



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-253-1301.

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

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA</b> .....	<b>2</b>
Soporte anti-vuelco.....	3
<b>GUÍA DE CARACTERÍSTICAS</b> .....	<b>5</b>
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>7</b>
Plancha.....	7
Quemadores de superficie sellados .....	8
Tamaño del quemador.....	8
Utensilios de cocina.....	9
Envasado casero.....	9
<b>USO DEL HORNO</b> .....	<b>10</b>
Controles electrónicos del horno.....	10
Modo Sabbath (Día de descanso).....	11
Papel de aluminio.....	12
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	12
Parrilla dividida para el horno (en algunos modelos).....	13
Ducto de escape del horno .....	13
Cómo hornear y asar .....	13
Cómo asar a la parrilla .....	14
Cocción por convección.....	14
Tiempo de cocción .....	15
Cajón de calentamiento .....	15
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA</b> .....	<b>16</b>
Ciclo de limpieza.....	16
Limpieza general .....	17
Luz del horno .....	18
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>18</b>
<b>ACCESORIOS</b> .....	<b>21</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>22</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 advertencia de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

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

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

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

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

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

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

## Soporte anti-vuelco

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



## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de Vuelco

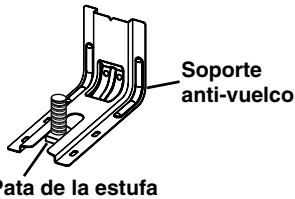
**Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.**

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

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

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

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



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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, 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 de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

■ **Instalación apropiada** – Al instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con *el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

■ Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.

■ Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.

■ El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.

■ **Mantenimiento** – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

■ **Almacenaje dentro o encima de la estufa de gas** – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.

■ El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de estufa.

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

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

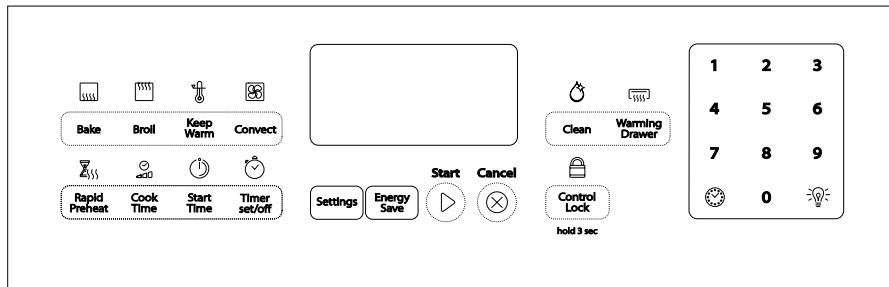
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Refiérase a este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de Internet, en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) para obtener instrucciones más detalladas.

## ! ADVERTENCIA

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

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




BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>CLOCK (Reloj)</b> 	<b>Reloj</b>	Este reloj puede usar un ciclo de 12 ó 24 horas. Vea la sección “Uso del horno”. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione una vez SETTINGS (Ajustes) y espere 5 segundos.</li> <li>2. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.</li> <li>3. Presione “3” para AM o “6” para PM.</li> <li>4. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día.</li> <li>5. Presione START (Inicio).</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT (Luz del horno)</b> 	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione el botón de OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
<b>TIMER (Temporizador) SET/OFF (Fijar/ Apagado)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oprima TIMER (Temporizador).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”.</li> <li>3. Presione TIMER (Temporizador) o START (Inicio) para iniciar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione dos veces TIMER (Temporizador) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> <li>5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.</li> </ol>
<b>START (Inicio)</b>	<b>Inicio de cocción</b>	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
<b>CANCEL (Anulación)</b>	<b>Función de la estufa</b>	El botón de Cancel (Anulación) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), Control Lock (Bloqueo del control) y Warming Drawer (Cajón de calentamiento).
<b>BAKE (Hornear)</b>	<b>Cómo hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.</li> </ol>

