



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA A GAS

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

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

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA	2
Soporte anti-vuelco	3
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	4
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	6
Quemadores de superficie sellados	6
Tamaño del quemador	7
Utensilios de cocina	7
Envasado casero	8
USO DEL HORNO	8
Controles electrónicos del horno	8
Modo Sabbath (Día de descanso)	9
Papel de aluminio	10
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear	10
Ducto de escape del horno	11
Cómo hornear y asar	11
Cómo asar a la parrilla	11
Cómo hornear y asar por convección	12
Tiempo de cocción (en algunos modelos)	12
CUIDADO DE LA ESTUFA	13
Ciclo de limpieza	13
Limpieza general	14
Luz del horno	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	15
ACCESORIOS	18
GARANTÍA	19

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

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

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

Soporte anti-vuelco

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



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

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

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

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

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



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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa de gas o en el respaldo de protección de una estufa de gas - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa de gas debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el *Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cercíese que la instalación y puesta a tierra de la estufa de gas sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa de gas está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa de gas despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa de gas – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de estufa.

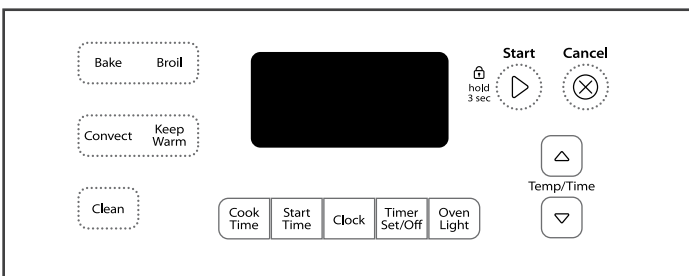
Para estufas de gas de limpieza automática –

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Refiérase a este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de Internet, en www.whirlpool.com 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	La luz del horno está controlada por un botón que está en el panel de control del horno. 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.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
TIMER (Temporizador) (Set/Off - Fijar/ Apagado)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta por 12 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> Oprima TIMER (Temporizador). Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) hacia arriba o hacia abajo para fijar la duración. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. Presione TIMER (Temporizador) dos veces para anular el temporizador. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. Si se está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
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)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> Presione BAKE (Hornear). 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 segmentos de 5 °F (5 °C), entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). Presione START (Inicio). Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> Presione BROIL (Asar a la parrilla). Presione el botón de TEMP/TIME 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). Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. Coloque los utensilios de cocción dentro del horno y cierre la puerta del mismo. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT (Convección)	Hornear y asar por convección	<ol style="list-style-type: none"> Presione CONVECT (Convección). 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 segmentos de 5 °F (5 °C), entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). Presione START (Inicio). Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. <ol style="list-style-type: none"> Presione KEEP WARM (Mantener caliente). La temperatura se fija en 170 °F (75 °C) por 60 minutos (1,00 hora). Presione START (Inicio). Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado. <p>NOTA: El horno se apagará automáticamente después de 60 minutos.</p>
TIEMPO DE INICIO	Inicio diferido	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. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	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. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".
CLEAN (Limpieza)	Ciclo de limpieza	Consulte la sección "Ciclo de limpieza".

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
START (Inicio) (hold 3 sec to lock) (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. 5. NOTA: 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

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

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

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

Para fijar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla hacia la izquierda hacia IGNITE (Encendido).

Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a IGNITE.

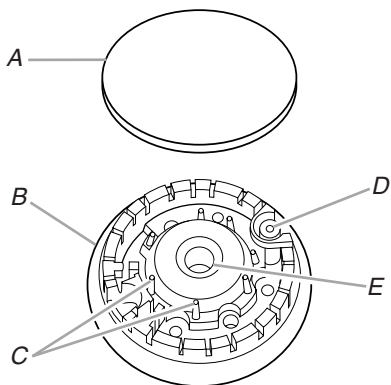
2. Gire la perilla en cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

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

Corte de corriente

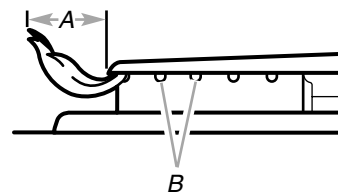
En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido contrario a las manecillas del reloj, hacia IGNITE. Gire la perilla a su posición luego de que se encienda el quemador.

