



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su estufa en www.maytag.com. En Canadá, registre su estufa en www.maytag.ca.

Para referencia futura, tome nota del número de modelo y de serie del producto. Puede encontrarlos en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	2
El soporte antivuelco.....	3
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	4
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	6
Quemadores de superficie sellados	6
Tamaño del quemador	7
Utensilios de cocina.....	7
Envasado casero.....	8
USO DEL HORNO	8
Controles electrónicos del horno.....	8
Mantener caliente.....	9
Modo Sabbath (Día de descanso)	9
Papel de aluminio.....	10
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	11
Ventilación del horno.....	11
Cómo hornear y asar	11
Cómo asar a la parrilla	12
Tiempo de cocción	12
CUIDADO DE LA ESTUFA	13
Ciclo de autolimpieza.....	13
Limpieza general	14
Luz del horno	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	15
ACCESORIOS	17
GARANTÍA	18

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.

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones 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.

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

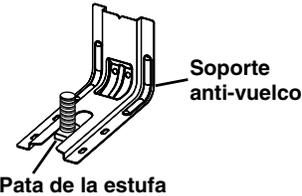
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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.**

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, CERCÍORSE 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 o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- **Instalación apropiada** – Al instalar la estufa 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 sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa 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 despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Almacenaje dentro o encima de la estufa** – 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.

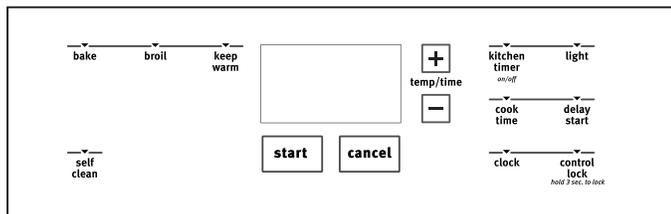
Para estufas de gas de limpieza automática –

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

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. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en www.maytag.ca.



⚠ 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 tiene un ciclo de 12 horas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione la tecla de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para fijar la hora del día. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). 2. Presione la tecla de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para fijar la duración del tiempo. 3. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de temporizador sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla de Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, 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	Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 1 minuto después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Cancelar)	Función de la estufa	El botón Cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), y Control Lock (Bloqueo del control)
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” 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 (Cancelar) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” 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 los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del mismo. 5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

Botón	Característica	Instrucciones
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” 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) cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	<p>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.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	<p>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.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>
SELF CLEAN (Autolimpieza)	Ciclo de autolimpieza	<p>Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p>
CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock (Bloqueo de controles - Sostenga por 3 segundos)	Bloqueo del control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno estén apagadas. 2. Mantenga presionada CONTROL LOCK (Hold 3 Sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s]) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

NOTA: Revise si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si hace un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa.

Revise que la perilla de control se haya empujado hacia dentro del eje de la válvula completamente. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista de servicio capacitado.

Para fijar:

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

Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en LITE (Encendido).

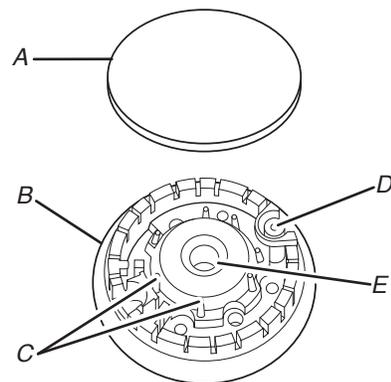
2. Gire la perilla en cualquier posición entre High (Alto) y Low (Bajo).

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

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 (Encendido). Gire la perilla a su posición luego de que se encienda el quemador.

Quemadores de superficie sellados

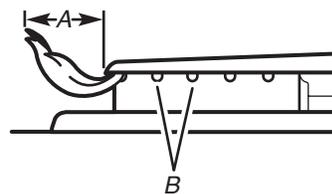


- A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Pasadores de ajuste
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

Tapa del quemador: Mantenga la tapa del quemador en su lugar siempre que use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a evitar el encendido insatisfactorio y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

Abertura del tubo de gas: Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren a la abertura del tubo de gas derrames, alimento, agentes de limpieza ni otro material. Mantenga los derrames lejos del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.



