



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

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 para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-253-1301.

Necesitará su número de modelo y de serie ubicado en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	2
El soporte anti-vuelco	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	4
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	6
Utensilios de cocina.....	8
Envasado casero.....	9
USO DEL HORNO	9
Controles electrónicos del horno.....	9
Modo Sabbath (Día de descanso).....	10
Papel de aluminio.....	11
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	11
Ducto de escape del horno	11
Cómo hornear y asar	11
Cómo asar a la parrilla	12
Cómo hornear y asar por convección (en algunos modelos)	12
Tiempo de cocción	12
CUIDADO DE LA ESTUFA	13
Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos).....	13
Limpieza con vapor.....	13
Limpieza general	14
Luz del horno	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	15
ACCESORIOS	17
GARANTÍA	18

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de 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.

El soporte anti-vuelco

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 anti-vuelco, la estufa puede voltearse.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

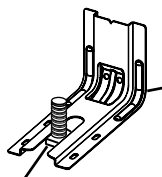
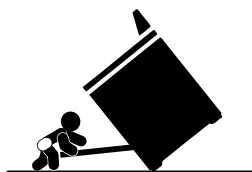
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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 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.

■ **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 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 el asiento liso 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.

■ 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 alambrado 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.

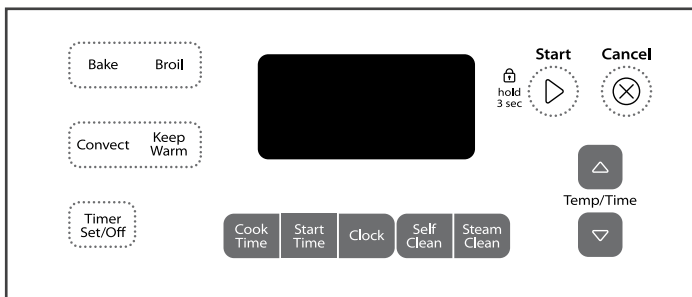
Para unidades con campana de ventilación -

- 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. Refiérase a este manual o la sección de "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestra página de Internet, en 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
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora del día. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Dependiendo de su modelo, la luz del horno se puede controlar con un botón en el panel de control del horno, o con un interruptor manual, ubicado en la esquina superior izquierda de la consola de la estufa. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el interruptor de la 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 encenderá durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).
TIMER (Temporizador) (Set/Off - Fijar/ Apagado)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprima TIMER (Temporizador). 2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración. 3. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER (Temporizador) dos veces para anular el temporizador. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está funcionando pero no se ve en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
START (Inicio)	Inicio de cocción	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, aparecerá "PUSH" (Presione) en la pantalla. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Anulación)	Función de la estufa	El botón Cancel (Anulación) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno).
TEMP/TIME (Temperatura/Hora)	Ajuste de la temperatura y de la hora	Los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo se utilizan para cambiar los ajustes de hora y temperatura.
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en incrementos de 5 °F (5 °C), entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Cómo asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para cambiar la temperatura en incrementos de 5 °F (5 °C), entre 300 °F y 500 °F (150 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque el utensilio de cocción en el horno y cierre la puerta del mismo en la posición de parada del asador a la parrilla, para que la puerta quede abierta aproximadamente 6" (15 cm). 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT (Convección) (en algunos modelos)	Cómo hornear y asar por convección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CONVECT (Convección). 2. Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en incrementos de 5 °F (5 °C), entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. La temperatura se fija en 170 °F (75 °C) por 60 minutos (1,00 hora). 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado. <p>NOTA: El horno se apagará automáticamente después de 60 minutos.</p>
START TIME (Tiempo de inicio)	Inicio diferido	<p>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. No debe usarse Start Time (Tiempo de inicio) para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".</p>
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	<p>La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".</p>
SELF-CLEAN (Autolimpieza) (en algunos modelos)	Ciclo de autolimpieza	Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
STEAM CLEAN (Limpieza con vapor)	Ciclo de limpieza con vapor	<p>Vea la sección “Limpieza con vapor” para obtener más información y consejos útiles para la característica Steam Clean (Limpieza con vapor).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saque todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno. 2. Presione STEAM CLEAN (Limpieza con vapor). Aparecerá en la pantalla “Add H2O” (Agregar agua). 3. Agregue 10 oz (295 mL) de agua destilada o filtrada a la parte inferior del horno. 4. Presione START (Iniciar). 5. Después de 20 minutos, aparecerá “END” (Terminado) en la pantalla, para indicar el fin del ciclo. 6. Presione CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla. 7. Quite el exceso de agua con una esponja o un paño y limpie el interior del horno.
START (Inicio) (sostenga durante 3 segundos para bloquear)	Bloqueo del control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione y sostenga el botón START (Hold 3 sec to lock) (Inicio [sostenga por 3 seg. para bloquear]) por 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá “Loc” en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Sólo los botones de CLOCK (Reloj), OVEN LIGHT (Luz del horno) y TIMER (Temporizador) funcionarán con los controles bloqueados. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

