

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nueva estufa en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com).

Para referencia futura, anote los números de modelo y serie del producto. Se pueden ubicar en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número de modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA</b> .....                              | <b>2</b>  |
| El soporte anti-vuelco .....                                     | 2         |
| <b>CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO</b> .....                         | <b>5</b>  |
| Tecnología de autolimpieza AquaLift® .....                       | 5         |
| Temperaturas de las superficies.....                             | 5         |
| Pre calentamiento .....  | 5         |
| Limpieza de la superficie de cocción de vidrio de cerámica ..... | 5         |
| <b>GUÍA DE CARACTERÍSTICAS</b> .....                             | <b>6</b>  |
| <b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....                     | <b>9</b>  |
| Utensilios de cocina.....  | 11        |
| Envasado casero.....   | 11        |
| <b>USO DEL HORNO</b> .....                                       | <b>12</b> |
| Controles electrónicos del horno.....                            | 12        |
| Mantener caliente.....   | 13        |
| Modo Sabbath (Día de descanso).....                              | 14        |
| Papel de aluminio.....   | 14        |
| Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....     | 14        |
| Ducto de escape del horno .....                                  | 15        |
| Cómo hornear y asar .....  | 15        |
| Cómo asar a la parrilla .....                                    | 16        |
| Cocción por convección.....                                      | 16        |
| Conversión EasyConvect™ .....                                    | 17        |
| Cómo hacer leudar el pan .....                                   | 17        |
| Tiempo de cocción .....  | 18        |
| <b>CUIDADO DE LA ESTUFA</b> .....                                | <b>19</b> |
| Ciclo de limpieza.....   | 19        |
| Limpieza general .....   | 20        |
| Luz del horno .....  | 21        |
| <b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....                               | <b>22</b> |
| <b>ACCESORIOS</b> .....  | <b>24</b> |
| <b>GARANTÍA</b> .....  | <b>25</b> |

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## El soporte 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

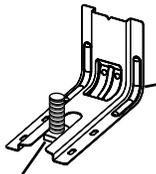
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

■ No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños 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.

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

# CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO

Tecnología de autolimpieza AquaLift®



La tecnología de autolimpieza AquaLift® es una solución de limpieza primera en su tipo diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente tienen lugar con los métodos de autolimpieza tradicionales. Con la tecnología de autolimpieza AquaLift®, una capa exclusiva en el interior del horno se activa con el calor y el agua para remover la suciedad endurecida por el horneado. Para usar la tecnología de autolimpieza AquaLift®, simplemente limpie los desechos sueltos, vierta agua dentro de la base del horno y ponga a funcionar el ciclo de autolimpieza AquaLift®. Cuando el ciclo termine en menos de 1 hora a una temperatura más baja que la de los métodos tradicionales de autolimpieza, simplemente limpie el agua que quedó y los desechos sueltos. Vea la sección "Ciclo de limpieza" para obtener instrucciones más detalladas. Para obtener información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre cómo usar la tecnología de autolimpieza AquaLift®, visite nuestro sitio de internet en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

## Temperaturas de las superficies

Cuando se está usando la estufa, todas las superficies de la estufa pueden calentarse, como las perillas y la puerta del horno.

### Cajón de calentamiento

Cuando se está usando el horno, el cajón puede calentarse. No coloque en el cajón objetos de plástico, tejidos u otros artículos que podrían derretirse o quemarse.

### Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

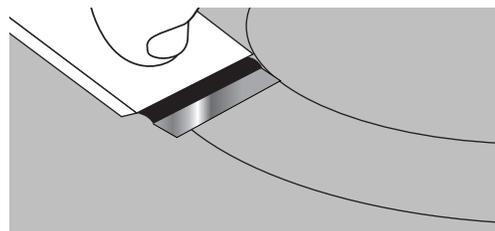
## Precaentamiento

Cuando comience un ciclo de Hornear, Hornear por convección o Asar al horno por convección, el horno comenzará a precalentar después de presionar Start (Inicio). El horno tomará de 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 350 °F (177 °C) con todas las parrillas del horno provistas dentro de la cavidad de éste. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno estará por encima de la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir el alimento. Esto asegura que el horno estará en la temperatura adecuada cuando coloque el alimento en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

## Limpieza de la superficie de cocción de vidrio de cerámica

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

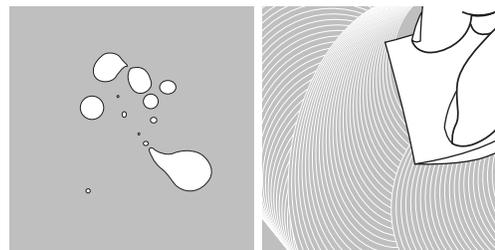
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



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

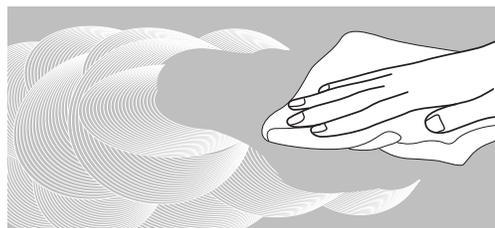
Deje que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de proceder con el paso 2.

