

# 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.amana.com](http://www.amana.com), [www.estateappliances.com](http://www.estateappliances.com), [www.roperappliances.com](http://www.roperappliances.com) o [www.whirlpool.com](http://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

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA</b> .....	<b>2</b>
El soporte antivuelco.....	2
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>USO DEL HORNO</b> .....	<b>4</b>
Papel de aluminio.....	5
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	5
Ducto de escape del horno .....	5
Cómo hornear y asar .....	5
Cómo asar a la parrilla .....	6
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA</b> .....	<b>6</b>
Limpieza general .....	6
Luz del horno (en algunos modelos).....	7
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>7</b>
<b>ACCESORIOS</b> .....	<b>8</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>8</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.

## El soporte antivuelco

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

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

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

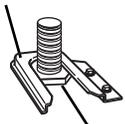
**Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.**

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

**Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.**

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

#### El soporte anti-vuelco



La pata trasera

**Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:**

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.**
- **Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer.

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante 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 FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## Para cocinas 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

## 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.**

**RECUERDE:** Cuando se esté usando la superficie de cocción, es posible que se caliente toda el área de la misma.

### Elementos de los serpentines y tazones para quemadores

Los elementos de los serpentines deberán estar nivelados para obtener resultados óptimos de cocción. Cuando están limpios, los tazones para quemadores reflejan de nuevo el calor hacia el utensilio de cocción. También ayudan a atrapar los derrames.

Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del elemento del serpentín. Si el utensilio de cocina está desparejo o es muy grande, puede producir calor en exceso, lo que causará que el tazón del quemador cambie de color.

### 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 se encienda cualquier perilla del control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de superficie de cocción encendida.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HI (Alta) y LO (Baja). Presione y gire hacia un ajuste.

## USO DEL HORNO

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

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

### Interruptor de la luz del horno (en algunos modelos)

El interruptor de la luz del horno está ubicado en la esquina superior izquierda de la estufa.

### Luz indicadora de Horno calentando

La luz indicadora de Oven Heating (Horno calentando), que está ubicada en el panel de la consola, se iluminará cuando se encienda la función de Bake (Hornear) o Broil (Asar a la parrilla).

## 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.

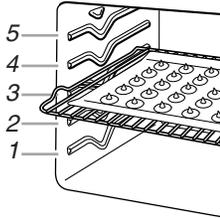
### Utensilios para hornear

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 del 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, 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 a la parrilla alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: Úsela para hornear y asar a la parrilla con 2 parrillas.

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

Parrilla 2: Asar cortes de carne pequeños, pais, guisos, roscas Bundt y para hornear en 2 parrillas.

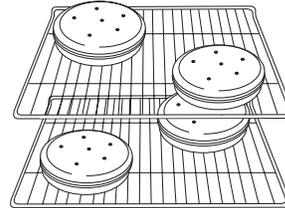
Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne y aves.

### Cocción en parrillas múltiples

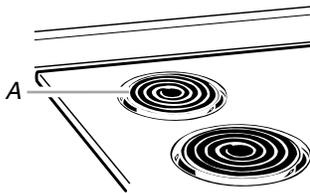
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

### 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.

El elemento puede usarse cuando se está usando el horno, siempre y cuando el utensilio de cocción no se extienda más allá de 1/2" (1,3 cm) fuera del elemento.

## Cómo hornear y asar

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 el horno se precaliente antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

### Para hornear o asar:

1. Oprima y gire la perilla de control del horno hacia la posición de temperatura deseada. La luz de OVEN HEATING (Horno calentándose) se encenderá y permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura fijada.
2. Ponga la comida en el horno. El elemento de hornear se encenderá y se apagará, para mantener la temperatura de cocción. La luz de OVEN HEATING (Horno calentándose) se encenderá y se apagará con el elemento.
3. Gire la perilla de control del horno a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

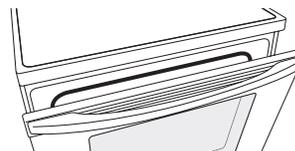
## Cómo asar a la parrilla

El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando al gusto. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar más bajas.

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

Si desea comprar una charola para asar a la parrilla, puede hacer un pedido de la misma. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.

No es necesario precalentar el horno antes de poner alimentos, a menos que lo recomiende la receta. Coloque el alimento sobre una parrilla, en una charola para asar a la parrilla, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta del horno en la posición de tope para asar a la parrilla, para asegurar la temperatura adecuada para asar a la parrilla.



### Cómo asar a la parrilla:

1. Empuje y gire la perilla de control del horno hacia BROIL HI (Asar a la parrilla a temperatura alta) o hacia BROIL LO (Asar a la parrilla a temperatura baja), para asar a la parrilla a una temperatura más baja.
2. Después de asar a la parrilla, gire la perilla de control del horno a OFF (Apagado).