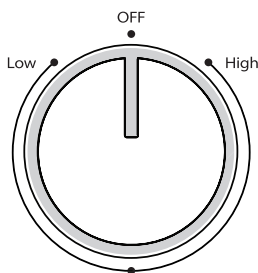
⚠ ADVERTENCIA



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 posición entre HIGH (Alta) y LOW (Baja). Presione y gire hacia un ajuste.

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

Superficie de cocción en 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. El quemador se encenderá y se apagará para mantener el nivel de calor seleccionado. También se encenderá y se apagará al azar nuevamente aun mientras esté en High (Alto) para evitar que la superficie de cocción esté a temperaturas extremas.

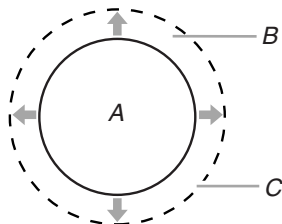
Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica clara cambie de color cuando estén calientes las áreas de la superficie de cocción. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y desgastes, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use limpiadores o estropajos abrasivos ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El juego para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción en 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 la suciedad 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 puede 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 del horno sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o del horno 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 la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.



A. Área de la superficie de cocción
 B. Utensilios de cocina/Instrumentos para enlatado
 C. Saliente máxima de ½" (1,3 cm)

- 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 no uniforme y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine lo 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 acanalados o estriados.
- 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.

Limpieza de la superficie de cocción en vidrio de cerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y desgastes, y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use limpiadores o estropajos abrasivos ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El juego para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción en 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 la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

Luz indicadora de la superficie de cocción encendida

La luz indicadora de superficie de cocción encendida está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla del control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de superficie de cocción encendida.

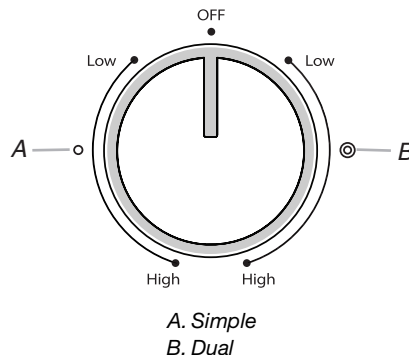
Luz indicadora de superficie caliente

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 (en algunos modelos)

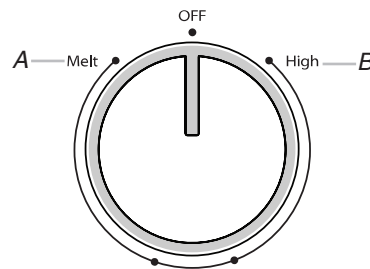
El elemento de cocción de la zona dual le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, así como también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño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



A. Simple
 B. Dual

Elemento de hervor rápido (en algunos modelos)

El elemento de hervor rápido ofrece una flexibilidad adicional para la cocción. La opción de hervor rápido se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. La opción de menor intensidad para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida en una temperatura baja. Use un recipiente de cocción que sea del tamaño adecuado para el elemento de hervor rápido.



A. Opción de calor menos intenso
 B. Opción de hervor rápido

Elemento de área caliente (en algunos modelos)

⚠ 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 Warm Zone (Zona de calentamiento) 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 Warm Zone (Zona de calentamiento) puede usarse solo o cuando se usen cualquiera de las otras áreas de cocción de la superficie.

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté funcionando. Sin embargo, la luz de Element On (Elemento encendido) se encenderá mientras se esté usando el elemento Warm Zone (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.



Cómo usar:

1. Para encender, presione el botón WARM ZONE (Zona de calentamiento).
2. Para apagar, presione por segunda vez el botón WARM ZONE (Zona de calentamiento).

Utensilios de cocina

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

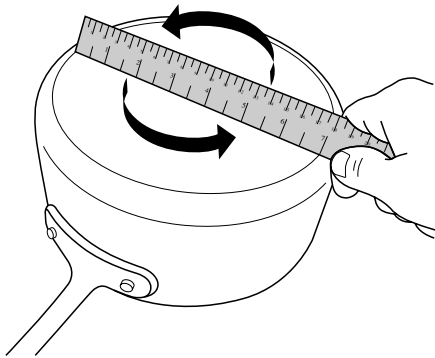
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción. 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 trasmite 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.