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>BROIL (Asar a la parrilla)</b>	<b>Cómo asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar a la parrilla presionando 1 - alta (500 °F [260 °C]), 2 - media (450 °F [232 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste por defecto es alta.</li> <li>3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.</li> <li>4. Coloque el recipiente de cocción dentro del horno y cierre la puerta del mismo.</li> <li>5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>CONVECT (Convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione una vez CONVECT (Convección) para seleccionar el horneado por convección. Para asar por convección, presione CONVECT (Convección) por segunda vez. Presione CONVECT (Convección) por tercera vez para asar a la parrilla por convección.</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C) en incrementos de 5° entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio). Se reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<b>Mantener caliente</b>	<p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>2. Fije la temperatura entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 170°F (75°C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>START TIME (Tiempo de inicio)</b>	<b>Inicio diferido</b>	El botón de START TIME (Tiempo de inicio) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.
<b>COOK TIME (Tiempo de cocción)</b>	<b>Tiempo de cocción</b>	<p>La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>
<b>RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido)</b>	<b>Precalentamiento rápido del horno</b>	<p>Provee el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de BAKE (Hornear).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione RAPID PREHEAT.</li> <li>2. Presione los botones numéricos como respuesta al texto que avanza en la pantalla para ingresar la temperatura de horneado.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Se escuchará un tono recordatorio cuando se alcance la temperatura de precalentamiento. Coloque los alimentos en el horno.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> Esta característica debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Deberá usarse una parrilla estándar para Rapid Preheat (Precalentamiento rápido).</p> <p>Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido directamente presionando RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido).</p>
<b>WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) ON/OFF (Encendido/ Apagado)</b>	<b>Cajón de calentamiento (en algunos modelos)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.</li> <li>2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) por segunda vez para el ajuste medio y por tercera vez para el ajuste alto.</li> <li>3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.</li> <li>4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.</li> <li>5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.</li> <li>6. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para apagar el elemento calefactor.</li> </ol>
<b>CLEAN (Limpieza)</b>	<b>Ciclo de limpieza</b>	Vea la sección “Cuidado de la estufa”.
<b>CONTROL LOCK hold 3 sec. to lock (Bloqueo de control - sostenga por 3 seg. para bloquear)</b>	<b>Bloqueo del control del horno</b>	<p>Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise que el horno y el temporizador estén apagados.</li> <li>2. Presione y sostenga el botón de START (Inicio) durante 3 segundos.</li> <li>3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla.</li> <li>4. Repita para desbloquear.</li> </ol>

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>AJUSTES</b>	<b>Funciones para usar el horno</b>	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección "Uso del horno".
<b>ENERGY SAVE (Ahorro de energía)</b>	<b>Deja la pantalla en blanco para reducir el uso de energía</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Presione ENERGY SAVE (Ahorro de energía) para cambiar el estado. Aparecerá en la pantalla "ENERGY SAVE ON" (Ahorro de energía activado) o "ENERGY SAVE OFF" (Ahorro de energía desactivado).</li> </ol> <p>Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla se pondrá en blanco después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará presionando cualquier botón. Si está desactivado Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla permanecerá encendida en todo momento.</p>

## USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Incendio**

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

**Apague todos los controles cuando no esté cocinando.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.**

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control están giradas a la posición IGNITE (Encendido).

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

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

### Para fijar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda hacia IGNITE (Encendido).  
Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a IGNITE.
- Gire la perilla en cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

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

### Característica de los quemadores de potencia Power™

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

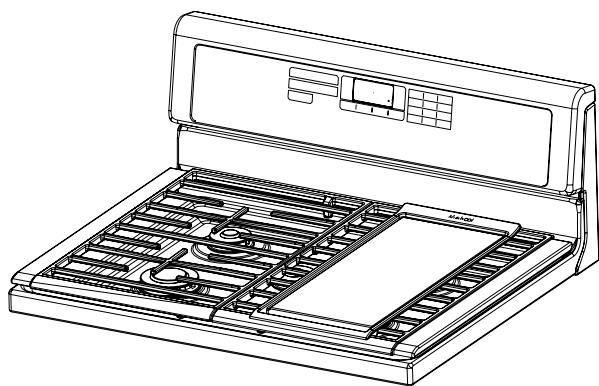
### Característica del quemador AccuSimmer®

La característica AccuSimmer® permite una mejor precisión en la cocción a fuego lento y la cocción a baja temperatura. Es el quemador posterior derecho.

