INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

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

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

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA....2
Soporte anti-vuelco....3
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS....5
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN....7
Quemadores de superficie sellados....8
Tamaño del quemador....8
Utensilios de cocina....9
Envasado casero....9
USO DEL HORNO....10
Controles electrónicos del horno....10
Modo Sabbath (Día de descanso)....12
Papel de aluminio....12
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear....12
Ducto de escape del horno....13
Cómo hornear y asar....13
Cómo asar a la parrilla....14
Cocción por convección....14
Tiempo de cocción....14
Cajón de calentamiento (en algunos modelos)....15
CUIDADO DE LA ESTUFA....15
Ciclo de limpieza....15
Limpieza general....16
Luz del horno....17
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....18
ACCESORIOS....21
GARANTÍA....22

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

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

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

– No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.

– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:

- **No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

– La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

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

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

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

Soporte anti-vuelco

La estufa no se volcará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica demasiada fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte anti-vuelco sujeto al piso adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

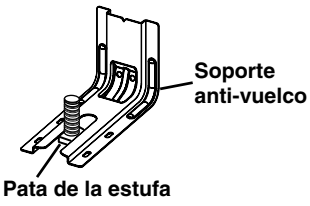
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCIÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada – Al instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

Para estufas de gas de limpieza automática –

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie con un trapo húmedo todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

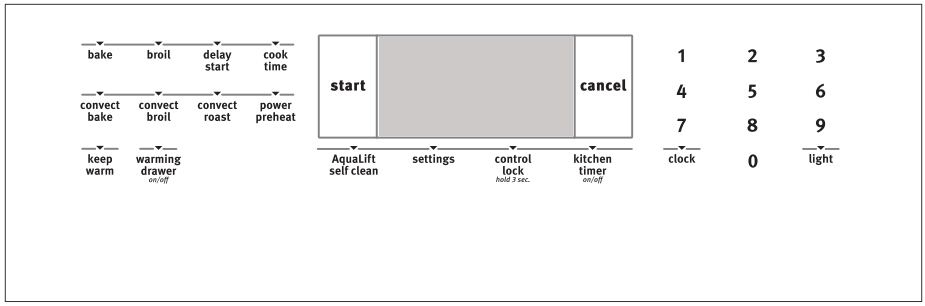
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Refiérase a este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en **www.maytag.com** para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	**Reloj**	Este reloj puede usar un ciclo de 12 ó 24 horas. Vea la sección “Uso del horno”. **1.** Presione SETTINGS (Ajustes) una vez. **2.** Presione START (Inicio) para cambiar la hora. **3.** Presione “3” para AM o “6” para PM. **4.** Presione los botones numéricos para fijar la hora del día. **5.** Presione START (Inicio).
LIGHT (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione el botón de LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) **ON/OFF (Encendido/ Apagado)**	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). **2.** Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr-hr-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”. **3.** Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) o START (Inicio) para iniciar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione dos veces KITCHEN TIMER para anular Kitchen Timer (Temporizador de cocina) y volver a la hora del día. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador de cocina está funcionando pero no en la pantalla, presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
START (Inicio)	**Inicio de cocción**	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Anulación)	**Función de la estufa**	El botón de Cancel (Anulación) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Kitchen Timer (Temporizador de cocina), Control Lock (Bloqueo del control) y Warming Drawer (Cajón de calentamiento).
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **2.** Seleccione la temperatura para asar a la parrilla presionando 1 - alta (500 °F [260 °C]), 2 - media (450 °F [232 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste por defecto es alta. **3.** Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. **4.** Coloque el recipiente de cocción dentro del horno y cierre la puerta del mismo. **5.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Cocción por convección**	**1.** Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). **2.** Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C) en incrementos de 5° entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). **3.** Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT ROAST (Asar por convección)	**Cocción por convección**	**1.** Presione CONVECT ROAST (Asar por convección). **2.** Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 325 °F (163 °C) en incrementos de 5° entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). **3.** Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C) **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (Anulación) 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 los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C) en incrementos de 5° entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). **3.** Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. **1.** Presione KEEP WARM (Mantener caliente). **2.** Fije la temperatura entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	**Inicio diferido**	El botón de DELAY START (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.
POWER PREHEAT (Precalenta-miento poderoso)	**Precalentamiento rápido del horno**	Provee el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de BAKE (Hornear). **1.** Presione POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso). **2.** Presione los botones numéricos como respuesta al texto que avanza en la pantalla para ingresar la temperatura de horneado. **3.** Presione START (Inicio). **4.** Se escuchará un tono recordatorio cuando se alcance la temperatura de precalentamiento. Coloque los alimentos en el horno. **NOTA:** Esta característica debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán quitarse antes de utilizar Power Preheat (Precalentamiento poderoso). Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento poderoso directamente presionando POWER PREHEAT (Precalentamiento poderoso).

