



HORNO ELÉCTRICO SIMPLE O DOBLE INTEGRADO INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

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

Para referencia futura, tome nota del número de modelo y de serie del producto. Están debajo del panel de control en los hornos simples y debajo del panel de control sobre la cavidad del horno superior en los hornos dobles.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DEL HORNO	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	3
USO DEL HORNO	5
Controles electrónicos del horno.....	5
Modo Sabbath (Día de descanso)	6
Papel de aluminio.....	7
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	7
Parrilla deslizable.....	8
Ducto(s) de escape del horno.....	9
Cómo hornear y asar	9
Cómo asar a la parrilla	9
Cocción por convección - Horno individual u horno superior solamente.....	9
Mantener caliente.....	11
Cocine y Mantenga caliente	12
Tiempo de cocción	12
CUIDADO DEL HORNO	13
Ciclo de autolimpieza.....	13
Limpieza general	14
Luces del horno	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	15
ACCESORIOS	16
GARANTÍA	17

SEGURIDAD DEL HORNO

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Instalación apropiada – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del horno sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente
- Nunca use el horno para entibiar o calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el horno esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del horno.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando el horno.
- Servicio del usuario – No repare ni reemplace pieza alguna del horno a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje en el horno – No deberán guardarse materiales inflamables en el horno.
- No use agua en incendios provocados por grasa – Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos – Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calentadores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Tenga cuidado al abrir la puerta – Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos sin abrir – La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- Colocación de las parrillas del horno – Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarrador de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO – Los elementos calefactores pueden estar calientes, aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras - entre estas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

Para los hornos con autolimpieza:

- No limpie la junta – La junta es esencial para un cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno – No deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes enlistadas en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno – Quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. 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. Para ver detalles más específicos sobre una característica y los pasos para utilizar una característica de la lista, consulte la sección con el título correspondiente a la característica.

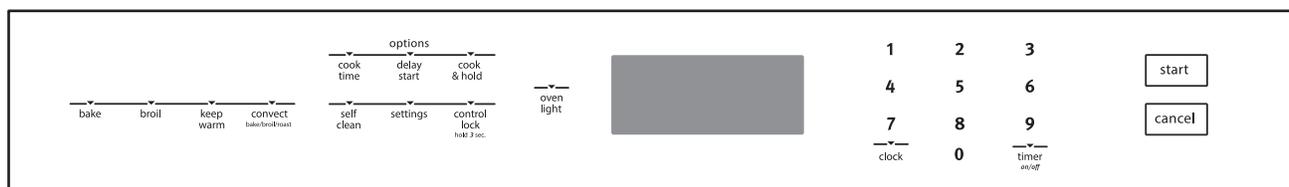
! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

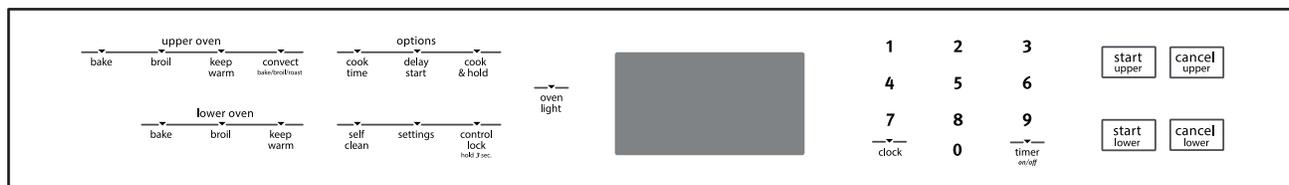
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Horno simple



Horno doble



TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CLOCK (Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “Clock” (Reloj). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día. 3. Presione START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione Oven Light (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
TIMER ON/OFF (Temporizador encendido/apagado)	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 TIMER ON/OFF (Temporizador encendido/apagado). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la duración del tiempo en hr - min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”. 3. Oprima TIMER ON/OFF (Temporizador encendido/apagado) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, el(los) tono(s) de temporizador sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER ON/OFF (Temporizador encendido/apagado) 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.
START (Inicio)	Inicio de cocción	La tecla de Start (Inicio) iniciará cualquier función en el horno seleccionado. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y aparecerá en la pantalla la hora del día.

TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CANCEL (Cancelar)	Función del horno	La tecla de Cancel (Cancelar) detienen cualquier función del horno, excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control) en el horno seleccionado.
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado. 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. (Solo horneado con una sola parrilla en el horno inferior) Presione START LOWER (Iniciar inferior). Comenzará un precalentamiento rápido. IMPORTANTE: Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla. 4. (Hornear con múltiples parrillas) Presione START (Inicio) en el horno deseado. Presione START (Inicio) nuevamente en el horno deseado para cancelar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Para cambiar la temperatura cuando uno horno está en uso, repita los pasos 2 y presione START (Inicio) para el horno seleccionado. Para hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior; después, repita los pasos 2 y presione START (Inicio) para el horno seleccionado. 5. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado 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) en el horno deseado. 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque el recipiente de cocción en el horno y cierre la puerta del mismo. 5. Para cambiar la temperatura cuando uno horno está en uso, repita los pasos 2 y 3. Para hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior; después, repita los pasos 2 y 3. 6. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
CONVECT (Convección) (Horno individual o superior únicamente) (en algunos modelos)	Cocción por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT (Convección) hasta que el modo deseado aparezca en la pantalla. Siga las indicaciones del texto que se desplaza para el modo deseado o consulte las indicaciones específicas para el modo deseado en la sección “Cocción por convección”. 2. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado. 3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 4. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado. 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3 y 4. 6. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	<p>La tecla 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. Delay Start (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 (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>

TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".
COOK & HOLD (Cocine y Mantenga caliente)	Cocción programada y mantener caliente	Cook & Hold (Cocine y Mantenga) caliente permite que se fije un determinado tiempo de cocción para el horno, seguido por un ciclo de Mantener caliente de 1 hora. Para fijar Cook & Hold (Cocine y Mantenga caliente) o Delayed Cook & Hold (Cocine y Mantenga caliente diferida), vea la sección "Cocine y mantenga caliente".
SELF CLEAN (autolimpieza)	Ciclo de autolimpieza	Consulte la sección "Ciclo de autolimpieza".
CONTROL LOCK hold 3 sec. (Bloqueo de control [por 3 segundos])	Bloqueo del control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno y el temporizador estén apagados. 2. Presione y sostenga CONTROL LOCK (Bloqueo de control) por 3 segundos. 3. Si se activa, sonará un tono y los controles estén bloqueados. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
SETTINGS (Ajustes)	Funciones para usar el horno	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección "Uso del horno".

USO DEL HORNO

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido.

Cuatro tonos

- Fin del ciclo (con un tono recordatorio cada 60 segundos).

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

Ajustes

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

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

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

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Desactivación de los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el tono de fin de ciclo y los tonos de las teclas, excepto los tonos de recordatorios. Los tonos de recordatorios permanecen activados cuando los tonos audibles se han deshabilitado.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonidos).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Volumen del sonido

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen del sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Tono de fin de ciclo

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de fin).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Tonos al presionar un botón

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Desactivación de los tonos recordatorios

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Apagado después de 12 horas

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "12 HR AUTO OFF" (Apagado automático después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son Inglés y Francés.

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el teclado numérico según las indicaciones del texto que se desplaza para seleccionar el nuevo idioma.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Modo de demostración

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y que aparezca la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se 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. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual. Para hornos dobles solamente: Presione la tecla "1" para alternar entre los hornos superior e inferior.
3. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado para seleccionar la elección que aparece en el paso 2. Espere varios segundos para que la pantalla cambie, o presione START (Inicio) en el horno seleccionado, para que cambie la pantalla; luego continúe con el paso 4.
4. Presione la tecla "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
5. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
6. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado para salir y que aparezca la hora del día.

Modo Sabbath (Día de descanso)

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

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

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

NOTA: Si ocurre una falla de energía mientras el modo de descanso está en funcionamiento, el horno mostrará el modo de descanso encendido, pero el ciclo de horneado no estará encendido. Si se abre la puerta del horno durante este periodo, la luz del horno se encenderá.