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

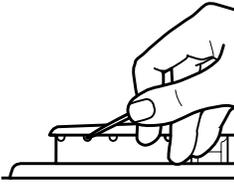
Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra en la ilustración anterior. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimento, agentes de limpieza ni otro material en los orificios del quemador.

Para limpiar:

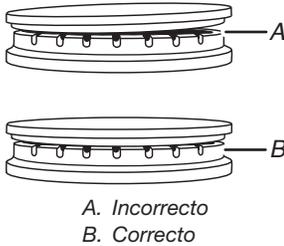
IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use productos de limpieza para hornos, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa del quemador de la base del mismo y límpiela según se especifique en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.

3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, según se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe ajustar el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación competente.



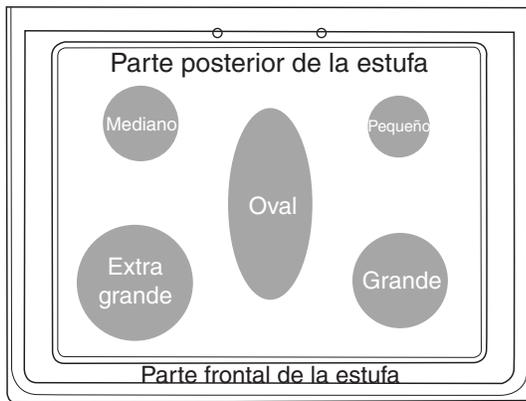
4. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las clavijas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si aún no enciende el quemador, no repare usted mismo el quemador sellado. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Mediano	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quemador multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para utensilios de cocción grandes
Extra grande	<ul style="list-style-type: none"> ■ El quemador más poderoso ■ Para utensilios de cocción grandes
Oval	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para platos más largos

Utensilios de cocina

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

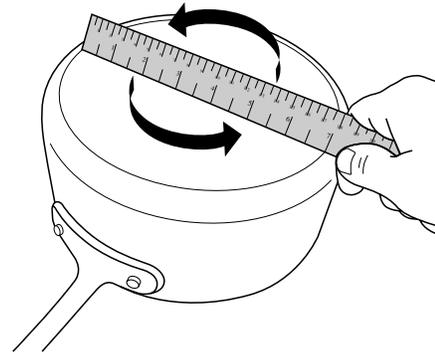
El utensilio de cocina ideal debe tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

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

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.

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.

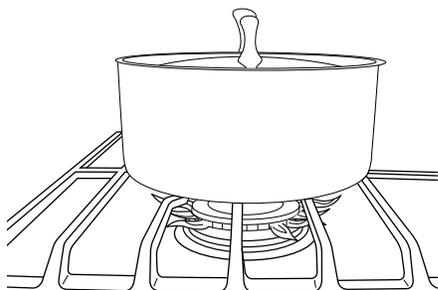


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo.

Utensilios de cocina	Características
Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ve a acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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

Cuando esté haciendo enlatados por largos períodos, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para 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 de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. 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, por ejemplo 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

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 (Cancelar) 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).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Fahrenheit y Celsius

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

Para cambiar: Mantenga presionada la tecla “+” de Temp/Time (Temperatura/Hora) durante 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Tonos de presión de teclas

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

Para cambiar: Mantenga presionada LIGHT (Luz) durante 5 segundos. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

Modo de demostración

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

Para cambiar: Presione CANCEL (Cancelar), CANCEL (Cancelar), la tecla “+” de Temp/Time (Temperatura/Hora), KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). Repítalo para regresarlo al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

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 apagarán 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. Mantenga presionada la tecla “-” de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo “0° F CAL” o “00”.
2. Presione la tecla “+” o “-” de Temp/Time (Temperatura/Hora) para aumentar o disminuir la temperatura 5 °F (3 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (18 °C) y -30 °F (-18 °C).
3. Presione START (Inicio).

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).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” 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 Temp/Time (Temperatura/Tiempo) 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) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Presione CANCEL (Cancelar).
 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 sea apagado. También puede programarse el modo Timed Bake (horneado programado) para mantener el horno encendido solo durante una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactiva durante el Sabbath. Después de fijar el modo Sabbath (modo de día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- las teclas “+” y “-”
- Cancel (Cancelar)

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

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (día de descanso) y seguirá cumpliendo con el descanso religioso del Sabbath con los elementos de horneado apagados hasta que se presione la tecla Cancel (Cancelar).

