



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

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

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
El soporte anti-vuelco	2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	5
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	7
Utensilios de cocina.....	11
Envasado casero.....	11
USO DEL HORNO	12
Controles electrónicos del horno.....	12
Modo Sabbath (Día de descanso).....	13
Papel de aluminio.....	14
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	14
Parrilla dividida para el horno (en algunos modelos).....	15
Ducto de escape del horno	15
Cómo hornear y asar	15
Cómo asar a la parrilla	16
Cocción por convección.....	16
Tiempo de cocción	17
Cajón de calentamiento	17
CUIDADO DE LA ESTUFA	18
Ciclo de limpieza.....	18
Limpieza general	19
Luz del horno	20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	20
ACCESORIOS	23
GARANTÍA	24

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

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

El soporte anti-vuelco

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

! ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

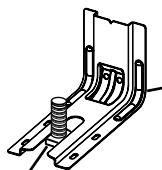
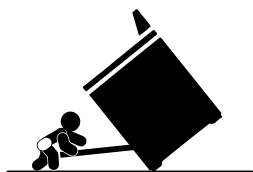
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Utensilios de cocción vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, 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

Esta superficie de cocción por inducción genera y utiliza una frecuencia de energía ISM (industrial, científica y médica, por sus siglas en inglés) que calienta el recipiente de cocción usando un campo electromagnético. Ha sido probada y cumple con la Parte 18 de las reglas FCC (Comisión federal de comunicaciones, por sus siglas en inglés) para el equipo ISM. Esta superficie de cocción por inducción satisface los requisitos de FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en la instalación de la residencia.

Esta superficie de cocción por inducción puede ocasionar interferencia con la recepción de televisión o de radio. Si ocurre interferencia, el usuario deberá intentar corregir la interferencia de esta manera:

- Volviendo a ubicar la antena receptora de radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la superficie de cocción y el receptor.
- Conectando el receptor en una salida diferente.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

NOTA: Las personas que usan un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán tener cuidado al pararse cerca de esta superficie de cocción por inducción mientras la misma esté encendida. El campo electromagnético puede afectar el marcapasos u otro dispositivo similar. Consulte a su médico, al fabricante de marcapasos u otro dispositivo médico similar para obtener información adicional acerca de sus efectos con campos electromagnéticos de la superficie de cocción por inducción.

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

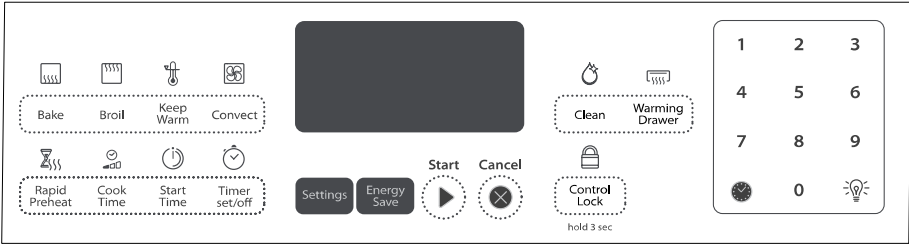
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de Internet, en www.whirlpool.com para obtener instrucciones más detalladas.

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.