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

1. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Descanso).
2. Presione la tecla "1". Puede activarse modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.
3. Presione CANCEL (Cancelar) para guardar los ajustes y visualizar la hora del día.

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

Para activar modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
4. (Opcional) Si se utilizará modo Sabbath (Día de descanso) para ambos hornos, repita los pasos del 1 al 3 para el segundo horno.
5. Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Descanso). Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

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

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.
2. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.

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

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.
NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.
3. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.

Para desactivar modo Sabbath (Día de descanso):

Presione SETTINGS (Ajustes) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Descanso) y luego presione "7" para volver al horneado normal, o presione CANCEL (Cancelar) en el horno deseado para apagar el (los) horno(s).

Papel de aluminio

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

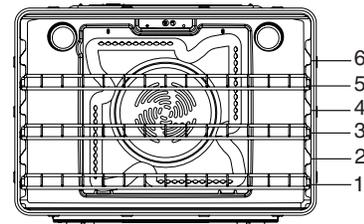
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.
- Coloque el alimento de modo que no se levante dentro del elemento para asar a la parrilla. Deje por lo menos ½" (1,3 cm) entre las charolas y el elemento para asar a la parrilla.

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

Posiciones de las parrillas



Asar a la parrilla

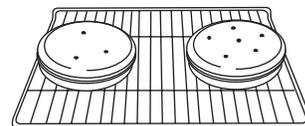
Alimento	Posición de la parrilla
Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla	6
Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs	6

Hornear

Alimento	Posición de la parrilla
Asados, carnes asadas o aves grandes	1 o 2
La mayoría de los alimentos horneados, estofados	2 o 3

Horneado de pasteles de capas en 1 parrilla

Coloque los pasteles en la parrilla como se muestra.



Cocción en parrillas múltiples

2 parrillas: Use las posiciones de parrilla 2 y 5 para un horneado normal.

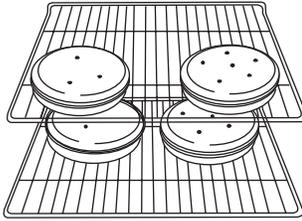
2 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 para un horneado por convección.

Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles de capas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 5 con la función Bake (Horneado). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.

Horneado de galletas en 2 parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 5 con la función Convection Bake (Horneado por convección).



Hornee galletas en 2 parrilla

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en 2 parrillas, use la función de horneado por convección y las posiciones de parrilla 2 y 5.

Utensilios para hornear

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

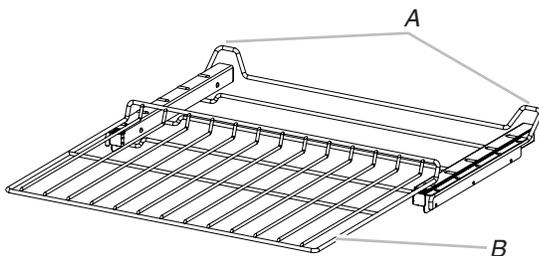
Cantidad de cacerola(s)	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla
2	Una al lado de la otra
3 o 4	Consulte la ilustración anterior.

NOTA: El material y el color de los utensilios para horno pueden afectar los resultados. Las charolas oscuras, opacas, antiadherentes o de vidrio pueden requerir tiempos de horneado menores. Por el contrario, las charolas aisladas o de acero inoxidable pueden requerir tiempos de horneado más largos. Respete las recomendaciones del fabricante de los utensilios para horno.

Parrilla deslizable

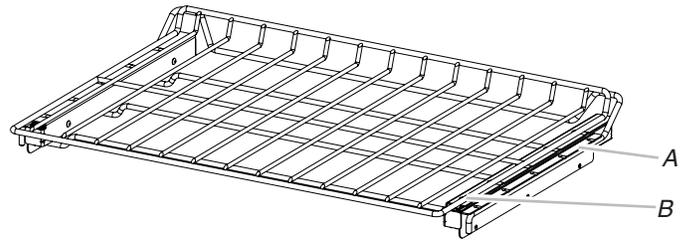
La parrilla deslizable permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. La parrilla deslizable encaja en todas las posiciones.

