



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registrar su producto en línea en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal.

Tabla de número de modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....</b>	<b>2</b>
Soporte antivuelco .....	3
<b>GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....</b>	<b>4</b>
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN .....</b>	<b>7</b>
Quemadores de superficie sellados .....	7
Rejillas .....	8
Tamaño del quemador .....	8
Utensilios de cocina.....	8
Envasado casero.....	9
<b>USO DEL HORNO .....</b>	<b>9</b>
Controles electrónicos del horno.....	9
Modo Sabbath (Modo de descanso).....	10
Mantener caliente.....	11
Papel de aluminio.....	11
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	12
Ducto de escape del horno .....	12
Hornear y asar.....	12
Asar a la parrilla.....	13
Cómo hornear y asar por convección .....	13
Tiempo de cocción .....	13
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA .....</b>	<b>14</b>
Ciclo de autolimpieza.....	14
Limpieza general.....	15
Luz del horno .....	15
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>16</b>
<b>ACCESORIOS .....</b>	<b>18</b>
<b>GARANTÍA.....</b>	<b>19</b>

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

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:
  - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico.
  - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.  
Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
  - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

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

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

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

## Soporte antivuelco

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



### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

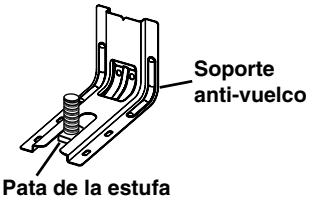
**Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.**

**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, CERCÍOARSE 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.

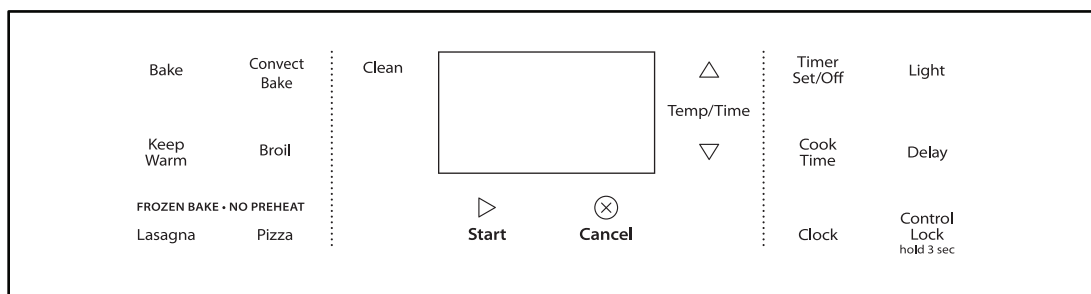
#### **Para estufas de gas de limpieza automática –**