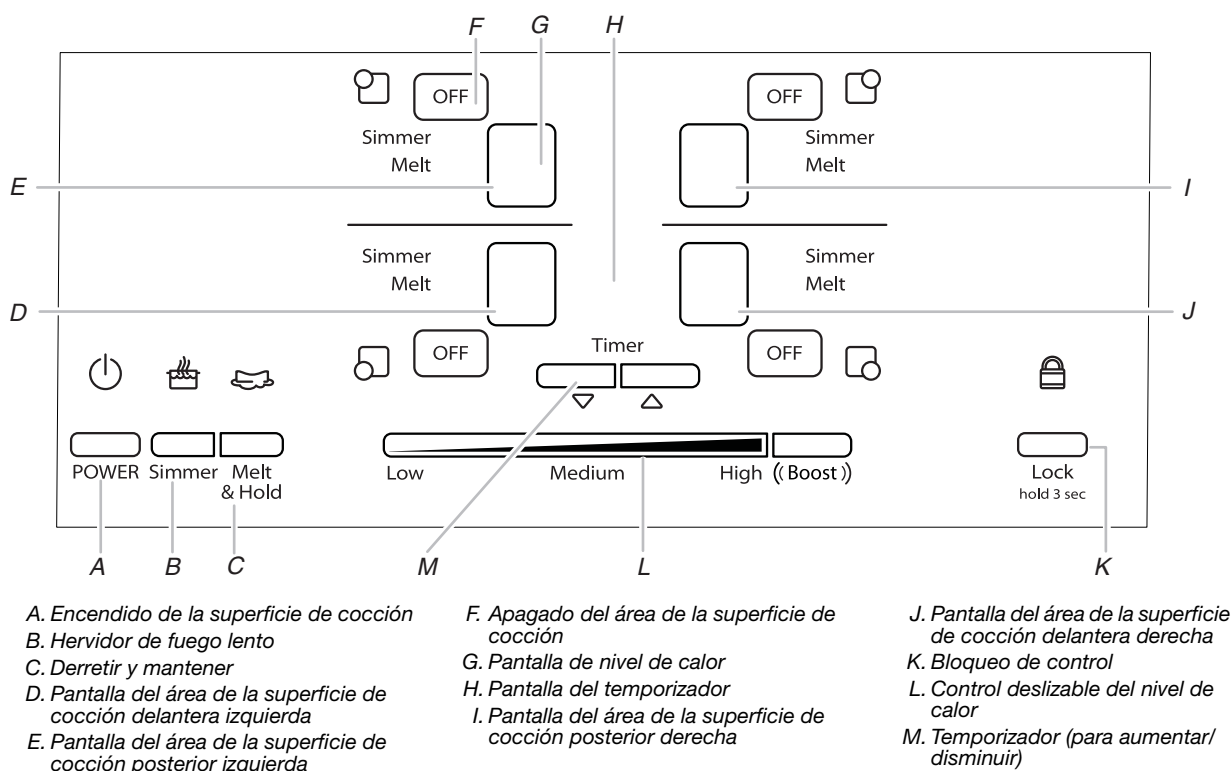


BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj) 	Reloj	Este reloj puede usar un ciclo de 12 ó 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. - Presione SETTINGS (Ajustes) una vez. - Presione START (Inicio) para cambiar la hora. - Presione “3” para AM o “6” para PM. - Presione los botones numéricos para fijar la hora del día. - Presione START (Inicio).
OVEN LIGHT (Luz del horno) 	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione el botón de OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
TIMER (Temporizador) (Set/Off - Fijar/ Apagado)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. - Oprima TIMER (Temporizador). - Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”. - Presione TIMER (Temporizador) o START (Inicio) para iniciar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. - Presione dos veces TIMER (Temporizador) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón de Cancel (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. - Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
START (Inicio)	Inicio de cocción	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 30 segundos 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 de Cancel (Anulación) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), Control Lock (Bloqueo de control) y Warming Drawer (Cajón de calentamiento).
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (175 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	Cómo asar a la parrilla	1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Seleccione la temperatura para asar a la parrilla presionando 1 - alta (500 °F [260 °C]), 2 - media (450 °F [232 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste por defecto es la alta. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Coloque el recipiente de cocción en el horno y deje la puerta abierta a 6" (15 cm) en la posición de parada para asar a la parrilla. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
CONVECT (Convección)	Cocción por convección	1. Presione una vez CONVECT (Convección) para seleccionar el horneado por convección, dos veces para asar por convección o 3 veces para asar a la parrilla por convección. 2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C) en incrementos de 5° entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 3. Presione START (Inicio). La conversión automática reducirá la temperatura en 25 °F (15 °C). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. 5. Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
START TIME (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.
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. El inicio diferido no debe usarse 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".
RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido)	Precalentamiento rápido del horno	Provee el tiempo de precalentamiento más rápido para la función de BAKE (Hornear). 1. Presione RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido). 2. Presione los botones numéricos como respuesta al texto que avanza en la pantalla para ingresar la temperatura de horneado. 3. Presione START (Inicio). 4. Se escuchará un tono recordatorio cuando se alcance la temperatura de precalentamiento. Coloque los alimentos en el horno. NOTA: Esta característica debe usarse solamente para hornear con una parrilla. Las parrillas que no se usen deberán quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Deberá usarse una parrilla estándar para Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Si ya ha comenzado a precalentarse el horno para el ciclo de Bake (Hornear), puede ponerse en marcha el precalentamiento rápido directamente presionando RAPID PREHEAT (Precalentamiento rápido).
WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) ON/OFF (Encendido/ Apagado)	Cajón de calentamiento (en algunos modelos)	1. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo. 2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) por segunda vez para el ajuste medio o una tercera vez para el ajuste alto. 3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento. 4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos. 5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento. 6. Presione WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) para apagar el elemento calefactor. Para obtener más información, vea la sección "Cajón de calentamiento".

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLEAN (Limpieza)	Ciclo de limpieza	Vea la sección “Cuidado de la estufa”.
CONTROL LOCK (Bloqueo de control) hold 3 sec. (sostenga por 3 seg.)	Bloqueo del control del horno	Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón. 1. Revise que el horno y el temporizador estén apagados. 2. Oprima y sostenga el botón de START (Inicio) durante 3 segundos. 3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla. 4. Repita para desbloquear.
SETTINGS (Ajustes)	Funciones para usar el horno	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección “Uso del horno”.
ENERGY SAVE (Ahorro de energía)	Deja la pantalla en blanco para reducir el uso de energía.	1. Presione ENERGY SAVE (Ahorro de energía) para cambiar el estado. Aparecerá en la pantalla “ENERGY SAVE ON” (Ahorro de energía activado) o “ENERGY SAVE OFF” (Ahorro de energía desactivado). Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla se pondrá en blanco después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará presionando cualquier botón. Si está desactivado Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla permanecerá encendida en todo momento.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN



Cocción por inducción

La cocción por inducción es bastante diferente de la cocción tradicional. El calor se genera directamente en el recipiente, manteniendo la superficie de cocción más fría que con un elemento tradicional.

Con la cocción por inducción no se pierde tanto calor como con la cocción tradicional, ya que todo el calor se origina en el recipiente mismo.

La superficie de cocción se calienta o se enfría rápidamente después de que se hayan fijado los controles. Asimismo deja de calentarse cuando se saca el recipiente sin apagar el aparato.