Quemadores de superficie sellados



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

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



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

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

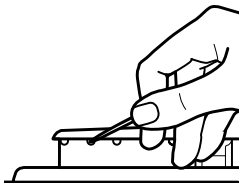
Tapa del quemador: Mantenga siempre la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de superficie. Una tapa de quemador limpia ayudará a prevenir un encendido inadecuado y una llama desigual. Limpie siempre la tapa del quemador después de un derrame y como rutina quite las tapas y límpielas de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

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

Para limpiar:

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

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



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

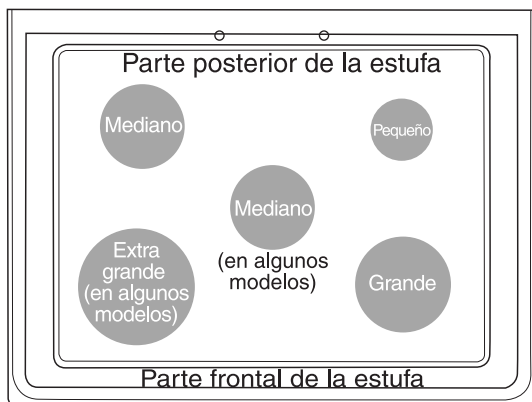


A. Incorrecto
B. Correcto

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

Tamaño del quemador

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



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

Utensilios de cocina

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

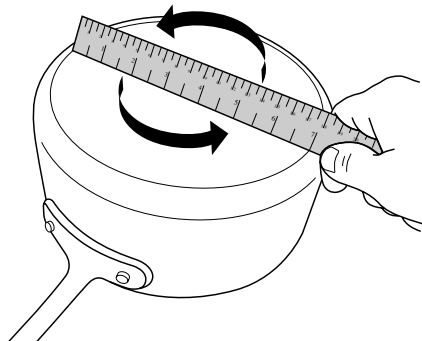
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

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

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

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

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

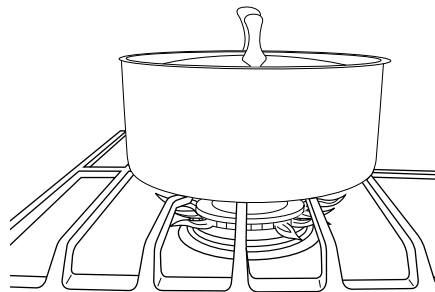


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
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 grueso para cumplir mejor con 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 muy rápida y uniforme.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use en los ajustes de calor bajo.
Acero o hierro fundido con recubrimiento de esmalte de porcelana	<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.

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



Envasado casero

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

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.

- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte las USDA Home Canning Guides (Guías para envasado casero de USDA). También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

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

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

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

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

Modo de opciones

Presione y sostenga TIMER (Temporizador) durante 5 segundos y aparecerá “Opt” (Opción). Use los botones de Temp/Time (Temperatura/Hora) 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

Energy Save (Ahorro de energía)

La característica Energy Save (Ahorro de energía) pone el control y el reloj en un modo de Sleep (Dormir) que reduce el consumo de energía cuando no se está usando la estufa.

Para ingresar al modo de Energy Save (Ahorro de energía), el horno y el control deberán estar inactivos, mostrando la hora del día en la pantalla. Presione y sostenga CLOCK (Reloj) por 10 segundos. El control hará un pitido y la pantalla mostrará dos veces las letras "ES" (Ahorro de energía) seguidas por "On" (Encendido). La pantalla volverá a la hora del día.

Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), cada vez que la estufa esté sin usarse durante 5 minutos mostrando solamente la hora del día, la pantalla mostrará dos veces las letras "ES" (Ahorro de energía) seguidas por "On" (Encendido). La pantalla se pondrá entonces en blanco hasta que se presione un botón del control o que se abra la puerta del horno. El control proseguirá en ese momento con cualquiera de sus operaciones como respuesta a haber presionado botones adicionales.

Para salir del modo de Energy Save (Ahorro de energía), presione y sostenga el botón CLOCK (Reloj) durante de 5 a 10 segundos. El control hará un pitido y la pantalla mostrará dos veces las letras "ES" (Ahorro de energía) seguidas por "Off" (Apagado). La pantalla volverá a la hora del día.

