

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

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

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

| | |
|--|-----------|
| SEGURIDAD DE LA ESTUFA..... | 2 |
| Soporte antivuelco | 2 |
| CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO..... | 4 |
| Tecnología de autolimpieza AquaLift® | 4 |
| Temperaturas de las superficies | 4 |
| Precalentamiento | 4 |
| Limpieza de la superficie de cocción de vidrio de cerámica..... | 4 |
| GUÍA DE CARACTERÍSTICAS..... | 5 |
| Controles electrónicos del horno..... | 8 |
| SUPERFICIE DE COCCIÓN..... | 10 |
| Utensilios de cocina..... | 12 |
| Envasado casero..... | 12 |
| HORNO..... | 13 |
| Papel de aluminio..... | 13 |
| Posición de las parrillas y los utensilios para hornear..... | 13 |
| Parrilla deslizable..... | 14 |
| Ducto de escape del horno | 14 |
| Modo Sabbath | 15 |
| Cómo hornear y asar | 15 |
| Cómo asar a la parrilla | 16 |
| Cocción por convección..... | 16 |
| Cómo hacer leudar el pan..... | 17 |
| Tiempo de cocción | 17 |
| Sonda de carne..... | 17 |
| Cajón de horneado | 17 |
| Luz del horno | 18 |
| CUIDADO DE LA ESTUFA | 18 |
| Ciclo de limpieza..... | 18 |
| Limpieza general | 19 |
| Quite/vuelva a colocar el cajón..... | 21 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 22 |
| ACCESORIOS | 24 |
| GARANTÍA..... | 25 |

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si pone mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

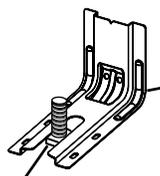
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

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, CERCÍORSE 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

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 almacenamiento

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.

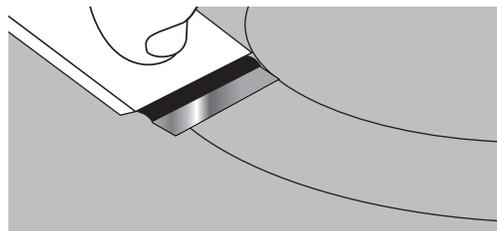
Pre calentamiento

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.

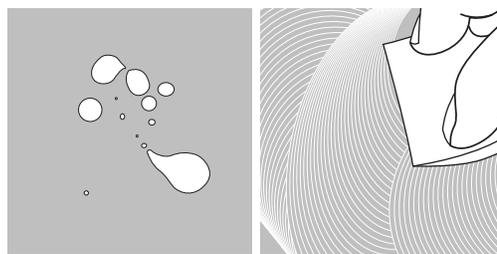
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



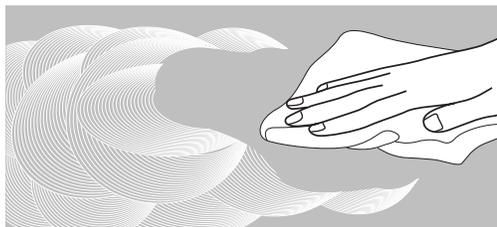
- Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado 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 limpiador de superficies de cocción affresh® sobre la superficie de cocción con la almohadilla azul de limpieza para superficies de cocción. Se necesita algo de presión para quitar las manchas rebeldes.
 - Deje que el limpiador se seque hasta alcanzar una opacidad blanca antes de proceder con el paso 3.
3. Saque brillo con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.



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

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

- Raspador para superficies de cocción
 - Limpiador de superficies de cocción affresh®
 - Almohadillas azules de limpieza para superficies de cocción
- Vea la sección “Accesorios” para obtener información sobre pedidos y números de piezas.

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual abarca varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enumerados. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte este manual o la sección de Asistencia con el producto de nuestro sitio web, en www.kitchenaid.com. En Canadá, consulte la sección Asistencia con el producto en www.kitchenaid.ca.

⚠ 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.



| TECLA | CARACTERÍSTICA | INSTRUCCIONES |
|---|------------------------------------|---|
| CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) | Reloj | El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (Reloj). 2. Presione el botón numérico para fijar la hora del día. 3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 4. Presione “3” para AM o “6” para PM. |
| CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) | Ajustes | Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. |
| OVEN LIGHT (Luz del horno) | Luz de la cavidad del horno | La luz del horno está controlada por una tecla que está en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. Cuando se abra la puerta del horno, la luz del horno se encenderá automáticamente. |
| TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) | Temporizador del horno | El Timer (Temporizador) se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). 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”. 3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione la tecla Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos. |
| START (Inicio) | Inicio de cocción | El botón 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 la hora del día aparecerá en la pantalla. |
| CANCEL UPPER CANCEL LOWER (Cancelar superior/ Cancelar inferior) (en algunos modelos) | Función de la estufa | Las teclas de cancelación detienen cualquier función del horno apropiado o el cajón excepto las funciones de Clock (Reloj) y Timer (Temporizador). |