### Corte de corriente

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

## Plancha



A. Plancha instalada en el lado derecho de la superficie de cocción

### Para usar la plancha:

- Ubique la plancha en la parrilla del lado derecho, como se muestra. Las patas de ubicación en la base de la plancha engancharán las puntas de la parrilla para evitar que la plancha se deslice.

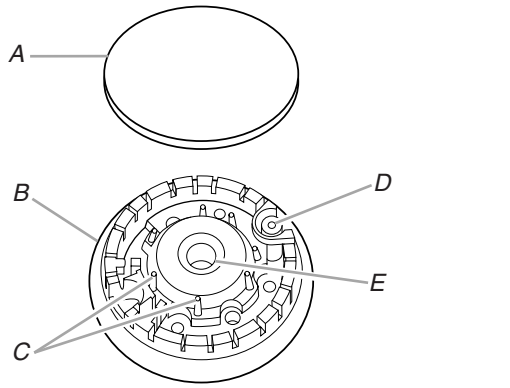
- Antes de cada uso, cepillela con una capa delgada de aceite de cocina para evitar que se peguen los alimentos. Los rociadores de cocina pueden dejar un residuo pegajoso en la plancha, el cual es difícil de quitar.
- Caliente previamente la plancha durante 5 minutos. El calentar despacio la plancha previamente asegurará una distribución uniforme del calor y evitará que la misma se pandee.
- Para el precalentamiento y la cocción, ponga el quemador frontal en el ajuste de calor más bajo y el quemador posterior en el ajuste de calor medio alto, para un mejor rendimiento.

**NOTA:** La plancha también puede usarse sobre la rejilla lateral izquierda. Para obtener mejores resultados, deberá fijarse el quemador posterior en el ajuste Medium-Low (Medio - Bajo) o Medium (Medio) y el quemador frontal deberá fijarse en el ajuste Low (Bajo).

### Para limpiar la plancha:

- Deje que se enfríe la plancha y vacíe la bandeja para goteos.
- Vea las instrucciones de limpieza en la sección "Limpieza general".
- Guarde la plancha en un área fresca y seca.

## Quemadores de superficie sellados

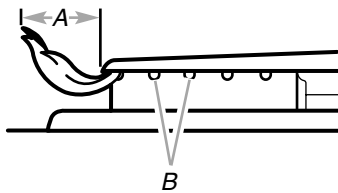


A. Tapa del quemador  
B. Base del quemador  
C. Espigas de alineación  
D. Encendedor  
E. Abertura del tubo de gas

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

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

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



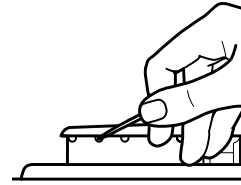
A. 1 a 1 1/2" (25 a 38 mm)  
B. Orificios del quemador

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

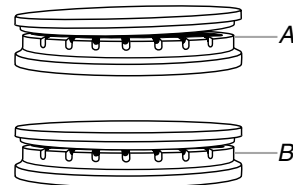
### Para limpiar:

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

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



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

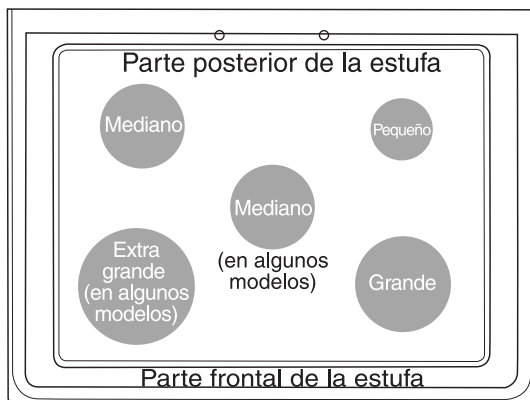


A. Incorrecto  
B. Correcto

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

## Tamaño del quemador

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



Tamaño del quemador	Uso recomendado
<b>Pequeño</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocción con calor bajo</li> <li>■ Para derretir chocolate o mantequilla</li> </ul>
<b>Mediano</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quemador multiuso</li> </ul>
<b>Grande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para utensilios de cocción grandes</li> </ul>
<b>Extra grande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ El quemador más poderoso</li> <li>■ Para utensilios de cocción grandes</li> </ul>