Posición abierta



A. Rieles de deslizamiento
B. Estante deslizable

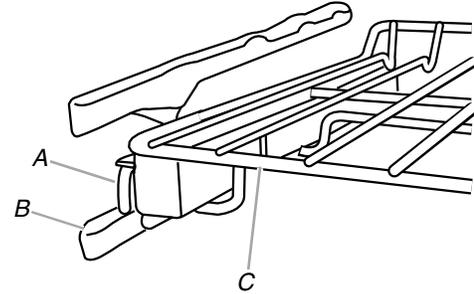
Posición cerrada y enganchada



A. Rieles de deslizamiento
B. Estante deslizable

Cómo quitar la parrilla deslizable

1. Deslice la parrilla completamente de modo que se enganche con el estante deslizable.



A. Rieles de deslizamiento
B. Parrilla
C. Estante deslizable

2. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, de modo que el borde delantero del estante deslizable esté asentado sobre las guías de la parrilla, ubicadas en los costados del horno. El borde delantero de la parrilla y el estante deslizable deben estar más altos que el borde posterior.
3. Con ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos.
4. Retire la parrilla y el estante deslizable.

Para reemplazar la parrilla deslizable

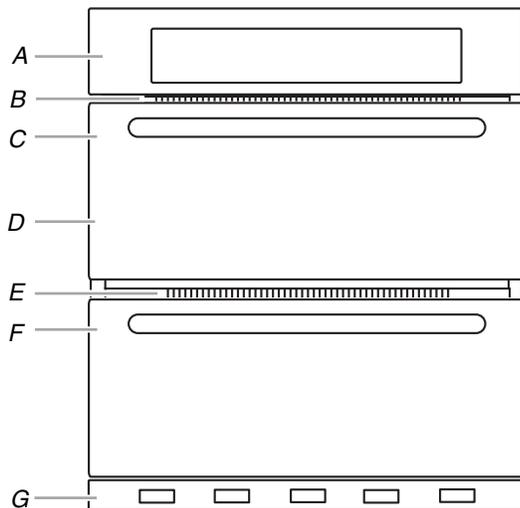
1. Usando ambas manos, sujete el frente de la parrilla enganchada y el estante deslizable. Coloque la parrilla cerrada y el estante deslizable en las guías de la parrilla.
2. Usando ambas manos, levante el borde delantero de la parrilla y el estante deslizable juntos.
3. Empuje la parrilla y el estante deslizable lentamente hacia el fondo del horno, hasta que el borde posterior de la parrilla se detenga en el extremo de la guía de la parrilla.

Para evitar que se dañen los estantes deslizables, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) de peso sobre la parrilla.

No lave la parrilla de extensión deslizable en la lavavajillas. Puede quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento.

Vea la sección "Limpieza general" para obtener más información.

Ducto(s) de escape del horno



Horno individual y doble

- A. Panel de control
- B. Ducto de escape del horno
- C. Horno individual u horno doble superior
- G. Ducto inferior

Horno doble

- D. Horno superior
- E. Ducto de escape del horno
- F. Horno inferior
- G. Ducto inferior

El/los ducto(s) de escape del horno no deben estar bloqueados o cubiertos dado que estos permiten la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento. Asimismo, el ducto inferior no debe estar bloqueado o cubierto dado que permite la entrada de aire fresco al sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del mismo sistema. Bloquear o cubrir los ductos dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción, de limpieza y de enfriamiento.