| TECLA | CARACTERÍSTICA | INSTRUCCIONES |
|---|---------------------------------|---|
| BAKE (Hornear) | Cómo hornear y asar | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (Hornear). 2. Fije la temperatura deseada entre 170 °F y 500 °F (75 °C y 260 °C) usando las teclas numéricas. La temperatura por defecto es de 350 °F (180 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. |
| STEAM BAKE (Hornear con vapor) | Hornear con vapor | <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduzca la parrilla de vapor con depósito de agua en el horno. 2. Vierta 1½ tazas (350 mL) de agua tibia en el depósito de agua. NOTA: No llene más allá de la marca de máximo "MAX". 3. Presione STEAM BAKE (Hornear con vapor). 4. Presione la tecla numérica para seleccionar la opción deseada de alimento. 5. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura. 6. Presione START (Inicio). 7. (Opcional) Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 8. Presione START (Inicio). 9. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. 10. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. NOTA: Deje que el horno se enfríe antes de quitar y vaciar el depósito de agua. |
| BROIL (Asar a la parrilla) | Asar a la parrilla | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 2 minutos. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del mismo. 6. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. |
| PROOF (Leudar) | Cómo hacer leudar el pan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF (Leudar). 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 CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado el leudado. Consulte la sección "Cómo hacer leudar el pan" para obtener más información. |
| KEEP WARM (Mantener caliente) | Mantener caliente | <p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Fije la temperatura deseada entre 145 °F y 190 °F (63 °C y 88 °C) usando las teclas numéricas. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. |
| EASY CONVECT BAKE (Hornear por convección de forma fácil) | Cocción por convección | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione EASY CONVECT BAKE (Hornear por convección de forma fácil). 2. Presione "1" para que el horno convierta de forma automática la temperatura y el tiempo para hornear por convección. Presione "2" para convertir de forma manual la temperatura y el tiempo. 3. Presione las teclas numéricas para fijar una temperatura que sea diferente de 325 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 6. Presione START (Inicio). 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. |

| TECLA | CARACTERÍSTICA | INSTRUCCIONES |
|---|-------------------------------|--|
| EASY CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección de forma fácil) | Cocción por convección | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione EASY CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección de forma fácil). 2. Presione “1” para que el horno convierta de forma automática la temperatura y el tiempo para hornear por convección. Presione “2” para convertir de forma manual la temperatura y el tiempo. 3. Presione las teclas numéricas para fijar una temperatura que sea diferente de 325 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 6. Presione START (Inicio). 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. |
| EASY CONVECT ROAST (Asar por convección de forma fácil) | Cocción por convección | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione EASY CONVECT ROAST (Asar por convección de forma fácil). 2. Presione “1” para que el horno convierta de forma automática la temperatura y el tiempo para hornear por convección. Presione “2” para convertir de forma manual la temperatura y el tiempo. 3. Presione las teclas numéricas para fijar una temperatura que sea diferente de 325 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C). 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 6. Presione START (Inicio). 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. |
| COOK TIME (Tiempo de cocción) | Cocción programada | <p>Timed Cooking (Cocción programada) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p> |
| DELAY START (Inicio diferido) | Inicio diferido | <p>La tecla 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. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p> |
| BAKING DRAWER BAKE (Hornear con el cajón de horneado) (en algunos modelos) | Cajón de horneado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKING DRAWER BAKE (Hornear con el cajón de horneado). 2. Fije la temperatura deseada entre 170 °F y 451 °F (75 °C y 233 °C) usando las teclas numéricas. La temperatura por defecto es de 350 °F (180 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado. |
| BAKING DRAWER SLOW COOK (Cocción lenta con el cajón de horneado) (en algunos modelos) | Cajón de cocción lenta | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKING DRAWER SLOW COOK (Cocción lenta con el cajón de horneado). 2. Fije la temperatura deseada entre 145 °F y 190 °F (63 °C y 88 °C) usando las teclas numéricas. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C). 3. Coloque el (los) alimento(s) en el cajón de horneado. 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Fije el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas. 6. Presione START (Inicio) para comenzar a calentar el cajón de horneado. 7. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado. |
| BAKING DRAWER KEEP WARM (Mantener caliente el cajón de horneado) (en algunos modelos) | Cajón de calentamiento | <p>La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKING DRAWER KEEP WARM (Mantener caliente el cajón de horneado). 2. Fije la temperatura deseada entre 145 °F y 190 °F (63 °C y 88 °C) usando las teclas numéricas. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C). 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado. |
| AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift) | Ciclo de limpieza | Vea la sección “Ciclo de limpieza”. |

| TECLA | CARACTERÍSTICA | INSTRUCCIONES |
|--|--------------------------------------|---|
| START (Hold 3 sec) (Inicio [presione por 3 seg.]) | Bloqueo del control del horno | <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Mantenga presionado el botón START (Hold 3 sec) (Inicio [presione por 3 seg.]) durante 3 segundos. 3. Sonará un tono y se visualizará "Control Locked" (Bloqueo de control); luego aparecerá en la pantalla "Locked" (Bloqueado). 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno. |
| CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) | Ahorro de energía | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/ Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste. 4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y se mostrará la hora del día. <p>Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará presionando cualquier botón. Si está desactivado Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla permanecerá encendida en todo momento.</p> |

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) para borrar. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día. Si la estufa se encuentra en el modo Energy Save (Ahorro de energía), la pantalla estará en blanco mientras no se usa.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

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

Tres tonos

Se presionó un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use el botón Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para cambiar los ajustes de tono.

Energy Save (Ahorro de energía)

El modo Energy Save (Ahorro de energía) pone a la estufa en modo de suspensión y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo Energy Save (Ahorro de energía):

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.
5. El ajuste quedará activado luego de 5 minutos.

Para desactivar el modo Energy Save (Ahorro de energía):

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y visualizar la hora del día.
5. Aparecerá nuevamente el reloj en la pantalla y la estufa podrá usarse como de costumbre.

Ajustes

Varias de las características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan utilizando el botón Clock/Tools (Reloj/Herramientas).

Use el botón Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para ver las características que pueden cambiarse. Cada vez que presione el botón Clock/Tools (Reloj/Herramientas) hará que la pantalla pase al siguiente ajuste. Después de seleccionar la característica que se va a cambiar, el control le indicará qué botón debe presionar. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día. En las secciones a continuación, se explican los detalles acerca de todos los cambios en las características.

Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir de Settings (Ajustes).

Reloj

El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas.

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "CLOCK" (Reloj).
2. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día.
3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.
4. Presione "3" para AM o "6" para PM.

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar 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. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "SOUND" (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

Volumen de sonido

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "SOUND VOLUME" (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

Tono de fin de ciclo

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "END TONE" (Tono final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

Tonos de pulsación del botón

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "KEYPRESS TONE" (Tono de pulsación del botón).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar 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 CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar 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 de control sin que se encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

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.

