

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su estufa en www.amana.com.

Para referencia futura, tome nota del número de modelo y de serie del producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el marco del horno detrás del lado superior derecho de la puerta del horno.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	2
Soporte anti-vuelco.....	3
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....	4
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	6
Quemadores de superficie sellados.....	6
Rejillas.....	7
Tamaño del quemador.....	7
Utensilios de cocina.....	7
Envasado casero.....	8
USO DEL HORNO.....	9
Controles electrónicos del horno.....	9
Modo Sabbath (Día de descanso).....	9
Mantener caliente.....	10
Papel de aluminio.....	10
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	10
Ducto de escape del horno.....	11
Cómo hornear y asar.....	11
Cómo asar a la parrilla.....	11
CUIDADO DE LA ESTUFA.....	12
Ciclo de autolimpieza.....	12
Limpieza general.....	13
Luz del horno.....	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	14
ACCESORIOS.....	17
GARANTÍA.....	18

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

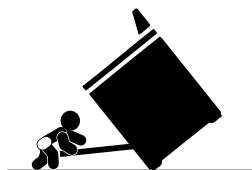
Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

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

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

Soporte anti-vuelco

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



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

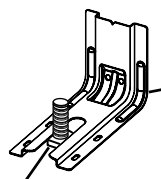
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

Para estufas de gas de limpieza automática –

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

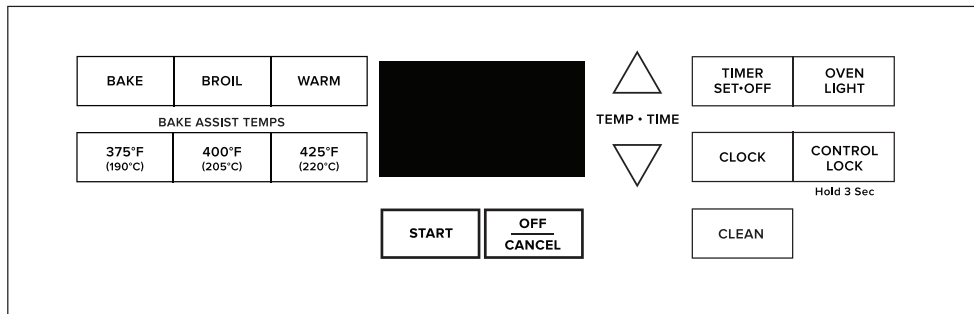
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enlistados. Refiérase a este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en www.amana.com para obtener instrucciones más detalladas.

⚠ 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.



TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).
CLEAN (Limpieza) (en algunos modelos)	Ciclo de autolimpieza	Vea la sección “Autolimpieza”.
CONTROL LOCK (Hold 3 sec) (Bloqueo del control [mantenga presionado 3 s])	Bloqueo de control del horno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado CONTROL LOCK (Bloqueo de control) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y aparecerá un candado en la pantalla. 4. Repita para desbloquear. Al estar los controles bloqueados, no funcionará ningún botón.
CLOCK (Reloj)	Reloj	<p>El reloj tiene un ciclo de 12 horas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Revise que el horno esté apagado. 2. Presione CLOCK (Reloj). 3. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar la horas. Presione CLOCK (Reloj) para cambiar a minutos. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar los minutos. 4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
TIMER SET•OFF (Fijar•Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	<p>El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Oprima TIMER SET•OFF (Fijar•Apagar el temporizador). 2. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” para fijar la duración del tiempo. 3. Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET•OFF (Fijar•Apagar el temporizador) para anular el temporizador. No presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno.

TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” hasta alcanzar la temperatura deseada. Sonará un tono si se llega a la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio). 5. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) cuando haya terminado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
BAKE ASSIST TEMPS (Temperaturas de horneado asistido)	Hornear y asar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione la tecla Bake Assist Temp (Temperaturas de homeado asistido) para seleccionar la temperatura deseada. 2. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” hasta alcanzar la temperatura deseada. Sonará un tono si se llega a la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) cuando haya terminado. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
BROIL (Asar a la parrilla)	Cómo asar a la parrilla	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque los utensilios de cocción dentro del horno y cierre la puerta del mismo. 2. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 3. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” hasta alcanzar la temperatura deseada. Sonará un tono si se llega a la temperatura mínima o máxima. 4. Presione START (Inicio). 5. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 3. Presione START (Inicio). 6. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Cancelar) cuando haya terminado de asar. <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione WARM (Mantener caliente). 2. La temperatura se fija en 75° C (170° F) . Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba” o hacia “abajo” hasta alcanzar la temperatura deseada. Se escuchará un tono cuando se alcance la temperatura mínima o máxima. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) cuando haya terminado. <p>NOTA: El horno se apagará automáticamente después de 60 minutos.</p> <p>NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.</p>
START (Inicio)	Inicio de cocción	La tecla Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 10 segundos, se emitirá un tono. 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.
OFF/CANCEL (Apagado/Anulación)	Función de la estufa	La tecla Off/Cancel (Apagado/Anulación) detiene todas las funciones, con excepción de Timer (Temporizador) y Control Lockout (Bloqueo de los controles).
TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo)	Ajuste de la temperatura y de la hora	Las teclas con las flechas de Temp/Time (Temperatura/Hora) hacia “arriba” y hacia “abajo” se utilizan para ajustar la hora y temperatura.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠️ ADVERTENCIA

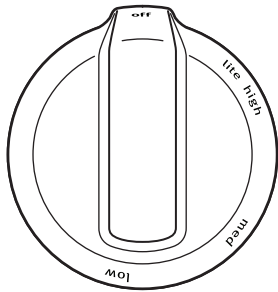


Peligro de Incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.



Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición LITE (Encendido).

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

Deberá regularse la llama para que no se extienda más allá del borde del recipiente.

Para fijar:

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

IMPORTANTE: Los 4 quemadores de la superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada a LITE (Encendido).

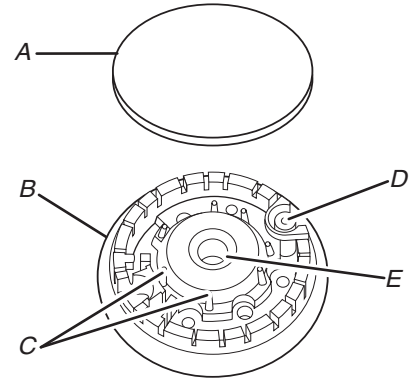
2. Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

Corte de corriente

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

Quemadores de superficie sellados

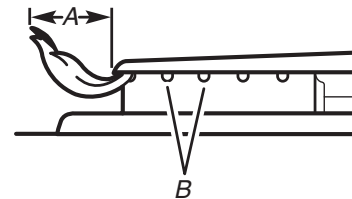


- A. Tapa del quemador
B. Base del quemador
C. Espigas de alineación
D. Encendedor
E. Abertura del tubo de gas

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

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

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



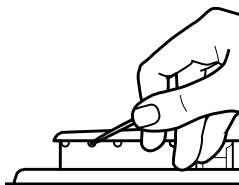
- A. 1" a 1 1/2" (2,5 a 3,8 cm)
B. Orificios del quemador

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

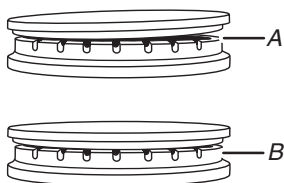
Para limpiar:

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

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



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

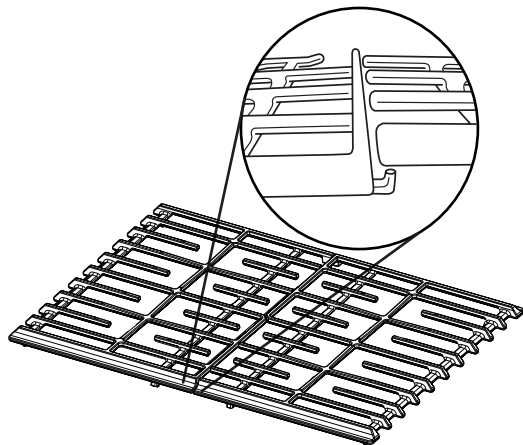


A. Incorrecto
B. Correcto

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

Rejillas

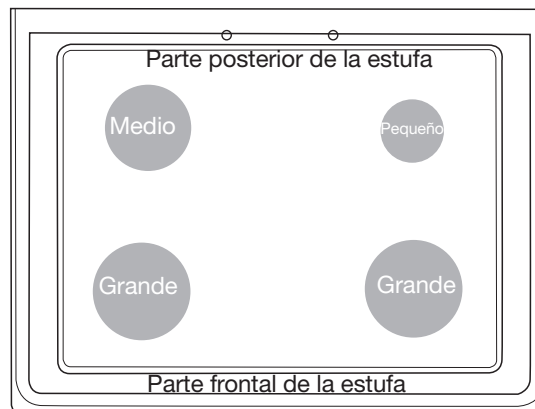
Las rejillas de esta estufa cubren el ancho completo de la superficie de cocción. Pueden entrelazarse ambas rejillas (en algunos modelos) con el gancho formado en un extremo de ambas parrillas. El extremo plano de una rejilla cae en el gancho de la otra, como se muestra en la ilustración a continuación.



En algunos modelos, ambas rejillas son idénticas y pueden usarse ya sea en el lado izquierdo o derecho de la superficie de cocción. Las rejillas que han sido diseñadas para usarse solamente en un lado de la superficie de cocción tendrán la palabra "LEFT" (Izquierda) o "RIGHT" (Derecha) grabada en la parte inferior de las mismas.

Tamaño del quemador

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



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none">■ Cocción con calor bajo■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	<ul style="list-style-type: none">■ Cocina multiuso
Grande	<ul style="list-style-type: none">■ Para utensilios de cocina grandes

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos sobre un área de cocción, un elemento o un quemador de superficie calientes.

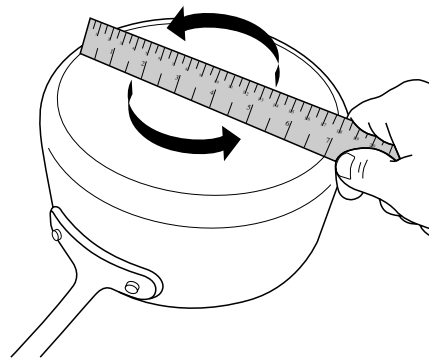
El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de grosor mediano a pesado.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina.

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

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

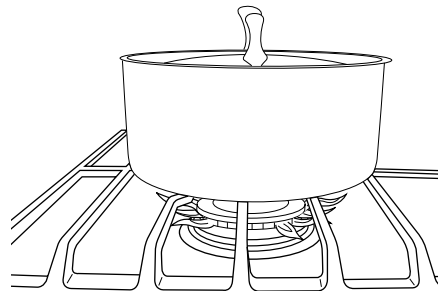
Verifique si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción ■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con las funciones de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vidrio de cerámica	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Calienta de manera lenta, pero no uniforme. ■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Puede dejar restos de cobre, que disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.
Utensilios de barro/piedra	<ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de calor bajo.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta rápido, pero no de manera uniforme. ■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

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



Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados por largos períodos, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

USO DEL HORNO

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

- Es posible que las válvulas de gas hagan un sonido de estallido cuando se abran o se cierren.
- Los encendedores harán un chasquido varias veces hasta que se detecte una llama. Se escucha un sonido de “puf” cuando se enciende el quemador de hornear o el de asar a la parrilla.

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

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

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Ingreso inválido

Cuatro tonos

- Fin de ciclo

Fahrenheit y centígrados

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

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

Para salir del modo, presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación).

Tonos de presión de teclas

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

Para cambiar: Mantenga presionada OVEN LIGHT (Luz del Horno) durante 5 segundos. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación).

Modo de demostración

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

Para cambiar: Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación), OFF/CANCEL (Apagado/Anulación), la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia “arriba”, TIMER SET•OFF (Fijar•Apagar el temporizador). Repítalo para regresarlo al ajuste anterior y terminar el modo de demostración.