Al presionar la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Antes de ingresar al modo Sabbath (día de descanso), se debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante todo el período del modo Sabbath. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá encendida durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath, permanecerá apagada durante todo el tiempo que dicho modo permanezca activado. La apertura del horno o presionar la tecla Light (Luz del horno) no afectará a la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath.

Si el horno tiene la característica de Convection Bake (Horneado por convección), la luz del horno se controlará con un interruptor separado de Oven Light (Luz del horno), que está en la consola. Si la luz del horno está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá encendida todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. Para que la luz del horno esté apagada durante el modo Sabbath (Día de descanso), deberá quitarse el foco del horno antes de ingresar al modo Sabbath. El no realizar estos pasos dará lugar a que la luz del horno se encienda cuando la puerta del mismo se abra, lo que hará que el horno no cumpla con las características del modo Sabbath.

En el día festivo, la temperatura del horno se puede cambiar una vez que el horno esté en modo Sabbath (modo de descanso) si se presionan la tecla "+" o "-". La temperatura del horno cambia 25 °F (14 °C) cada vez que se presionan la tecla. La pantalla no cambiará y no habrá sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-".
3. Presione START (Inicio).
4. Mantenga presionada KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
5. Presione START (inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso.

Al presionar la tecla CANCEL en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Para fijar Timed Bake (horneado programado) utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

⚠ 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.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-". para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-". para ingresar una duración de cocción.

5. Presione START (Inicio).
6. Mantenga presionada KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
7. Presione START (inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encenderán las luces de Bake (horneado), On (encendido) y Cook Time (tiempo de cocción).

Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar la tecla CANCEL en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

Para fijar Delayed Timed Bake (horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-". para ingresar una temperatura distinta de la que muestra la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Se encenderá la luz indicadora de Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-". para ingresar una duración de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-". para ingresar una duración de cocción.
7. Presione START (Inicio).
8. Mantenga presionada KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
9. Presione START (inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (día de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath y cumplirá las características del Sabbath religioso. Se encienden las luces indicadoras de On (encendido) y Delay (retraso).

Al cumplirse la hora de inicio, las luces indicadoras de Bake (horneado), On (encendido) y Cook Time (tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

Al presionar la tecla CANCEL en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el modo de descanso).

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

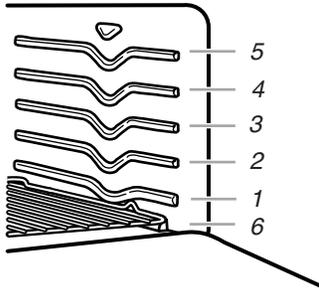
Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5,0 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

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.

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 la tabla.

Posiciones de las parrillas - Horno inferior



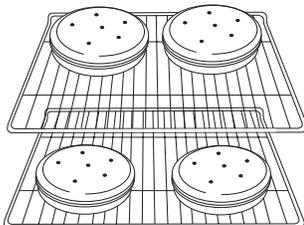
Alimento	Posición de la parrilla
Artículos extra grandes	6
Asar cortes grandes de carne y aves	1
Asar cortes pequeños de carne, país, guisados, roscas Bundt y pasteles de ángel, pan de levadura, panes rápidos y para el horneado en 2 parrillas	2
La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o bandejas para panecillos; guisados; alimentos precocinados congelados	3
Úsela para asar a la parrilla y tostar.	4
Horneado en 2 parrillas	5

Cocción en parrillas múltiples

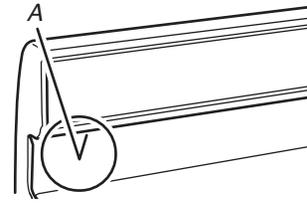
2 parrillas: Use las posiciones de parrilla 2 y 5.

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 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

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

Pre calentamiento

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 suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

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. 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. 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".

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

Tiempo de cocción

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 BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" 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 Temp/Time (Temperatura/Tiempo) 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.
6. Presione CANCEL (Cancelar) y borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la característica de la tecla Clock (Reloj) en la sección "Guía de características".

