



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE DOBLE HORNO

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

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

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	2
El soporte antivuelco.....	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....	5
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	8
Utensilios de cocina.....	10
Envasado casero.....	11
USO DEL HORNO	12
Controles electrónicos del horno.....	12
Mantener caliente.....	13
Modo Sabbath (Día de descanso)	14
Papel de aluminio.....	14
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	14
Ductos de escape del horno.....	15
Cómo hornear y asar	15
Cómo asar a la parrilla	16
Cocción por convección del horno inferior	16
Favorito.....	17
Tiempo de cocción	17
CUIDADO DE LA ESTUFA	18
Ciclo de autolimpieza.....	18
Limpieza general	19
Luces del horno	20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	21
ACCESORIOS	22
GARANTÍA.....	23

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

El soporte antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

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

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

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

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



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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

■ **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.

■ Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

■ No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.

■ Use ropa apropiada - Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.

■ Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.

■ Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.

■ No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

■ Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.

■ **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.

■ Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan la base lisa lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

■ Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.

■ Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o componentes que están debajo.

■ Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.

■ Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.

■ Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.

■ No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

■ No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.

■ Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.

■ Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.

■ No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Para estufas con función de autolimpieza -

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

Para unidades con campana de ventilación -

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

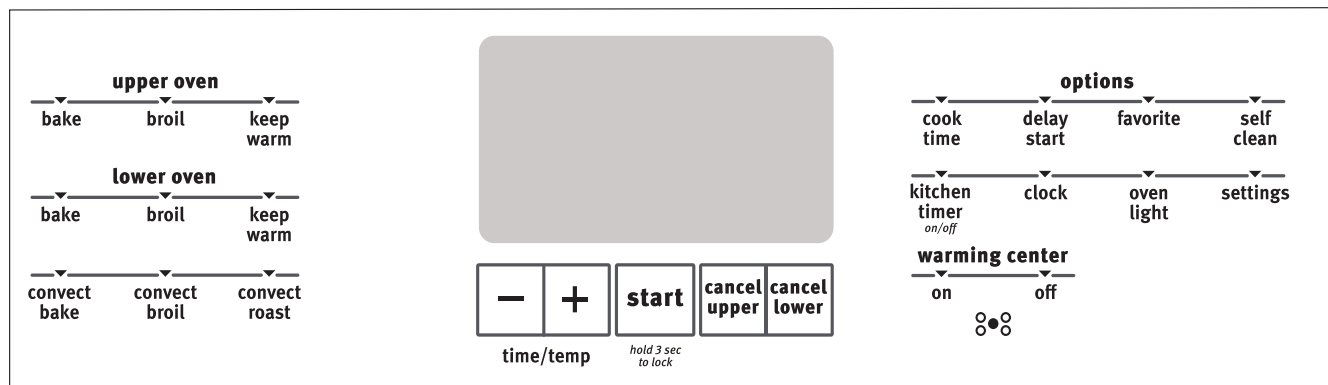
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en www.maytag.com, para obtener instrucciones más detalladas.

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



Tecla	Característica	Instrucciones
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. 1. Presione CLOCK (Reloj). 2. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de “+” para AM o “-” para PM. 3. Presione los botones de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para fijar la hora del día. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
TIMER SET/OFF (Temporizador Fijar/Apagado)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). 2. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para fijar la duración del tiempo en hr - min - min. 3. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de temporizador sonarán al final de la cuenta regresiva. La pantalla regresa a la hora del día al finalizar la cuenta regresiva. 4. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione los botones de Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.
START (Inicio)	Inicio de cocción	La tecla de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y aparecerá en la pantalla la hora del día.
CANCEL UPPER CANCEL LOWER (Cancelar superior/Cancelar inferior)	Función de la estufa	Las teclas de Cancel (Cancelar) superior e inferior detienen cualquier función del horno, excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control) en el horno seleccionado.