Control de la temperatura del horno

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

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

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

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

Modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos)

El modo Sabbath (modo de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que sea apagado. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Día de descanso). Después de fijar el modo Sabbath (Día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se cancelará (si estuviera activado) y solo funcionarán las teclas siguientes:

- Teclas con flechas hacia arriba o hacia abajo
- Cancel (Cancelar)

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

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

Si se presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (no cumple con el día de descanso religioso).

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

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

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

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

Si se presiona la tecla Cancel (Cancelar) en cualquier momento, se cancela el ciclo de cocción y el horno vuelve al modo de cocción normal (no cumple con el día de descanso religioso).

5. Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) cuando haya terminado.

NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo" hasta llegar a la temperatura deseada y, después, presione START (Inicio).

Papel de aluminio

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

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

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

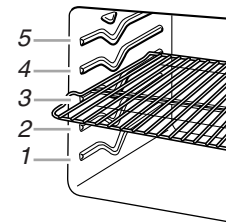
Utensilios para hornear

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

Parrillas

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

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



Mantener caliente

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

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

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

Para usar:

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

Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Horneado en 2 parrillas

Parrilla 4: Úsela para asar a la parrilla y tostar

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, una bandeja para galletas con lados o una bandeja para panecillos; guisados o alimentos precocinados congelados

Parrilla 2: Asar cortes pequeños de carne y aves, país, roscas Bundt y pasteles de ángel, pan de levadura, panes rápidos y para el horneado en 2 parrillas

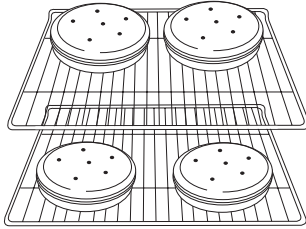
Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne y aves

Cocción en múltiples parrillas

2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 5.

Cómo hornear pasteles de capas en 2 parrillas

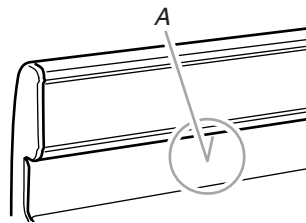
Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas, como se muestra.



Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 con horneado por convección.

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire 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

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Los quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

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

Precalentamiento

Cuando se presione Start (Inicio), el horno comenzará el precalentamiento. Una vez que llegue a 38 °C (100° F) 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.

Temperatura del horno

Mientras está en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, se liberará aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y rendimiento de cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura 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 a la parrilla 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.

Cómo asar a la parrilla

NOTA: El ventilador de convección se apagará cuando se abra la puerta del horno. Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno. Todos los temporizadores, incluidas las funciones de Cook Time (Tiempo de cocción) y Timed Cook (Cocción programada), continuarán la cuenta regresiva.

Coloque el alimento sobre la rejilla, en una charola para asar y después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.

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

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

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

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

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

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

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

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

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

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

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar a la parrilla, la rejilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

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

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (Frío) y "locked" (Bloqueado). El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere un retraso de 12 horas antes de comenzar otro ciclo de autolimpieza.

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

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

En el ciclo de autolimpieza el tiempo puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 30 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione CLEAN (Limpieza).
2. Presione la tecla con la flecha de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) hacia "arriba" o hacia "abajo") para ingresar el tiempo deseado para el ciclo de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).

La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpio). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.

4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las luces indicadoras de Door Locked (Puerta bloqueada) y Clean (Limpieza) se apagarán.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para salir del ciclo de autolimpieza antes de que se complete, presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

Limpeza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestro sitio de internet, en www.amana.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 de cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Vea la sección “Accesorios” para obtener la información de contacto.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aun si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

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

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

TAPAS Y PARRILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

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

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

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

No los limpie en el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

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

- Limpiador para la parrilla a gas y la bandeja de goteo, pieza número 31617:
Vea la sección “Accesorios” para obtener la información de contacto.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

- Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

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

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

Método de limpieza:

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

Método de limpieza:

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

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

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

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL 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 autolimpieza (en algunos modelos):
Vea primero “Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)”.

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 off (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

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que pueden ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, o visite <http://amana.custhelp.com>.