- 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 abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) para obtener instrucciones más detalladas.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>LIGHT (Luz del horno)</b>	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza).
<b>CLEAN (Limpieza) (en algunos modelos)</b>	<b>Ciclo de autolimpieza</b>	Vea la sección "Ciclo de autolimpieza."
<b>CONTROL LOCK (hold 3 sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s])</b>	<b>Bloqueo de controles del horno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Mantenga presionado el botón Control Lock (Bloqueo de control) durante 3 segundos.</li> <li>3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla.</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.</li> </ol>
<b>CLOCK (Reloj)</b>	<b>Reloj</b>	<p>Este reloj tiene un ciclo de 12 horas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li> <li>2. Presione CLOCK (Reloj).</li> <li>3. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a minutos. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar los minutos.</li> <li>4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).</li> </ol>
<b>TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración.</li> <li>3. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> </ol>
<b>BAKE (Hornear)</b>	<b>Hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>KEEP WARM</b> <b>(Mantener caliente)</b>	<b>Mantener caliente</b>	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>2. La temperatura se fija en 170°F (75°C). Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ El horno se apagará automáticamente después de 60 minutos.</li> <li>■ El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</li> </ul>
<b>FROZEN BAKE</b> <b>(Hornear congelada)</b>	<b>Alimentos previamente empaquetados</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la posición de parrilla 4. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> Cocine 1 solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™ (Hornear congelada).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA.</li> <li>3. Presione las teclas hacia arriba o hacia abajo para fijar la temperatura según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>4. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).</li> <li>5. Presione las teclas hacia arriba o hacia abajo para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase de los alimentos.</li> <li>6. Presione START (Inicio). La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura actual del horno.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Presione START (Inicio) para iniciar el tiempo calculado.</li> <li>8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga.</li> <li>9. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
<b>CONVECT BAKE</b> <b>(Horneado de convección)</b>	<b>Cómo hornear y asar por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección).</li> <li>2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hay una demora de 5 minutos antes de que el ventilador de convección se encienda cuando se inicia un ciclo Convection Bake (Horneado por convección).</li> <li>■ El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</li> </ul>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>BROIL</b> (Asar a la parrilla)	<b>Asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno.</li> <li>2. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>3. Presione las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo hasta alcanzar la temperatura deseada. Sonará un tono si se llega a la temperatura mínima o máxima.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3. Presione START (Inicio).</li> <li>6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
<b>START</b> (Inicio)	<b>Inicio de cocción</b>	El botón Start (Inicio) iniciará 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 inicio en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
<b>DELAY</b> (Inicio diferido)	<b>Inicio diferido</b>	La tecla Delay (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 como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".
<b>COOK TIME</b> (Tiempo de cocción)	<b>Cocción programada</b>	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante 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".
<b>CANCEL</b> (Cancelar)	<b>Función de la estufa</b>	El botón de Cancel (Anulación) detiene cualquier función del horno, con excepción de Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
<b>TEMP/TIME</b> (Temperatura/Hora)	<b>Ajuste de la temperatura y de la hora</b>	Las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) se utilizan para ajustar la hora y temperatura.

# USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## ⚠ ADVERTENCIA

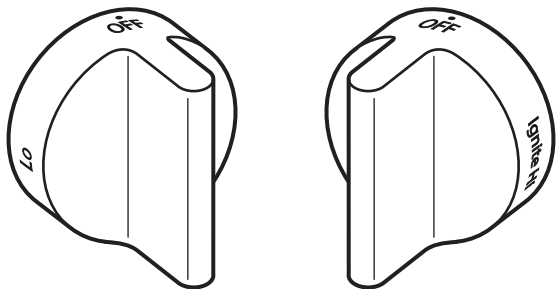


### Peligro de Incendio

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

Apague todas las perillas de 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 están giradas a la posición IGNITE (Encendido).

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

### Para ajustar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta IGNITE (Encendido).  
**IMPORTANTE:** Los 4 quemadores de la superficie harán un ruido seco. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a IGNITE (Encendido).
2. Gire la perilla en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo).

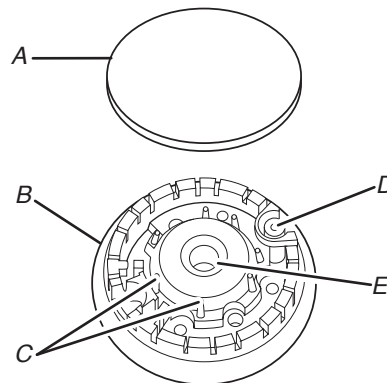
**RECUERDE:** Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

**IMPORTANTE:** Cuando la superficie de cocción esté en uso, el ciclo de autolimpieza estará desactivado. Sonará un tono de error y la luz indicadora de Cooktop On (Superficie de cocción encendida) destellará. Si se enciende la superficie de cocción cuando el ciclo de autolimpieza está en uso, se deshabilitará el ciclo de autolimpieza y aparecerá "END" (Fin) en la pantalla.

## Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hasta IGNITE (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

## Quemadores de superficie sellados

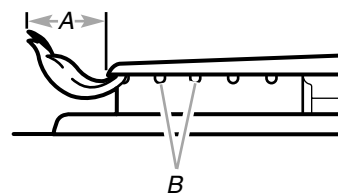


- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Encendedor
- E. Abertura del tubo de gas

**IMPORTANTE:** No obstruya el flujo de aire de 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 prevenir 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.