Tecla	Característica	Instrucciones
BAKE UPPER BAKE LOWER (Hornear superior/ Hornear inferior)	Hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado. 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. (Solo horneado con una sola parrilla en el horno inferior) Presione START (Inicio). Comenzará un precalentamiento rápido. IMPORTANTE: Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) debe usarse solamente para hornear con una parrilla. 4. (Hornear con múltiples parrillas) Presione START (Inicio). Presione START (Inicio) nuevamente para cancelar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). 5. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 6. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
BROIL UPPER BROIL LOWER (Asar a la parrilla superior/inferior)	Asar a la parrilla	1. Presione BROIL (Asar a la parrilla) en el horno deseado. 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque el recipiente de cocción en el horno y deje la puerta abierta a 4 1/2" (11,4 cm) en la posición de parada para asar a la parrilla. 5. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	Cocción por convección	1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. (Solo horneado con una sola parrilla en el horno inferior) Presione START (Inicio). Comenzará un precalentamiento rápido. IMPORTANTE: Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) debe usarse solamente para hornear con una parrilla. 4. (Hornear con múltiples parrillas) Presione START (Inicio). Presione START (Inicio) nuevamente para cancelar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). 5. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 6. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	Cocción por convección	1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)	Cocción por convección	1. Presione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección). 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
FAVORITE (Favorito)	Favorito	La función Favorito permite almacenar los ajustes de tiempo y temperatura de cualquier función de cocción activa. 1. Mantenga FAVORITE (Favorito) presionado. 2. Presione la tecla Time/Temp (tiempo/temperatura) “+” o “-” para seleccionar el horno que está en uso. 3. La función de cocción se almacena como Favorito y el control reanuda la operación de la función de cocción almacenada.

Tecla	Característica	Instrucciones
KEEP WARM UPPER KEEP WARM LOWER (Mantener caliente superior/Mantener caliente inferior)	Mantener caliente	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente) en el horno deseado. 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	El botón de Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
WARMING CENTER ON/OFF (Encendido/ Apagado de la zona de calentamiento)	Área de calentamiento	Presione WARMING CENTER ON (Encendido de la zona de calentamiento) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción. Presione START (Inicio). Presione WARMING CENTER OFF (Apagado de la zona de calentamiento) para apagar el elemento calentador.
SELF CLEAN (Autolimpieza)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.
START hold 3 sec to lock (Inicio bloqueo de control - Sostenga por 3 segundos)	Bloqueo del control del horno	1. Verifique que el horno y el temporizador estén apagados. 2. Presione y sostenga START (Inicio) por 3 segundos. 3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
SETTINGS (Ajustes)	Funciones para usar el horno	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección “Uso del horno”.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

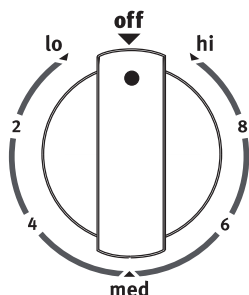
⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.



Las perillas de control pueden fijarse en cualquier ubicación entre Hi (Alto) y Lo (Bajo). Empuje y gire hacia un ajuste.

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

Vidrio de cerámica

El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Esto es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará al azar nuevamente aun mientras esté en Hi (Alto) para evitar que la superficie de cocción esté a temperaturas extremas.

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

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

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un consumo eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

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

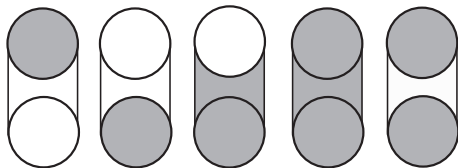
Luz indicadora de superficie caliente

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

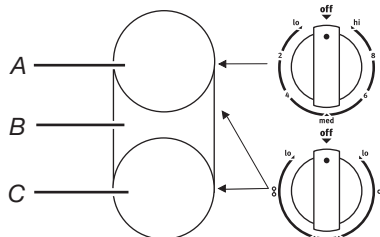
La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

Elemento puente (en algunos modelos)

El elemento puente ofrece flexibilidad en la zona de cocción del lado izquierdo.



Use la zona del puente para crear una zona de calentamiento alargada que permite cocinar con recipientes grandes.



- A. Tamaño simple
B. Zona de puente
C. Tamaño simple

Use el elemento puente para crear una zona de calentamiento alargada que permite cocinar con ollas alargadas.

Para usar la zona simple (C):

1. Presione y gire la perilla delantera izquierda de la posición Off (Apagado) a la zona simple en cualquier lugar entre Lo (Bajo) y Hi (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Para usar la zona simple y el puente (C + B):

1. Presione y gire la perilla delantera izquierda de la posición Off (Apagado) a la zona del puente en cualquier lugar entre Lo (Bajo) y Hi (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Para usar la zona simple (A):

1. Presione y gire la perilla trasera izquierda de la posición Off (Apagado) a cualquier lugar entre Lo (Bajo) y Hi (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Para usar los dos elementos simples y puente (A + C + B):

1. Encienda la zona simple y el puente (C + B).
2. Encienda la zona simple (A).
3. Gire las perillas hasta OFF (Apagado) al finalizar.