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

En los EE.UU.:

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

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Nada funciona	<p>El cable de suministro eléctrico está desconectado: Conecte el producto a un contacto de pared de 3 terminales con conexión a tierra.</p> <p>Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos: Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>La válvula de cierre de gas principal o reguladora está cerrada: Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha conectado incorrectamente la estufa al suministro de gas: Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.</p>
Los quemadores de superficie no funcionan	<p>El horno no está en ciclo de auto limpieza: Los quemadores de superficie no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.</p> <p>La perilla del control no está fijada correctamente: Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p>Hay aire en las líneas de gas: Si ésta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.</p> <p>Orificios del quemador obstruidos: Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".</p>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	<p>Orificios del quemador obstruidos: Vea la sección “Quemadores sellados de superficie”.</p> <p>Tapas del quemador colocadas incorrectamente: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.</p> <p>Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar la información de contacto.</p>
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	<p>El recipiente de cocina no es del tamaño adecuado: El recipiente de cocina debe centrarse por encima del quemador con el fondo sobre de la parrilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.</p>
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaban	<p>Recipiente de cocción inadecuado: 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.</p> <p>Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor: Vea la sección “Superficie de cocción”.</p> <p>La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>
El horno no funciona	<p>Hay aire en las líneas de gas: Si ésta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para despejar el aire de las líneas de gas.</p> <p>Se ha fijado de manera incorrecta el control electrónico del horno: Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	<p>Estufa convertida incorrectamente: Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.</p>
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	<p>La temperatura del horno necesita regularse: Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
No se enciende el ventilador de convección.	<p>El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento: Esto forma parte del funcionamiento. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo.</p> <p>La puerta del horno está abierta. Si se abre la puerta del horno durante la cocción por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Funcionará nuevamente cuando la puerta del horno se cierre.</p>
Los elementos calentadores no funcionarán.	<p>La puerta del horno estuvo abierta por mucho tiempo: Si la puerta del horno permanece abierta por mucho tiempo, los elementos calentadores no funcionarán hasta que se cierre la puerta del horno.</p>
La pantalla muestra mensajes	<p>Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla): Borre la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica de la tecla “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”.</p> <p>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.</p> <p>Se necesita presionar Start (Inicio) para que comience un ciclo (la pantalla muestra “PRESS START” [Presione Inicio]): Vea la característica de la tecla “Start” (Inicio) en la sección “Guía de características”.</p>
No funciona el ciclo de autolimpieza	<p>La puerta del horno está abierta: Cierre bien la puerta del horno.</p> <p>No se ha ingresado una función: Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.</p> <p>Se ha puesto a funcionar un ciclo de Self-Cleaning (Autolimpieza) en las últimas 12 horas: Si se ha puesto a funcionar un ciclo de autolimpieza, o se ha cancelado después de que el horno ha alcanzado la temperatura, deberá esperar 12 horas para volver a iniciar.</p>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	<p>La estufa no está nivelada: Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha fijado la temperatura incorrecta: Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno: Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>No se ha precalentado el horno: Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado: Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear: Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro: Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p>El dorado más claro es causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro: Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.</p> <p>Se ha distribuido la masa de forma despareja en el recipiente: Verifique que la masa esté nivelada en el recipiente.</p> <p>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto: Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>No se cerró la puerta del horno: Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.</p> <p>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción: Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia afuera y puede prolongar los tiempos de cocción.</p> <p>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los alimentos horneados queden demasiado dorados en la base: Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p>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.</p> <p>Los alimentos están sobre calentados o quemados incluso en temperaturas bajas: Revise si la escala de la temperatura ha cambiado de Fahrenheit a Centígrados. Vea Fahrenheit y Centígrados en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>

Ruidos

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

ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio web en www.amana.com o llámenos al **1-800-843-0304**.

Limpiador para acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355049

Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Limpiador y pulidor de granito

Pida la pieza número W10275756

Limpiador de rejilla para estufa a gas y bandeja de goteo

Pida la pieza número 31617

Plancha para superficie de cocción de 2 quemadores

Pida la pieza número 4396096RB

Rejilla separada para horno

Pida la pieza número 4396927

Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

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

Pida la pieza número W10123240

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

Centro para la eXperiencia del cliente de Amana

En EE.UU., llame al 1-800-843-0304. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Amana de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Amana") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Amana. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

NOTA