El alimento que se derrame sobre la superficie de cocción no se quemará, ya que el vidrio no se calienta. Debido a que el calor se origina en el recipiente, la cocción por inducción permite la limpieza inmediata después del uso.

El tamaño del recipiente, el material (vea la sección “Utensilios de cocción”) y la posición son factores muy importantes para lograr el vataje máximo.

El diámetro de la base del recipiente deberá ser igual al tamaño del elemento.

Si el recipiente es demasiado pequeño, el quemador no lo detectará y no se activará.

Controles 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.

Los controles electrónicos activados al tacto ofrecen una variedad de ajustes de calor para obtener óptimos resultados. Cuando se derritan alimentos tales como chocolate o mantequilla, puede fijarse el área de la superficie de cocción en la función de Melt and Hold (Derretir y mantener) para que el área de la superficie de cocción funcione con la mínima intensidad.

Cuando desee que los líquidos hiervan rápido, para obtener un funcionamiento máximo del área de la superficie de cocción, todos los controles electrónicos activados al tacto pueden fijarse en la función Performance boost (Aumentar el rendimiento). Seleccione el área deseada de la superficie de cocción y luego presione "Boost" (Aumentar) para alcanzar rápidamente el ajuste máximo.

NOTA: Esta superficie de cocción se ajustará automáticamente para funcionar a 208 V en el caso de que no haya una instalación de 240 V.

Bloqueo del control de la superficie de cocción:

La superficie de cocción puede bloquearse para evitar el uso accidental. Para bloquear el panel de control, presione y sostenga LOCK (Bloqueo) durante 3 segundos. Se encenderá una luz indicadora encima de Lock (Bloqueo). Para desbloquear el panel de control, presione y sostenga LOCK (Bloqueo) durante 3 segundos. La luz indicadora se apagará y la superficie de cocción está lista para usarse.

Cómo usar

Para encender la superficie de cocción:

1. Presione POWER (Encendido).

La luz indicadora que está por encima del botón de Power (Encendido) y un guión ("—") en cada área de la superficie de cocción se encenderán para indicar que cada área de la superficie de cocción está lista para ser activada.

Si no hay actividad durante 60 segundos después de que se haya activado el encendido principal, la superficie de cocción se apagará automáticamente.

Si una función de cocción en el control deslizable de encendido se toca sin seleccionar primero un área de la superficie de cocción, destellarán todos los guiones (uno por cada zona) y sonará 3 veces un tono no válido.

Para encender un área de la superficie de cocción:

2. Toque directamente el área de la pantalla para el área de la superficie de cocción que desee usar. Vea las áreas D, E, I y J en la ilustración previa.

Destellarán en la pantalla el nivel de intensidad actual y la luz indicadora durante 10 segundos y luego permanecerán encendidos.

Si se toca cualquier otra característica o el control deslizable de encendido deja de destellar, aparecerá en la pantalla la información del botón que se haya tocado.

Cuando se seleccione el área de la superficie de cocción, el temporizador también se encenderá para mostrar que se puede fijar ahora.

Cuando se deje un área de la superficie de cocción en el nivel de intensidad "0" durante 30 segundos, el área de la superficie de cocción se apagará automáticamente y aparecerá solamente el guión medio sin la luz indicadora.

3. Seleccione un ajuste de calor de 1 a 9 tocando o deslizando el control deslizable de encendido. Aparecerá el ajuste de calor en la pantalla del área de la superficie de cocción.

El control deslizable de encendido consiste en 9 posiciones y una posición de "Boost" (Aumento). Cuando el usuario lo deslice a 0, aparecerá "0" en la pantalla. El área de la superficie de cocción no se enciende pero permanece activa/seleccionada.

Cuando se deje un área de la superficie de cocción en el nivel de intensidad "0" durante 30 segundos, la zona se apagará automáticamente y aparecerá solamente el guión medio sin la luz indicadora.

IMPORTANTE: El ajuste de calor para un área activa de la superficie de cocción puede regularse a mano o con un utensilio de cocción por encima del deslizador de nivel de calor, aun si no existe contacto con el vidrio de la superficie de cocción. Se escuchará un pitido solamente si el deslizador se mueve hacia "0" o hacia "Boost" (Aumento), o si se ha apagado el área de la superficie de cocción.

Utilice la tabla siguiente como guía cuando fije los niveles de calor.

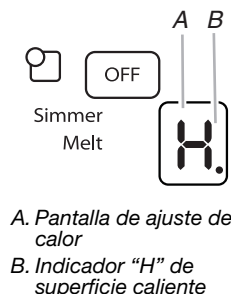
AJUSTE	USO RECOMENDADO
9 - Boost (Aumento)	■ Para hacer hervir líquidos.
9	■ Para comenzar a cocinar los alimentos.
7 - 8	■ Para dorar los alimentos rápidamente o a fuego muy vivo.
6 - 7	■ Para mantener un hervor rápido.
5 - 6	■ Para freír aves o carne. ■ Para cocer sopas y salsas.
4 - 5	■ Para mantener un hervor lento. ■ Para guisar o pasar los alimentos por vapor.
3 - 5	■ Hervir a fuego lento
1 - 2	■ Para mantener los alimentos cocidos calientes. ■ Para derretir chocolate o mantequilla.
Simmer (Hervir a fuego lento)	■ Para mantener un hervor lento

Para apagarlo:

1. Toque OFF (Apagado) para apagar el área deseada de la superficie de cocción. Se escuchará un tono cuando se haya presionado Off (Apagado).
2. Toque POWER (Encendido) para apagar la superficie de cocción cuando haya terminado.