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) **ON/OFF (Encendido/ Apagado)**	**Cajón de calentamiento (en algunos modelos)**	**1.** Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento. **2.** Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento. **3.** Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para apagar el elemento calefactor. Para obtener más información, vea la sección “Cajón de calentamiento”.
AQUALIFT SELF CLEAN (Limpieza automática Aqualift)	**Ciclo de limpieza**	Vea la sección “Ciclo de limpieza”.
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock (Bloqueo de control sostenga por 3 seg. para bloquear)	**Bloqueo del control del horno**	Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. **1.** Revise que el horno y el temporizador de cocina estén apagados. **2.** Presione y sostenga el botón CONTROL LOCK (Bloqueo del control) durante 3 segundos. **3.** Si se activa, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla. **4.** Repita para desbloquear.
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

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

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

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

Deberá regularse la llama para que no se extienda más allá del borde del recipiente.

Para fijar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda, hacia LITE.

   Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en LITE.
2. Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

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

Característica del quemador Power™

El quemador delantero derecho está diseñado para ofrecer una intensidad ultra potente cuando está encendido al máximo. Puede usarse para hacer hervir rápidamente un líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

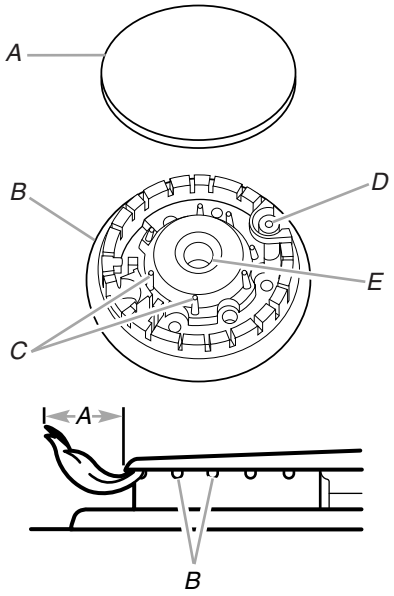
Característica del quemador Flex-Choice™

La característica Flex-Choice™ permite una mejor precisión en la cocción a fuego lento y la cocción a baja temperatura. Es el quemador posterior derecho.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj hacia LITE. Gire la perilla a la posición deseada luego de que se encienda el quemador.

Quemadores de superficie sellados



A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de superficie. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de acuerdo con la sección “Limpieza general”.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir con libertad a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda adecuadamente. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzcan en la abertura del tubo de gas. Mantenga los derrames lejos del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.

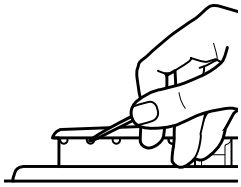
A. 1 a 1½" (2,5 a 3,8 cm)
B. Orificios del quemador

Orificios del quemador: Verifique de vez en cuando que las llamas del quemador sean del tamaño y forma apropiada tal como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que los derrames, alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material se introduzcan en los orificios del quemador.

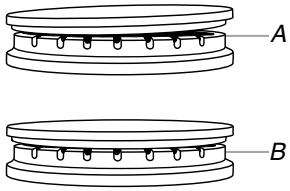
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores de horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y limpie de acuerdo con la sección “Limpieza general”.
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler recto tal como se ilustra. No agrande ni distorsione el orificio. No use palillos de dientes de madera. Si el quemador necesita ser regulado, llame a un especialista de servicio capacitado.



4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineación estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.

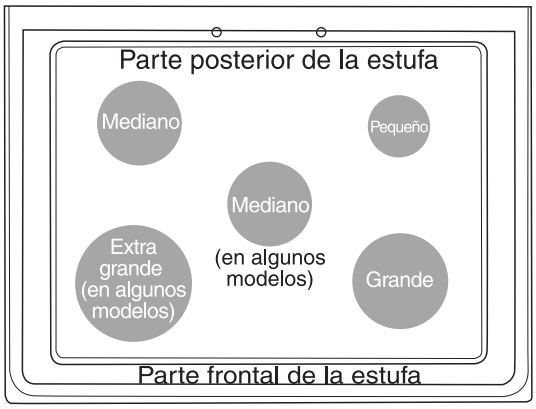


A. Incorrecto
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador todavía no se enciende, no intente reparar el quemador sellado usted mismo; póngase en contacto con un especialista de servicio capacitado.