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "SABBATH" (Día de descanso).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar 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 CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "12Hr AUTO_OFF" (Apagado automático en 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" o "2" para seleccionar el idioma deseado.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar 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 funcionen en algún momento ligeramente calientes o fríos 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 acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para personalizarla según sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que la pantalla muestre "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la calibración de la temperatura del cajón. Presione START (Inicio), espere 10 segundos para que la pantalla cambie y luego prosiga con el paso 3.

O BIEN

- Presione START (Inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos para que la pantalla cambie y luego prosiga con el paso 3.
3. 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 de compensación es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
 4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

SUPERFICIE DE COCCIÓN

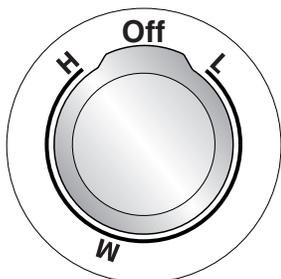
⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.



NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control. Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre H (Alto) y L (Bajo). Presione y gire hacia un ajuste.

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

Vidrio de cerámica

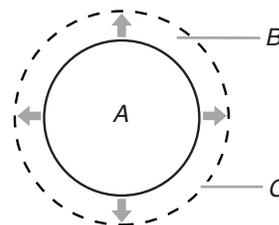
El área de la superficie de cocción puede iluminarse de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes del área de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. La luz también se encenderá y se apagará al azar nuevamente aun mientras esté en High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

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

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

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

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica 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 enfrien, 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 use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área.



- A. Área de la superficie de cocción
- B. Utensilios de cocina/
Instrumentos para enlatado
- C. Saliente máxima de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm)

- 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 no uniforme 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 acanalados o estriados.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.

Luz indicadora de superficie de cocción encendida

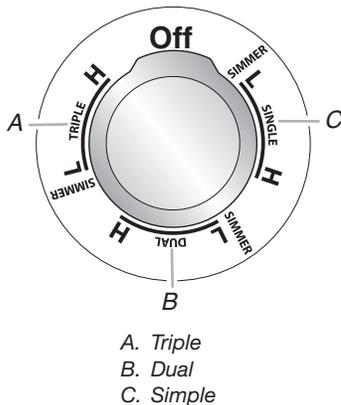
La luz indicadora de superficie de cocción encendida está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla del control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de superficie de cocción encendida.

Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola. La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

Elemento de la zona de cocción triple

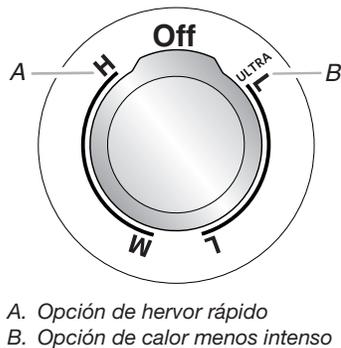
El elemento de cocción de la zona triple le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan el elemento simple, dual y el exterior, y se recomiendan para los utensilios de cocina de tamaño más grande, cantidades mayores de comida y envasado casero.



NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento de hervor rápido (Elemento frontal delantero)

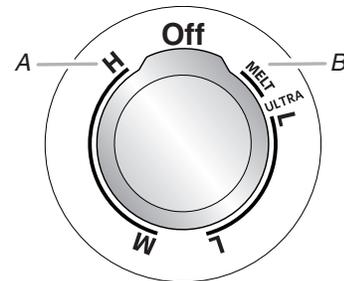
El elemento de hervor rápido ofrece una flexibilidad adicional para la cocción. El elemento de hervor rápido se puede utilizar para hervir líquidos en menos tiempo. La opción de menor intensidad para derretir se puede utilizar para preparar salsas, dorar o sofreír alimentos y para mantener la comida en una temperatura baja. Use un utensilio de cocina que sea del tamaño adecuado para el elemento de hervor rápido.



NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento para derretir (Elemento posterior izquierdo)

El elemento de cocción para derretir 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 utensilios de cocina de tamaño apropiado para el elemento de cocción para derretir.



NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

Elemento Warm Zone (Zona de calentamiento)

⚠ 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.

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

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté encendida. Sin embargo, el indicador de superficie de cocción encendida se mostrará en pantalla cuando esté en uso.

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



WARM ZONE

On/Off | Confirm

Cómo usar:

1. Para encender, presione WARM ZONE ON/OFF (Encendido/apagado de la zona de calentamiento) y luego WARM ZONE CONFIRM (Confirmar la zona de calentamiento).
2. Para apagar, presione WARM ZONE ON/OFF (Encendido/apagado de la zona de calentamiento).

Utensilios de cocina

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

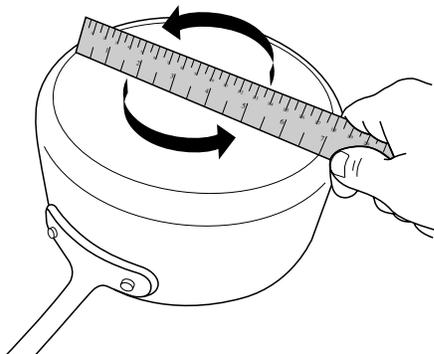
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

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.

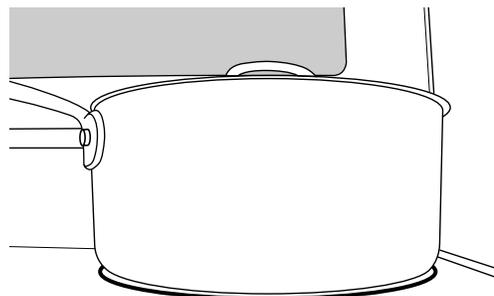


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

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

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

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 1/2" (1,3 cm) 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 serpentín 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 1/2" (1,3 cm) fuera del área o elemento de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas de envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

HORNO

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

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

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.