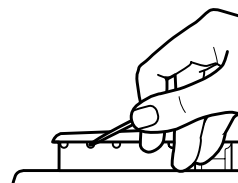
- A. 1-1/2" (2,5 cm-3,8 cm)
- B. Orificios de los quemadores

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

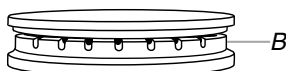
## Para limpiar:

**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 limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Quite la tapa de los quemadores de la base de los quemadores y limpie según se especifica 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, como se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.



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

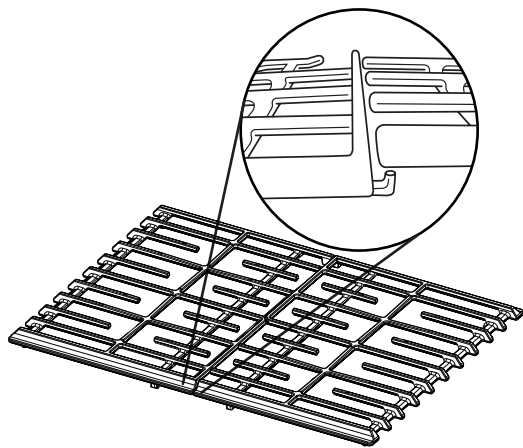


A. Incorrecto  
B. Correcto

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador igualmente no enciende, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado.

## Rejillas

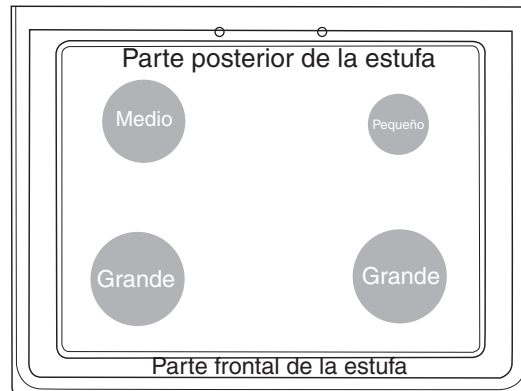
Las rejillas de esta estufa cubren el ancho completo de la superficie de cocción. Pueden entrelazarse ambas rejillas (en algunos modelos) con el gancho formado en un extremo de ambas parrillas. El extremo plano de una rejilla cae en el gancho de la otra, como se muestra en la ilustración a continuación.



En algunos modelos, ambas rejillas son idénticas y pueden usarse ya sea en el lado izquierdo o derecho de la superficie de cocción. Las rejillas que han sido diseñadas para usarse solamente en un lado de la superficie de cocción tendrán la palabra "LEFT" (Izquierda) o "RIGHT" (Derecha) grabada en la parte inferior de las mismas.

## Tamaño del quemador

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



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	■ Quemador multiuso
Grande	■ Para utensilios de cocina grandes

## Utensilios de cocina

**IMPORTANTE:** No deje utensilios de cocina vacíos sobre un área de cocción, un elemento o un quemador de superficie calientes.

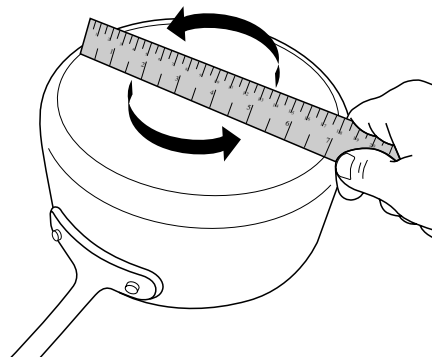
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

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

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

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

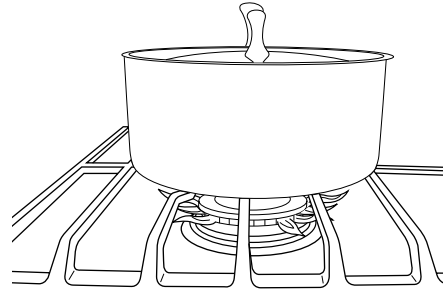
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Sirve para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ El espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de las funciones de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es bueno para dorar y freír</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> </ul>
<b>Cerámica o vidrio de cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Calienta de manera lenta, pero no uniforme.</li> <li>■ Da resultados ideales con los ajustes de calor bajo a medio.</li> </ul>
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Puede dejar restos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>
<b>Utensilios de barro/piedra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use con ajustes de calor bajo.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta rápido, pero no de manera uniforme.</li> <li>■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

Para obtener resultados óptimos, 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 suciedad profunda.