Indicador de superficie caliente

Aparecerá una "H" en la pantalla de ajuste de calor cuando una superficie de cocción esté demasiado caliente al tacto, aun si la misma se ha apagado.



Si está encendida la superficie de cocción cuando hay un corte de corriente, el indicador "H" de superficie caliente permanecerá encendido durante hasta 45 minutos después de que se haya restablecido la corriente en la misma.

Para hervir a fuego lento

La función de Simmer (Hervir a fuego lento) puede usarse en todas las áreas de la superficie de cocción.

Cómo usar:

Para encenderla:

1. Verifique que se haya seleccionado un área de la superficie de cocción.
2. Toque SIMMER (Hervir a fuego lento). Aparecerá una "A" en la pantalla y se encenderá la luz indicadora próxima a Simmer (Hervir a fuego lento).
El temporizador permanece visible y puede fijarse si lo desea.

Para apagarla:

La función de Simmer (Hervir a fuego lento) puede apagarse de 3 maneras diferentes:

1. Use el control deslizable de encendido para fijar un nivel de calor.
O BIEN
2. Toque el botón OFF (Apagado) del área de la superficie de cocción.
O BIEN
3. Seleccione una función de cocción diferente.

Melt and Hold (Derretir y mantener)

La función de Melt and Hold (Derretir y mantener) puede usarse con todas las áreas de la superficie de cocción.

Cómo usar

Para encenderla:

1. Verifique que se haya seleccionado un área de la superficie de cocción.
2. Toque MELT & HOLD (Derretir y mantener). Aparecerá una "A" en la pantalla y se encenderá la luz indicadora próxima a Melt & Hold (Derretir y mantener).
El temporizador permanece visible y puede fijarse si lo desea.

Para apagarla:

La función de Melt and Hold (Derretir y mantener) puede apagarse de 3 maneras diferentes:

1. Use el control deslizable de encendido para fijar un nivel de calor.
O BIEN
2. Toque el botón OFF (Apagado) del área de la superficie de cocción.
O BIEN
3. Seleccione una función de cocción diferente.

Detección de recipiente

Si el sistema no puede reconocer el recipiente, o si se ha quitado el recipiente del área de la superficie de cocción, aparecerá la animación para volver a colocar el recipiente en el área de cocción, como recordatorio. Vea la ilustración siguiente.



Si no vuelve a colocarse el recipiente dentro de 30 segundos, la(s) zona(s) se apagará(n).

Si hay un temporizador funcionando cuando se saca el recipiente, la cuenta regresiva continuará.

Bloqueo de control

La función Control Lock (Bloqueo de control) evita el uso accidental de las áreas de la superficie de cocción.

Si se activa Control Lock (Bloqueo de control) cuando está apagada la superficie de cocción, se bloqueará la superficie de cocción y las áreas de la superficie de cocción no podrán encenderse con los controles táctiles.

Si se activa Control Lock (Bloqueo de control) cuando está encendida la superficie de cocción, todos los botones estarán bloqueados excepto Power (Encendido) y Off (Apagado).

Para bloquear la superficie de cocción:

Toque y sostenga el botón de LOCK (Bloqueo) durante 3 segundos. Después de 3 segundos, se escuchará un tono y se encenderá la luz indicadora de Lock (Bloqueo), indicando que los controles de la superficie de cocción están en la posición de bloqueo.

Si se está usando la superficie de cocción cuando está activado Control Lock (Bloqueo de control), la cocción seguirá su proceso normal y los temporizadores que se hayan fijado seguirán haciendo la cuenta regresiva.

Para desbloquear la superficie de cocción:

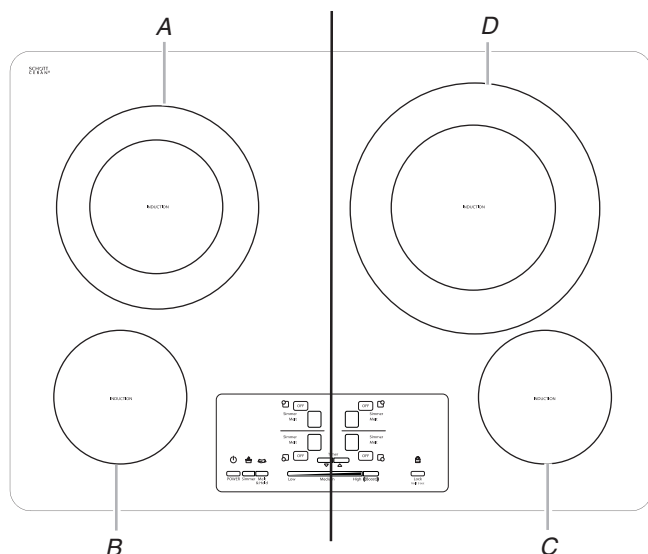
Toque y sostenga el botón de LOCK (Bloqueo) durante 3 segundos.