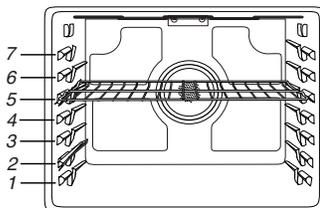
Utensilios para hornear

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.

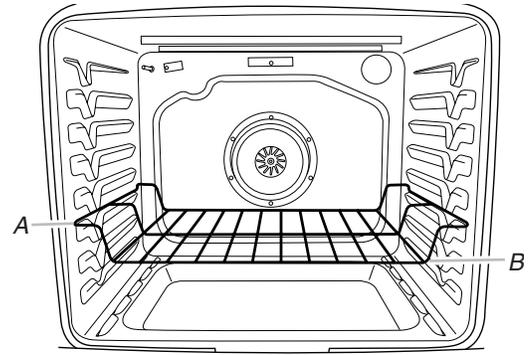


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y la tabla a continuación.

| 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, cazuelas, alimentos congelados |
| 2 | Carnes asadas |
| 1 | Asados o aves grandes |

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.

*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 (sin convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

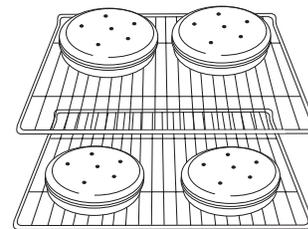
2 parrillas (a convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

3 parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 7 y la parrilla de horno de máxima capacidad en la posición de parrilla 5.

Hornear galletas y pasteles de capas en 2 parrillas

Hornear pasteles de capas

Para obtener mejores resultados cuando hornee pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 3 y una parrilla deslizable en la posición de parrilla 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Mantenga al menos 3" (7,6 cm) de espacio entre el frente de las parrillas y el frente de los pasteles.



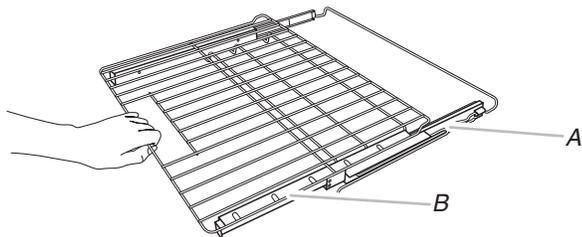
Hornear galletas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Hornear por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 3 y una parrilla deslizable en la posición de parrilla 4.

Parrilla deslizable

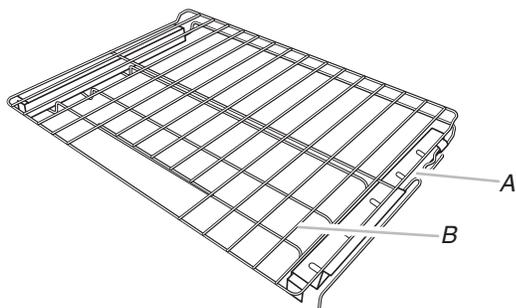
La parrilla deslizable permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. No se recomienda usar una parrilla deslizable en la parrilla superior, posición 7, o en la parrilla inferior, posición 1.

Posición abierta



A. Marco de la parrilla
B. Parrilla deslizable

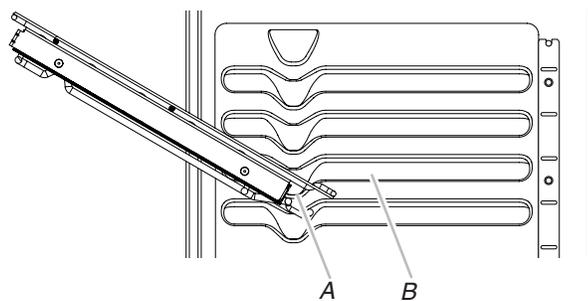
Posición cerrada y enganchada



A. Marco de la parrilla
B. Parrilla deslizable

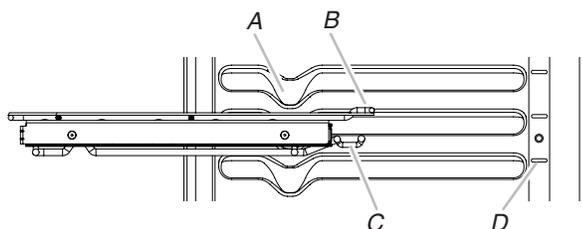
Cómo insertar la parrilla deslizable

1. Levante el frente del conjunto de la parrilla e inserte el marco de la parrilla en el recorte en "V" en las guías de la parrilla de la cavidad del horno.



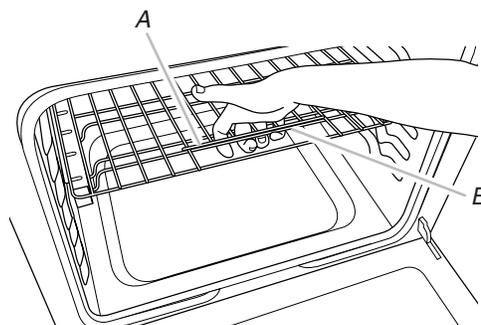
A. Recorte en "V"
B. Guías de la parrilla

2. Mantenga levantado en un ángulo el conjunto de la parrilla y empuje hacia dentro hasta pasar el recorte inferior en "V".
3. Baje el frente del conjunto de la parrilla y deslicelo suavemente en el horno, pasando los recortes en "V". Empuje el conjunto de la parrilla dentro del horno hasta que se detenga en la escalera de la parte posterior del horno.



A. Recorte en "V"
B. Guías de la parrilla
C. Gancho de la escalera
D. Escalera

4. Alcance la parrilla para agarrar la parrilla deslizable y la barra transversal frontal. Levante la parte frontal del conjunto de la parrilla y empuje el conjunto hacia la parte posterior del horno. Baje la parte frontal del conjunto de la parrilla para que el gancho de la escalera encaje con la escalera a ambos lados del horno.