## Utensilios de cocina

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

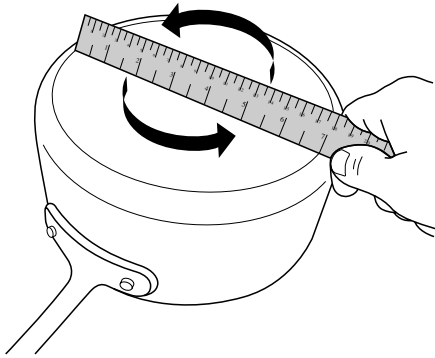
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

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

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

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

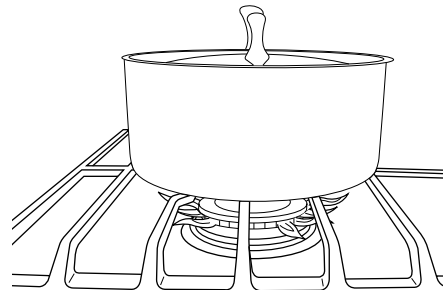
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

UTENSILIO 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>■ Es mejor que sea de espesor mediano o grueso para cumplir mejor con 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 los mejores resultados en 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> </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> </ul>
<b>Esmalte de porcelana en acero o hierro fundido</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 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>

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



## Envasado casero

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

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.

- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas para envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

---

# USO DEL HORNO

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

- es posible que las válvulas de gas hagan un sonido de “estallido” cuando se abran o se cierren
- los encendedores harán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama

- se escucha un sonido de “puff” cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar

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

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

---

## Controles electrónicos del horno

---

### Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Anulación) para despejarla. Cuando el horno no está en uso, aparece en la pantalla la hora del día a menos que la estufa esté en el modo de Energy Save (Ahorro de energía). Durante el modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

---

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

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

#### Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

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

---

### Ajustes

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

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

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

---

### Reloj - Hora del día

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

Revise que el horno y el temporizador estén apagados.

### Para cambiar la hora del día:

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

### Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

### Para ajustar la temperatura del horno:

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

### Fahrenheit y Celsius

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

### Para cambiar:

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

### Desactivación de los tonos audibles

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

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

---

### Tono de fin de ciclo

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

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

---

### Desactivación de los tonos recordatorios

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

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

---

### Tonos de los botones

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

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

---

### Tono de la señal sonora

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

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

---

### Modo de demostración

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

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

---

### Apagado después de 12 horas

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

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

---

### Reloj de 12/24 horas

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

---

### Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español o francés.

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

---

## Modo Sabbath (Día de descanso)

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

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

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

### Para activar la capacidad de usar Sabbath Mode (Modo de descanso) (sólo una vez):

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

Aparecerá en la pantalla "SABBATH ON" (Modo de descanso encendido) o "SABBATH OFF" (Modo de descanso apagado) y "PRESS START TO ENTER" (Presione Start - Inicio para ingresar).

3. Presione START (Inicio) para cambiar el estado de la pantalla.

4. Cierre la puerta del horno. Puede usarse Sabbath Mode (Modo de descanso) para hornear.

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

### Para activar el Sabbath Mode (Modo de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).  
Para la cocción programada en Sabbath Mode (Modo de día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione SETTINGS (Ajustes) y luego "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

**Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath está funcionando):**

1. Presione el botón numérico según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.  
**NOTA:** El ajuste de la temperatura no aparecerá en la pantalla. El texto que se desplaza en la pantalla se mostrará tal como se mostraba antes de presionar el botón.
2. Presione START (Inicio).