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



- Frote el limpiador de superficies de cocción affresh® sobre la superficie de cocción con la almohadilla azul de limpieza para superficies de cocción. Se necesita algo de presión para quitar las manchas rebeldes.
- Deje que el limpiador se seque hasta alcanzar una opacidad blanca antes de proceder con el paso 3.

3. Saque brillo con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.



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

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

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

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

# GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

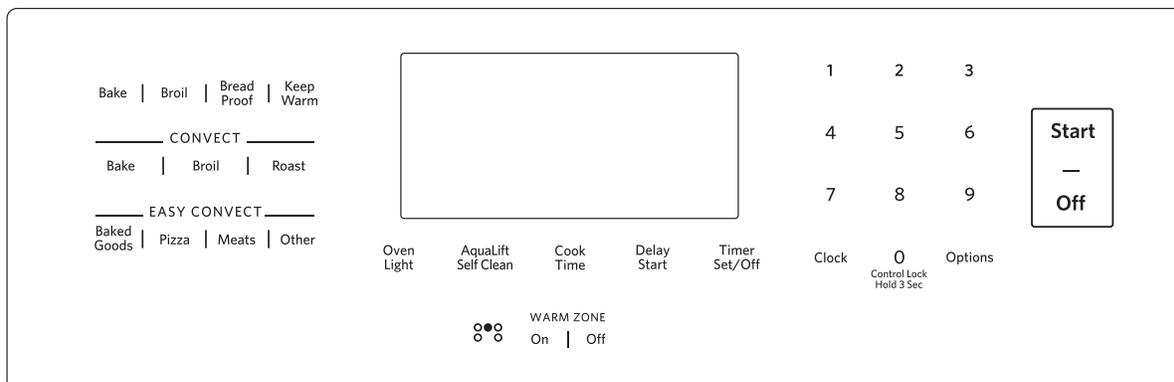
Este manual abarca varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enumerados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas frecuentes” de nuestra página de internet en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) para obtener instrucciones más detalladas.

**⚠ 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   |
|---|------------------------------------|---|
| <b>CLOCK (Reloj)</b>                                | <b>Reloj</b>                       | <p>Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CLOCK (Reloj).</li> <li>2. Presione “3” para AM o “6” para PM.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día.</li> <li>4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).</li> </ol>  |
| <b>OVEN LIGHT (Luz del horno)</b>                   | <b>Luz de la cavidad del horno</b> | <p>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.</p>  |
| <b>TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)</b> | <b>Temporizador del horno</b>      | <p>El Timer (Temporizador) se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la duración del tiempo en hr-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”.</li> <li>3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla Off (Apagado), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> </ol> |
| <b>START (Inicio)</b>                               | <b>Inicio de cocción</b>           | <p>La tecla Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y aparecerá en la pantalla la hora del día.</p>  |
| <b>OFF (Apagado)</b>                                | <b>Función de la estufa</b>        | <p>La tecla Off (Apagado) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), Control Lock (Bloqueo de control) y Warm Zone (Zona de calentamiento).</p>   |
| <b>BAKE (Hornear)</b>                               | <b>Hornear y asar</b>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>  |

| TECLA  | CARACTERÍSTICA  | INSTRUCCIONES  |
|--|---|--|
| <b>BROIL (Asar a la parrilla)</b>                        | <b>Asar a la parrilla</b>                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar a la parrilla presionando “1” - alta (500 °F [261 °C]), “2” - media (450 °F [234 °C]) o “3” - baja (400 °F [204 °C]).</li> <li>3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.</li> <li>4. Coloque el utensilio de cocina en el horno y deje la puerta abierta a 6" (15,24 cm) en la posición de tope para asar a la parrilla.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>  |
| <b>CONVECT BAKE (Hornear por convección)</b>             | <b>Cocción por convección</b>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>  |
| <b>CONVECT ROAST (Asar por convección)</b>               | <b>Cocción por convección</b>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>  |
| <b>CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)</b> | <b>Cocción por convección</b>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio) y deje la puerta cerrada.</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>   |
| <b>EASYCONVECT™ CONVERSION (Conversión EasyConvec™)</b>  | <b>Conversión en la receta para la cocción por convección</b> | <p><b>NOTA:</b> Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura requerida antes de usar la Conversión EasyConvec™. Después de que se termine el precalentamiento, presione OFF (Apagado) antes de usar la Conversión EasyConvec™.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione la tecla apropiada de EasyConvec™ (MEATS [Carnes], PIZZA, BAKED GOODS [Alimentos horneados] u OTHER [Otro]).</li> <li>2. Presione START (Inicio).</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura de cocción estándar y luego presione START (Inicio).</li> <li>4. Ingrese el tiempo de cocción estándar y luego presione START (Inicio).</li> <li>5. Coloque el alimento en el horno en el momento apropiado.<br/>Fíjese si el alimento está listo antes de que alcance el tiempo de detención. Si el alimento no va a estar listo cuando llegue el tiempo de detención, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo. Vea la sección “Tiempo de cocción”. Al final del tiempo de detención, el horno se apagará automáticamente.</li> <li>6. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.<br/>Consulte la sección “Conversión EasyConvec™” para obtener más información.</li> </ol> |
| <b>BREAD PROOF (Leudar el pan)</b>                       | <b>Hacer leudar el pan</b>                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BREAD PROOF (Leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado (“Standard Proof” [Leudado estándar] o “Rapid Proof” [Leudado rápido]).<br/><b>NOTA:</b> “Rapid Proof” [Leudado estándar] funciona a una temperatura ligeramente superior para leudar la masa formada por una segunda vez.</li> <li>2. Presione START (Inicio).<br/>Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.</li> <li>3. Presione OFF (Apagado) cuando termine el leudado.<br/>Consulte la sección “Cómo hacer leudar el pan” para obtener más información.</li> </ol>  |