A. Parrilla deslizable
B. Barra transversal frontal

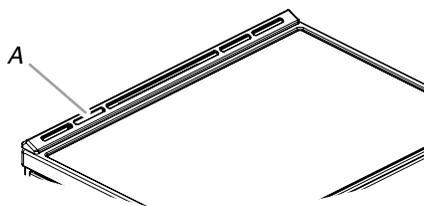
Cómo quitar la parrilla deslizable

1. Empuje la parrilla deslizable completamente de modo que quede en la posición cerrada y enganchada.
2. Alcance la parrilla para agarrar la parrilla deslizable y la barra transversal frontal. Levante la parte frontal del conjunto de la parrilla para que el gancho de la escalera se desencaje de las escaleras de la parte trasera del horno y jale el conjunto de la parrilla hacia adelante.
3. Jale suavemente con las dos manos la parrilla deslizable y el marco de la misma, a la misma vez, hasta el recorte en "V". Levante la parrilla en ángulo de modo que la parte frontal quede más alta que la parte posterior; jale suavemente la parrilla hasta pasar el recorte en "V" y sáquela del horno.

Para evitar que se dañe la parrilla deslizable, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) sobre la misma.

No lave la parrilla deslizable en la lavavajillas. Podría quitar el lubricante de la parrilla y afectar su capacidad de deslizamiento. Vea la sección "Limpieza general" para obtener más información.

Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

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.

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso). "OFF. Press (1) for On" (Desactivado. Presione [1] para activar) aparecerá en la pantalla.
2. Presione el botón "1". "ON. Press (1) for Off" (Activado. Presione [1] para desactivar) aparecerá en la pantalla. Puede activarse el modo Sabbath (Día de descanso) para hornear.
3. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir 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) para el horno deseado.
2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).
Para la cocción programada en el modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas). 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 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. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione START (Inicio).

Para desactivar el modo Sabbath (Día de descanso):

Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) y luego "7" para volver al horneado común o presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado a fin de apagar la estufa.

NOTA: Los tonos no sonarán mientras se desactiva el modo Sabbath (de descanso religioso).

Cómo hornear y asar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a pre calentarse 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 provistas dentro de la cavidad de éste. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará pre calentarse el horno. El ciclo de pre calentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real 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 pre calentamiento. No abra la puerta durante el pre calentamiento 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 funcionen en algún momento ligeramente calientes o fríos 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 la 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 pre calentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos o quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está pre calentando, y se enciende y apaga a intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

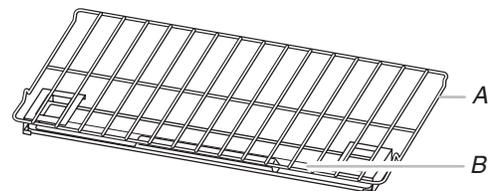
Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de pre calentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Hornear con vapor

La función de Steam Bake (Hornear con vapor) opera en conjunto con la parrilla de vapor para brindar humedad adicional durante el horneado. La parrilla de vapor tiene un depósito de agua que se calienta y libera vapor en la cavidad del horno durante el ciclo de horneado con vapor. Hay 3 opciones de alimentos preprogramadas para elegir: panes, postres y pescados, así como también la opción de Refrescar/recalentar.

Para obtener un desempeño óptimo, coloque la parrilla de vapor en la posición de parrilla más baja disponible en la cavidad y vierta 1 1/2 tazas (350 mL) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel máximo "MAX" indicado en el depósito.

Después de finalizar el ciclo de horneado con vapor, puede que quede un poco de agua en el depósito. Esto es normal. Espere a que el horno se enfríe y deseche el agua.



A. Parrilla de vapor
B. Depósito de agua

Cómo asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.

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

Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando. 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 o 7 para asar a la parrilla. Consulte la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" para obtener más información.

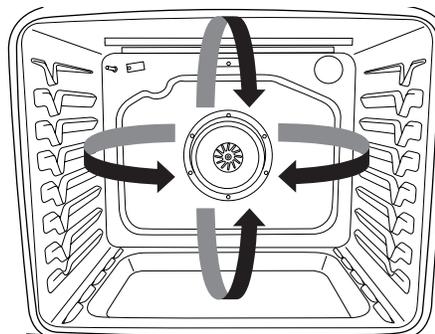
En ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y apagará para mantener la temperatura adecuada.

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

Si desea comprar una charola para asar, puede hacer un pedido de la misma. Vea la sección "Accesorios".

Cocción por convección

En un horno por 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, por lo que cocina los alimentos de manera más uniforme, deja las superficies crujientes a la vez que atrapa la humedad y hace que los panes salgan con cortezas más crujientes.



Durante el horneado o asado por convección, los elementos de horneado, asado a la parrilla y convección se encienden y se apagan reiteradamente en intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, los elementos de asado a la parrilla y convección se encienden y se apagan reiteradamente.

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.

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos pueden cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Según el modo de cocción seleccionado, la conversión EasyConvect™ puede reducir automáticamente la temperatura y/o el tiempo de la receta estándar que usted tenga que ingresar para la cocción por convección. Si no desea usar la conversión EasyConvect™, utilice el cuadro siguiente como guía.

| Modo de cocción por convección | Pautas de Tiempo/Temp. |
|---|--|
| Convection Bake (Horneado por convección) | Temperatura 25 °F (15 °C) menor, posible reducción del tiempo de cocción |
| Convection Roast (Asado por convección) | Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30% |
| Convection Broil (Asado a la parrilla por convección) | Reducción del tiempo de cocción |

Opciones para la convección

Hornear por convección - Horneado en múltiples parrillas u hornear galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas y pasteles

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

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

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. Proof (Leudar) deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

Para leudar:

Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de modo flojo con papel encerado revestido de manteca. Coloque en la guía 2 de la parrilla y cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor de 120 °F (49 °C), aparecerá en la pantalla "Oven Cooling" (Horno enfriándose) hasta que la temperatura sea menor de 120 °F (49 °C).