**Para desactivar el modo Sabbath (Modo de descanso):**  
Presione SETTINGS (Ajustes) y luego “7” para volver al horneado común o presione CANCEL (Anulación) para apagar la estufa.

**Papel de aluminio**

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

Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla 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.

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

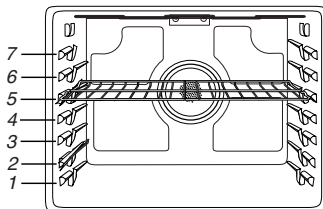
**Utensilios para hornear**

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

**Parrillas**

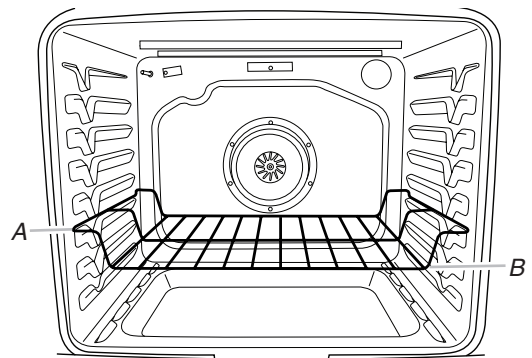
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.

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



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

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



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

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

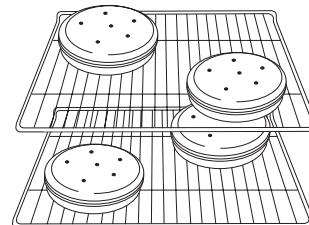
**Cocción en múltiples parrillas**

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

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

**Hornear pasteles en 2 parrillas**

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

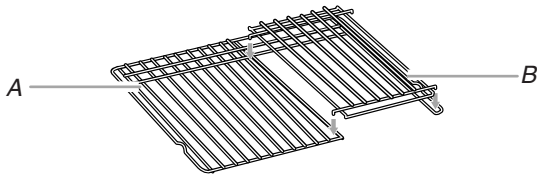


## Parrilla dividida para el horno (en algunos modelos)

### Parrilla dividida con inserto removible

La parrilla dividida con inserto removible ayuda a proveer el máximo espacio. Cuando ambos están sujetos forman una parrilla completa. El inserto se puede quitar para que haya más espacio para artículos grandes, tales como pavos y cazuelas. No coloque más de 25 libras (11,3 kg) sobre la parrilla dividida.

El inserto también puede usarse sobre el mostrador como una parrilla de enfriamiento.

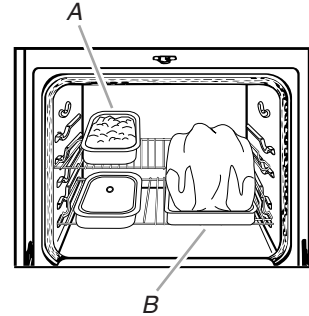


A. Parrilla dividida  
B. Inserto desmontable

Si desea comprar una parrilla dividida para el horno, puede hacer un pedido de la misma. Vea la sección "Accesorios" para encargarla.

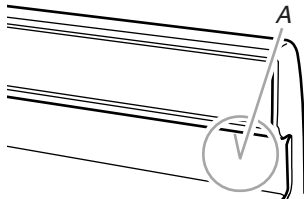
### Para usar las parrillas:

1. Coloque una parrilla completa en la sección inferior del horno y coloque la parrilla dividida sobre ésta.
2. Coloque los artículos grandes en el lado derecho de la parrilla completa.
3. Coloque los platos más profundos cubiertos en el lado izquierdo de la parrilla completa.
4. Coloque los platos menos profundos en la parrilla dividida.
5. Cuando haya terminado de cocinar, retire los artículos despacio.



A. Coloque los platos menos profundos en la parrilla dividida.  
B. Alimento grande colocado en el lado derecho de la parrilla completa

## Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

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

## Cómo hornear y asar

### Sistema de control de temperatura ACCUBAKE®

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

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

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

### Precalentamiento

Cuando se presione START (Inicio), aparecerá en la pantalla "LO" (Bajo) y el horno comenzará a precalentar. 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. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) será aproximadamente de 10 a 15 minutos, según el modelo.