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

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Funciones básicas

##### Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno se precalentó (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 una tecla no válida

##### 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 con la flecha hacia arriba durante 5 segundos. 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 la tecla 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), Temp/Time (Temperatura/Hora) flecha hacia arriba, TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). Repítalo para regresarlo al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

---

## Control de la temperatura del horno

**IMPORTANTE:** No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que abrir la puerta del horno puede hacer que el encendido y apagado del elemento genere una lectura incorrecta.

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

### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga presionada la tecla con la flecha hacia abajo hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo “0° F CAL” o “00”.
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo 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).

---

## Modo Sabbath (Modo de descanso) (en algunos modelos)

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite [www.star-k.org](http://www.star-k.org).

El modo Sabbath (modo 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 solamente por una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) se desactivará durante el modo Sabbath (Día de descanso). Después de fijar el modo Sabbath (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:

- teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora)
- Cancel (Cancelar)

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

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 funcionará con las características de dicho modo, con los elementos de horneado apagados, hasta que se presione el botón de Cancel (Cancelar).

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

Antes de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo del modo Sabbath. Si la luz 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. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá apagada todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. El abrir la puerta o presionar la tecla Light (Luz) no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (modo de descanso).

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 las teclas hacia arriba o hacia abajo. La temperatura del horno cambiará 25 °F (14 °C) cada vez que se presionen las teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo. Presione START (inicio) para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora).
3. Presione START (Inicio).
4. Mantenga presionada la tecla TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) mientras “SAb” está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo 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 (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath.

Al presionar la tecla CANCEL (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

**NOTA:** Si no aparece “SAb” en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

### Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (modo de descanso) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione START (Inicio).
6. Mantenga presionada la tecla TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo 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 (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. 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 (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

**NOTA:** Si no aparece "SAb" en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

### Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (modo de descanso) (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 las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione DELAY (Retraso). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione START (Inicio).
8. Mantenga presionada la tecla TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.

9. Presione START (Inicio) mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo 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 (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso) se encenderán.

Al llegar a 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 (Cancelar) en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

**NOTA:** Si no aparece "SAb" en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

## 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.**

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

**IMPORTANTE:** Los alimentos deberán estar a la 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.

### Para Usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.
3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.

**NOTA:** Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta llegar a la temperatura deseada y, después, presione START (Inicio).

## Papel de aluminio

**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes en el acabado del piso del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

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

## 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 el piso del horno.

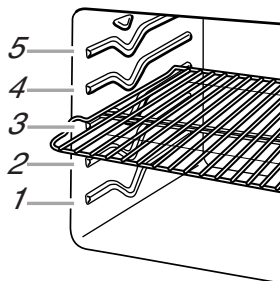
### Utensilios para hornear

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

### Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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



### Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Horneado en 2 parrillas

Parrilla 4: Para asar a la parrilla y tostar

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o una bandeja para panecillos; guisados o alimentos precocinados congelados

Parrilla 2: Asar cortes pequeños de carne y aves, pais, roscas Bundt y pasteles de ángel, pan de levadura, panes rápidos y para el horneado en 2 parrillas

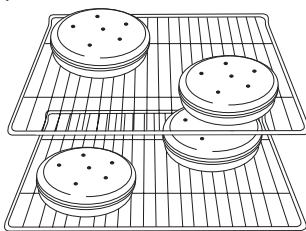
Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne y aves

### Cocción en parrillas múltiples

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

### Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

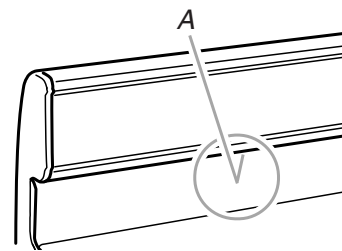
Para obtener resultados óptimos cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 con horneado normal. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



### Horneado de galletas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee galletas en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 con la función Convection Bake (Hornear por convección).

## Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

## Hornear y asar

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Los quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. 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.