1. Presione PROOF (Leudar).
2. Presione START (Inicio).
Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo del leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado el leudado.

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

Tiempo de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una Cocción programada:

1. Presione BAKE (Hornear), BROIL (Asar a la parrilla) o una función de cocción por convección fácil.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno al que desea borrarle la pantalla.

Para fijar una Cocción programada diferida:

1. Presione BAKE (Hornear), BROIL (Asar a la parrilla) o una función de cocción por convección fácil.
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.

5. Presione DELAY START (Inicio diferido).
6. Presione los botones numéricos para ingresar el número de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. La temperatura y/o los ajustes de tiempo se pueden cambiar en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repitiendo los pasos 2 a 4. Cuando el tiempo programado de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno al que desea borrarle la pantalla.

Sonda de carne

La sonda de carne mide con precisión la temperatura interna de la carne, las aves y las cacerolas con líquido, y debe utilizarse para determinar el punto de cocción de la carne y las aves.

La sonda de carne funciona como un dispositivo independiente y no está conectado al horno. Siga las instrucciones de la sonda de carne para usarla.

Para evitar dañar la sonda de carne, no la deje dentro de los hornos autolimpiantes mientras está funcionando el ciclo.

Cajón de horneado

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

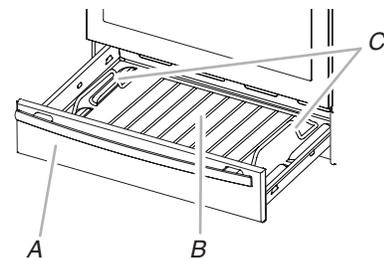
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El cajón de horneado está altamente recomendado para hornear alimentos congelados. Use la temperatura y el tiempo de cocción promedio suministrado en el empaque del alimento congelado. Por ejemplo, si el empaque sugiere un tiempo de cocción de 15 a 20 minutos, fije el tiempo de cocción en 17 minutos. Verifique si el alimento está cocido antes de quitarlo del cajón de horneado.

El cajón de horneado también se puede usar para el horneado convencional, cocción lenta y para mantener calientes los alimentos cocidos. No se recomienda preparar alimentos con una altura superior a las manijas de la parrilla del cajón de horneado o alimentos que puedan superar las 2 1/2" (6,4 cm) en el cajón de horneado.

IMPORTANTE: Siempre use la parrilla del cajón de horneado cuando use el cajón de horneado.



- A. Cajón de horneado
- B. Parrilla del cajón de horneado
- C. Manijas de la parrilla del cajón de horneado

Vea la sección "Limpieza general" para obtener más información.

Cómo hornear con el cajón de horneado:

1. Presione BAKING DRAWER BAKE (Hornear en el cajón de horneado).
2. Fije la temperatura deseada entre 170 °F y 451 °F (75 °C y 233 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 350 °F (180 °C).
3. Presione START (Inicio).
4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.
5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
6. Quite los alimentos del cajón.

Para hornear lentamente con el cajón de horneado:

IMPORTANTE: Dore bien los asados antes de comenzar la cocción lenta.

1. Coloque el alimento en el cajón de horneado.
2. Presione BAKING DRAWER SLOW COOK (Cocción lenta con el cajón de horneado).
3. Fije la temperatura deseada entre 145 °F y 190 °F (63 °C y 88 °C) usando las teclas numéricas. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C).
4. Presione START (Inicio).
5. (Opcional) Fije el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
6. Presione START (Inicio).
7. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
8. Quite los alimentos del cajón de horneado.

Cómo mantener caliente con el cajón de horneado:

La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón caliente.

1. Coloque el alimento en el cajón de horneado.
2. Presione BAKING DRAWER KEEP WARM (Mantener caliente el cajón de horneado).
3. Fije la temperatura deseada entre 145 °F y 190 °F (63 °C y 88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C).
4. Presione START (Inicio).
5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
6. Quite los alimentos del cajón de horneado.

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.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

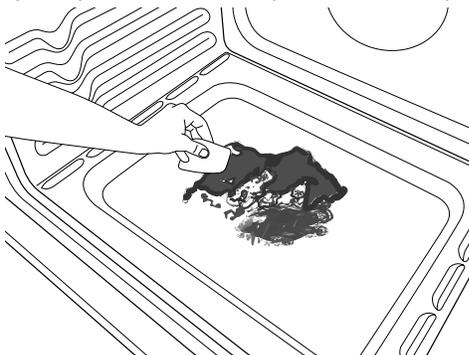


La tecnología AquaLift® consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames endurecidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de limpieza.

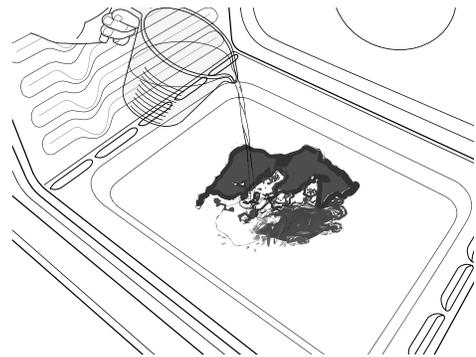
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "Oven Cooling" (Horno enfriándose) y el ciclo de Clean (Limpieza) no se activará hasta que se enfríe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

Para limpiar:

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



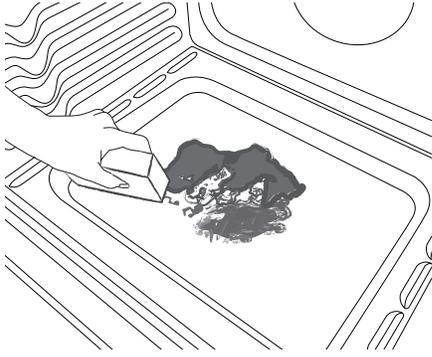
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



IMPORTANTE: No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo 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 CANCEL UPPER (Cancelar superior) al final del ciclo. Puede presionarse Cancel Upper (Cancelar superior) en cualquier momento para detener el ciclo de Clean (Limpieza).