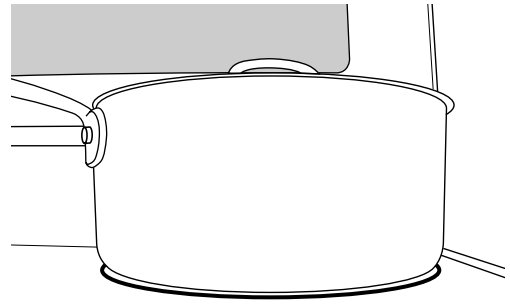
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con la mayoría de las funciones de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo.
Esmalte de porcelana en acero o hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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 descrita en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use 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 ½" (1,3 cm) 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 suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. 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 (Anulación) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día.

Modo de opciones

Presione y sostenga TIMER (Temporizador) durante 5 segundos y aparecerá "Opt" (Opción). Use los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ver las siguientes opciones una después de la otra. Presione CANCEL (Anulación) para salir del modo.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius. Presione TIMER (Temporizador) para alternar entre grados Fahrenheit y Celsius. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Tonos de fin de ciclo

Aparecerá en la pantalla "b1" (hacer sonar una vez) o "b" (continuar el pitido). Presione TIMER (Temporizador) para ver las selecciones. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Luz del horno con la puerta abierta

"LON" (Luz encendida) indica que la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta. Si aparece en la pantalla "LOFF" (Luz apagada), la luz del horno se encenderá solamente con el interruptor de luz del horno. Presione TIMER (Temporizador) para ver la selección. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Apagado después de 12 horas

Si aparece en la pantalla "12 Hr", el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Presione TIMER (Temporizador) hasta llegar hasta "- - Hr" para desactivar el apagado después de las 12 horas. Presione CANCEL (Anulación) para salir.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno se precalentó (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria (en algunos modelos), 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

Control 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 y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el ajuste actual, por ejemplo "0 °F CAL" o "00".
2. Presione los botones de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia arriba o hacia abajo, para aumentar o disminuir la temperatura en segmentos de 10 °F (5 °C o 6 °C). El ajuste puede fijarse entre 30 °F (17 °C) y -30 °F (-17 °C).
3. Presione START (Inicio).

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en el ajuste de Bake (Hornear) hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solamente por una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Día de descanso). Después de fijar el modo Sabbath (Día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Timer (Temporizador) se anulará (si estuviera activado) y sólo funcionarán los siguientes botones:

- Botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo
- Cancel (Anulación)

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 apagarán inmediatamente.

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (Día de descanso) y funcionará con las características de dicho modo, con los elementos de horneado apagados, hasta que se presione el botón de Cancel (Anulación).

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

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

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

En el día festivo, la temperatura puede cambiarse una vez que el horno esté en Sabbath Mode (Modo de día de descanso) presionando los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo. La temperatura del horno cambiará en 25 °F (14 °C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo.
3. Presione START (Inicio).
4. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará "SAB" en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. "SAB" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath.

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Para programar el tiempo de horneado en 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 los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
5. Presione START (Inicio).
6. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará "SAB" en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. "SAB" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Se encenderán las luces indicadoras de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción).

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

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Para programar la hora y la duración del horneado en el modo Sabbath (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una duración de cocción.
5. Presione START TIME (Hora de inicio). La luz indicadora Start Time (Tiempo de inicio) se encenderá.
6. Presione los botones con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione START (Inicio).
8. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará "SAB" en la pantalla.
9. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. "SAB" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso) se encenderán.

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

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath - Día 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.

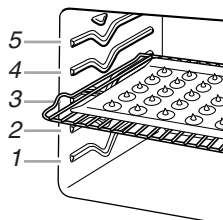
Utensilios para hornear

Para 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. Cerciérese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciérese 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 la siguiente ilustración y las tablas.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: Úsela para hornear y asar con 2 parrillas

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados, y pasteles en capas. Asar piezas de pollo a la parrilla.

Parrilla 2: Pais, guisos, pan de levadura, panes rápidos, alimentos precocinados congelados y el horneado en 2 parrillas.

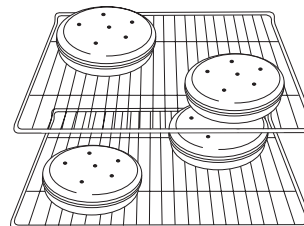
Parrilla 1: Asar cortes grandes y pequeños de carne y aves.