| TECLA  | CARACTERÍSTICA                         | INSTRUCCIONES  |
|--|--|--|
| <b>KEEP WARM</b><br>(Mantener caliente)  | <b>Mantener caliente</b>               | Los alimentos deberán estar a la temperatura de consumo antes de colocarlos en el horno caliente.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol> |
| <b>DELAY START</b><br>(Inicio diferido)  | <b>Inicio diferido</b>                 | El botón de Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.<br>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección "Tiempo de cocción".  |
| <b>COOK TIME</b><br>(Tiempo de cocción)  | <b>Cocción programada</b>              | La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente.<br>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección "Tiempo de cocción".  |
| <b>WARM ZONE ON/OFF</b><br>(Zona de calentamiento encendida/apagada)                         | <b>Zona de calentamiento</b>           | Presione WARM ZONE ON (Zona de calentamiento encendida) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción y luego presione START (Inicio).<br>Presione WARM ZONE OFF (Zona de calentamiento apagada) para apagar el elemento de calentamiento.   |
| <b>AQUALIFT SELF CLEAN</b><br>(Autolimpieza Aqualift)  | <b>Ciclo de autolimpieza Aqualift®</b> | Vea la sección "Ciclo de limpieza".  |
| <b>CONTROL LOCK hold 3 sec.</b><br>(Bloqueo de control - Mantenga presionado por 3 segundos) | <b>Bloqueo de control del horno</b>    | Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ningún botón.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise que el horno y el temporizador estén apagados.</li> <li>2. Presione y sostenga el botón de "0" por 3 segundos.</li> <li>3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá "CONTROL LOCKED" (Control bloqueado) en la pantalla.</li> <li>4. Repita para desbloquear.</li> </ol>  |
| <b>OPTIONS</b><br>(Opciones)   | <b>Funciones para usar el horno</b>    | Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección "Uso del horno".  |

# USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

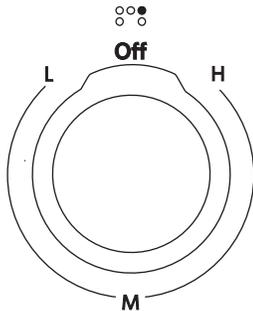
## ⚠️ ADVERTENCIA



### Peligro de Incendio

**Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.**

**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.**



Las perillas de control pueden fijarse en cualquier ubicación entre “H” y “L”. Empuje y gire hacia un ajuste.

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

## Vidrio de cerámica

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

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

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

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

- Para las superficies de cocción con dos elementos duales en la posición frontal, el hervor más rápido para las ollas cuyo diámetro es de 10" (25,4 cm) o mayor tendrá lugar en el elemento dual más grande, con ambos elementos en el ajuste “Dual Hi” (Dual, Alto). Para obtener el mejor rendimiento de calor bajo en las ollas cuyo diámetro es de 10" (25,4 cm) o mayor, use el elemento dual más pequeño en el ajuste “Single Lo” (Simple, Bajo).
- Para obtener el mejor desempeño al derretir con recipientes pequeños, use el elemento Even-Heat™.
- Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr la mejor conducción de calor y un consumo eficiente de energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine 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.
- Pueden usarse utensilios de cocina con fondos ligeramente estriados o con pequeños canales.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la superficie de cocción.
- No cocine en la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como una tabla para cortar.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

### Luz indicadora de encendido de superficie de cocción

La luz indicadora de encendido de superficie de cocción está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla de control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de encendido de superficie de cocción.

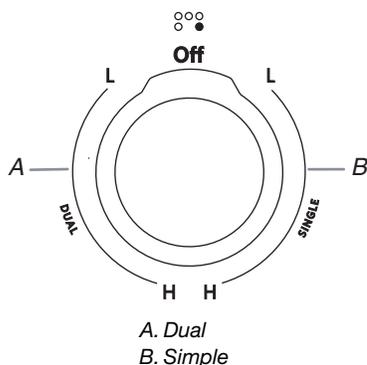
### Luz indicadora de superficie caliente

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

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

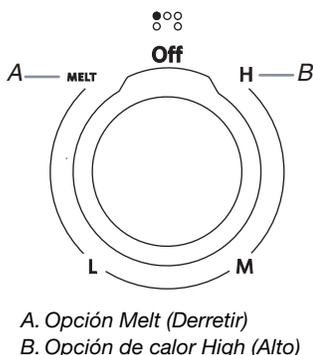
### Elemento de cocción con tamaño dual

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



### Elemento Even-Heat™

El elemento Even-Heat™ ofrece flexibilidad debido a que tiene una amplia variedad de ajustes entre High (Alto) y Melt (Derretir). La opción de calor High (Alto) puede usarse para hervir rápidamente pequeñas cantidades de líquido. Para reducir el ajuste de intensidad, gire la perilla hacia la derecha. El ajuste de Melt (Derretir) ha sido diseñado para alimentos delicados que requieran un calor bajo, como puede ser al derretir chocolate o al mantener salsas. Use un recipiente de cocción que sea del tamaño adecuado para el elemento Even-Heat™.