Tamaño del quemador

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocción. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Mediano	■ Quemador multiuso
Grande	■ Para utensilios de cocción grandes
Extra grande	■ El quemador más poderoso ■ Para utensilios de cocción grandes

Utensilios de cocina

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

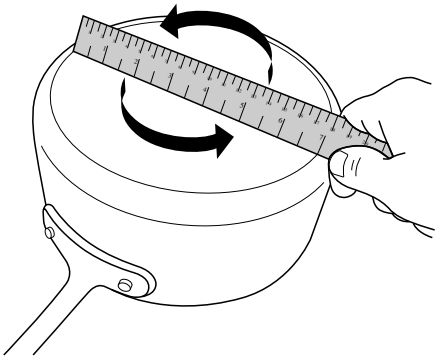
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción.

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

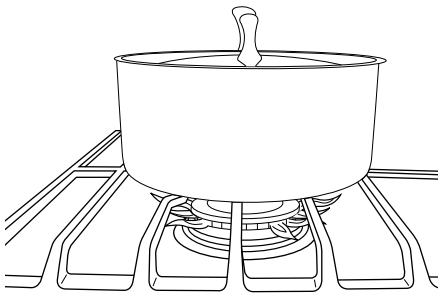
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Es mejor que sea de espesor mediano o grueso para la mayoría de las funciones de cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme. ■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo.
Acero o hierro fundido con recubrimiento de esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
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.

Para obtener los mejores resultados, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de superficie entre cada lote. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas para envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

Durante el funcionamiento normal de la estufa, pueden escucharse varios ruidos cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar a la parrilla durante el ciclo de cocción:

- es posible que las válvulas de gas hagan un sonido de estallido cuando se abran o se cierren
- los encendedores harán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama
- se escucha un sonido de "puf" cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar a la parrilla.

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

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. Mude 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, aparece en la pantalla la hora del día a menos que la estufa esté en el modo de Energy Save (Ahorro de energía). Durante el modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Se presionó un botón válido
- El horno se precalentó (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria (en algunos modelos), que se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use el botón de SETTINGS (Ajustes) para cambiar los ajustes de tono.

Ajustes

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

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

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

Reloj - Hora del día

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

Revise que el horno y el temporizador estén apagados.

Para cambiar la hora del día:

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

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP OFFSET" (Compensación de temperatura).
2. Presione START (Inicio) para que aparezca el ajuste actual.
3. Presione el botón "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C) y presione el botón "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Fahrenheit y Celsius

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

Para cambiar:

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

Desactivación de los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluyendo el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

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

Tono de fin de ciclo

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

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

Desactivación de los tonos recordatorios

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

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

Tonos de los botones

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

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

Intensidad de tono

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

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

Modo de demostración

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

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

Apagado después de 12 horas

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

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

Reloj de 12/24 horas

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

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español o francés.

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

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

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

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

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

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione 7-8-9-6.

   Aparecerá “SABBATH ON” (Modo de descanso activado) o “SABBATH OFF” (Modo de descanso desactivado) y “PRESS START TO ENTER” (Presione Start [Inicio] para ingresar) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para cambiar el estado de la pantalla.
4. Cierre la puerta del horno. Puede usarse el modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.

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

Para activar el Modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).

   Para la cocción programada en el modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione SETTINGS (Ajustes) y luego “7”. Aparecerá “SAb” en la pantalla.

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

1. Presione el botón numérico según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

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

Papel de aluminio

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

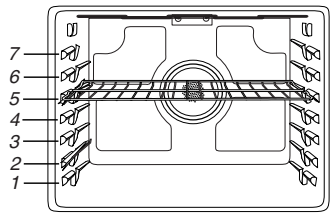
Utensilios para hornear

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

Parrillas

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

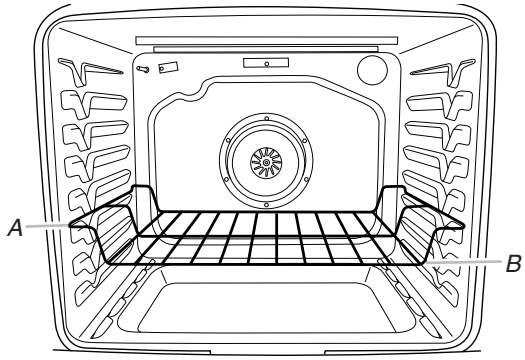
Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



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

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

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



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

IMPORTANTE: Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno Max Capacity (Capacidad máxima), la posición de la parrilla debe ser ajustada como se muestra en la figura anterior.

