



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su estufa en [www.maytag.com](http://www.maytag.com). En Canadá, registre su estufa en [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).

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

Número de modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....</b>	<b>2</b>
El soporte antivuelco.....	2
<b>GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....</b>	<b>5</b>
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....</b>	<b>7</b>
Utensilios de cocina.....	8
Envasado casero.....	9
<b>USO DEL HORNO.....</b>	<b>10</b>
Controles electrónicos del horno.....	10
Mantener caliente.....	10
Modo Sabbath (Día de descanso).....	11
Papel de aluminio.....	12
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	12
Ventilación del horno.....	12
Cómo hornear y asar.....	12
Cómo asar a la parrilla.....	13
Tiempo de cocción.....	13
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA.....</b>	<b>14</b>
Ciclo de autolimpieza.....	14
Limpieza general.....	15
Luz del horno.....	16
<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.

## El soporte antivuelco

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

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

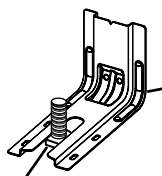
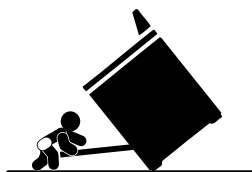
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

### **Para estufas con función de autolimpieza -**

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

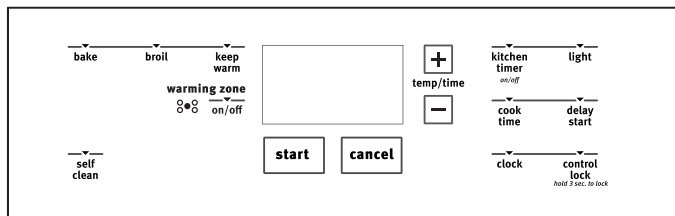
### **Para unidades con campana de ventilación -**

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en [www.maytag.com](http://www.maytag.com), para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Ayuda del producto en [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca).



## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

Tecla	Característica	Instrucciones
<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 “+” o “-” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la hora del día. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a los minutos. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.</li> <li>4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).</li> </ol>
<b>LIGHT (Luz del horno)</b>	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	<p>Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se enciende durante el ciclo Self-Clean (Autolimpieza).</p>
<b>KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina)</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 KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina).</li> <li>2. Presione las teclas “+” o “-” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para fijar la duración del tiempo.</li> <li>3. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de temporizador sonarán al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla de Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> </ol>
<b>START (Inicio)</b>	<b>Inicio de cocción</b>	<p>Con la tecla Start (Inicio) se inicia cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 10 segundos, sonará un tono y Start (Inicio) parpadeará hasta que se presione o se cancele. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.</p>
<b>CANCEL (Cancelar)</b>	<b>Función de la estufa</b>	<p>La tecla Cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), Warming zone (Zona de calentamiento) y Control Lock (Bloqueo del control)</p>
<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 “+” o “-” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>BROIL (Asar a la parrilla)</b>	<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 la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3 y presione START (Inicio).</li> <li>6. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol>

Tecla	Característica	Instrucciones
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<b>Mantener caliente</b>	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>TEMP/TIME (Temperatura/ Tiempo)</b>	<b>Ajuste de temperatura y tiempo</b>	Las teclas “+” o “-” de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) se usan para regular los ajustes de tiempo y temperatura.
<b>DELAY START (Inicio diferido)</b>	<b>Inicio diferido</b>	El botón de Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
<b>COOK TIME (Tiempo de cocción)</b>	<b>Cocción programada</b>	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Tiempo de cocción) o Delayed Timed Cook (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.
<b>WARMING ZONE ON/OFF (Encendido/ Apagado de la zona de calentamiento)</b>	<b>Área de calentamiento</b>	Presione WARMING ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción. Presione START (Inicio). Presione WARMING ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento) para apagar el elemento calentador.
<b>SELF CLEAN (Autolimpieza)</b>	<b>Ciclo de autolimpieza</b>	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza”.
<b>CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock (Bloqueo de controles - Sostenga por 3 segundos)</b>	<b>Bloqueo del control del horno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que el horno y el temporizador estén apagados.</li> <li>2. Presione y sostenga CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) por 3 segundos.</li> <li>3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla.</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.</li> </ol>

# USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

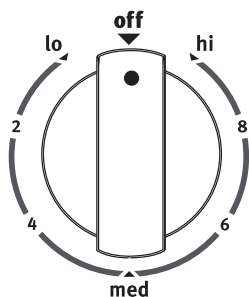
## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de Incendio

**Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.**



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

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

## Vidrio de cerámica

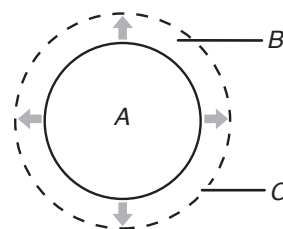
El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Esto es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará al azar nuevamente aun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

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

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

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben superar la zona de cocción más de  $\frac{1}{2}$ " (13 mm).



