



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su producto en línea en www.whirlpool.com. En Canadá, registre su estufa en www.whirlpool.ca.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el lado superior izquierdo del marco frontal del horno.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	2
Soporte antivuelco	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....	5
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	8
Utensilios de cocina.....	10
Envasado casero.....	10
USO DEL HORNO	11
Controles electrónicos del horno.....	11
Modo Sabbath	12
Mantener caliente.....	13
Papel de aluminio.....	13
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	13
Ventilación del horno.....	14
Cómo hornear y asar	14
Asar a la parrilla.....	14
Tiempo de cocción	15
CUIDADO DE LA ESTUFA	16
Limpieza con vapor.....	16
Limpieza general	17
Luz del horno	18
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	18
ACCESORIOS.....	20
GARANTÍA.....	21

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Soporte antivuelco

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

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

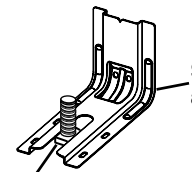
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Para estufas con función de autolimpieza -

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

Para unidades con campana de ventilación -

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

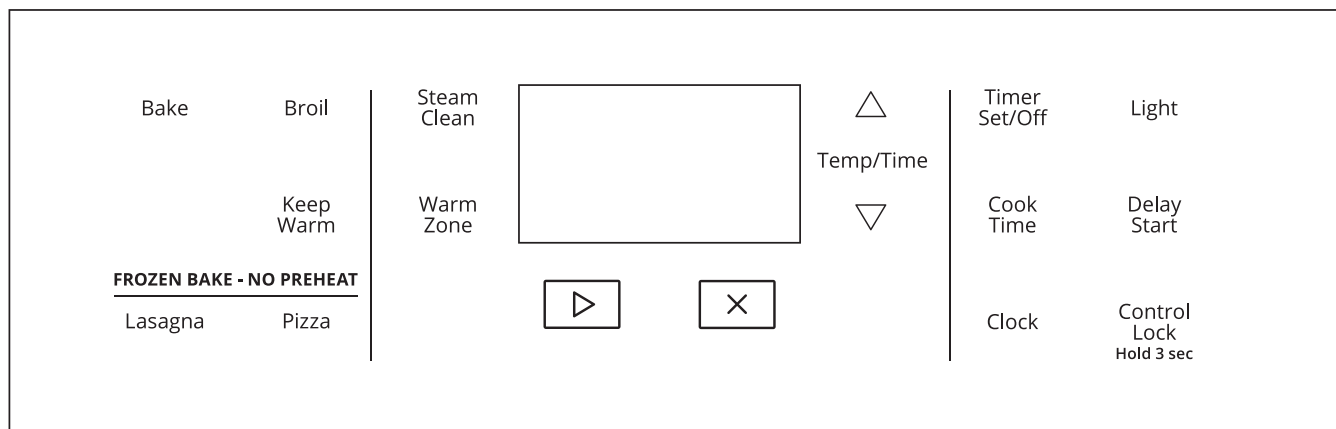
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestro sitio web en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en www.whirlpool.ca.

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



Tecla	Función	Instrucciones
CLOCK (Reloj)	Reloj	Este reloj usa un ciclo de 12 horas. 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a minutos. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar los minutos. 4. Presione CLOCK (Reloj) o la tecla Inicio.
LIGHT (Luz)	Luz de la cavidad del horno	Presione LIGHT (Luz) para encender y apagar la luz.
TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). 2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la duración del tiempo. 3. Presione la tecla Inicio para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador. No presione la tecla Cancelar, ya que se apagará el horno.
Inicio 	Inicio de cocción	La tecla Inicio iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona la tecla Inicio en menos de 10 segundos, se emitirá un tono. Si no se presiona la tecla Inicio en menos de 30 segundos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
Cancelar 	Función de la estufa	La tecla Cancelar detiene todas las funciones, con excepción del temporizador, área de calentamiento, y bloqueo de los controles del horno.
TEMP/TIME (Temperatura/Hora)	Ajuste de la temperatura y de la hora	Las teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) se utilizan para ajustar la hora y temperatura.