### Elemento de zona de calentamiento

## ⚠️ ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

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

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



#### Cómo usar:

1. Para encender, presione WARM ZONE ON (Zona de calentamiento encendida) y luego START (Inicio).
2. Para apagar, presione WARM ZONE OFF (Zona de calentamiento apagada).

## Utensilios de cocina

**IMPORTANTE:** No deje un utensilio de cocina vacío sobre una superficie, área de cocción, elemento o quemador de superficie calientes.

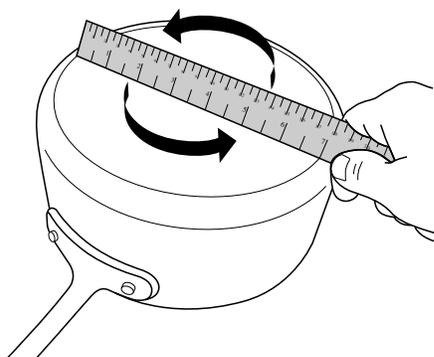
El utensilio de cocina ideal debe tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

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

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se trasmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción. Un acabado no adherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado no adherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

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

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

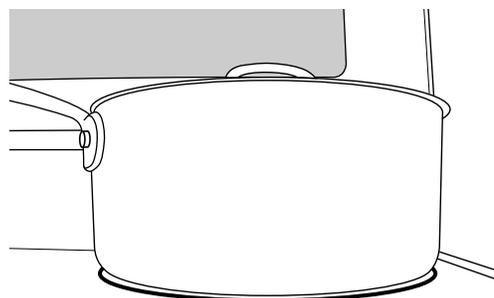


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

| Utensilio de cocina                  | Características  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Aluminio</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>Sirve para todos los tipos de cocción.</li> <li>El espesor mediano o grueso es el mejor para la mayoría de las funciones de cocción.</li> <li>Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> </ul> |
| <b>Hierro fundido</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>Es bueno para dorar y freír.</li> <li>Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> <li>Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</li> </ul>   |
| <b>Cerámica o vidrio de cerámica</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>Se calienta de manera lenta pero no uniforme.</li> <li>Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.</li> <li>Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>   |

| Utensilio de cocina                                   | Características   |
|---|---|
| <b>Cobre</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se calienta de manera muy rápida y uniforme.</li> <li>Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> <li>Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul> |
| <b>Barro cocido</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>Use en los ajustes de calor bajo.</li> <li>Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>   |
| <b>Esmalte de porcelana en acero o hierro fundido</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>Los recipientes con esmalte de porcelana para hornear que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.</li> </ul>  |
| <b>Acero inoxidable</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se calienta de manera rápida pero no uniforme.</li> <li>Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>  |

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción marcada en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de ½" (13 mm) fuera del área.



## Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o superficie de cocción con elemento de serpiente tradicional. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne el uso de las áreas o los elementos de la superficie de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que se enfríen 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 ½" (13 mm) 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 de 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 mucha suciedad.

**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 de control

La pantalla se iluminará cuando se encienda la cocina por primera vez o después de un corte de corriente. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día.

---

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

- Ingreso válido.
- El horno está precalentado (sonará un tono largo).
- Temporizador de cocina (sonará un tono largo con un tono recordatorio cada 60 segundos).
- Se ha ingresado una función.

#### Tres tonos

- Se presionó un botón inválido.

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo (con un tono recordatorio cada 60 segundos).

Use el botón Options (Opciones) para cambiar los ajustes de tono.

---

### Opciones

Varias de las características del control del horno pueden ajustarse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios pueden hacerse con el botón Options (Opciones).

Use el botón Options (Opciones) para ver qué características pueden cambiarse. Cada vez que presiona el botón Options (Opciones), 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. En las secciones a continuación se explican los detalles acerca de todos los cambios en las características.

Presione OFF (Apagado) para salir de Options (Opciones).

---

### Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

### Desactivación de los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluyendo el tono de fin de ciclo y los tonos de los botones.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonidos).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

### Volumen sonoro

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen sonoro).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

### Tono de fin de ciclo

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de fin).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

### Tonos al presionar un botón

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

### Desactivación de los tonos recordatorios

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

### Reloj de 12/24 horas

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

## 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 o los quemadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

## 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 diferida.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "12 HR AUTO OFF" (Apagado automático después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

## Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son Inglés, Español y Francés.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione los botones numéricos para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

## Energy Save (Ahorro de energía)

El modo Energy Save (Ahorro de energía) desactiva la pantalla para reducir el consumo de energía.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

## Control de compensación de la temperatura del horno

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

El horno proporciona temperaturas precisas; 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 OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual. Presione el botón "1" para alternar entre el horno y el cajón de calentamiento.
3. Presione START (Inicio) para seleccionar la elección que aparece en el paso 2. Espere 10 segundos para que cambie la pantalla, o presione START (Inicio); luego continúe con el paso 4.
4. Presione el botón "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o 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).
5. Presione OFF (Apagado) para guardar el ajuste y que aparezca la hora del día.