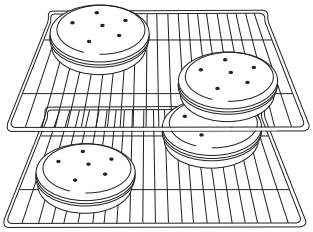
Cocción en múltiples parrillas

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

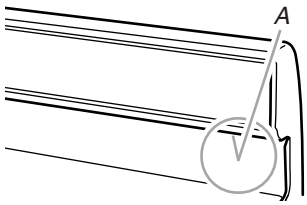
3 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones para parrilla 2, 4 y 6.

Hornear pasteles en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles sobre 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5. Para obtener mejores resultados cuando hornee por convección pasteles sobre 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

Cómo hornear y asar

Sistema de cocción Precision Cooking™ - Horneado preciso

El sistema Precise Bake (Horneado preciso) regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. El quemador de hornear tiene ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se puede encender mientras la estufa se está precalentando, o puede encenderse y apagarse a intervalos cortos durante el precalentamiento para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

El ventilador de convección no estará encendido durante los primeros 5 minutos del ciclo.

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

Precalentamiento

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

Power Preheat (Precalentamiento poderoso)

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

Cómo asar a la parrilla

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

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

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

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

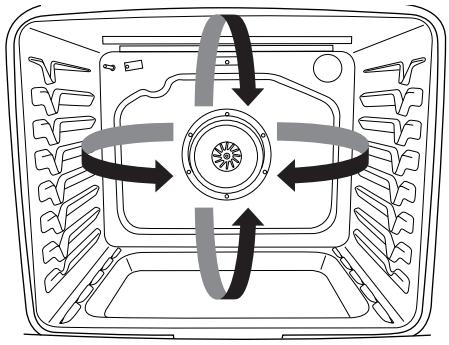
  Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

NOTA: Los olores y el humo son normales cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

Cocción por convección

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

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



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

NOTA: El ventilador de convección se encenderá aproximadamente a los 5 minutos de cualquier ciclo de convección.

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

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

Convección verdadera EvenAir™

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

Opciones para la convección

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

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

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

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una Cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección).
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla.

Para fijar una Cocción programada con retraso:

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

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. La temperatura y/o los ajustes de tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de haber presionado Start (Inicio), repitiendo los pasos 1 a 7. Cuando el tiempo programado de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente.

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

Cajón de calentamiento (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El cajón de calentamiento es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. También puede usarse para calentar panes y artículos de repostería.

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

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

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

No los cubra con un envoltorio de plástico**.**

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

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

Cómo usar:

1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento).
2. Presione START (Inicio).
3. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
4. Coloque el(los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
5. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) cuando haya terminado.

El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 160 ºF (71 ºC).

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

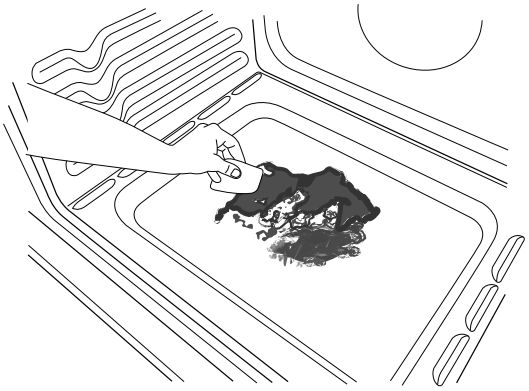
AquaLift® Self-Cleaning Technology

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

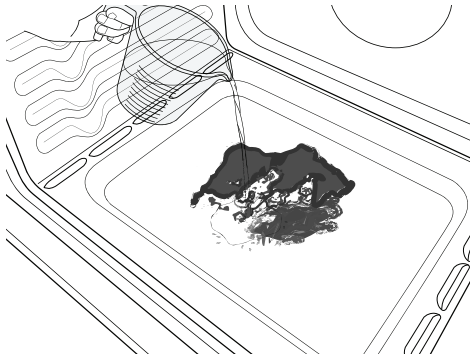
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla “OVEN COOLING” (Enfriamiento del horno) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe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

Para limpiar:

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

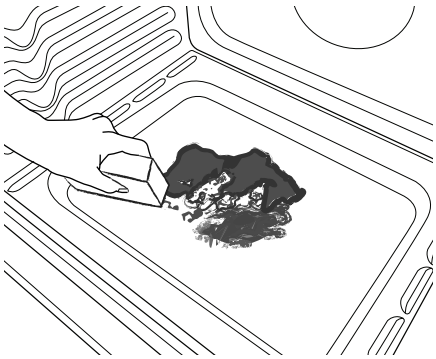


2. Vierta 1¾ taza (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



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

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



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

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

NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie de la base de la cavidad del horno esté cubierta por agua al comienzo del ciclo de Clean (Limpieza).
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua que quede y de aflojar la suciedad al final del ciclo de Clean (Limpieza), inserte un paño o toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco frontal, para evitar que el agua se derrame en el frente de la estufa y en el piso.
- Será más difícil quitar la suciedad acumulada luego de varios ciclos de cocción con el ciclo de Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza estilo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar las manchas difíciles en las paredes de la cavidad, la puerta y la base del horno. Para obtener los mejores resultados, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo de Clean (Limpieza) adicional para las manchas rebeldes.
- El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar la base, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda también limpiar la cavidad con agua destilada.
- Consulte la sección “Accesorios” para obtener información sobre pedidos.
- Pueden obtenerse juegos adicionales de limpieza con la tecnología AquaLift® haciendo un pedido de la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Para obtener asistencia con la tecnología AquaLift® llame al 1-877-258-0808, o visite nuestro sitio de internet en **http://whr.pl/aqualift**.

Limpieza general

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

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

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames afecten el acabado.

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, 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 de acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no incluido):
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Detergente líquido o producto de limpieza general:
  Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

Para evitar las desportilladuras, no golpee las parrillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
  Límpielas tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):
  Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N° 31617A:
  Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

Método de limpieza:

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

PLANCHA

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no limpie la plancha en la lavavajillas ni use estopa de acero o limpiadores abrasivos.

Método de limpieza:

- Detergente suave

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O DE CALENTAMIENTO

(en algunos modelos)

Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® con regularidad para limpiar los derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza:
  Consulte la sección “Ciclo de limpieza”.

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlo, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición de apagado.

Para cambiarlo:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

www.maytag.com.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
Los quemadores de superficie no funcionan	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	Hay aire en las líneas de gas	Si ésta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente	Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".
	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El recipiente de cocción no es del tamaño adecuado.	El recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Recipiente de cocción inadecuado	El recipiente de cocción ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
	La estufa no está nivelada	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El horno no funciona	Hay aire en las líneas de gas	Si ésta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno	Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CONTROL LOCK (Bloqueo del control) durante 3 segundos.
	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará todos los elementos calefactores. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
No se enciende el ventilador de convección.	El ciclo de convección está en los primeros 5 minutos de funcionamiento.	Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.
	Está abierta la puerta del horno.	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.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
La pantalla muestra mensajes	Ha habido un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)	Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”.
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)	Presione CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla. Vea “Pantalla del control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
	Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo (la pantalla muestra “PRESS START” [Presione Inicio]).	Vea la característica del botón “Start” (Inicio) en la sección “Guía de características”.
Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	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.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear	Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brilloso o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente	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.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en la base.	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

Ruidos

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El quemador de superficie está haciendo ruidos como estallidos	Quemador mojado	Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar) A continuación se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento, que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar, durante el ciclo.	
Estallido	La válvula de gas se está abriendo o está en una etapa de encendido y hará un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.	Esto es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos).	Esto es normal.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Zumbido o sonido de “puf”	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.

ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio de internet en www.maytag.com

Limpiador de acero inoxidable affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®
Pida la pieza número W10355010

Limpiador para superficies de cocción affresh®
Pida la pieza número W10355051

Juego para la limpieza del horno con tecnología AquaLift®
Pida la pieza número W10423113RP

Limpiador y pulidor de granito
Pida la pieza número W10275756

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo
Pida la pieza número 31617

Parrilla estándar plana de horno
Pida la pieza número W10179196

Parrilla separada para el horno
Pida la pieza número W10205524

Parrilla de horno de máxima capacidad
Pida la pieza número W10289145

Charola para asar y parrilla de porcelana
Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad
Pida la pieza número W10123240
www.maytag.com/broilerpan

GARANTÍA LIMITADA DE LAS ESTUFAS A GAS 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.

https://www.maytag.com/product_help

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.

GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

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

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

- Parrillas del quemador
- Quemadores a gas de la superficie
- Quemadores a gas para hornear/asar (excluye el elemento de convección)
- Cavidad (solo para corrosión integral y soldaduras rotas)

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

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

1/14

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

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

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

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

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

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

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

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

W10671567A
EN PN W10667179A

®/™ ©2014. Usado en Canadá bajo licencia.

Impreso en EE.UU.