Elemento Warming Center (Centro de calentamiento)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

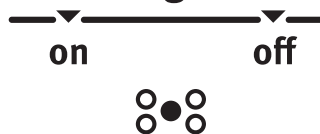
No lo use para calentar alimentos fríos.

El elemento de Warming Center (Centro de calentamiento) puede usarse solo o cuando se use cualquiera de las otras áreas de cocción de la superficie.

El área del elemento Warming Center (Centro de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, la luz de Cooktop On (Superficie de cocción encendido) se encenderá mientras se esté usando el elemento Warming Center (Centro de calentamiento) de la superficie de cocción.

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura en la tapa para que salga la humedad.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no use envoltorios de plástico para cubrir los alimentos, ya que los mismos se pueden derretir.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.

warming center



Cómo usar:

1. Para encender, presione WARMING CENTER ON (Centro de calentamiento encendido) y luego START (Inicio).
2. Para apagar, presione WARMING CENTER OFF (Centro de calentamiento apagado).

Utensilios de cocina

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

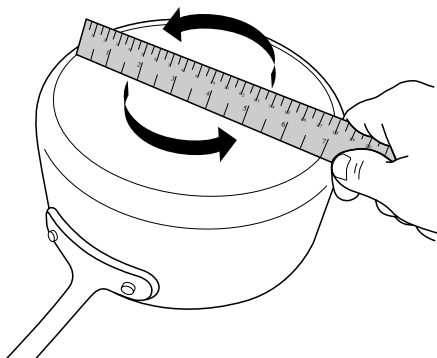
El utensilio de cocina ideal debe tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

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

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción. Un acabado no adherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado no adherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

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

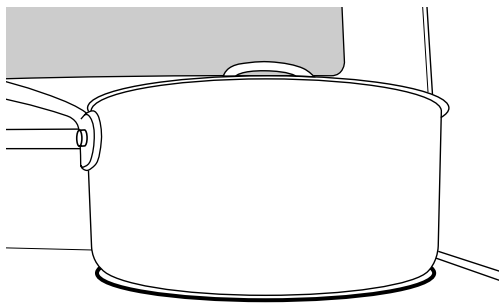
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción ■ El espesor mediano o grueso es el mejor para la mayoría de las funciones de cocción. ■ Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción marcada en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (13 mm) fuera del área.



Envasado casero

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

- Centre el envasador sobre el área o elemento más grande de la superficie de cocción. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (13 mm) fuera del área o elemento de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas de envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Anulación) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo (con un tono recordatorio cada minuto)

Use la tecla de Settings (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Ajustes

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

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

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

Fahrenheit y Celsius

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

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

Desactivación de los tonos audibles

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

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

Volumen del sonido

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

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

Tono de fin de ciclo

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

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

Tonos al presionar un botón

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

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

Desactivación de los tonos recordatorios

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

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

Reloj de 12/24 horas

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

Modo de demostración

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

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

Apagado después de 12 horas

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

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

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son Inglés, Español y Francés.

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

Energy Save (Ahorro de energía)

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

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

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Mantener caliente

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Cómo usar:

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

NOTA: La temperatura puede cambiarse en cualquier momento, presionando la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para ingresar la temperatura deseada y, luego, presionando START (Inicio).

3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.

- 5. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
- 6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

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

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

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

NOTA: Warm Zone (Zona de calentamiento) no está disponible durante el modo Sabbath (Día de descanso).

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

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

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

Para activar modo Sabbath (Día de descanso):

- 1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
- 2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
- 3. Presione START (Inicio).

Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).

- 4. (Opcional) Si se utilizará modo Sabbath (Día de descanso) para ambos hornos, repita los pasos del 1 al 3 para el segundo horno.
- 5. Presione SETTINGS (Ajustes). Sonarán tres tonos. A continuación mantenga presionado KITCHEN TIMER (temporizador de cocina) durante varios segundos hasta que aparezca "SAb" en la pantalla.

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

- 1. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
- NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.
- 2. Presione START (Inicio).

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

- 1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
- 1. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
- NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.
- 2. Presione START (Inicio).