A. Área de cocción de la superficie  
B. Utensilios de cocina/para envasado  
C.  $\frac{1}{2}$ " (13 mm) de saliente máxima

- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un consumo eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.



## Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

La luz indicadora de encendido de superficie de cocción está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendido cualquier elemento de la superficie de cocción en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora Cooktop On (Superficie de cocción encendida).

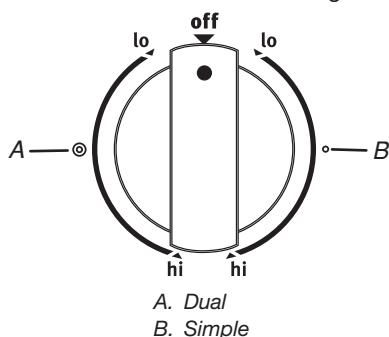
## Luz indicadora de superficie caliente

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

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

## Elemento de la zona de cocción dual

El elemento de cocción de la zona dual le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, y también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



## Elemento Warming Zone (Elemento de zona de calentamiento)

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

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

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

## warming zone



### Cómo usar:

1. Para encender, presione WARMING ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento) y luego START (Inicio).
2. Para apagar, presione WARMING ZONE ON/OFF (Encendido/Apagado de la zona de calentamiento).

## Utensilios de cocina

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

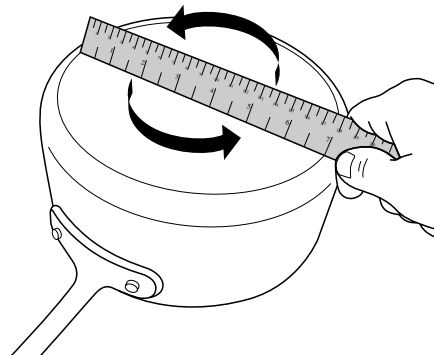
El utensilio de cocina ideal debe tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

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

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

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

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

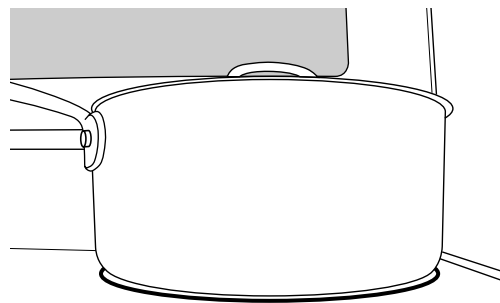




Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
<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 el mejor para la mayoría de las funciones de cocción.</li> <li>■ Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la 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> <li>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</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 los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> <li>■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul>
<b>Barro cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use en los ajustes de calor bajo.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.</li> <li>■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

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



### Envasado casero

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

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

# USO DEL HORNO

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

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

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Cancelar) para despejarla. 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:

#### Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (sonará un tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

#### Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

### Fahrenheit y Celsius

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

### Tonos de presión de teclas

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

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

Para salir del modo, presione CANCEL (Cancelar).

### Modo de demostración

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

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

### Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

#### Para ajustar la temperatura del horno:

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

## Mantener caliente

### ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

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

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

#### Cómo usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
  2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) “+” o “-” para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
- NOTA:** La temperatura puede cambiarse en cualquier momento, presionando la tecla de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para ingresar la temperatura deseada y, luego, presionando START (Inicio).
3. Presione START (Inicio).
  4. Coloque los alimentos en el horno.
  5. Presione CANCEL (Cancelar) cuando haya terminado.
  6. Retire los alimentos del horno.

#### Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

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

## Modo Sabbath (Día de descanso)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Al presionar CANCEL en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir el 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 (en algunos modelos):

## ADVERTENCIA

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Papel de aluminio

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

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

## Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

### Utensilios para hornear

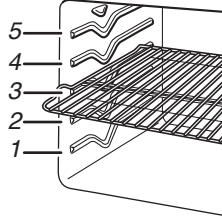
Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5,0 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima de otro.