### Precalentamiento rápido

Puede usarse Rapid Preheat (Precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Las parrillas adicionales deberán quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido) y siga las indicaciones del control del horno; o bien, si éste ya se ha empezado a precalentar, simplemente presione RAPID PREHEAT. El ciclo de precalentamiento deberá completarse antes de colocar el alimento en el horno, y deberá ser usado solamente para hornear con una parrilla. Cuando se haya terminado el ciclo de Power Preheat (Precalentamiento poderoso), el horno pondrá en marcha un ciclo normal de Bake (Horneado).

## Cómo asar a la parrilla

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

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

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

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

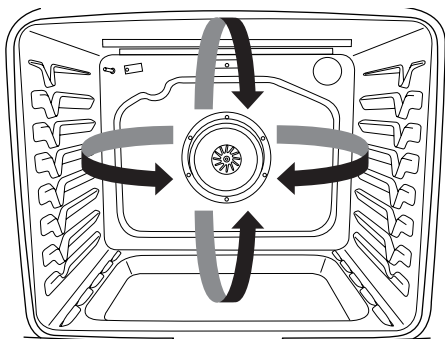
Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

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

## Cocción por convección

La función TimeSavor™ hace que los ciclos de cocción por convección (con ventilador) enciendan y apaguen el horneado en intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. La función TimeSavor™Plus de cocción por convección (verdadera) agrega un elemento eléctrico alrededor del ventilador para proveer un calor más parejo y permite hornear con tres parrillas a la vez. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.

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



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

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

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

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

**Cocción por convección TimeSavor™ Plus (verdadera) y cocción por convección TimeSavor™ (con ventilador)**

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

### Opciones para la convección

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Cajón de calentamiento

### **ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

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

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

No los cubra con un envoltorio de plástico.

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

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

#### **Cómo usar:**

1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.
2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto.
3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.
4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.
5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.
6. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para apagar el elemento calefactor.

El cajón de calentamiento funciona a temperaturas de aproximadamente 140 °F (60 °C) (Baja), 160 °F (71 °C) (Media) o 180 °F (82 °C) (Alta).

# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Ciclo de limpieza

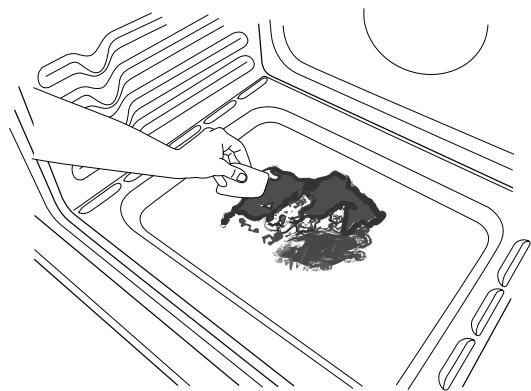


La tecnología AquaLift™ consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

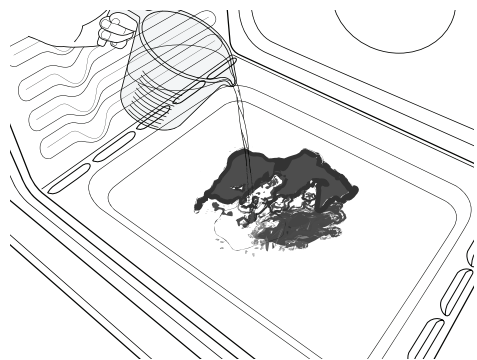
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "OVEN COOLING" y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad del horno.

### Para limpiar:

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



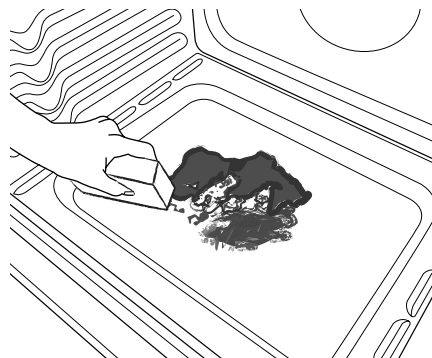
2. Vierta 1¼ taza (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



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

3. Presione CLEAN (Limpieza) y luego START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Deje que transcurran 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo de Clean (Limpieza).
5. Presione CANCEL (Anulación) al final del ciclo. Puede presionarse CANCEL (Anulación) en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.