Para desactivar modo Sabbath (Día de descanso):

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

Papel de aluminio

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

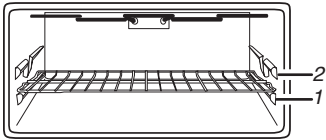
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

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

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

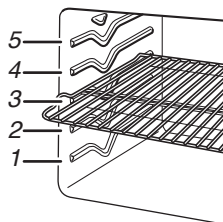
Posiciones de las parrillas - Horno superior



Hornear y asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla
Todos los alimentos	1

Posiciones de las parrillas - Horno inferior



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

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

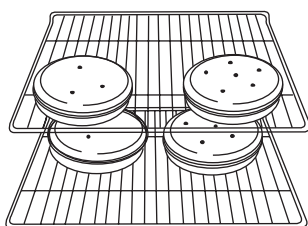
Cocción en parrillas múltiples

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

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

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

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



Horneado de galletas en 2 parrillas

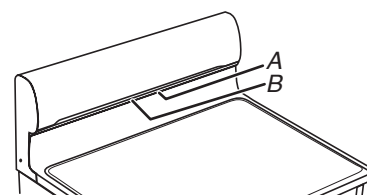
Para obtener mejores resultados al hornear galletas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 4 con la función Bake (Hornear).

Utensilios para hornear

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

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

Ductos de escape del horno



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

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

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

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

Precalentamiento rápido

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

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

Temperatura del horno

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

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

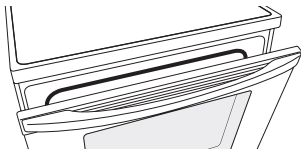
Sistema de control de temperatura

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

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

Cómo asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Deje la puerta abierta del horno deseado a 4 1/2" (114 mm) en la posición de detención del asador, para asegurar una temperatura adecuada para asar a la parrilla. Coloque el alimento sobre la rejilla, en una charola para asar a la parrilla, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.



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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a ajustes para asar a la parrilla más bajos. Coloque el alimento 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 charola y una parrilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

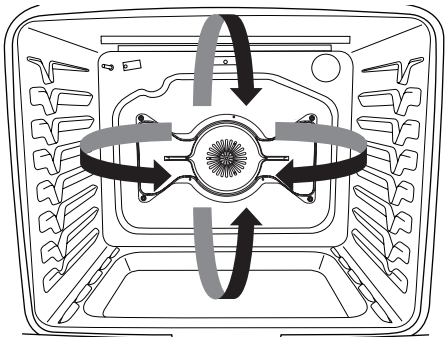
Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

Cocción por convección del horno inferior

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

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

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



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

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

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

Convección verdadera

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

Opciones para la convección

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

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

Almacenamiento de una función de cocción como favorito:

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

Recuperación e inicio de un favorito:

1. Presione FAVORITE (Favorito).
2. Presione la tecla Time/Temp (tiempo/temperatura) "+" o "-" para seleccionar el horno que está en uso.
3. Presione START (Inicio).

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

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

Cancelación de un ciclo favorito:

1. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado.
El ciclo favorito guardado no se verá afectado.
2. Retire los alimentos del horno.

⚠ ADVERTENCIA**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción excepto para Self-Clean (Autolimpieza) y Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione la tecla Time/Temp (Tiempo/Temperatura) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de "+" o "-" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.

La temperatura y/o el ajuste de tiempo pueden cambiarse en cualquier momento repitiendo los pasos 2 a 5.

NOTA: Si cocina en ambos hornos, presione cualquier número del teclado y siga las indicaciones en pantalla para seleccionar el horno deseado antes de ingresar la temperatura.

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

Para fijar una cocción programada diferida:

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

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

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

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

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

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

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

Prepare el horno:

- Retire la charola para asar a la parrilla, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1 1/2" (38 mm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Limpie cualquier suciedad suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana, pudiendo ocasionar manchas, picaduras, corrosiones o manchas blancas tenues. Esto no afectará el rendimiento de la cocción.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.

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

IMPORTANTE:

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

Cómo funciona el ciclo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Para Self-Clean (Autolimpieza):

1. Cierre las puertas del horno, y presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para seleccionar el horno deseado.
3. Presione la tecla de Time/Temp (Tiempo/Temperatura) de “+” o “-” para seleccionar el nivel de limpieza deseado.
4. Presione START (Inicio).

Las puertas del horno se bloquearán automáticamente.

Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas del horno se desbloquearán.

5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

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

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

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como se enfríe la estufa por completo. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clase porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción affresh®, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aun si sólo se 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)

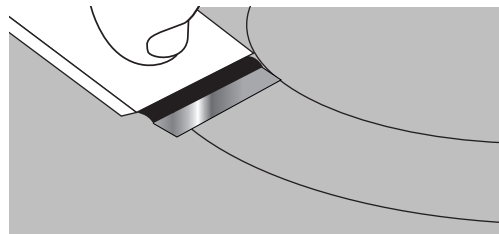
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco.