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/Hora) 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 de Kitchen Timer (Temporizador de cocina) 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 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 el fondo del horno.

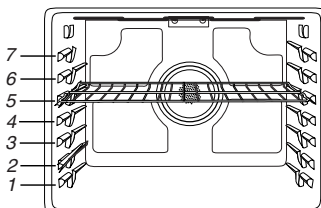
Utensilios para hornear

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 de otro.

Parrillas

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

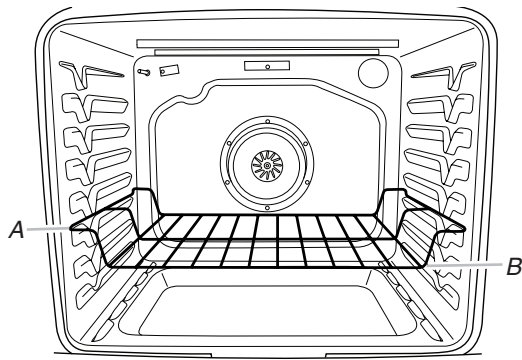
Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáqueala. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



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

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

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



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

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

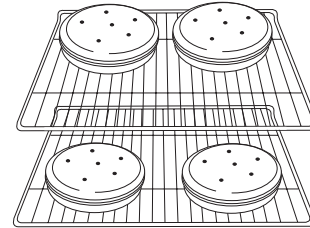
Cocción en múltiples parrillas

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

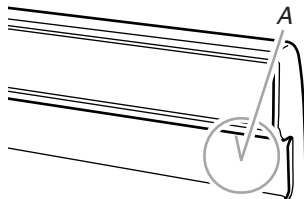
2 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

Hornear pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles sobre 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5. Para obtener mejores resultados cuando hornee a convección pasteles sobre 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5. 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 o quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, es posible que el ventilador se encienda y se apague a intervalos cortos para proveer los mejores resultados.

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 (35 °C), la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es aproximadamente 10 a 15 minutos. Los factores que influyen en los tiempos de precalentamiento son: la temperatura ambiente, la temperatura de inicio del horno y el número de parrillas en el horno. Para reducir los tiempos de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo.

Cómo asar a la parrilla

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

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

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

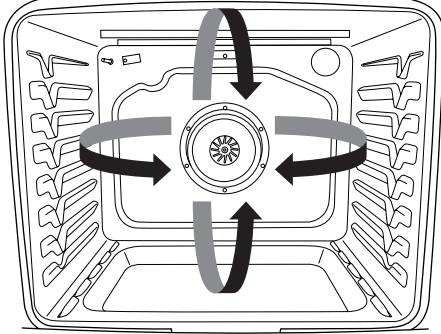
- Para obtener los mejores resultados, utilice una charola para asar y una parrilla. Se han diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

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

Cómo hornear y asar por convección

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 (14 °C) más baja que en un horno térmico estándar, y el tiempo de cocción puede acortarse en hasta un 30 %.

Los elementos o quemadores de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos durante el horneado y el asado por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule. El ventilador de convección no estará encendido durante los primeros 5 minutos del ciclo.

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 (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.

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/Hora) 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 limpieza

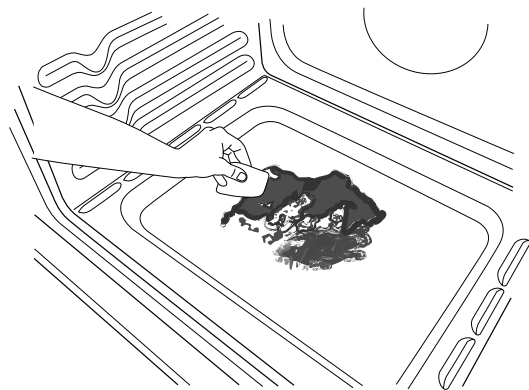


La tecnología AquaLift™ consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames endurecidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

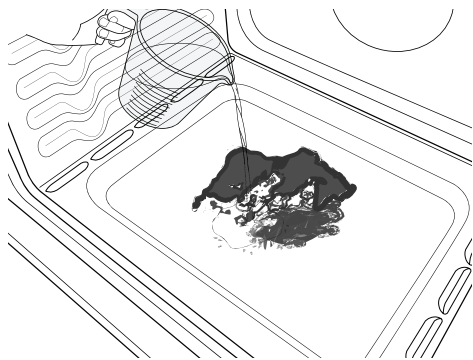
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "HOT" (Caliente) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad del horno.