### Parrillas

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

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

### Posiciones de las parrillas



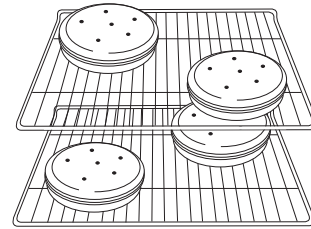
Alimento	Posición de la parrilla
Asado de cortes grandes y pequeños de carne y aves	1
Pasteles, guisos, pan con levadura, panes rápidos, alimentos precocidos congelados y horneado en 2 parrillas	2
La mayoría de los alimentos horneados en bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados y pasteles en capas; asado de pollo troceado.	3
Úsela para hornear y asar con 2 parrillas.	4
Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa	5

## Cocción en parrillas múltiples

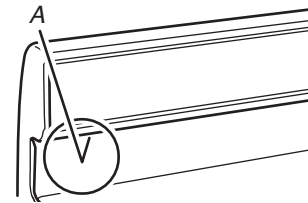
2 parrillas: Use las posiciones de parrilla 2 y 4.

## Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles de capas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 2 y 4. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



## Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

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

## Cómo hornear y asar

### Pre calentamiento

Cuando se presione START (Inicio), el horno comenzará el pre calentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura en la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de pre calentamiento, 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 rendimiento de cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

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

## Sistema de control de temperatura

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

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

## Cómo asar a la parrilla

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

**IMPORTANTE:** Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando.

Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y los trozos de carne, pescado y ave con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes de temperatura más bajos. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice un recipiente para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar los jugos y evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido. Consulte la sección "Accesorios".

**NOTA:** Es normal que haya olores y humo cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

## Tiempo de cocción

# ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

### Para fijar una cocción programada:

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

### Para fijar una cocción programada diferida:

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-" para ajustar la temperatura que desee. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez. El desplazamiento por las temperaturas se detiene en la temperatura mínima o máxima admitida.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione la tecla de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de "+" o "-" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione la tecla de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) de "+" o "-" para ingresar la hora en que se iniciará la función. Mantenga presionado para desplazarse con rapidez.
7. Presione START (Inicio).  
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento y repetir los pasos del 1 al 7. Cuando el tiempo programado de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente y "End" (Fin) aparecerá en la pantalla.
8. Presione CANCEL (Cancelar) y borrar la pantalla.



# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Ciclo de autolimpieza

### **⚠ ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Quemadura**

**No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.**

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

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.**

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

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

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

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

#### **Prepare el horno:**

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

#### **Cómo funciona el ciclo**

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

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

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

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

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione CANCEL (Cancelar). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "🔒".

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

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

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

#### **Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable**

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

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

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione la tecla Temp/Time (Temperatura/Tiempo) "+" o "-" para ingresar el tiempo del ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).

La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (puerta bloqueada) y Clean (limpieza). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.

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

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

Para salir del ciclo de autolimpieza antes de que se complete, presione CANCEL (Cancelar). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.



## Limpeza general

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

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

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

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

#### Método de limpieza:

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

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016:  
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

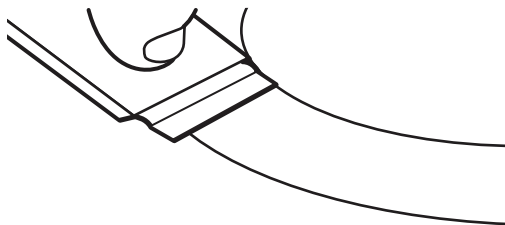
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

### VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

#### Método de limpieza:

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

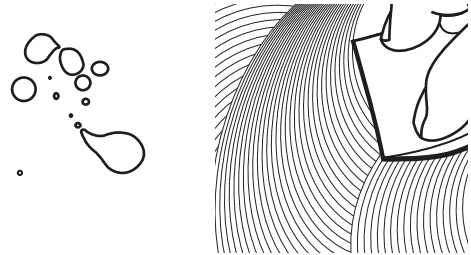
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



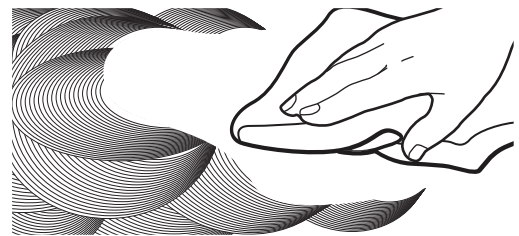
- Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado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

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

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



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



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

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

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador de superficies de cocción affresh®
- Almohadillas azules de limpieza para superficies de cocción

Vea la sección “Accesorios” para obtener información sobre pedidos y números de piezas.

### CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

#### Método de limpieza:

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

## PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

### Método de limpieza:

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

## PARRILLAS DEL HORNO

### Método de limpieza:

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

## CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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

### Método de limpieza:

- Detergente suave

## CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

### Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza:  
Vea primero “Ciclo de autolimpieza”.