6. Quite el agua restante y afloje la suciedad con una esponja o paño inmediatamente después de que se termine el ciclo de Clean (Limpieza). La mayor cantidad de la 1¼ taza (14 oz [414 mL]) del agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



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

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

### NOTAS:

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



## Limpieza general

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

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

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

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames 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 y de serie porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™, pieza número W10355010 (no incluido):  
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

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

- Limpiador de acero inoxidable affresh™, pieza número W10355016 (no incluido):  
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

Detergente líquido o producto de limpieza general:  
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

### TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

#### Método de limpieza:

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

### QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.

### CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

#### Método de limpieza:

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

### PLANCHA

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

#### Método de limpieza:

- Detergente suave

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

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

#### Método de limpieza:

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

### PARRILLAS DEL HORNO

#### Método de limpieza:

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

### CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

- Detergente suave

### CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

#### Método de limpieza:

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

## Luz del horno

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

### Para cambiarlo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.


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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
<b>Nada funciona</b>	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
<b>Los quemadores de superficie no funcionan</b>	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	Hay aire en las líneas de gas	Si ésta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
<b>Las llamas del quemador de superficie son desperejas, amarillas y/o hacen ruido</b>	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIONES</b>
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	El recipiente de cocina no es del tamaño adecuado.	El recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba</b>	Recipiente de cocción inadecuado	El recipiente de cocción ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
<b>El horno no funciona</b>	La estufa no está nivelada	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Hay aire en las líneas de gas	Si ésta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno	Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CONTROL LOCK (Bloqueo del control) durante 3 segundos.
<b>No se enciende el ventilador de convección.</b>	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará todos los elementos calefactores. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".
	El ciclo de convección está en los primeros 5 minutos de funcionamiento.	Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.
	Está abierta la puerta del horno.	Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.
<b>La temperatura del horno está muy alta o muy baja</b>	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	Ha habido un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)	Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)	Presione CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla. Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
	Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo (la pantalla muestra "PRESS START" [Presione Inicio]).	Vea la característica del botón "Start" (Inicio) en la sección "Guía de características".
<b>Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza</b>	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
<b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba</b>	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección "Cómo hornear y asar".
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
	No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear	Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brillante o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en la base.	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
Las cortezas de los panes se doran con demasiada rapidez	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.	

## Ruidos

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
<b>El quemador de superficie está haciendo ruidos como estallidos</b>	Quemador mojado	Déjelo secar.
<b>Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de los ciclos de Bake (Hornear) y Broil (Asar)</b> 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 está abierta o en un ciclo y hará un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.	Esto es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos).	Esto es normal.

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

## ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio de internet en [www.whirlpool.com/cookingaccessories](http://www.whirlpool.com/cookingaccessories).

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

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

**Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh™**  
Pida la pieza número W10355010

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

**Limpiador y pulidor de granito**  
Pida la pieza número W10275756

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

**Parrilla estándar plana de horno**  
Pida la pieza número W10179196

**Rejilla separada para el horno**  
Pida la pieza número W10205524

**Parrilla de horno de máxima capacidad**  
Pida la pieza número W10289145

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

**Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad**  
Pida la pieza número W10123240  
[www.whirlpool.com/broilerpan](http://www.whirlpool.com/broilerpan)

---

# GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL CORPORATION

---

## GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con 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. 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 no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

---

## EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

### Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Las piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Whirlpool.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, 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 a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie originales que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

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

---

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

---

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

8/09

---

Para obtener información adicional acerca de su producto, en EE.UU. visite **[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)**.

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

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

Para obtener ayuda o servicio técnico en EE.UU., llame al 1-800-253-1301.

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool 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

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

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