---

## Mantener caliente

### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

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

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

#### **Para usar:**

1. Presione la tecla KEEP WARM (Mantener caliente).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.

**NOTA:** Puede cambiar la temperatura en cualquier momento, presionando las teclas numéricas para ingresar la temperatura deseada y presionando posteriormente START (Inicio).

3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

#### **Para cancelar la función Keep Warm (Mantener caliente):**

Presione OFF (Apagado). Retire los alimentos del horno.

## 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 se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo de Bake (Hornear). Todos los otros ciclos de cocción y limpieza estarán desactivados. No se escuchará ninguna señal audible y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

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.

**NOTA:** Warm Zone (Zona de calentamiento) no está disponible durante el modo Sabbath (Día de descanso).

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso).
2. Presione el botón "1". Puede activarse el modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.
3. Presione START (Inicio) o OFF (Apagado) para guardar el ajuste y visualizar la hora del día.

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

### Para activar el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione START (Inicio).  
Para la cocción programada en el modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
4. Presione OPTIONS (Opciones). Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAB" en la pantalla.

### Para ajustar la temperatura (cuando el modo Sabbath [Día de descanso] está funcionando):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón numérico según se indique en el texto que avanza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.  
**NOTA:** El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse el botón.
3. Presione START (Inicio).

### Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione OPTIONS (Opciones) y luego "7" para volver al horneado común o presione OFF (Apagado) 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 la base del horno.

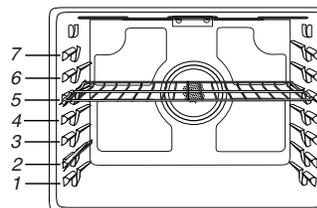
### Utensilios para hornear

Para una 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 coloque las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.

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

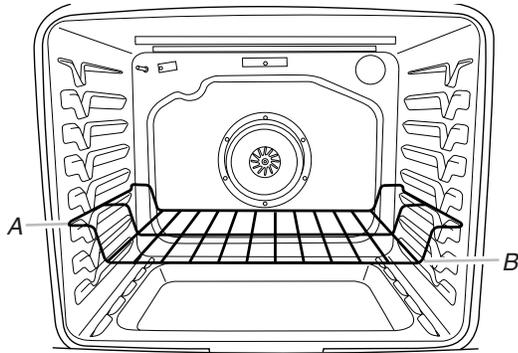


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y la tabla a continuación.

| 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 o 4                      | La mayoría de los alimentos horneados, guisos, alimentos congelados |
| 2                          | Carnes asadas   |
| 1                          | Carnes asadas de tamaño grande y aves enteras                       |

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien tostado y un interior jugoso, use una parrilla plana en la posición 7. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2½ a 3½ minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

**IMPORTANTE:** Si su modelo tiene una parrilla de horno 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 siguiente ilustración.



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

**IMPORTANTE:** Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de horno de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ajustarse 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 normal.

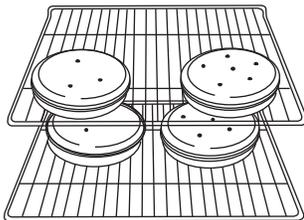
2 parrillas (sólo para convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5.

3 parrillas (sólo para convección verdadera): Use las posiciones de la parrilla 2, 4 y 6.

#### Hornear galletas y pasteles de capas en 2 parrillas

##### Hornear pasteles de capas

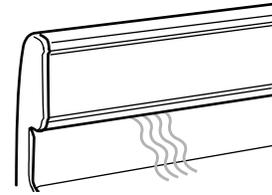
Para obtener mejores resultados cuando hornee pasteles en dos parrillas, use las parrillas 2 y 5 con la función Bake (Hornear). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



##### Hornear galletas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 con la función Convection Bake (Hornear por convección).

## 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

### Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar el botón Start (Inicio). El horno tomará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 350 °F (177 °C) con todas las parrillas del horno instaladas dentro de la cavidad de éste. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno estará por encima de la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir el alimento. Esto asegura que el horno estará en la temperatura adecuada cuando coloque el alimento en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

### 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.

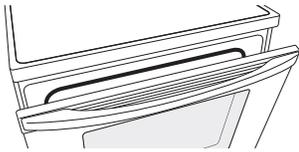
### Sistema de control de temperatura

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 en 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 de cocina lo recomiende.

## 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 charola y una parrilla 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".

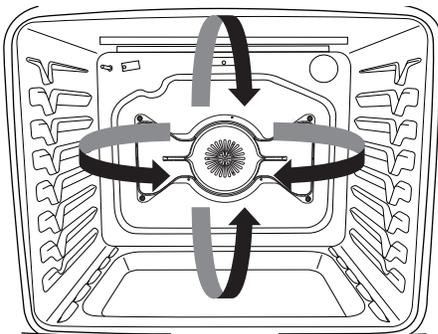
## Cocción por convección

En un horno a convección, el aire caliente que hace circular el ventilador distribuye el calor continuamente y con más uniformidad que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura uniforme en todo el horno, cocina los alimentos más uniformemente y deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.

Los elementos de cocción, horneado, asar a la parrilla y convección (sólo para convección verdadera) 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.



Coloque las parrillas siguiendo las instrucciones en la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" antes de comenzar la cocción por convección.