Función de aumento de rendimiento

Esta función le permite incrementar el nivel del ajuste de calor por encima del ajuste máximo de calor 9 durante 10 minutos o menos.

NOTAS:

La función de aumento de rendimiento está disponible solamente en un área de la superficie de cocción por vez dentro de una zona. Vea las ilustraciones a continuación para las zonas.



Zona 1

A. Área 1 de la superficie de cocción

B. Área 2 de la superficie de cocción

Zona 2

C. Área 3 de la superficie de cocción

D. Área 4 de la superficie de cocción

Si usted intenta usar el aumento de rendimiento en más de un área de la superficie de cocción en la misma zona, destellará "P" brevemente en la pantalla y la primer área de la superficie de cocción seleccionada para el aumento de rendimiento se fijará nuevamente al ajuste más alto de intensidad disponible. La última área de la superficie de cocción seleccionada se fijará en aumento de rendimiento.

1. Verifique que se haya seleccionado un área de la superficie de cocción.
2. Toque BOOST (Aumento). Aparecerá "P" en la pantalla.
3. Toque el botón BOOST (Aumento) cuando haya terminado. Ya no estará visible "P" en la pantalla y la función de aumento de rendimiento no estará más activa. El área de la superficie de cocción vuelve nuevamente al nivel más alto de intensidad disponible.

NOTA: La función de aumento de rendimiento puede desactivarse automáticamente para evitar que se calienten los componentes electrónicos internos de la superficie de cocción.

Temporizador

Use el temporizador de cocción para fijar los tiempos hasta 90 minutos. El temporizador es independiente de los otros ajustes del control. Un elemento de cocción deberá estar activo para que pueda usarse el temporizador de la superficie de cocción.

Cómo usar:

1. Toque la flecha de TIMER (Temporizador) hacia la derecha o hacia la izquierda. Aparecerá en la pantalla "01".
2. Toque la flecha de TIMER (Temporizador) que va hacia la derecha para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto, o bien
Toque la flecha de TIMER (Temporizador) que va hacia la izquierda para disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto.

3. El temporizador comenzará la cuenta regresiva después de unos segundos.

Para cambiar el tiempo, toque la flecha de TIMER (Temporizador) hacia la derecha o hacia la izquierda.

4. Cuando se haya terminado la cuenta regresiva, destellará en la pantalla "00" y sonará un tono.

NOTA: Cuando se haya restablecido la corriente después de un corte, el temporizador no seguirá funcionando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Ingreso válido
- Se ha movido el control deslizable hacia el nivel de intensidad "0".
- Se ha movido el control deslizable hacia el nivel de intensidad "Boost" (Aumento).

Dos tonos

- Se presionó un botón inválido.

Tres tonos

- Ciclo de Fin del temporizador

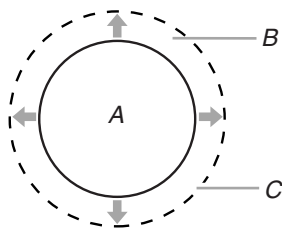
Vidrio de cerámica

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

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica puede romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras que la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o del horno sobre la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.

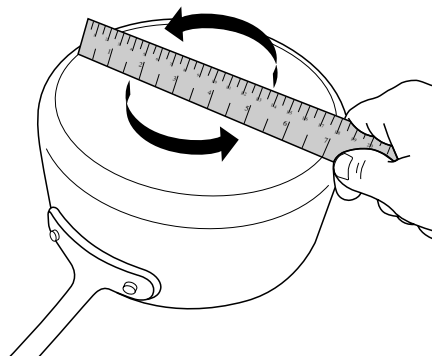
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área. El tamaño mínimo del recipiente también está anotado en la superficie de cocción con el anillo interior, si se aplica.



A. Saliente máxima de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm)
B. Borde exterior de la superficie de cocción
C. Tamaño mínimo del recipiente, si corresponde

- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un uso eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor no uniforme y resultados de cocción poco satisfactorios.

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



- 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.

Utensilios de cocina

Solamente pueden usarse recipientes con material ferromagnético para la cocción por inducción.

Entre los materiales ferromagnéticos se incluyen:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Acero inoxidable diseñado para la cocción por inducción

Entre los materiales no ferromagnéticos se incluyen:

Estos tipos de recipientes no funcionan con la cocción por inducción.

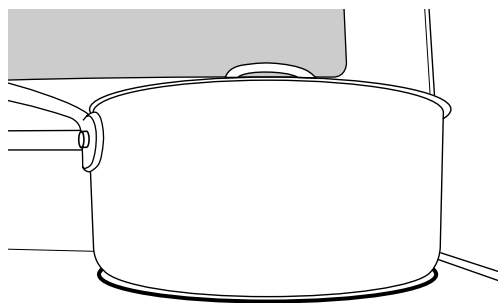
- Acero inoxidable
- Vidrio
- Cerámica
- Recipientes de cobre o aluminio

Para averiguar si sus recipientes pueden usarse en la cocción por inducción, dé vuelta el recipiente, sostenga un imán a la base del mismo y vea si el imán lo atrae. Si el imán atrae a la base del recipiente, el recipiente es ferromagnético y puede usarse para la cocción por inducción.