## CUIDADO DE LA ESTUFA

### 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.amana.com](http://www.amana.com), [www.estateappliances.com](http://www.estateappliances.com), [www.roperappliances.com](http://www.roperappliances.com) o [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 multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):  
Vea la portada para obtener la información de contacto.

### 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, aún si sólo se usa una vez o en forma limitada.

#### Método de limpieza:

- Frote en la dirección del hilo para evitar que se dañe.
- Limpiador de acero inoxidable, pieza número 31462 (no incluido):  
Consulte la portada para obtener la información de contacto.
  - 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.

### 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.

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 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 multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):  
Vea la portada para obtener la información de contacto.

### ELEMENTOS DE LOS SERPENTINES (en algunos modelos)

#### Método de limpieza:

- Paño húmedo: Asegúrese de que las perillas de control estén apagadas y que los elementos estén fríos.

No lo limpie ni lo sumerja en agua. Si hay suciedad, ésta se quemará cuando se caliente.

---

## TAZONES DE LOS QUEMADORES (en algunos modelos)

Antes de sacar o de volver a colocar los elementos de los serpentines y los tazones de los quemadores, asegúrese de que estén fríos y de que las perillas de control estén en la posición de Apagado (OFF).

Quite el elemento del serpentín empujando el borde del mismo hacia el receptáculo. Levántelo lo suficiente como para despejar el tazón del quemador. Jale el elemento del serpentín directamente hacia fuera del receptáculo para sacarlo. Levante y saque el tazón del quemador.

### Método de limpieza:

#### Tazones para quemadores de cromo

Lave en agua tibia jabonosa con frecuencia. (No se recomienda lavar los tazones de cromo en la lavavajillas.) Pueden usarse un limpiador abrasivo suave y un estropajo de plástico para quitar las manchas rebeldes.

Para los tazones que tengan suciedad profunda, coloque una toalla de papel humedecida con amoníaco en las manchas y déjelos en remojo por un período corto; luego refriegue suavemente con un estropajo de plástico.

---

## SUPERFICIE DEBAJO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (en algunos modelos)

La superficie de cocción con serpentín se levantará, creando acceso fácil para limpiar debajo de la misma. Levante la superficie de cocción sosteniéndola por las esquinas hasta que el soporte encaje en su lugar.

### Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo.

---

## Luz del horno (en algunos modelos)

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 volver a colocar:

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

- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):  
Vea la portada para obtener la información de contacto.

Para evitar dañar la estufa, no quite la superficie de cocción.

---

## CAVIDAD DEL HORNO

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.

Un estropajo plástico no abrasivo y un limpiador abrasivo suave se pueden usar en la cavidad que ya se haya enfriado.

Si va a utilizar limpiadores comerciales para hornos, siga las instrucciones del paquete.

---

## 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

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

### Método de limpieza:

- Detergente suave

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 luego 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.amana.com](http://www.amana.com), [www.estateappliance.com](http://www.estateappliance.com), [www.roperappliances.com](http://www.roperappliances.com) o [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

---

## Nada funciona

- **¿Está desconectado el cable eléctrico?**  
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**  
Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.

---

## La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**  
Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.

---

## Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?**  
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 ½" (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 de control en el nivel de calor adecuado?**  
Vea la sección “Uso de la superficie de cocción”.
- **¿Está nivelada la estufa?**  
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

---

## La temperatura del horno está muy alta o muy baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**  
Consulte la sección “Uso del horno”.

---

## Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la estufa?**  
Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura adecuada?**  
Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.

- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**  
Consulte la sección "Uso del horno".
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**  
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**  
Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**  
Asegúrese de que la masa esté nivelada en la charola.

- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**  
Ajuste el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**  
Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**  
Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas de los pays demasiado pronto?**  
Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

## ACCESORIOS

### Juego para enlatado

(modelos con elementos de serpentines)  
Pida la pieza número 242905

### Juego de cuidado de la superficie de cocción

(incluye limpiador, protector y almohadillas para aplicar)  
Pida la pieza número 31605

### Protector para superficie de cocción

Pida la pieza número 31463

### Limpiador de superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida la pieza número 31464

### Raspador para la superficie de cocción

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

### Limpiador de acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)  
Pida la pieza número 31462

### Limpiador multiuso para electrodomésticos

Pida la pieza número 31682

### Parrilla dividida con inserto removible

Pida la pieza número 4396927

### Charola para asar a la parrilla

Pida la pieza número 4396923

# 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 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 COMERCIALIZACIÓN 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 COMERCIALIZACIÓN 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. 6/09

---

Para obtener información adicional acerca de su producto, en EE.UU. visite [www.amana.com](http://www.amana.com), [www.estateappliances.com](http://www.estateappliances.com), [www.roperappliances.com](http://www.roperappliances.com) o [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 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:

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.