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" 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 Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de "+" o "-" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione la tecla de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de "+" o "-" para ingresar la hora en que se iniciará la función. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.
7. Presione START (Inicio).
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento y repetir los pasos del 1 al 7. Cuando el tiempo programado de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente y "End" (Fin) aparecerá en la pantalla.
8. Presione CANCEL (Cancelar) 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.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

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 (Cancelar). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "locked" (bloqueado).

Cuando "locked" (Bloqueo) se muestra en la pantalla, la puerta no se podrá abrir. Para evitar daños a la puerta, no la fuerce para abrirla cuando se muestre "locked" (Bloqueo) en la pantalla.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere un retraso de 12 horas antes de comenzar otro ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable

El ciclo de autolimpieza puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 15 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa. Los últimos 30 minutos del ciclo son para el enfriamiento.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-" para ingresar el tiempo del ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).
La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (puerta bloqueada) y Clean (limpieza). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de Door Locked y Clean.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.
Para salir del ciclo de autolimpieza antes de que se complete, presione CANCEL (Cancelar). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

Limpeza general

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

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 fregar 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.

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 enfríe 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 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).

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de 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.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

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”.

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

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. En Canadá, visite <http://www.maytag.ca>.

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

En Canadá:

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

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

⚠ 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	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	<p>El cable de suministro eléctrico no está conectado: Conecte a un contacto de pared con conexión a tierra de 3 terminales.</p> <p>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.</p> <p>La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada: Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>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.</p>
Los quemadores de superficie no funcionan	<p>La perilla de control no está fijada correctamente: Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p>Hay aire en las líneas de gas: Si esta 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.</p> <p>Orificios del quemador obstruidos: Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".</p>
Las llamas del quemador de superficie son desaparejas, amarillas y/o hacen ruido	<p>Orificios del quemador obstruidos: Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".</p> <p>Tapas del quemador colocadas incorrectamente: Vea la sección "Quemadores de superficie sellados".</p> <p>Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección "Garantía" para ver la información de contacto.</p>
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	<p>No coincide el utensilio de cocina con el tamaño de la llama: El utensilio de cocina 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.</p>

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	<p>Utensilio de cocina incorrecto: 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.</p> <p>Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor: Vea la sección “Superficie de cocción”.</p> <p>La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>
El horno no funciona	<p>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.</p> <p>El control está bloqueado: Mantenga presionado CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos para desbloquear.</p> <p>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.</p> <p>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno: Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	<p>Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para ver la información de contacto.</p>
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	<p>La temperatura del horno necesita regularse: Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
La pantalla muestra mensajes	<p>Corte de corriente (la hora parpadea en la pantalla): Borre los datos de 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”.</p> <p>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Presione CANCEL (Cancelar) 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.</p> <p>La estufa está en modo Sabbath (Día de descanso - la pantalla muestra “SAB”): Presione CANCEL (Cancelar) para salir de modo Sabbath (Día de descanso).</p>
No funciona el ciclo de autolimpieza	<p>La puerta del horno no está cerrada: Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.</p> <p>No se ha ingresado correctamente la función Self-Cleaning (autolimpieza): Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p>Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada): Vea la sección “Tiempo de cocción”.</p> <p>La estufa está en Sabbath Mode (Modo de descanso): Vea la sección “Modo de descanso”.</p> <p>Se ha puesto a funcionar un ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza) en las últimas 12 horas: Si se ha puesto a funcionar un ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza) o si se ha anulado después de que el horno alcanzó la temperatura, el control del horno necesita un retraso de 12 horas antes de comenzar otro ciclo de autolimpieza.</p>
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	<p>La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha fijado la temperatura incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>La temperatura del horno necesita regularse: Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>No se ha precalentado el horno: Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear: Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Se ha distribuido la masa de forma despareja en la charola: Verifique que la masa esté nivelada en la charola.</p> <p>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto: Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>No se ha cerrado la puerta del horno: Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Ruidos

Problema	Posibles causas y/o 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 hornear y asar a la parrilla 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 en un ciclo 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.
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 sección “Garantía” para ver la información de contacto.

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**.

En Canadá, visite nuestro sitio web en www.maytag.ca o llámenos al **1-800-807-6777**.

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

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

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617A

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número 4396096RB

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 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.

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.

- 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. 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.