## Luz del horno

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

### Para cambiarlo:

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

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que pueden ayudarlo a evitar una llamada de servicio técnico, o visite [http://www.maytag.com/product\\_help](http://www.maytag.com/product_help). En Canadá, visite <http://www.maytag.ca>.

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

En los EE.UU.:

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

En Canadá:

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

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

Problema	Posibles causas y/o soluciones
<b>Nada funciona</b>	<b>El cable de suministro eléctrico está desconectado:</b> Conecte a un contacto de pared con conexión a tierra. <b>Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos:</b> Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. <b>Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla:</b> Es posible que el tomacorriente de la casa esté mal cableado. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
<b>La superficie de cocción no funciona</b>	<b>La perilla del control no está fijada correctamente:</b> Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste. <b>En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno:</b> Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección “Guía de características”. <b>Se ha seleccionado un ciclo de autolimpieza:</b> En algunos modelos de vidrio de cerámica, la superficie de cocción no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	<b>El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado:</b> Use utensilios de cocina que sean del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba</b>	<b>Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor:</b> Vea la sección “Superficie de cocción”. <b>La estufa no está nivelada:</b> Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
<b>El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste Hi (Alto)</b>	<b>El elemento se encuentra en un ciclo debido a una limitación de temperatura:</b> Esto es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
<b>El horno no funciona</b>	<p><b>Delay Start (Inicio diferido) está fijado:</b> Vea la sección “Tiempo de cocción”.</p> <p><b>El control está bloqueado:</b> Mantenga presionado CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos para desbloquear.</p> <p><b>El control está en Demo mode (Modo de demostración):</b> Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. Demo mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.</p> <p><b>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno:</b> Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
<b>La temperatura del horno está muy alta o muy baja</b>	<b>La temperatura del horno necesita regularse:</b> Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>Las luces indicadoras del horno destellan</b>	<b>Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa:</b> Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	<p><b>Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla):</b> Borrar la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica de la tecla “Clock (Reloj)” en la sección “Guía de características”.</p> <p><b>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número):</b> Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.</p>
<b>No funciona el ciclo de autolimpieza</b>	<p><b>La puerta del horno no está cerrada:</b> Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.</p> <p><b>No se ha ingresado correctamente la función Self-Cleaning (autolimpieza):</b> Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p><b>Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada):</b> Vea la sección “Tiempo de cocción”.</p> <p><b>La estufa está en Sabbath Mode (Modo de descanso):</b> Vea la sección “Modo de descanso”.</p>
<b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba</b>	<p><b>La estufa no está nivelada:</b> Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>Se ha fijado la temperatura incorrecta:</b> Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p><b>La temperatura del horno necesita regularse:</b> Vea “Control de compensación 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>Se 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>El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro:</b> Baje la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>El dorado más claro es causado por un utensilio para hornear brillante 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 la charola:</b> Verifique que la masa esté nivelada en la charola.</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> Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.</p> <p><b>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción:</b> Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.</p> <p><b>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo:</b> Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Las cortezas de los pais 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>

---

# ACCESORIOS

Para ver los accesorios en los EE. UU., puede visitar nuestra página de internet [www.maytag.com](http://www.maytag.com) o llamarnos al 1-800-688-9900.

En Canadá, visite nuestro sitio web en [www.maytag.ca](http://www.maytag.ca) o llámenos al 1-800-807-6777.

## **Juego completo de limpiador para superficies de cocción**

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

## **Protector para superficie de cocción**

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

## **Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®**

(modelos de acero inoxidable)  
Pida la pieza número W10355049

## **Limpiador para superficies de cocción affresh®**

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

## **Almohadillas de limpieza para superficies de cocción**

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

## **Limpiador de acero inoxidable affresh®**

(modelos de acero inoxidable)  
Pida la pieza número W10355016

## **Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®**

Pida la pieza número W10355010

## **Raspador para la superficie de cocción**

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

## **Limpiador y pulidor de granito**

Pida la pieza número W10275756

## **Parrilla plana estándar para horno**

Pida la pieza número W10268578

## **Charola para asar y parrilla de porcelana**

Pida la pieza número 4396923

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

Pida la pieza número W10123240

# GARANTÍA LIMITADA DE LAS ESTUFAS ELÉCTRICAS MAYTAG®

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

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

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

## SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, o visite [https://www.maytag.com/product\\_help](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.

## GARANTÍA LIMITADA DE DIEZ AÑOS

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

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

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

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

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

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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



---

### **EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS**

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

---

### **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA**

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

---

### **LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES**

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

---

11/14