Cómo hornear y asar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar la tecla Start (Inicio). El horno tomará 13 a 19 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 350 °F (177 °C) con todas las parrillas del horno provistas dentro de la cavidad de éste. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno estará por encima de la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir el alimento. Esto asegura que el horno estará en la temperatura adecuada cuando coloque el alimento en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Pre calentamiento rápido

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

IMPORTANTE: Rapid Preheat (Pre calentamiento rápido) se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

Temperatura del horno

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

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

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 rejilla, en una charola para asar a la parrilla, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a ajustes para asar a la parrilla más bajos. Coloque el alimento en el horno superior o inferior. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

Cuando esté asando a la parrilla en los ajustes bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

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

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

Cocción por convección - Horno individual u horno superior solamente (en algunos modelos)

Durante la cocción por convección, el ventilador provee circulación de aire caliente a todo el horno. El movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos puede ayudar a apresurar la cocción, penetrando las superficies exteriores más frías. Los alimentos se cuecen de una forma más uniforme, dorando y tostando las superficies exteriores mientras que se atrapa la humedad en el interior.

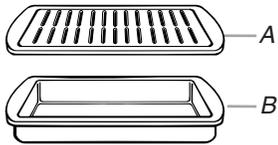
Durante la función de convección, el elemento en forma de aro, los elementos para hornear y asar a la parrilla y el ventilador funcionan para calentar la cavidad del horno. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección o el precalentamiento, el ventilador se apaga de inmediato y los elementos se apagaran después de luego de 30 segundos. Una vez que se cierre la puerta, el/los elemento(s) se volverán a encender.

NOTA: Es normal que el ventilador de convección funcione durante los ciclos que no son de convección y durante el precalentamiento.

- Es importante que no cubra los alimentos, de manera que las superficies permanezcan expuestas al aire que circula, permitiendo que se doren y tuesten.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta del horno solo cuando sea necesario. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

- Elija bandejas para galletas completamente lisas y charolas para asar con lados bajos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de los alimentos.
- Revise si ya están cocidos los alimentos horneados unos cuantos minutos antes de que el tiempo mínimo de cocción haya pasado, usando un método como un palillo.
- Use un termómetro para carnes para determinar el punto de cocción de carnes y aves. Verifique la temperatura de la carne de cerdo y de las aves en 2 o 3 lugares diferentes, incluyendo la parte más gruesa.
- Antes de cocinar por convección, ubique las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- Cuando use más de una parrilla, coloque los utensilios para hornear/cocinar en las parrillas de manera que permitan el movimiento del aire que circula alrededor de los alimentos. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- Si el horno se llena, los alimentos podrían necesitar más tiempo de cocción.
- Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra los alimentos.
- Cuando ase aves y carne, use una charola para asar y una rejilla. No es necesario esperar a que el horno se precaliente, a menos que la receta lo recomiende.

Para hacer un pedido de una charola para asar, consulte la sección "Ayuda o servicio técnico".



A. Parrilla del asador
B. Charola para asar

Horneado por convección

Use Convection Bake (Hornear por convección) para hornear con una o más parrillas. Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado de su receta en 25 °F (15 °C).

Para fijar Convection Bake (Hornear por convección):

1. Presione CONVECT (Convección) hasta que aparezca "CONVECT BAKE" (Hornear por convección) en la pantalla.
2. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
4. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado. El horno comenzará a precalentarse. Existen dos modos de precalentamiento con la función Convection Bake (Hornear por convección). Utilice el precalentamiento rápido cuando use una sola parrilla y utilice el precalentamiento normal cuando use más de una parrilla. Para cambiar entre "Rapid Preheating" (Precalentamiento rápido) y "Preheating" (Precalentamiento), presione Start (Inicio) para el horno seleccionado durante el precalentamiento.
5. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta una vez completado el precalentamiento.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada y, después, presione START (Inicio) para el horno seleccionado. Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

Asado a la parrilla por convección

Cuando ase a la parrilla por convección, ingrese su temperatura normal para asar a la parrilla. La puerta del horno debe estar cerrada cuando esté asando a la parrilla por convección.

No es necesario precalentar el horno para asar a la parrilla por convección.

1. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
2. Presione CONVECT (Convección) hasta que aparezca "CONVECT BROIL" (Asar a la parrilla por convección) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
5. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada y, después, presione START (Inicio) para el horno seleccionado. Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

Asado por convección

Cuando ase por convección, ingrese su temperatura normal para asar. El tiempo para asar debe ser del 15 % al 30 % menos que el tiempo de cocción convencional.