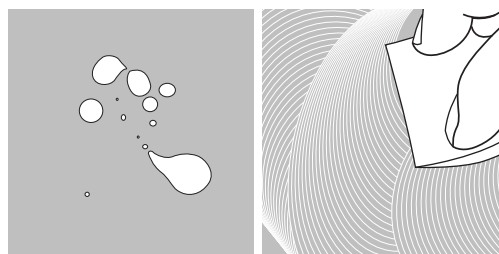
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



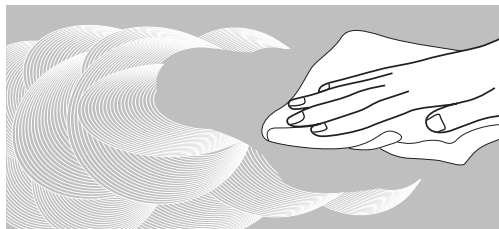
- Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para quitar los residuos.

Deje que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de proceder con el paso 2.

2. Aplique unas pocas gotas pequeñas de limpiador de superficie de cocción affresh® a las áreas afectadas.



- Frote limpiador de superficies de cocción affresh® sobre la superficie de cocción con la almohadilla azul de limpieza para superficies de cocción. Se necesita algo de presión para quitar las manchas rebeldes.
 - Deje que el limpiador se seque hasta alcanzar una opacidad blanca antes de proceder con el paso 3.
3. Saque brillo con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.



- Repita los pasos 1 a 3 de ser necesario para manchas rebeldes o quemadas.

El juego completo de limpiador de superficie de cocción está disponible para ordenar e incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
 - Limpiador de superficies de cocción affresh®
 - Almohadillas azules de limpieza para superficies de cocción
- Vea la sección “Accesorios” para obtener información sobre pedidos y números de piezas.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición de Off (Apagado).

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

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 autolimpieza:
Vea primero "Ciclo de autolimpieza".

Luces del horno

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

Para cambiarlo:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

En los EE.UU.:

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

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

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado: Conecte a un contacto de pared con conexión a tierra. Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos: Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla: Es posible que el tomacorriente de la casa esté mal cableado. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
La superficie de cocción no funciona	La perilla del control no está fijada correctamente: Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste. En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno: Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección “Guía de características”.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado: Use utensilios de cocina que sean del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor: Vea la sección “Superficie de cocción”. La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste Hi (Alto)	El elemento se encuentra en un ciclo debido a una limitación de temperatura: Esto es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
El horno no funciona	Delay Start (Inicio diferido) está fijado: Vea la sección “Tiempo de cocción”. El control está bloqueado: Mantenga presionado el botón START LOWER (Inicio inferior) durante 3 segundos para desbloquear. El control está en Demo mode (Modo de demostración): Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. Demo mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición. Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno: Vea 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”.
Las luces indicadoras del horno destellan	Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa: Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla): Borrar la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock (Reloj)” en la sección “Guía de características”. Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) o CANCEL LOWER (Cancelar inferior) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
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. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o el limpiador para superficies de cocción affresh® puede usarse para la suciedad rebelde. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de autolimpieza” para obtener más información.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Se ha fijado la temperatura incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. La temperatura del horno necesita regularse: Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”. No se ha precalentado el horno: Vea 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”. El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro: Baje la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. El dorado más claro es causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro: Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno. Se ha distribuido la masa de forma despareja en la charola: Verifique que la masa esté nivelada en la charola. 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: Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción. 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 pais 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 ver los accesorios en los EE. UU., puede visitar nuestra página de internet www.maytag.com o llamarnos al 1-800-688-9900.

Juego completo de limpiador para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
(incluye limpiador, protector, aplicador para protector, raspador y estropajos para limpiar)
Pida la pieza número 31605

Protector para superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31463A

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10355051

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción

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

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Raspador para la superficie de cocción

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número W10432539

Parrilla plana estándar para horno

Pida la pieza número W10551060

Rejilla separada para horno

Pida la pieza número 4396927

Charola para asar y parrilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

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

Pida la pieza número W10123240

GARANTÍA LIMITADA DE LAS ESTUFAS ELÉCTRICAS MAYTAG®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

Centro para la eXperiencia del cliente de Maytag

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

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



https://www.maytag.com/product_help

GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

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

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

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

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

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

11/14