Con la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocerse a una temperatura más baja o a un tiempo más corto. Estos ajustes pueden hacerse usando la tabla siguiente o la característica de conversión EasyConvect™ de la estufa.

| Ajuste   | Instrucciones  |
|--|--|
| <b>CONVECT BAKE (Hornear por convección)</b>             | Reduzca en 25 °F (15 °C) la temperatura estándar para hornear  |
| <b>CONVECT ROAST (Asar por convección)</b>               | Use la temperatura común de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse de 15 a 30 % con Convect Roast (Asar por convección) de modo que se debe revisar el alimento antes para ver si está listo. |
| <b>CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)</b> | Use la temperatura común de la receta. El tiempo de cocción puede reducirse, de modo que deberá revisarse el alimento antes para ver si está listo.  |

### Convección real con el elemento T.H.E.™

La convección real agrega un elemento eléctrico alrededor del ventilador de convección, para realzar el rendimiento de cocción. Esta característica permite hornear con tres parrillas en su estufa. Use como guía la siguiente tabla de Opciones para la convección.

### Opciones para la convección

| Ajuste   | Alimentos  |
|--|--|
| <b>CONVECT BAKE (Hornear por convección)</b>             | Horneado simple o en múltiples parrillas para galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas o tortas. |
| <b>CONVECT ROAST (Asar por convección)</b>               | Pollo o pavo entero, vegetales, asados de cerdo o de carne de res.                                   |
| <b>CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)</b> | Cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular.                              |

## Conversión EasyConvect™

Las temperaturas y los tiempos de cocción por convección pueden ser diferentes de los de la cocción común. Según la categoría seleccionada, la conversión EasyConvect™ reduce automáticamente la temperatura y/o el tiempo de la receta estándar que usted tenga que ingresar para la cocción por convección.

Los alimentos están agrupados en 4 categorías generales. Elija la categoría más apropiada para el alimento que vaya a cocinar. Use como guía la siguiente tabla.

| Ajuste                                   | Alimentos  |
|--|--|
| <b>MEATS (Carnes)</b>                    | <b>Pollo:</b> entero y en piezas<br><b>Rollo de carne molida, asados:</b> carne de cerdo, de res y jamón<br>(El pavo y las aves grandes no se incluyen debido a que su tiempo de cocción varía.) |
| <b>BAKED GOODS (Alimentos horneados)</b> | <b>Bizcochos, panes:</b> rápidos y con levadura<br><b>Pasteles y galletas</b><br><b>Guisados</b>   |
| <b>PIZZA</b>                             | <b>Pizza fresca, pizza congelada</b>   |
| <b>OTHER (Otro)</b>                      | <b>Alimentos precocidos congelados:</b> papas fritas, bocados de pollo, barritas de pescado, lasaña  |

### Cómo usar:

**NOTA:** Para obtener mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de usar la conversión EasyConvect™. Después de que se termine el precalentamiento, presione el botón de OFF (Apagado) antes de usar la conversión EasyConvect™.

1. Presione el botón de EASY CONVECT (Convección fácil) para la opción deseada (MEATS [Carnes], BAKED GOODS [Alimentos horneados], PIZZA u OTHER [Otro]).
2. Presione START (Inicio).
3. Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura de cocción estándar; luego presione START (Inicio).
4. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción estándar; luego presione START (Inicio).
5. Coloque el alimento en el horno.

Fíjese si el alimento está listo antes de que alcance el tiempo de detención. Si el alimento no va a estar listo cuando llegue el tiempo de detención, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo (vea la sección "Tiempo de cocción"). Al final del tiempo de detención, el horno se apagará automáticamente.

6. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
7. Retire los alimentos del horno.

## Cómo hacer leudar el pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. Standard Proof (Leudado estándar) deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado. Rapid Proof (Leudado rápido) (en algunos modelos) hace funcionar una temperatura ligeramente más alta que Standard Proof (Leudado estándar), y puede usarse para leudar la masa formada por segunda vez.

### Para leudar:

Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de manera holgada con papel encerado revestido de manteca. Coloque en la posición 2 y luego cierre la puerta del horno.

1. Presione BREAD PROOF (Leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado ("Standard" [Estándar] o "Rapid" [Rápido]).
2. Presione START (Inicio).  
Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Presione OFF (Apagado) cuando termine el leudado.

Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, dele forma, colóquela en la (las) charola(s) para hornear y luego, cúbrala ligeramente. Siga los mismos pasos detallados anteriormente para ubicar y controlar la masa. Quite la cubierta antes de hornear.

**NOTA:** Si la temperatura del horno es mayor de 120 °F (49 °C), la pantalla indicará "Oven Cooling" (Horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 120 °F (49 °C).

### **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), CONVECT BAKE (Hornear por convección), CONVECT ROAST (Asar por convección) o CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección).
2. Presione las teclas numéricas para elegir fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
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.

La temperatura y/o el ajuste de tiempo pueden cambiarse en cualquier momento repitiendo los pasos 2 a 3.

6. Presione OFF (Apagado) para despejar la pantalla.

**NOTA:** El ajuste de tiempo para cualquier función de cocción programada, incluyendo la conversión con EasyConvect™, puede regularse siguiendo los pasos previos, 3 a 5.