No es necesario precalentar el horno para asar por convección.

1. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
2. Presione CONVECT (Convección) hasta que aparezca "CONVECT ROAST" (Asar por convección) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
5. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada y, después, presione START (Inicio) para el horno seleccionado. Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

Receta para cocinar por convección

Cuando utilice la función Receta para cocinar por convección, ingrese su temperatura normal de cocción. La puerta del horno debe estar cerrada cuando esté usando la función Receta para cocinar por convección.

No es necesario precalentar el horno para la opción MEATS (Carnes) de Receta para cocinar por convección.

1. Para la opción Meats (Carnes) de Receta para cocinar por convección solamente: Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
2. Presione CONVECT (Convección) hasta que aparezca "CONVECT RECIPÉ" (Receta para cocinar por convección) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
4. Presione CONVECT (Convección) para pasar por las distintas opciones. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado para seleccionar la opción que aparece en la pantalla.
5. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
6. Presione START (Inicio).
7. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción deseado y, después, presione START (Inicio).

NOTA: Para las opciones Baked Foods (Alimentos horneados) y Other (Otros) solamente: La temperatura se ajustará automáticamente y reducirá la temperatura introducida en 25 °F (15 °C). Únicamente para alimentos horneados, no reduzca 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura indicada en la receta; el horno reducirá automáticamente la temperatura seleccionada en 25 °F (15 °C).

Para las opciones Meats (Carnes) y Others (Otros) solamente: El tiempo de cocción se ajustará automáticamente al 80% del tiempo seleccionado y el tiempo de cocción ajustado aparecerá en la pantalla, pero la temperatura no se ajustará.

NOTA: El precalentamiento puede cocinar los alimentos en exceso. Si la receta requiere precalentamiento, agregue 15 minutos al tiempo de cocción. Coloque los alimentos dentro del horno en el momento apropiado.

8. Para las opciones Baked Foods (Alimentos horneados) y Other (Otros) solamente: el precalentamiento se iniciará y una vez completado, sonará un tono en la unidad. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta del mismo.
9. Al final del tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente, el tono de fin de ciclo sonará y "Cooking Complete" (Cocción terminada) aparecerá en el área de texto. También es posible presionar CANCEL (Cancelar) para el horno seleccionado para terminar el ciclo.
10. Retire los alimentos del horno.

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) en el horno deseado.
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
NOTA: La temperatura puede cambiarse en cualquier momento, presionando las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada y, luego, presionando START (Inicio) en el horno seleccionado.
Para hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione "1" para el horno superior o "2" para el horno inferior; después, presione los teclados numéricos para introducir la temperatura deseada y presione START (Inicio) para el horno seleccionado.
3. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

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

Cocine y Mantenga 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.

Cocine y Mantenga caliente permite que se fije un determinado tiempo de cocción para el horno, seguido por un ciclo de Mantener caliente de 1 hora.

Cocine y Mantenga permite que se ajuste el horno para comenzar la cocción después de cierto tiempo que Ud. fija, cocinar por un tiempo prefijado, seguido por un ciclo de Mantener caliente de 1 hora.

El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. No use el retraso de horneado si el horno ya se encuentra caliente.

NOTA: Durante la función Cocine y Mantenga caliente, el tiempo diferido y el tiempo de cocción se aplican al horneando en sí y no a la fase de “mantener caliente”.

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada y, después, presione START (Inicio) para el horno seleccionado. Cambiar la temperatura una vez que los alimentos han sido colocados dentro del horno puede afectar el rendimiento.

3. Presione COOK & HOLD (Cocine y Mantenga caliente).
Para hornos dobles solamente: Cuando ambos hornos están en uso, presione las teclas numéricas “1” o “2” para seleccionar el horno deseado.
4. Use las teclas numéricas para ingresar el nuevo tiempo de cocción.
5. (Opcional) Si desea un inicio diferido, presione DELAY START (Inicio diferido). Use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de retraso. Se le solicitará que fije un tiempo de cocción. Repita los pasos 1-3.
6. Presione START (Inicio) para el horno seleccionado. El horno se precalentará y emitirá un sonido al terminar el precalentamiento.
7. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta una vez completado el precalentamiento.
8. Al final del tiempo fijado el horno se mantendrá caliente automáticamente, se emitirá el sonido de fin de ciclo.