Tecla	Función	Instrucciones
BAKE (Hornear)	Hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla Inicio. 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione la tecla Inicio. 5. Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado.
FROZEN BAKE (Hornear congelada)	Alimentos previamente empaquetados	1. Ubique los alimentos en una rejilla plana del horno en la parrilla 3 o 4. Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". NOTA: Cocine un solo paquete de alimentos congelados por vez cuando use la tecnología Frozen Bake™. 2. Presione FROZEN BAKE LASAGNA (Hornear lasaña congelada) o PIZZA. 3. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) según lo recomiende el envase del alimento. 4. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). 5. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar el tiempo de cocción máximo según lo recomiende el envase del alimento. 6. Presione la tecla Inicio. La estufa calculará el tiempo de cocción óptimo con base en la temperatura actual del horno. NOTA: El tiempo de cocción que aparece en la pantalla es el tiempo de cocción requerido estimado según lo calcula el control del horno. Puede ser diferente del tiempo que usted haya introducido. Un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos al menos 2 minutos antes de que se agote el tiempo del temporizador. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. 7. Presione la tecla Inicio para iniciar el tiempo calculado. 8. Al finalizar el tiempo de cocción, un pitido le indicará que debe revisar si los alimentos están cocidos. Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para seleccionar más tiempo si lo desea. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga. 9. A menos que se seleccione más tiempo, el elemento de hornear se apaga. NOTA: Al presionar Cancel (Cancelar) saldrá del ciclo Frozen Bake. 10. Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado. NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Coloque los utensilios de cocción en el horno y cierre la puerta del horno. 2. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 3. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 4. Presione la tecla Inicio. 5. Para cambiar la temperatura, repita el paso 3 y presione la tecla Inicio. 6. Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente. 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione la tecla Inicio. 4. Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado. NOTA: El horno se apagará automáticamente después de 60 minutos.
WARM ZONE (Zona de calentamiento)	Área de calentamiento	Presione WARM ZONE (Zona de calentamiento) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción. Presione la tecla Inicio. Presione WARM ZONE (Zona de calentamiento) para apagar el elemento calentador.

Tecla	Función	Instrucciones
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que 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, cocer durante un tiempo fijo y/o apagarse automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección "Tiempo de cocción".
STEAM CLEAN (Limpieza con vapor)	Ciclo de limpieza con vapor	Vea la sección "Steam Clean" (Limpieza con vapor) para obtener más información y consejos útiles sobre la función de limpieza con vapor. 1. Quite todas las rejillas y los accesorios de la cavidad del horno. 2. Presione STEAM CLEAN (Limpieza con vapor). 3. Agregue 12 oz (355 mL) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno. 4. Presione la tecla Inicio. Después de 50 minutos, aparecerá "END" (Finalizado) en la pantalla para indicar el final del ciclo. 5. Presione la tecla Cancel (Cancelar) para borrar lo que aparece en la pantalla. 6. Quite el exceso de agua con una esponja o un paño, y limpie el interior del horno.
CONTROL LOCK (Hold 3 sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s])	Bloqueo de controles del horno y la superficie de cocción	1. Verifique que el horno y la superficie de cocción estén apagados. 2. Mantenga presionado CONTROL LOCK (hold 3 sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s]) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

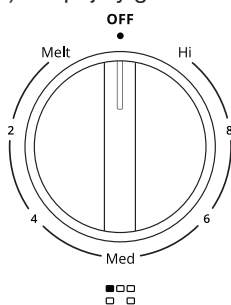


Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre Hi (Alta) y Melt (Derretir). Empuje y gire hacia un ajuste.



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

Vidrio de cerámica

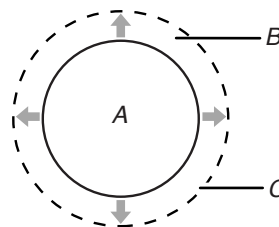
El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Ese es el funcionamiento normal. También se encenderá y se apagará al azar nuevamente incluso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

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

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y raspaduras y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vidrio de cerámica. Consulte la sección “Cuidado de la estufa” para obtener información adicional.

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

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



A. Área de cocción en la superficie
B. Utensilio de cocina/envasador
C. 1/2" (13 mm) de saliente máxima

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.

- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Limpieza de la superficie de cocción de vidrio de cerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y abrasiones y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vidrio de cerámica. Consulte la sección “Cuidado de la estufa” para obtener información adicional.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, limpie la superficie de cocción después de cada uso.

Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

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

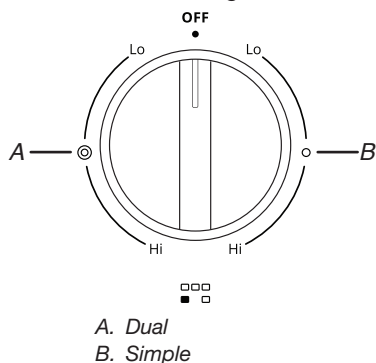
Luz indicadora de superficie caliente

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

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

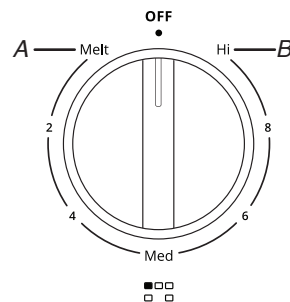
Elemento de la zona de cocción dual (en algunos modelos)

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



Elemento de cocción para derretir (en algunos modelos)

El elemento de cocción para derretir ofrece flexibilidad debido a que tiene una amplia variedad de ajustes entre Hi (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor Hi (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. El ajuste más bajo puede usarse para preparar salsas y mantener los alimentos a baja temperatura. Use utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción para derretir.



Elemento Warm Zone (Elemento de zona de calentamiento)

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

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

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

Cómo usar:

1. Para encender, presione WARM ZONE (Zona de calentamiento) y luego la tecla Inicio.
2. Para apagar, presione WARM ZONE (Zona de calentamiento).

Utensilios de cocina

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

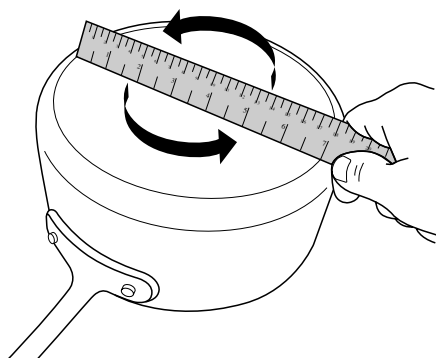
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

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

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

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

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

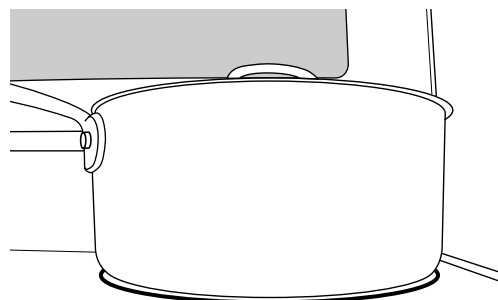


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción ■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con las funciones de cocción. ■ Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír ■ Mantiene el calor para una cocción lenta. ■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.
Cerámica o vidrio de cerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio ■ Podría rayar la superficie de cocción.

Cobre	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar restos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción. ■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajo. ■ Podría rayar la superficie de cocción.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Vea acero inoxidable o hierro fundido. ■ Los utensilios para hornear con esmalte de porcelana que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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



Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o en una superficie de cocción tradicional con un elemento de bobina. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfrien las áreas que se han usado recientemente.

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

USO DEL HORNO

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

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione la tecla Cancelar para borrarla. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Fahrenheit y Celsius

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

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

Para salir del modo, presione la tecla Cancelar.

Tonos de presión de teclas

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

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

Para salir del modo, presione la tecla Cancelar.

Modo de demostración

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

Para cambiar: Presione la tecla Cancelar, la tecla Cancelar, la tecla con la flecha hacia arriba de Temp/Time (Temperatura/Hora), TIMER SET/OFF (Fijar/apagar el temporizador). Repítalo para regresarlo al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno se precalentó (tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Se presionó una tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath

(en algunos modelos)

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (modo de día de descanso), visite www.star-k.org.

El modo Sabbath (modo de día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se lo 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) 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 Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora)
- Tecla Cancelar

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

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

Al presionar la tecla Cancelar en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo 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 LIGHT (Luz del horno) no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (modo de descanso).

En el día festivo, la temperatura del horno se puede cambiar una vez que el horno esté en modo Sabbath (modo de descanso) si se presionan la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora). La temperatura del horno cambiará 25 °F (14 °C) cada vez que se presionen la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora). Presione la tecla inicio para activar la nueva temperatura. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora).
3. Presione la tecla Inicio.
4. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
5. Presione la tecla Inicio mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath.

Al presionar la tecla Cancelar en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

NOTA: Si no aparece "SAb" en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (modo de descanso) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar 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 la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione la tecla Inicio.
6. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
7. Presione la tecla Inicio mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (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.