#### **Para fijar una cocción programada diferida:**

1. Presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Presione los botones numéricos para ingresar el número de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
3. Presione BAKE (Hornear), CONVECT BAKE (Hornear por convección), CONVECT ROAST (Asar por convección) o CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección).
4. Presione las teclas numéricas para elegir fijar la temperatura deseada. Si la temperatura ingresada no se encuentra dentro del rango de temperaturas permitidas, se mostrará la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
5. Presione START (Inicio) o COOK TIME (Tiempo de cocción).
6. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Los ajustes de temperatura y/o tiempo pueden cambiarse después de la cuenta regresiva del inicio, repitiendo los pasos 1 a 7. Cuando vuelva a fijar el tiempo y la temperatura, será necesario presionar Start (Inicio) entre los pasos 4 y 5 para continuar haciendo los cambios.

Cuando termine el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione OFF (Apagado) para despejar la pantalla.

# CUIDADO DE LA ESTUFA

## AquaLift® Self-Cleaning Technology

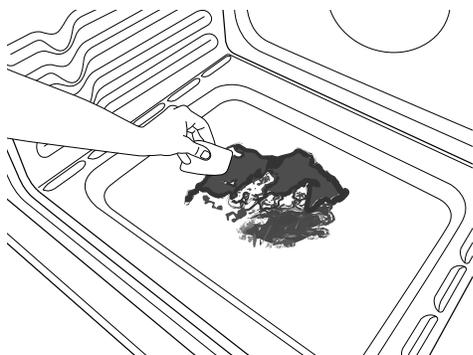
### Ciclo de limpieza

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.

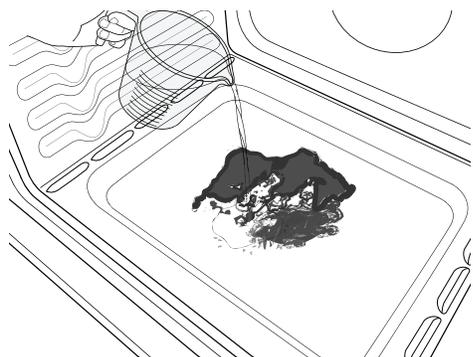
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "Oven Cooling" (Horno enfriándose) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad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

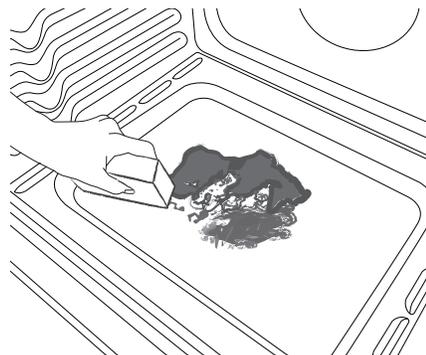


2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



**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 AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) 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 OFF al final del ciclo. Puede presionarse Off en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.
6. Quite el agua restante y la suciedad desprendida 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 realizarse 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. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh®, se recomienda también limpiar el horno con agua destilada. Consulte la sección “Accesorios” para obtener información sobre pedidos.
- Puede obtener 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://whirlpoolcorp.com/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 frecuentes” de nuestro sitio de Internet, en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.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/serie/clase 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”.

## 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 (en algunos modelos)

### Método de limpieza:

Use el limpiador para superficies de cocción affresh®, pieza número W10355051, las almohadillas de limpieza para superficies de cocción, pieza número W10391473, y el raspador 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. Éstos 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 esponjas de fibra metálica, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden causar daños.

### 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)

- Raspador para superficies de cocción:  
Raspe los derrames azucarados mientras la superficie de cocción aún se encuentre tibia. Sería aconsejable que use guantes de horno mientras realiza la limpieza.
- Limpiador para superficies de cocción y almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:  
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la superficie con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

### Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

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

### Suciedad quemada

- Limpiador para superficies de cocción o limpiador no abrasivo con almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:  
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la suciedad con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca.

### Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Limpiador para superficies de cocción y almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:  
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la superficie con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

### Rayones y raspaduras diminutos

- Limpiador para superficies de cocción y almohadillas de limpieza para superficies de cocción affresh®:  
Limpie tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Frote el producto sobre la superficie con una almohadilla de limpieza para superficie de cocción. Continúe frotando hasta que la película blanca desaparezca. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

---

## 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 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 hacia la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco girando hacia la derecha.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
6. 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, consulte la página de la garantía de este manual y escanee el código con su dispositivo móvil o visite <http://kitchenaid.custhelp.com>.

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

En los EE.UU.:

KitchenAid 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.