NOTA: Para cambiar el tiempo de cocción ajustado en cualquier momento durante el ciclo de cocción: presione COOK TIME (Tiempo de cocción), introduzca el tiempo deseado con el teclado, presione START (Inicio) en el horno seleccionado y, después, presione COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente).

Para hornos dobles solamente: Para cambiar el tiempo de cocción cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción), ingrese el tiempo deseado con las teclas numéricas, presione START (Inicio) en el horno seleccionado y, después, presione COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente).

Cuando la cuenta regresiva del tiempo de cocción haya terminado, en el área de texto se desplazará la leyenda “Cooking complete - Holding warm” (Cocción terminada - Manteniendo caliente) hasta que se abra la puerta, se presione Cancel (Cancelar) en el horno seleccionado o haya transcurrido 1 hora.

9. Presione CANCEL (Cancelar) para que el horno deseado termine el ciclo.

10. Retire los alimentos del horno.

NOTA: Para cancelar la función de mantener caliente sin cancelar el ciclo de cocción, presione COOK & HOLD (Cocinar y mantener caliente) después de habilitar la función de cocinar y mantener caliente. No aparecerá nada en la pantalla. Una vez finalizada la cuenta regresiva del tiempo de cocción, aparecerá “Cooking complete” (Cocción finalizada) en el área del texto.

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 la tecla para cualquier función de cocción excepto para Broil (Asar a la parrilla), Convect Broil (Asar a la parrilla por convección) y Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente. La temperatura y/o el ajuste de tiempo pueden cambiarse en cualquier momento.

Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 a 5 y presione START (Inicio) en el horno seleccionado.

Para hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior; después, repita los pasos 2 a 5.

Para cambiar el tiempo de cocción (si está disponible), presione COOK TIME (Tiempo de cocción), después use el teclado numérico para ingresar el tiempo deseado y presione START (Inicio) en el horno seleccionado.

Para hornos dobles solamente: Para cambiar el tiempo de cocción cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior; después, repita los pasos 3 a 5.

Para cambiar el ajuste del tiempo, repita los pasos 3 a 5.

Para hornos dobles solamente: Para cambiar el ajuste del tiempo cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione “1” para el horno superior o “2” para el horno inferior; después, repita los pasos 3 a 5.

6. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado y borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

1. Presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Para hornos dobles solamente: Presione las teclas numéricas “1” o “2” para seleccionar el horno deseado.
3. Presione las teclas numéricas para ingresar el número de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
4. Presione la tecla para cualquier función de cocción excepto para Broil (Asar a la parrilla), Convect Broil (Asar a la parrilla por convección) y Keep Warm (Mantener caliente).

5. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
6. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
7. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
8. Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

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

Para hornos dobles solamente: Para cambiar la temperatura cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione "1" para el horno superior o "2" para el horno inferior; después, repita los pasos 5 y 6.

Para cambiar el tiempo después de la cuenta regresiva de retraso, presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y repita los pasos 7 y 8.

Para hornos dobles solamente: Para cambiar el tiempo cuando ambos hornos están en uso, toque cualquier teclado numérico y presione "1" para el horno superior o "2" para el horno inferior; después, repita los pasos 7 y 8.

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

9. Presione CANCEL (Cancelar) en el horno seleccionado y borrar la pantalla.

- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (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.

IMPORTANTE:

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

Cómo funciona el ciclo

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

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de autolimpieza.

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

Cuando el horno esté bloqueado, no se podrán abrir las puertas del horno. Para evitar daños a las puertas, no las fuerce para abrirlas cuando el horno esté bloqueado.

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

NOTA: Deben transcurrir 12 horas antes de que pueda comenzar la autolimpieza siguiente.