Para limpiar:

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



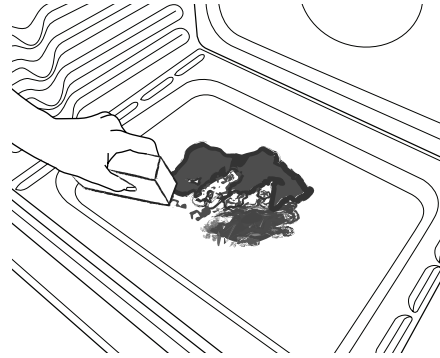
2. Vierta 1¼ taza (14 oz [414 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



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

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

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



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

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

NOTAS:

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

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 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 de la veta para evitar que se dañe.

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

Detergente líquido o producto de limpieza general:

Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
Limpíelas tan pronto como la superficie de cocción, las parrillas y las tapas se hayan enfriado.
- En la lavavajillas (sólo las parrillas, no las tapas):
Use el ciclo que sea más poderoso. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.

- Limpiador para parrilla a gas y bandeja de goteo, pieza N° 31617:
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift™ con regularidad para limpiar los derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

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

Método de limpieza:

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

Luz del horno

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

Para cambiarlo:

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


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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

www.whirlpool.com

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.
	El modo de ENERGY SAVE (Ahorro de energía) está activado y la pantalla está en blanco.	Presione cualquier botón del control para que aparezca la hora del día. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno” para obtener más información.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada.	Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas.	Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
Los quemadores de superficie no funcionan	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	Hay aire en las líneas de gas	Si ésta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	Orificios del quemador obstruidos	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
	Tapas del quemador colocadas incorrectamente	Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.
	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para obtener la información de contacto.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	No coincide el recipiente de cocción con el tamaño de la llama.	El recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Recipiente de cocción inadecuado	El recipiente de cocción ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.
	Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor.	Consulte la sección “Uso de la superficie de cocción”.
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El horno no funciona	Hay aire en las líneas de gas	Si ésta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.
	El control está bloqueado.	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”.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.
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”.
No funciona el ventilador de convección	El ciclo de convección se encuentra en los primeros 5 minutos de funcionamiento.	Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.
	Está abierta la puerta del horno.	Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
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”.
	La estufa está en Sabbath Mode (Modo de día de descanso - la pantalla muestra “SAb”).	Presione CANCEL (Anulación) para salir de Sabbath Mode (Modo de día de descanso).
El ciclo de limpieza no funcionó en todos los derrames	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiados derrames sobre las paredes y las puertas del horno	Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Use el juego de limpieza con tecnología Aqualift™. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™ o el limpiador para superficies de cocción affresh™ puede usarse para la suciedad rebelde. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de limpieza” para obtener más información.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.
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”.
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brillante o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en 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.	

Ruidos

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El quemador de superficie está haciendo ruidos como estallidos	Quemador mojado	Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla) A continuación se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos sonidos son ruidos normales del funcionamiento, que se pueden escuchar cada vez que se encienden los quemadores para hornear o asar, durante el ciclo.	
Estallido	La válvula de gas se está abriendo o en un ciclo y hará un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio.	Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio.	Esto es normal.
	El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos).	Esto es normal.
Zumbido o sonido de "puf"	Se está encendiendo el quemador de hornear o de asar a la parrilla.	Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida incorrectamente	Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la portada para la información de contacto.

ACCESORIOS

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

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

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

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

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

Limpiador y pulidor de granito
Pida la pieza número W10275756

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

Rejilla separada para el horno
Pida la pieza número W10205524

Parrilla de horno de máxima capacidad
Pida la pieza número W10289145

Parrilla estándar plana de horno
Pida la pieza número W10179196

Comal tipo gourmet
Pida la pieza número 4396096RB

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 el número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

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

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

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

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

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