6. Quite el agua restante y la suciedad floja con una esponja o paño inmediatamente después de que se termine el ciclo de Clean (Limpieza). La mayor parte de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) de 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 raye o un raspador de plástico. Pueden ponerse a funcionar ciclos adicionales de limpieza para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

IMPORTANTE: No use productos de limpieza para hornos. El uso de productos químicos incluyendo productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal puede 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 Clean (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 restante y la suciedad floja al final del ciclo de Clean (Limpieza), inserte un paño o toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco frontal, para evitar que el agua se derrame en el frente de la estufa y en el piso.
- Será más difícil quitar la suciedad acumulada luego de varios ciclos de cocción con el ciclo de Clean (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 mejores resultados, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo de Clean (Limpieza) adicional para las manchas rebeldes.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina 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 la cavidad con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Pueden obtenerse juegos adicionales de limpieza con la tecnología AquaLift® haciendo un pedido para la pieza número W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".
- Para obtener asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al 1-877-258-0808 en EE.UU. o al 1-800-807-6777 en Canadá, 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 mayor información, puede visitar nuestro sitio de internet en www.kitchenaid.com. En Canadá, visite nuestro sitio de internet en www.kitchenaid.ca.

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 limpiarse tan pronto como se enfríe la estufa por completo. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®, pieza número W10355010 (no incluido):
Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Método de limpieza:

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

- Limpiador de acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016:
Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

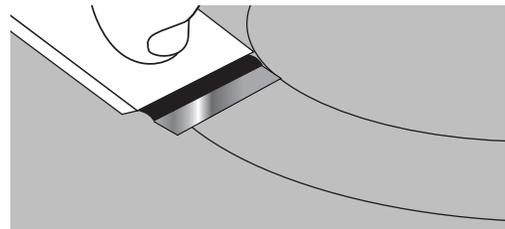
PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

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

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

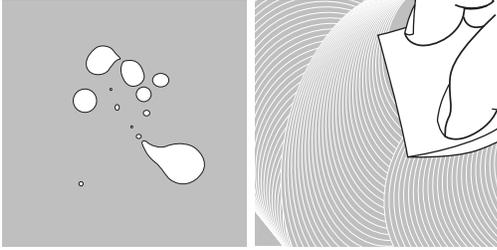


- Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.

- Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para quitar los residuos.

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

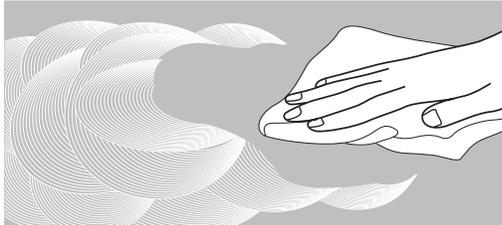
2. Aplique unas pocas gotas pequeñas de limpiador de superficie de cocción affresh® a las áreas afectadas.



- Frote limpiador de superficies de cocción affresh® sobre la superficie de cocción con la almohadilla azul de limpieza para superficies de cocción. Se necesita algo de presión para quitar las manchas rebeldes.

- Deje que el limpiador se seque hasta alcanzar una opacidad blanca antes de proceder con el paso 3.

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



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

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

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

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

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños 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:

- Estropajo de lana de acero
- 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.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o decolorarse cuando se lava en la lavavajillas.

CAJÓN DE HORNEADO

Antes de limpiar el cajón de horneado, revise que esté frío y vacío.

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:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® regularmente para limpiar 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:

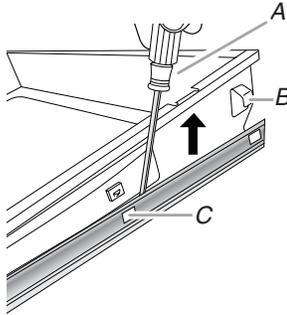
- Ciclo de limpieza: Vea primero “Ciclo de limpieza”.

Quite/vuelva a colocar el cajón

Quite todos los elementos que se encuentren dentro del cajón de almacenamiento de calidad superior y deje que la estufa se enfríe por completo antes de intentar quitar el cajón.

Cómo quitarlo:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de hoja plana, afloje con suavidad el cajón de la muesca de alineación del riel y levante la lengüeta de alineación del cajón de la guía.

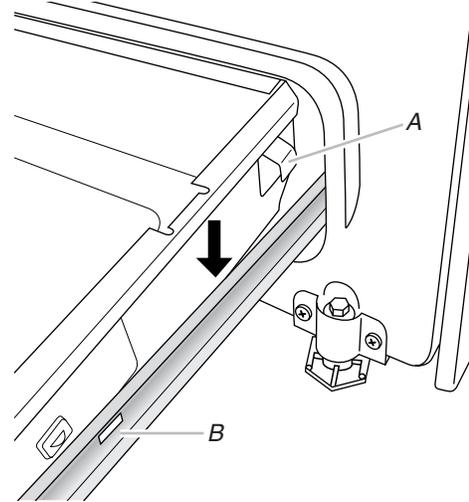


A. Destornillador de hoja plana
B. Lengüeta de alineación del cajón
C. Muesca de la guía del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con las dos manos, levante el cajón para retirarlo.

Cómo volverlo a colocar:

1. Alinee las muescas de la parte de adelante del cajón con las muescas en las guías del cajón las cuales están ubicadas a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte trasera en las guías del cajón a ambos lados.



A. Lengüeta de alineación del cajón
B. Muesca de la guía del cajón

2. Empuje el cajón por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita ayuda adicional o más recomendaciones que pueden resultarle útiles para evitar una visita del servicio técnico, diríjase a la página de la garantía de este manual y escanee el código allí con su dispositivo móvil, o visite http://www.kitchenaid.com/product_help. En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>.