El horno está prefijado en el ciclo de limpieza recomendado. Sin embargo, este tiempo se puede cambiar. Los tiempos de limpieza recomendados son 3 horas para suciedad ligera y de 4 a 5 horas para suciedad normal a profunda.

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

Para Self-Clean (Autolimpieza):

1. Cierre las puertas del horno, y presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Para hornos dobles solamente: Presione las teclas numéricas "1" o "2" para seleccionar el horno deseado.

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

CUIDADO DEL HORNO

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.

- Para seleccionar el nivel de limpieza deseado, presione el teclado numérico adecuado según las indicaciones del texto que se desplaza.
- Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
Las puertas del horno se bloquearán automáticamente.
Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas del horno se desbloquearán.
- Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

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

- Cierre las puertas del horno, y presione DELAY START (Inicio diferido).
- Para hornos dobles solamente: Presione las teclas numéricas "1" o "2" para seleccionar el horno deseado.
- Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo que usted desea retrasar el ciclo.
- Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
- Para seleccionar el nivel de limpieza deseado, presione el teclado numérico adecuado según las indicaciones del texto que se desplaza.
- Presione START (Inicio) en el horno seleccionado.
Las puertas del horno se bloquearán automáticamente después de la cuenta regresiva de Delay Start (Inicio diferido).
Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas del horno se desbloquearán.
- Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Limpieza general

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

En 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 el horno por completo. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

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

ACERO INOXIDABLE (EN ALGUNOS MODELOS)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, 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.

PANEL ANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Vea primero "Ciclo de autolimpieza".

Luces del horno

La(Las) lux(luces) del horno son unos focos estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes del reemplazo, asegúrese de que el horno esté frío y que los controles estén apagados.

Para cambiarlo:

- Desconecte el suministro de energía.
- Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
- Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
- Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
- Reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

En los EE.UU.:

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

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

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Nada funciona	Los cables del horno no están correctamente instalados - Vea las Instrucciones de instalación. Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos - Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla - Es posible que el tomacorriente de la casa esté mal cableado. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
El horno no funciona	Delay Start (Inicio diferido) está fijado - Vea la sección "Tiempo de cocción". Control Lock (Bloqueo de control) está encendido - Mantenga presionado CONTROL LOCK (Bloqueo de control) durante 3 segundos para desbloquear. El control está en Demo mode (Modo de demostración) - Vea la sección "Controles electrónicos del horno". Demo mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición. Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno - Vea la sección "Controles electrónicos del horno".
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	La temperatura del horno necesita regularse - Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (aparece la hora incorrecta en la pantalla) - En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica día tecla "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características". Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número) - Apague, espere 10 segundos y luego encienda. 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.
El ciclo de autolimpieza no funcionó en todos los derrames	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de autolimpieza o hay demasiados derrames sobre las paredes y las puertas del horno - Ponga a funcionar ciclos de autolimpieza adicionales. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® puede usarse para la suciedad rebelde. Vea las secciones "Accesorios" y "Ciclo de autolimpieza" para obtener más información.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	Se ha fijado la temperatura incorrecta - Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. La temperatura del horno necesita regularse - Vea "Control de compensación de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno". No se ha precalentado el horno - Vea la sección "Cómo hornear y asar". Se han colocado las parrillas de modo inadecuado - Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear - Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Se ha distribuido la masa de forma despareja en la charola - Verifique que la masa esté nivelada en la charola. El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro - Baje la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. El dorado más claro es causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro - Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno. Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto - Ajuste el tiempo de cocción. No se ha cerrado la puerta del horno - Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta. Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción - Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción. La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo - Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez - Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

ACCESORIOS

Para ver los accesorios en los EE. UU., puede visitar nuestra página de internet www.maytag.com o llamarnos al **1-800-688-9900**.

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Charola para asar y parrilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

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

Pida la pieza número W10123240

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO EMPOTRADO 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 al 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.

- Hornear/asar con electricidad (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, soluciones de conservación, 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 o medicamentos 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 COMERCIALIZACIÓN 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.

11/14