### Precalentamiento

Cuando se presione Start (Inicio), el horno comenzará el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

### 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 el rendimiento de la 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 a intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

## Asar a la parrilla

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando al gusto. Cuanto más bajo sea el ajuste de asar a la parrilla, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a ajustes para asar a la parrilla más bajos. Use las parrillas 4 ó 5 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

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

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

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

## Cómo hornear y asar por convección

**NOTA:** El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

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

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

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

## Tiempo de cocción

### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

#### **Para fijar una Cocción programada:**

1. Presione BAKE (Hornear). Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione las teclas de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione las teclas de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar el 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) para 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 del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione las teclas de Temp/Time (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo de cocción.
5. Oprima DELAY (Retraso). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso) del horno.
6. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la hora del día para iniciar la función.
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 después de presionar Start (Inicio) y repetir los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla.

# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

### **⚠ 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. Traslade siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee las ventilaciones de los hornos durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Según el modelo que tenga, vea la sección "Ventilación del horno".

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de las puertas de los hornos.

#### **Prepare la estufa**

- Retire la charola para asar, 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 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno; tenga cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

#### **Cómo funciona el ciclo**

**IMPORTANTE:** Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

Antes de la limpieza, 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 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.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione la tecla Cancel (Cancelar) en el teclado. Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (Enfriamiento) y "locked" (Bloqueado). El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

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

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

#### **Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos)**

En el ciclo de autolimpieza el tiempo puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 30 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.

**IMPORTANTE:** Cuando la superficie de cocción esté en uso, el ciclo de autolimpieza estará desactivado. Sonará un tono de error y la luz indicadora de Cooktop On (Superficie de cocción encendida) destellará. Si se enciende la superficie de cocción cuando el ciclo de autolimpieza está en uso, se deshabilitará el ciclo de autolimpieza y aparecerá "END" (Fin) en la pantalla.

#### **Para usar la autolimpieza:**

1. Presione CLEAN (Limpieza).
2. Presione las teclas con las flechas hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo deseado para el 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 (Limpio). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.

4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpieza) se apagarán.
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

**IMPORTANT:** 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 de las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección de preguntas frecuentes de nuestro sitio web, en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario.

---

### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames que contienen ácidos, como vinagre y tomate, se deben limpiar apenas se enfríe todo el electrodoméstico. Estos derrames pueden afectar el acabado.

#### Método de limpieza:

- Limpiavidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:  
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con los números de modelo y de serie porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):  
Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

---

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

**NOTA:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, aún si solo se usan una vez o en forma limitada.

#### Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar causar daños.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no se incluye):  
Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

---

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

---

### TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Estos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas 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.

No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

#### Método de limpieza:

- Almohadilla plástica no abrasiva y limpiador abrasivo suave:  
Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):  
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, pieza número 31617:  
Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

---

## 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 para limpiar hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que 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:  
Tire de 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 de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

#### Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:  
Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):  
Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

---

## 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 mejorará el deslizamiento.

---

## 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 deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas.

#### 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 cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén la posición OFF (Apagado).

#### Cómo reemplazarlo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco en sentido antihorario para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco y, después, la cubierta del foco girando en sentido horario.
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 puedan 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 [www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help).

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

Whirlpool 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.