El número que está en la pantalla de ajustes de calor del área de cocción de la superficie destellará si no se ha colocado un recipiente en la misma, si el recipiente no se ha fabricado con el material correcto o si no tiene el tamaño correcto. Dejará de destellar cuando se haya colocado un recipiente apto sobre el área de cocción de la superficie. Si usted se demora más de 90 segundos para colocar el recipiente adecuado sobre el área de la superficie de cocción, la misma se apagará.

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.

Elija el tamaño adecuado de recipiente para cada área de cocción de la superficie. El diámetro de la base del recipiente deberá corresponder al tamaño del área de cocción de la superficie.



NOTA: Los fabricantes de recipientes de cocción proveen a menudo el diámetro que atraviesa la parte superior del recipiente. Por lo general, este diámetro es mayor que el de la base.

Los recipientes con acabado áspero pueden rayar la superficie de cocción.

Envasado casero

El envasado puede hacerse sobre la superficie de cocción por inducción. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de la superficie de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que se enfrién las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento más grande de la superficie de cocción. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área o elemento de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.

- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas para envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

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

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

- Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

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

Ajustes

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

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

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

Reloj - Hora del día

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

Revise que el horno y el temporizador estén apagados.

Para cambiar la hora del día:

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

Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar la temperatura del horno:

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

Fahrenheit y Celsius

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

Para cambiar:

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

Desactivación de los tonos audibles

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

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

Tono de fin de ciclo

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

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

Desactivación de los tonos recordatorios

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

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

Tonos de los botones

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

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

Intensidad de tono

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

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

Modo de demostración

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

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

Apagado después de 12 horas

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

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

Reloj de 12/24 horas

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

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español o francés.

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

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

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

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

Para activar la capacidad de usar el modo Sabbath (Modo de descanso) (sólo una vez):

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione 7-8-9-6.
Aparecerá "SABBATH ON" (Modo de descanso activado) o "SABBATH OFF" (Modo de descanso desactivado) y "PRESS START TO ENTER" (Presione Start - Inicio para ingresar) en la pantalla.
3. Presione START (Inicio) para cambiar el estado de la pantalla.
4. Cierre la puerta del horno. Puede usarse Sabbath Mode (Modo de día de descanso) para hornear.

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

Para activar el Modo Sabbath (Modo de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).

Para la cocción programada en Sabbath Mode (Modo de día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado.

4. Presione SETTINGS (Ajustes) y luego "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

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

1. Presione el botón numérico según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura. La temperatura no aparecerá en la pantalla.

NOTA : El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse el botón.

2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Modo de descanso):

Presione SETTINGS (Ajustes) y luego "7" para volver al horneado común o presione CANCEL (Anulación) para apagar la estufa.

Papel de aluminio

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

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

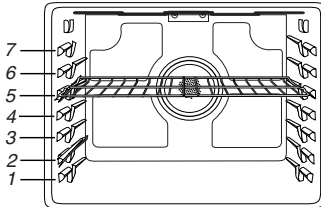
Utensilios para hornear

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 rejillas estén niveladas.

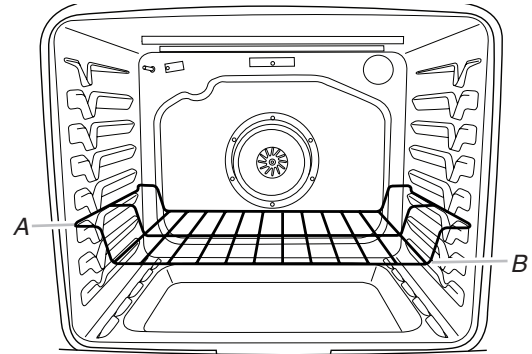
Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



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

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

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



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 máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ser ajustada como se muestra en la figura anterior.

Cocción en múltiples parrillas

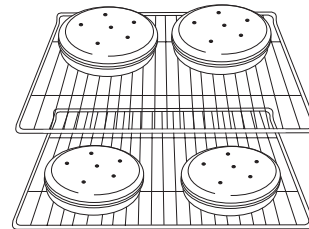
2 parrillas: Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 para un horneado común.

2 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 ó 3 y 6.

3 parrillas (sólo por convección): Use las posiciones de parrilla 1, 4 y 7 ó 2, 4 y 6.

Hornear pasteles en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles sobre 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5. Para obtener mejores resultados cuando hornee a convección pasteles sobre 2 parrillas, use las parrillas 1 y 4. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.

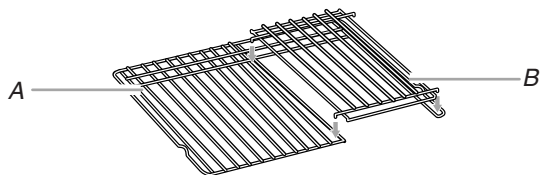


Parrilla dividida para el horno (en algunos modelos)

Parrilla dividida con inserto removible

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

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

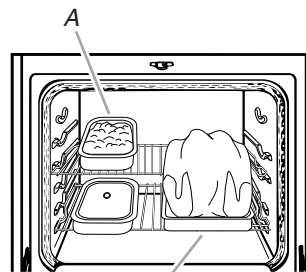


A. Parrilla dividida
B. Inserto desmontable

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

Para usar las parrillas:

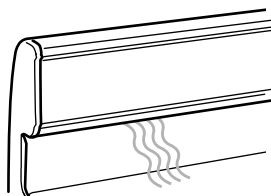
1. Coloque una parrilla completa en la sección inferior del horno y coloque la parrilla dividida sobre ésta.
2. Coloque los artículos grandes en el lado derecho de la parrilla completa.
3. Coloque los platos más profundos cubiertos en el lado izquierdo de la parrilla completa.
4. Coloque los platos menos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



B

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

Ducto de escape del horno



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 deficiente, 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, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga a intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

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

Precalentamiento

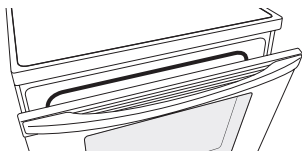
Cuando se presione START (Inicio), el horno comenzará el precalentamiento. Una vez que alcance los 100 °F (38 °C), la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla. El tiempo necesario para precalentar el horno a 350 °F (177 °C) es aproximadamente 10 a 15 minutos, dependiendo del modelo. 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 el tiempo de precalentamiento, pueden sacarse las parrillas del horno que no se usen antes de precalentarlo.

Precalentamiento rápido

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

Cómo asar a la parrilla

Deje la puerta abierta a 6" (15 cm) en la posición de parada del asador, para asegurar una temperatura adecuada de asado. Precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.



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

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

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

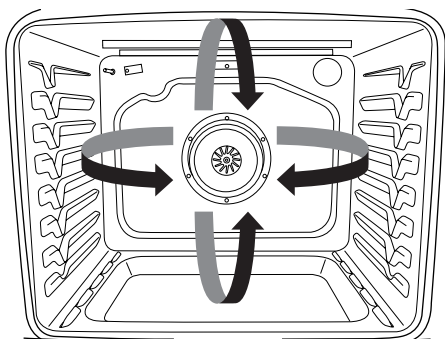
- Para obtener los mejores resultados, utilice una sartén y una rejilla para asar. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

Cocción por convección

La función TimeSavor™ Plus hace que los ciclos de cocción por convección enciendan y apaguen el horneado, el asado a la parrilla y la cocción por convección en intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.

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



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

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

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

Función con convección TimeSavor™

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

Opciones para la convección

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

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

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

Tiempo de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una Cocción programada:

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

Para fijar una Cocción programada con retraso:

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

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

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

Cajón de calentamiento

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

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

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

No los cubra con un envoltorio de plástico.

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

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

Cómo usar:

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

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

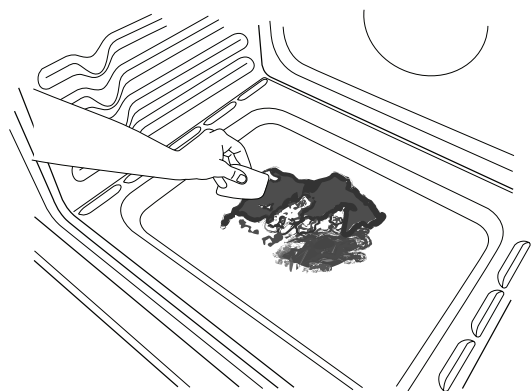


La tecnología AquaLift™ consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

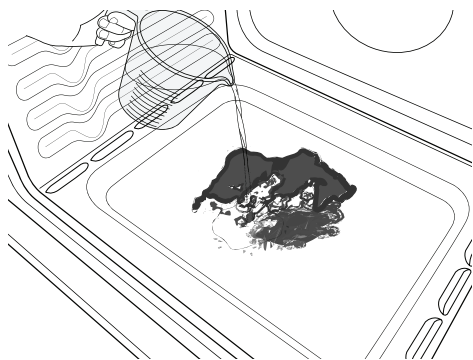
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "OVEN COOLING" (Horno enfriándose) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad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



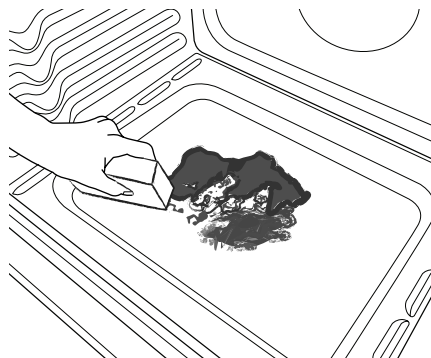
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



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 las 2 tazas (16 oz [500 mL]) del agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



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

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

NOTAS:

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

Limpieza general

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

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 para acero inoxidable affresh™, pieza número W10355016:
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.
- Detergente líquido o producto de limpieza general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

VIDRIO DE CERÁMICA

Método de limpieza:

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

No use fibra metálica, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden dañar el vidrio.