| PROBLEMA  | CAUSAS POSIBLES Y/O SOLUCIONES  |
|---|---|
| <b>Nada funciona</b>  | <p><b>El cable de suministro eléctrico está desconectado</b> - Enchufe en un contacto con conexión a tierra.</p> <p><b>El modo de Energy Save (Ahorro de energía) está activado y la pantalla está en blanco</b> - Presione cualquier botón del control para que aparezca la hora del día. Consulte la sección "Controles electrónicos del horno" para obtener más información.</p> <p><b>Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos</b> - Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p><b>Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla</b> - Es posible que el tomacorriente de la casa esté mal cableado. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.</p> |
| <b>La superficie de cocción no funciona</b>   | <p><b>Se ha fijado incorrectamente la perilla de control</b> - Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p><b>En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo del control del horno</b> - Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección "Guía de características".</p>  |
| <b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b> | <p><b>El recipiente de cocina no es del tamaño adecuado</b> - Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.</p>  |
| <b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba</b>         | <p><b>Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor</b> - Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".</p> <p><b>La estufa no está nivelada</b> - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>   |
| <b>El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto)</b>                   | <p><b>El elemento se enciende y se apaga debido a una limitación de temperatura</b> - Esto es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.</p>  |
| <b>El horno no funciona</b>   | <p><b>Se ha fijado Delay Start (Inicio diferido)</b> - Vea la sección "Tiempo de cocción".</p> <p><b>Se ha fijado el bloqueo de control del horno</b> - Presione y sostenga el botón de "0" por 3 segundos para desbloquear.</p> <p><b>La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración)</b> - Consulte la sección "Controles electrónicos del horno". El modo de demostración se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición.</p> <p><b>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno</b> - Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".</p>  |
| <b>La temperatura del horno está muy alta o muy baja</b>  | <p><b>El calibre de la temperatura del horno necesita regularse</b> - Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".</p>   |
| <b>Las luces indicadoras del horno destellan</b>  | <p><b>Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa</b> - Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si las luces indicadoras continúan destellando, solicite servicio técnico. Vea la sección "Garantía" para obtener la información de contacto.</p>  |
| <b>La pantalla muestra mensajes</b>   | <p><b>Hay un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)</b> - Presione OFF (Apagado) para despejar 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".</p> <p><b>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)</b> - Dependiendo del modelo, presione el botón OFF (Apagado) para despejar la pantalla. Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Vea la sección "Garantía" para obtener la información de contacto.</p>  |

| PROBLEMA   | CAUSAS POSIBLES Y/O SOLUCIONES   |
|--|--|
| <p><b>El ciclo de limpieza no funcionó en todos los derrames</b></p>                           | <p><b>Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiados derrames sobre las paredes y las puertas del horno</b> - Realice ciclos de limpieza adicionales. Use el juego de limpieza con tecnología AquaLift®. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para la suciedad rebelde. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de limpieza” para obtener más información.</p>  |
| <p><b>Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza</b></p> | <p><b>Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza</b> - Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza.</p> <p>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.</p> <p><b>La estufa no está nivelada</b> - 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.</p> <p>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.</p>  |
| <p><b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba</b></p>                   | <p><b>La estufa no está nivelada</b> - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>Se ha fijado la temperatura incorrecta</b> - Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p><b>Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno</b> - Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p><b>No se ha precalentado el horno</b> - Consulte la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p><b>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado</b> - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear</b> - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente</b> - Verifique que la masa esté nivelada en la charola.</p> <p><b>El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro</b> - Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Un tono dorado más claro en los alimentos es causado por un utensilio de cocción brillante o de color claro</b> - Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.</p> <p><b>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto</b> - Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p><b>No se ha cerrado la puerta del horno</b> - Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.</p> <p><b>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción</b> - Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.</p> <p><b>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo</b> - Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Las cortezas de los pies (tortas horneadas) se doran con demasiada rapidez</b> - Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p> |

# ACCESORIOS

Para los accesorios en los EE. UU., puede visitar nuestra página de internet [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) o llamarnos al **1-800-422-1230**.

## **Juego completo de limpiador para superficies de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica)  
(incluye limpiador, protector, aplicador para protector, raspador y estropajos para limpiar)  
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

## **Almohadillas de limpieza para superficies de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida la pieza número W10391473

## **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 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

## **Comal tipo gourmet**

Pida la pieza número W10432539

## **Parrilla plana estándar para horno**

Pida la pieza número W10551060

## **Rejilla separada para horno**

Pida la pieza número 4396927

## **Parrilla de horno de máxima capacidad**

Pida la pieza número W10289145

## **Parrilla deslizable**

Pida la pieza número W10570870

## **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

# GARANTÍA LIMITADA DE LA ESTUFA ELÉCTRICA KITCHENAID®

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

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

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

## SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, escanee el código QR que se encuentra a la derecha para acceder a los recursos adicionales o visite <http://kitchenaid.custhelp.com>.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de KitchenAid. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

**Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid**

**En EE.UU., llame al 1-800-422-1230. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.**

<http://kitchenaid.custhelp.com>



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

## GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

#### GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL PRIMER AÑO (PIEZAS Y MANO DE OBRA)

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada, LP (en lo sucesivo denominada "KitchenAid") pagará por el costo de las piezas de repuesto 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.

#### GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO (SÓLO PARA CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES - NO SE INCLUYE LA MANO DE OBRA)

Desde el segundo al quinto año desde la fecha de compra original, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, KitchenAid pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes, para corregir defectos no estéticos en los materiales o en la mano de obra de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal. La presente es una garantía limitada de 5 años para las piezas nombradas a continuación solamente y no incluye el trabajo de reparación.

- Elementos eléctricos
- Piezas del sistema de control táctil de estado sólido
- Cualquier ruptura del sello de goma entre la superficie de cocción de vidrio de cerámica y el borde de porcelana
- Cualquier ruptura que se deba a un choque térmico de la superficie de cocción de vidrio de cerámica
- Elementos de la unidad de la superficie

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 KitchenAid. 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, etc.).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de KitchenAid.
6. Conversión del producto de gas natural o gas L.P.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por KitchenAid.
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 KitchenAid 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 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 KitchenAid.
14. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

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

---

### **EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS**

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

---

### **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA**

KitchenAid 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 KitchenAid 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. KITCHENAID 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 quizás 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.

---

11/14