Al presionar la tecla Cancelar en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

NOTA: Si no aparece "SAb" en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (modo de descanso) (en algunos modelos):

! ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar 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 la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar una duración de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso).
6. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar un tiempo de inicio.
7. Presione la tecla Inicio.
8. Mantenga presionada TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) durante 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
9. Presione la tecla Inicio mientras "SAb" está destellando para ingresar al modo Sabbath (modo de descanso); de lo contrario, se cancelará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (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.

Al presionar la tecla Cancelar en cualquier momento, el horno vuelve al modo de cocción normal (sin cumplir con las características del modo Sabbath o modo de descanso).

NOTA: Si no aparece "SAb" en la pantalla, el modo Sabbath (modo de día de descanso) no está activado. Una vez que el modo Sabbath (modo de día de descanso) se desactiva, deberá activarlo siguiendo los pasos 1 a 5.

Mantener caliente

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

Para usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima.
3. Presione la tecla Inicio.
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione la tecla Cancelar cuando haya terminado.

NOTA: La temperatura se puede cambiar en cualquier momento presionando la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar la temperatura deseada y luego presionar la tecla Inicio.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del piso del horno, no lo cubra con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

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

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 piso del horno.

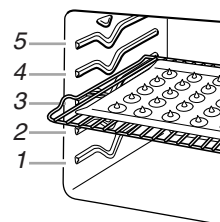
Utensilios para hornear

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

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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



El horno cuenta con siete posiciones para las parrillas planas, como se muestra en la ilustración anterior y la siguiente tabla.

Posición de parrilla plana*	Tipo de alimento
5	Asar/dorar rápidamente carnes, hamburguesas, filetes o tostadas.
4	Asar carnes de corte grueso, pollos, pescado.
3 or 4	Alimentos congelados y empaquetados, la mayoría de los productos de bollería y guisos.
1 or 2	Asados o aves grandes

Posiciones de la parrilla

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

Parrilla 4: Úsela para hornear y asar con 2 parrillas

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

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

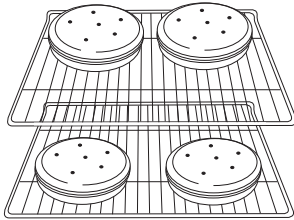
Parrilla 1: Asar cortes grandes y pequeños de carne y aves

Cocción en varias parrillas

Dos parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4 o 3 y 5.

Horneado de galletas y pasteles de capas en dos parrillas

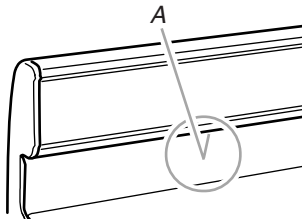
Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición 4, y una parrilla plana en la posición 2. Ponga los pasteles en las parrillas como se muestra. Mantenga al menos 3" (7,6 cm) de espacio entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



Horneado de galletas en dos parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas con dos parrillas, use las parrillas 2 y 5 con la función Bake (Hornear)

Ventilación del horno



A. Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse; de lo contrario, se producirá una circulación de aire deficiente que afectará los resultados de la cocción y de la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de Bake (Hornear), el horno comenzará el precalentamiento después de que presione Inicio. El horno tardará aproximadamente 12 a 15 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C) con todas las parrillas proporcionadas dentro de la cavidad del horno. Las temperaturas más altas tardarán más en precalentarse. El ciclo de precalentamiento eleva la temperatura del horno rápidamente. La temperatura real del horno sobrepasará la temperatura que ajuste para contrarrestar la pérdida de calor cuando abra la puerta del horno para insertar los alimentos. Esto garantiza que cuando ponga los alimentos en el horno, este comience a la temperatura adecuada. Inserte los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta del horno durante el precalentamiento antes del tono

Temperatura del horno

Mientras se mantenga en uso, los elementos del horno se encenderán y apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero pueden bajar o subir la temperatura en cualquier momento durante este proceso. Al abrir la puerta del horno mientras esté en uso, se liberará aire caliente y enfriará el horno, lo que puede impactar el tiempo de cocción y los resultados. Se recomienda que use la luz del horno para monitorear el avance de la cocción.

Sistema de control de la temperatura

El sistema de control de la temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y horneado para mantener un rango de temperaturas preciso para obtener resultados óptimos de cocción. Los elementos para hornear y asar, o los quemadores, se encienden y apagan a intervalos. En los modelos de estufa por convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y puede encenderse y apagarse en intervalos cortos durante el horneado para ofrecer los mejores resultados. Esta función se activa automáticamente cuando el horno se encuentra en uso.