Suciedad entre ligera y moderada

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

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

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

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

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

Suciedad quemada

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

Marcas metálicas de aluminio y cobre

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

Rayones y raspaduras diminutos

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift™ regularmente 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 primero “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

Funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Enchufe en un contacto con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
La superficie de cocción no funciona	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control.	Toque el área de la pantalla sobre el panel de control para seleccionar una superficie de cocción antes de seleccionar una función.
	Se ha fijado el bloqueo de control de la superficie de cocción.	Consulte “Bloqueo de control” en la sección “Uso de la superficie de cocción”.
	Está apagada la superficie de cocción.	Se ha tocado accidentalmente el botón de Power (Encendido). Presione nuevamente POWER (Encendido). Vuelva a ajustar la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Se está usando el recipiente de cocción inadecuado	Vea la sección “Utensilios de cocina”.
	Se ha fijado el control de la superficie de cocción en el nivel incorrecto de calor	Consulte “Controles de la superficie de cocción” en 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	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
	Se ha fijado Delay Start (Inicio diferido).	Vea la sección “Cocción programada”.
	Se ha fijado el bloqueo de control del horno.	Vea la característica del botón de bloqueo en la sección “Guía de características”.
	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará todos los elementos calefactores. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	El calibre de 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 necesita servicio (están destellando las luces indicadoras del horno).	Vea “Pantalla del control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
La pantalla de control del horno 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)	Presione el botón 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.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
La pantalla de la superficie de cocción muestra mensajes	Se está usando el recipiente inadecuado (aparece en la pantalla la animación para volver a colocar el recipiente cuando usted coloca una olla sobre un área de cocción por inducción de la superficie)	Consulte la sección “Detección del recipiente”. Verifique que la olla sea ferromagnética. Verifique que el diámetro de la olla sea lo suficientemente grande. Centre la olla sobre el área de cocción de la superficie. Deje que la olla se enfríe en caso de que se haya calentado cuando se ha usado. Apague el área de cocción de la superficie y enciéndala nuevamente. Si todavía no se enciende la pantalla, apague el suministro eléctrico en el cortacircuitos. Espere 20 segundos y vuelva a encender el suministro eléctrico.
	Tiempo prolongado de cocción (destella la función de aumento de rendimiento y se apaga)	La función de aumento de rendimiento hace funcionar el área de cocción de la superficie con la máxima intensidad. Durante los tiempos de cocción prolongados es posible que la función apague el área de cocción de la superficie para evitar que se caliente en exceso la superficie de cocción. Puede continuar usando la superficie de cocción si la pantalla no está destellando.
	Código de error (la pantalla muestra “Er” y números destellando)	Si aparecen en el panel de la pantalla “Er” y una serie de números, apague el suministro eléctrico en el cortacircuitos. Enciéndalo nuevamente. Si el problema continúa, llame al centro de servicio al cliente. Vea la sección “Ayuda o servicio técnico”.
¿Muestra la pantalla “F” o “C” y números destellando? Si aparecen destellando alternadamente “F” o “C” y un número en la pantalla, consulte a continuación para ver las posibles soluciones:		
Se ha apagado la superficie de cocción y emite un pitido cada 10 segundos.	Hay un objeto, líquidos o suciedad ejerciendo presión sobre el panel de control.	Limpie a fondo o quite cualquier objeto que haya en los botones táctiles.
F42, F43	El voltaje del suministro eléctrico está demasiado bajo o demasiado alto.	Apague la superficie de cocción. Espere 5 segundos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, contacte a un electricista competente.
C81, C82, C83	Se ha calentado en exceso el área de cocción de la superficie.	Se ha activado el apagado automático del área de cocción de la superficie. Espere 5 minutos para que se enfríe y vuelva a encenderla.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64		Llame para solicitar servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
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.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	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 la masa despareja en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brillante o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el horno.	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. Consulte “Fahrenheit y Celsius” en la sección “Controles electrónicos del horno”.

Ruidos

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Sonidos de funcionamiento de la superficie de cocción A continuación se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.	Estos son ruidos de funcionamiento normales.	
Zumbido bajo	Esto ocurre cuando se está cocinando a alta intensidad. Lo que lo ocasiona esto es la cantidad de energía que se transmite del aparato al recipiente de cocción.	Este sonido se aplacará o desaparecerá cuando se apague la superficie de cocción.
Chisporroteo	El recipiente de cocción ha sido fabricado con diferentes materiales. El ruido es ocasionado por vibraciones en las juntas de las láminas que están entre las diferentes capas.	El sonido puede cambiar dependiendo de la cantidad y el tipo de alimento que se esté cocinando.
Ruido de ventilador	Los componentes electrónicos requieren una temperatura controlada para poder funcionar de manera segura.	La superficie de cocción tiene un ventilador incorporado que funciona a varias velocidades según la temperatura detectada. Es posible que el ventilador continúe funcionando aun después de que la superficie de cocción se haya apagado, si es que se detecta una temperatura demasiado elevada.

ACCESORIOS

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

Juego de cuidado de la superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
(incluye limpiador, protector, raspador y almohadillas para aplicar)
Pida la pieza número 31605

Protector para superficie de cocción

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31463A

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh™

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh™

(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10355051

Limpiador de acero inoxidable affresh™

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh™

Pida la pieza número W10355010

Juego para la limpieza del horno con tecnología AquaLift™

Pida la pieza número W10423113RP

Raspador para la superficie de cocción

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

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617A

Parrilla plana estándar para horno

Pida la pieza número W10179196

Rejilla separada para horno

Pida la pieza número W10205524

Parrilla para horno de máxima capacidad

Pida la pieza número W10289145

Charola para asar y parrilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad

Pida la pieza número W10123240
www.whirlpool.com/broilerpan

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.