Cocción en múltiples parrillas

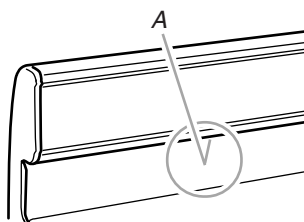
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Cómo hornear pasteles en capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 4 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas, como se muestra.



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. Los elementos de hornear y asar tendrán intervalos en los que se encenderán y apagarán repetidamente. El elemento de hornear se iluminará de rojo cuando esté encendido, pero el elemento de asar no lo hará. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

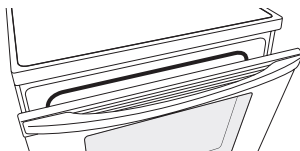
Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Precalentamiento

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

Cómo asar a la parrilla

Deje la puerta abierta a 6" (15 cm) en la posición de parada del asador, para asegurar una temperatura adecuada de asado. 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.



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

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

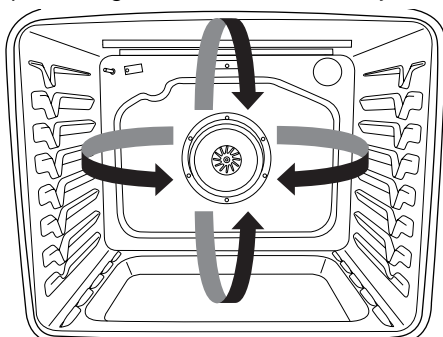
Cuando esté asando a la parrilla en los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará para mantener la temperatura adecuada.

■ Para obtener los mejores resultados, utilice una sartén y una rejilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

Cómo hornear y asar por convección (en algunos modelos)

En un horno a convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. 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.



Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocerse a una temperatura 25 °F (15 °C) más baja que en un horno térmico estándar, y el tiempo de cocción puede acortarse en hasta un 30 %.

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

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

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear). Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando haya terminado el tiempo, el horno se apagará automáticamente y aparecerá "End" (Fin) en la pantalla.
6. Presione CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla.

Para fijar una cocción programada con retraso:

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione START TIME (Hora de inicio). La luz indicadora de hora de inicio/retraso del horno se iluminará.
6. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora del día para iniciar la función.
7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. 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 y "End" (Fin) aparecerá en la pantalla.

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

No bloquee el(los) ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Dependiendo del modelo, vea la sección "Ducto de escape del horno".

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

Prepare la estufa

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

IMPORTANTE: No use limpiadores de horno ni ningún otro aditivo con Steam Clean (Limpieza con vapor).

La característica de Steam Clean (Limpieza con vapor) está diseñada para la limpieza ligera del fondo de la cavidad del horno. Use la característica de Steam Clean (Limpieza con vapor) lo antes posible después de que haya ocurrido el derrame. Mientras más tiempo pase y más se seque un derrame en el horno, podrá ser más difícil limpiarlo.

Deje que la estufa se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar la característica Steam Clean. Si la cavidad del horno está por encima de 170°F (77°C), aparecerá en la pantalla "HOT" (Caliente) y la característica Steam Clean no se activará hasta que el horno se enfríe.

- Saque todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno.
- Para obtener mejores resultados, vierta 10 oz (295 mL) de agua destilada o filtrada en el fondo del horno.
- La característica Steam Clean demorará un total de 20 minutos. Aparecerá "End" (Terminado) en la pantalla al final del ciclo.

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.

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

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione el botón de CANCEL (Anulación). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriar) y "locked" (bloqueado).

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

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

En el ciclo de autolimpieza SELF CLEAN (Autolimpieza) el tiempo 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 realizar la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para ingresar el tiempo deseado de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).
La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpio). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpio) se apagarán.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Limpieza con vapor

IMPORTANTE: Debido a que el agua en la parte inferior del horno está caliente, no abra la puerta del horno durante el ciclo de Steam Clean.

Presione CANCEL (Anulación) en cualquier momento para terminar el ciclo. La pantalla regresará a la hora del día.

Consejos útiles

- Una vez que se haya terminado el ciclo de Steam Clean, retire toda el agua y desechos que queden en la base del horno con una esponja o con un paño.
- Seque la humedad restante del interior de la puerta del horno, los lados interiores de la cavidad del mismo y la superficie de cocción.
- Use un cepillo suave o un raspador de plástico para limpiar el interior del horno. Esto puede ayudar con manchas más rebeldes.
- Si queda algo de suciedad, ponga a funcionar un segundo ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor), para ayudar a ablandar los desechos para que se quiten con más facilidad.