Antes de hornear o asar, ubique las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Cuando ase alimentos, no es necesario que espere hasta el final del ciclo de precalentamiento para colocar los alimentos, a menos que la receta lo indique.

Asar a la parrilla

Cuando ase, precaliente el horno durante dos minutos antes de insertar los alimentos, a menos que la receta indique otra cosa. Ubique los alimentos en la rejilla de una charola para asar y después en el centro de la parrilla del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para cerciorarse de que la temperatura sea la correcta.

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

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

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar con rejilla, que está diseñada para drenar jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

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

Tiempo de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos 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 la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) 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 la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione la tecla Inicio. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione la tecla Cancelar para borrar la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

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

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) 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 la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para ingresar el tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido). Se encenderá la luz indicadora de Delay (Retraso) del horno.
6. Presione la tecla con la flecha hacia arriba o hacia abajo de Temp/Time (Temperatura/Hora) para fijar la hora del día para iniciar la función.
7. Presione la tecla Inicio.

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. El ajuste de la temperatura y/o el tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de presionar Start (Inicio) y repetir los pasos 1 a 7. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione la tecla Cancelar para borrar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza con vapor

IMPORTANTE: No utilice limpiadores de horno ni otros aditivos en la limpieza con vapor.

La característica de Steam Clean (Limpieza con vapor) está diseñada para la limpieza ligera de la cavidad inferior del horno y no tiene por objetivo limpiar suciedad rebelde o abundante. Use la característica de Steam Clean (Limpieza con vapor) lo antes posibles después de que haya ocurrido el derrame. Entre más tiempo pase y más se seque un derrame en el horno, podrá ser más difícil limpiarlo.

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

- Saque todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno.
- Para obtener mejores resultados, use 10 oz (295 mL) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno.
- La característica Steam Clean (Limpieza con vapor) demorará un total de 50 minutos. Aparecerá "End" (Terminado) en la pantalla al final del ciclo.

IMPORTANTE: Debido a que el agua en la parte inferior del horno está caliente, no abra el mismo durante el ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor).

Presione la tecla Cancelar en cualquier momento para terminar el ciclo. La pantalla volverá a la hora del día.

Consejos útiles

- Una vez que se haya terminado el ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor), retire toda el agua y la suciedad que quede en la parte inferior del horno con una esponja o con un paño.
- Seque la humedad restante del interior de la puerta del horno, los lados interiores de la cavidad del mismo y la superficie de cocción.
- Use un cepillo suave o un raspador de plástico para limpiar el interior del horno. Esto puede ayudar con manchas más rebeldes.
- Si queda algo suciedad, ponga a funcionar un segundo ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor), para ayudar a ablandar los desechos para que se quiten con más facilidad.
- Use Steam Clean (Limpieza con vapor) en derrames pequeños, como podrían ser de queso o salsa de una pizza o bocadillos, o goteos de guisados.
- Podría ser necesario refregar vigorosamente para limpiar la mayoría de los derrames de alimentos que contengan azúcar, proteínas o almidón.
- Se recomienda usar agua destilada o filtrada, ya que el agua del grifo puede dejar depósitos de minerales en la base del horno. Use un paño remojado con vinagre o jugo de limón para quitar los depósitos de minerales que puedan haber quedado después del ciclo de Steam Clean (Limpieza con vapor).

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 de las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección de preguntas frecuentes de nuestro sitio web, en www.whirlpool.com. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en www.whirlpool.ca.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suaves, a menos que se indique otra cosa.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa: esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie con cuidado alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye): 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 precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, aún si solo se usan una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar causar daños.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no se incluye): Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

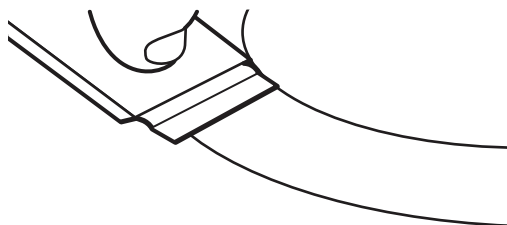
No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

VIDRIO DE CERÁMICA

Método de limpieza:

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

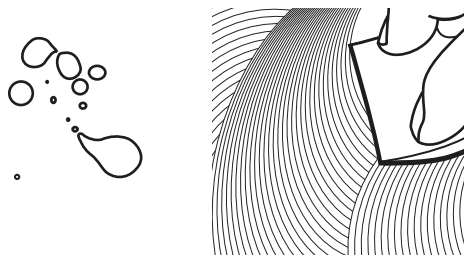
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



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

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

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



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



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

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

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

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:
Aplique limpiavidrios en una esponja o un paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no se incluye):
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que han cambiado de color y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa ligera de aceite vegetal en las guías de la parrilla ayudará a que se deslicen con mayor facilidad.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

- Detergente suave
-

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede producir manchas, corrosión, picaduras o puntos blancos decolorados.

