - Número de Orden de Parte W10675026 5/8" (1.7 cm) Acero Inoxidable - Número de Orden de Parte W10675028 1 1/8" (2.9 cm) Blanco - Número de Orden de Parte W10731885 1 1/8" (2.9 cm) Negro - Número de Orden de Parte W10731886 1 1/8" (2.9 cm) Acero Inoxidable - Número de Orden de Parte W10731887
affresh® Limpiador de Cubierta (modelos de vidrio cerámico) Número de Orden de Parte W10355051	Kit de Unidad de Conservas (modelos de espiral) Número de Orden de Parte 242905	Montaje de salpicadera de pared. Blanco - Número de Orden de Parte W10655448 Negro - Número de Orden de Parte W10655449 Acero Inoxidable - Número de Orden de Parte W10655450
Toallas de Limpieza de la Cubierta (modelos de vidrio cerámico) Número de Orden de Parte W10391473	Plancha Gourmet Número de Orden de Parte W10432539	Kit de Asado Número de Orden de Parte W10432545
affresh® Limpiador de Acero Inoxidable (modelos de acero inoxidable) Número de Orden de Parte W10355016	Estante Estándar de Horno Plano Número de Orden de Parte W10551060	
affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos Número de Orden de Parte W10355010	Caja - Reserva, Estante de Vapor - Número de Orden de Parte - W10686405	
	Estante de Horno Dividido Número de Orden de Parte 4396927	
	Capacidad Máxima del Estante del Horno Número de Orden de Parte W10289145	

IMPORTANTE: Cuando la estufa es usada bajo los modelos de microondas: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, o YJMV9196CB-0, se debe ordenar y usar la placa del deflector de la puerta, número de parte W10737014.

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: MGS8800FZ

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- 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 rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- 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.

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:

- Parrillas de hierro fundido / Cavidad de horno (Oxidación y soldaduras rotas solamente)
- Quemadores de gas de parrilla / Quemadores del horno (horneado y asado excluyendo el elemento de convección)

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.)

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 consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

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/servicio

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