- Use Steam Clean (Limpieza con vapor) en derrames pequeños, como podrían ser de queso o salsa de una pizza o bocadillos, o goteos de guisados.
- Podría ser necesario refregar vigorosamente para limpiar la mayoría de los derrames de alimentos que contengan azúcar, proteínas o almidón.

- Se recomienda usar agua destilada o filtrada, ya que el agua del grifo puede dejar depósitos de minerales en la base del horno. Use un paño remojado con vinagre o jugo de limón para quitar los depósitos de minerales que puedan haber quedado después del ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor).
- Si el horno tiene suciedad intensa, use el ciclo Self-Clean (Autolimpieza). El ciclo Steam Clean (Limpieza con vapor) puede usarse primero para eliminar la mayoría de los desechos, resultando en una limpieza automática más eficaz.

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.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 lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aún 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”.

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.

VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

Use el limpiador para superficies de cocción affresh™, pieza número W10355051 y el raspador para superficies de cocción, pieza número WA906B, para limpiar y quitar manchas de la superficie de cocción. Use periódicamente el protector para superficies de cocción, pieza número 31463A, para evitar la acumulación de manchas, picaduras y rayaduras, a la vez que acondiciona la superficie de cocción para facilitar la limpieza en el futuro. Éstos se pueden pedir como accesorios. Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”. El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

No use lana de acero, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden causar daños.

Suciedad entre ligera y moderada

- Se puede limpiar con toallas de papel húmedas o una esponja. Las manchas ligeras se pueden tratar con un limpiador y un estropajo.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Limpie la superficie de cocción con el raspador y un limpiador para superficies de cocción. Raspe los derrames azucarados mientras la superficie de cocción aún se encuentre tibia. Sería aconsejable que use guantes para el horno mientras realiza la limpieza.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción o limpiador no abrasivo y almohadilla de limpieza.

Suciedad quemada

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción, un almohadilla de limpieza y un raspador para superficies de cocción.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Quite la suciedad con un limpiador y una almohadilla para superficies de cocción tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Las marcas no desaparecerán por completo, pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

Rayones y raspaduras diminutos

- Use un limpiador y una almohadilla para superficies de cocción para quitar las rayaduras. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

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 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.

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 O DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento o de calentamiento, revise que esté frío y vacío.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use limpiadores para horno en los modelos con autolimpieza.

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:

- Vea las secciones "Limpieza con vapor" y "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

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

Funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Enchufe en un contacto con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	Aparece un código de error F9 o F9, E0 en la pantalla.	Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
La superficie de cocción no funciona	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno.	Vea la característica del botón de bloqueo de control en la sección "Guía de características".
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor.	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto).	El elemento se encuentra en un ciclo de encendido y apagado debido a una limitación de temperatura.	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.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El horno no funciona	Se ha fijado el inicio diferido.	Vea la sección "Tiempo de cocción".
	El Bloqueo del control (Control Lock) está Encendido (On).	Oprima y sostenga START (Inicio) por 3 segundos para desbloquear.
	El control está en Demo Mode (Modo de demostración).	Presione y sostenga START TIME (Tiempo de inicio) durante 10 segundos para salir de Demo Mode (Modo de demostración). Demo Mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
La temperatura del horno está muy alta o muy baja.	La temperatura del horno necesita regularse.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
Las luces indicadoras del horno destellan	Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa.	Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
La pantalla muestra mensajes	Hay 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)	Según su modelo, 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 "PUSH" o "PSH" [Presione]).	Vea la característica del botón "Start" (Inicio) en la sección "Guía de características".
No funciona el ciclo de autolimpieza	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
	No se ha ingresado correctamente la función Self-Cleaning (Autolimpieza).	Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
	Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada).	Vea la sección "Tiempo de cocción".
	La estufa está en Sabbath Mode (Modo de descanso).	Consulte la sección "Modo de descanso".
Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo Steam Clean (Limpieza con vapor).	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor).	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor). 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 Steam Clean (Limpieza con vapor). 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
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	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.
	La temperatura del horno necesita regularse.	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".
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	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 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 el fondo.	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez.	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.	

ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio de internet en www.whirlpool.com/cookingaccessories.

Juego de cuidado de la superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
(incluye limpiador, protector, raspador y almohadillas para aplicar)
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

Limpiador de acero inoxidable affresh™

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh™

Pida la pieza número W10355016

Raspador para la superficie de cocción

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617A

Comal tipo gourmet

Pida la pieza número 4396096RB

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
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**.

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 su número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

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.