Puede usar una almohadilla para fregar de plástico que no sea abrasiva con un limpiador ligeramente abrasivo en la cavidad fría.

Si usa limpiadores comerciales para horno, siga las instrucciones del empaquetado.

Luz del horno

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

Cómo reemplazarlo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco en sentido antihorario para sacarlo del casquillo.
4. Coloque el nuevo foco y, después, la cubierta del foco girando en sentido horario.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual o visite producthelp.whirlpool.com. En Canadá, visite www.whirlpool.ca.

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

En los EE.UU.:

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

En Canadá:

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

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

Funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Enchufe en un contacto con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	Aparece un código de error F9 o F9, E0 en la pantalla.	Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.
La superficie de cocción no funciona	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control.	Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste.
	En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno.	Vea la característica del botón "Control Lock" (Bloqueo de control) en la sección "Guía de características".
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El utensilio de cocina no tiene el tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de 1/2" (13 mm) por fuera del área de la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor incorrecto.	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto)	El elemento se enciende y apaga debido a una limitación de temperatura.	Esto es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.
El horno no funciona	Se ha fijado el inicio diferido.	Vea la sección "Controles electrónicos del horno".
	El bloqueo del control está encendido.	Mantenga presionado CONTROL LOCK (bloqueo del control) durante 3 segundos para desbloquear.
	El control está en Demo mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará todos los elementos de calentamiento. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".
	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Vea la sección "Controles electrónicos del horno".
La temperatura del horno está demasiado alta o demasiado baja	La temperatura del horno necesita regularse.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
Las luces indicadoras del horno destellan	Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa.	Vea "Pantalla de control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Vea la sección "Garantía" para obtener la información de contacto.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La pantalla muestra mensajes	Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla).	Borre 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 la tecla Cancelar para despejar la pantalla. Vea "Pantalla de control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Vea la sección "Garantía" para obtener la información de contacto.
	Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo.	Vea la característica del botón "Start" (Inicio) en la sección "Guía de características".
No funciona el ciclo de limpieza con vapor	No se ha ingresado correctamente la función Steam Cleaning (limpieza con vapor).	Vea la sección "Limpieza con vapor".
	Se ha ingresado una función de Timed Cooking (Cocción programada).	Vea la sección "Tiempo de cocción".
	La estufa está en Sabbath mode (Modo de descanso).	Consulte la sección "Modo de descanso".
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección "Cómo hornear y asar".
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
	No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear.	Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
	Se ha distribuido el batido de manera despareja en el recipiente.	Verifique que el batido esté nivelado en la charola.
	Los alimentos tienen un dorado más oscuro causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro.	Baje la temperatura del horno 25°F (14°C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Los alimentos tienen un dorado más claro causado por un utensilio de cocción lustroso o de color claro.	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida 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.
	Se ha cambiado la escala de temperatura de Fahrenheit a Celsius.	Los alimentos quedan demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas. Vea "Fahrenheit y Celsius" en la sección "Controles electrónicos del horno".

ACCESORIOS

Para obtener accesorios en los EE.UU., puede visitar nuestro sitio de internet en www.whirlpool.com o llámenos al 1-800-253-1301.

En Canadá, visite nuestro sitio de internet en www.whirlpool.ca o llámenos al 1-800-807-6777.

Juego de cuidado de la superficie de cocción

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

Pida el número de pieza 31605

Protector para superficies de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)

Pida la pieza número 31463A

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®

(modelos con vidrio de cerámica)

Pida la pieza número W10355051

Limpiador para acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número W10355016

Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Raspador para superficies de cocina

(modelos con vidrio de cerámica)

Pida la pieza número WA906B

Limpiador y pulidor para granito

Pida la pieza número W10275756

Parrilla de horno plana estándar

Pida la pieza número W10268578

Charola para asar de porcelana con parrilla

Pida la pieza número 4396923

Charola para asar y parrilla para asar premium

Pida la pieza número W10123240

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, o visite www.whirlpool.com/product_help.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

En EE.UU., llame al 1-800-253-1301. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según 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 existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por 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 entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