Contáctenos por correo 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

En Canadá:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

Funcionamiento

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES |
|---|---|
| Nada funciona | <p>El cable de suministro eléctrico está desconectado - Conecte a un contacto de pared con conexión a tierra.</p> <p>El modo ENERGY SAVE (Ahorro de energía) está activo y la pantalla está en blanco - Presione cualquier botón del control para que aparezca la hora del día. Vea la sección "Controles electrónicos del horno" para obtener más información.</p> <p>Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos - Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>Aparece un código de error F9 o F9 E0 en la pantalla - Es posible que el tomacorriente de la casa esté mal cableado. Póngase en contacto con un electricista calificado para verificar el suministro eléctrico.</p> |
| La superficie de cocción no funciona | <p>La perilla del control no está fijada correctamente - Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p>En los modelos con vidrio de cerámica, se ha fijado el bloqueo de control del horno - Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección "Guía de características".</p> |
| Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción | <p>El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado - Use utensilios de cocina que sean del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.</p> |
| Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba | <p>Se ha fijado la perilla de control en el nivel incorrecto de calor - Vea la sección "Superficie de cocción".</p> <p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> |
| El elemento de cocción se enciende y se apaga en el ajuste High (Alto) | <p>El elemento se encuentra en un ciclo debido a una limitación de temperatura - Esto es el funcionamiento normal. Es posible que el elemento se encienda y se apague para evitar que la superficie de cocción se caliente en exceso.</p> |
| El horno no funciona | <p>Delay Start (Inicio diferido) está fijado - Vea la sección "Tiempo de cocción".</p> <p>Control Lock (Bloqueo de control) está encendido - Mantenga presionado START (Inicio) durante 3 segundos para desbloquear.</p> <p>La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración) - El modo de demostración desactivará todos los elementos del horno. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".</p> <p>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno - Vea la sección "Controles electrónicos del horno".</p> |
| La temperatura del horno está muy alta o muy baja | <p>La temperatura del horno necesita regularse - Vea "Control de compensación de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".</p> |
| Las luces indicadoras del horno destellan | <p>Se ha encendido o restablecido la energía a la estufa - Vea "Pantalla de 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> |
| La pantalla muestra mensajes | <p>Corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla) - Presione CANCEL (Cancelar) para borrar 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>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número) - Dependiendo del modelo que tenga, presione CANCEL (Cancelar), para borrar la pantalla. Vea "Pantalla de 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> |
| El ciclo de limpieza no funcionó en todos los derrames | <p>Pasan varios ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay derrames sobre las paredes y las puertas del horno - Ponga a funcionar ciclos de limpieza adicionales. Use el juego de limpieza con tecnología AquaLift®. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para la suciedad rebelde. Vea la secciones "Accesorios" para obtener más información.</p> |

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES |
|--|---|
| <p>Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza</p> | <p>Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza - 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 quitar a fondo el resto de vinagre.</p> <p>La estufa no está nivelada - Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de Clean (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 quitar a fondo el resto de vinagre.</p> |
| <p>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba</p> | <p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha fijado la temperatura incorrecta - Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>La temperatura del horno necesita regularse - Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>No se ha precalentado el horno - Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>Se ha distribuido la masa de forma despareja en la charola - Verifique que la masa esté nivelada en la charola.</p> <p>El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro - Baje la temperatura del horno en 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p>El dorado más claro es causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro - Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.</p> <p>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto - Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>No se ha cerrado la puerta del horno - Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.</p> <p>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción - Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.</p> <p>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo - Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p>Las cortezas de los panes se doran con demasiada rapidez - Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p> |

ACCESORIOS

Para ver los accesorios en los EE. UU., puede visitar nuestra página de internet www.kitchenaid.com o llamarnos al **1-800-422-1230**.

En Canadá, visite nuestra página de internet www.kitchenaid.ca o llámenos al **1-800-807-6777**.

Juego completo de limpiador para superficies de cocción (modelos con vidrio de cerámica) (incluye limpiador, protector, aplicador para protector, raspador y almohadillas de limpieza)
Pida la pieza número 31605

Protector para superficies de cocción (modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31463A

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

Limpiador para superficies de cocción affresh® (modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10355051

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 rejilla para estufa a gas y bandeja de goteo
Pida la pieza número 31617A

Juego para enlatado (modelos de serpiente)
Pida la pieza número 242905

Plancha tipo gourmet
Pida la pieza número W10432539

Parrilla plana estándar para horno
Pida la pieza número W10551060

Parrilla de horno deslizable
Pida la pieza número W10554008

Parrilla de vapor para horno
Parrilla - Uso intenso, Vapor - Pida la pieza número W10554007

Juego - Depósito, Parrilla de vapor - Pida la pieza número - W10686408

Depósito - Uso intenso, Parrilla de vapor - Pida la pieza número - W10567015

Caja - Depósito, Parrilla de vapor - Pida la pieza número - W10686405

Rejilla separada para horno
Pida la pieza número 4396927

Parrilla de horno de máxima capacidad
Pida la pieza número W10289145

Charola para asar y parrilla de porcelana
Pida la pieza número 4396923

Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad
Pida la pieza número W10123240

Ensamblaje del marco
5/8" (1,7 cm) Blanco - Pida la pieza número W10675027

5/8" (1,7 cm) Negro - Pida la pieza número W10675026

5/8" (1,7 cm) Acero inoxidable - Pida la pieza número W10675028

1 1/8" (2,9 cm) Blanco - Pida la pieza número W10731885

1 1/8" (2,9 cm) Negro - Pida la pieza número W10731886

1 1/8" (2,9 cm) Acero inoxidable - Pida la pieza número W10731887

Ensamblaje de la salpicadera
Blanco - Pida la pieza número W10655448
Negro - Pida la pieza número W10655449
Acero inoxidable - Pida la pieza número W10655450

Juego de rejillas
Pida la pieza número W10432545

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE 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.

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.



<http://kitchenaid.custhelp.com>

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por 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, soluciones de conservación, 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 o medicamentos debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por 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 PROPOSITO 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 quizá no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