**⚠ 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
<b>Nada funciona</b>	<p><b>El cable eléctrico está desenchufado</b> – Enchufe en un contacto de pared de 3 terminales con descarga a tierra.</p> <p><b>Se ha quemado un fusible de la casa o se desconectó un disyuntor</b> – Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p><b>La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en la posición de apagado</b> – Consulte las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>La estufa a gas se ha conectado incorrectamente al suministro de gas</b> – Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.</p>
<b>Los quemadores de superficie no funcionan</b>	<p><b>El horno está en el ciclo de autolimpieza</b> – Los quemadores de superficie no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.</p> <p><b>La perilla del control no está fijada correctamente</b> – Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p><b>Hay aire en las líneas de gas</b> – Si ésta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.</p> <p><b>Orificios del quemador obstruidos</b> – Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.</p>
<b>Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido</b>	<p><b>Orificios del quemador obstruidos</b> – Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.</p> <p><b>Tapas del quemador colocadas incorrectamente</b> – Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.</p> <p><b>Estufa convertida incorrectamente</b> – Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar la información de contacto.</p>
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.</b>	<p><b>Los utensilios de cocina y la llama no concuerdan</b> – El recipiente de cocina debe centrarse por encima del quemador con el fondo sobre de la parrilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.</p>
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados</b>	<p><b>Utensilio de cocina inadecuado</b> - El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.</p> <p><b>La perilla de control está en un nivel incorrecto de calor</b> - Vea la sección “Uso de la superficie de cocción”.</p> <p><b>La estufa no está nivelada</b> - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES</b>
<b>El horno no funciona.</b>	<p><b>Aire en las líneas de gas</b> – Si esta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para purgar el aire de las líneas de gas.</p> <p><b>La estufa está en modo de demostración</b> – El modo de demostración desactivará todos los elementos del horno. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p><b>Se ha fijado de manera incorrecta el control electrónico del horno</b> – Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	<p><b>Estufa convertida incorrectamente</b> – Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar información de contacto.</p>
<b>La temperatura del horno está demasiado alta o demasiado baja</b>	<p><b>La temperatura del horno debe regularse</b> – Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	<p><b>Corte de corriente. (Aparece la hora destellando en la pantalla.)</b> – Borre 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><b>Código de error. (La pantalla muestra una letra seguida de un número.)</b> – Según su modelo, presione CANCEL (Cancelar) para despejar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.</p> <p><b>La cocina está en Sabbath mode. (Modo de descanso.) (la pantalla muestra “SAb”)</b> – Presione CANCEL (Anulación) para salir de Sabbath mode (Modo de día de descanso).</p>
<b>No funciona el ciclo de autolimpieza</b>	<p><b>La puerta del horno está abierta</b> – Cierre bien la puerta del horno.</p> <p><b>No se ha ingresado la función</b> – Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p><b>Se ha puesto a funcionar un ciclo de autolimpieza en las últimas 12 horas</b> – Si se ha puesto a funcionar un ciclo de autolimpieza, o se ha cancelado después de que el horno ha alcanzado la temperatura, deberá esperar 12 horas para volver a iniciar.</p>
<b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban</b>	<p><b>La estufa no está nivelada</b> – Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>La temperatura fijada era incorrecta</b> – Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p><b>La temperatura del horno debe regularse</b> – Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p><b>No se ha precalentado el horno</b> – Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p><b>e han colocado las parrillas de modo inadecuado</b> – Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear</b> - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro</b> – Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro</b> – Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.</p> <p><b>Se ha distribuido la masa de forma despareja en el recipiente</b> – Verifique que la masa esté nivelada en el recipiente.</p> <p><b>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto</b> – Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p><b>No se ha cerrado la puerta del horno</b> – Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.</p> <p><b>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción</b> – Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.</p> <p><b>La puerta del horno estuvo abierta por mucho tiempo</b> - Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno.</p> <p><b>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los alimentos horneados queden demasiado oscuros en la base</b> – Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez</b> – 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 hace ruidos como estallidos	Quemador mojado – Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (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.
Zumbido o sonido de “puf”	El quemador de Bake (Hornear) o Broil (Asar a la parrilla) está encendiéndose – Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida de manera incorrecta – Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar la información de contacto.

## ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) o llámenos al 1-800-253-1301.

### Limpiador para acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)  
Pida el número de pieza W10355016

### Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)  
Pida el número de pieza W10355049

### Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®

Pida el número de pieza W10355010

### Limpiador y pulidor de granito

Pida el número de pieza W10275756

### Limpiador de rejilla de gas y bandeja de goteo

Pida el número de pieza 31617

### Plancha para superficie de cocción de 2 quemadores

Pida el número de pieza 4396096RB

### Rejilla separada para horno

Pida el número de pieza 4396927

### Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida el número de pieza 4396923

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

Pida el número de pieza W10123240

# GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

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 [www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help).
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

**Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool**

**En EE.UU., llame al 1-800-253-1301. 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 Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.



[www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help)

## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas 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.

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 Whirlpool. 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.

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 Whirlpool.
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 Whirlpool.
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 Whirlpool 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 Whirlpool.
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**

Whirlpool 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 Whirlpool 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. WHIRLPOOL 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