

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.....	5
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS	6
Controles electrónicos del horno.....	9
SUPERFICIE DE COCCIÓN	12
Utensilios de cocina.....	16
Envasado casero.....	17
HORNO	17
Papel de aluminio.....	17
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	17
Parrilla deslizable.....	18
Ducto de escape del horno.....	19
Modo Sabbath (Día de descanso)	19
Cómo hornear y asar.....	20
Cómo asar a la parrilla	20
Cocción por convección	21
Cómo hacer leudar el pan.....	21
Tiempo de cocción.....	21
Sonda de carne	22
Luz del horno.....	22
Cajón de horneado.....	22
CUIDADO DE LA ESTUFA	23
Ciclo de limpieza	23
Limpieza general	24
Quite/vuelva a colocar el cajón.....	26
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
ACCESORIOS	29
GARANTÍA	30

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

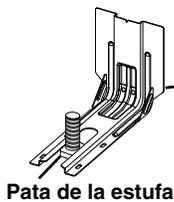
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

Para estufas con función de autolimpieza -

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

Para unidades con campana de ventilación -

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO

Tecnología de autolimpieza AquaLift®



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

Temperaturas de las superficies

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

Cajón 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.

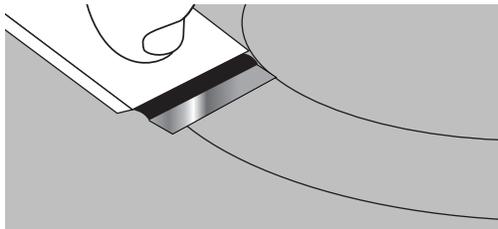
Pre calentamiento

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.

Limpeza 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.

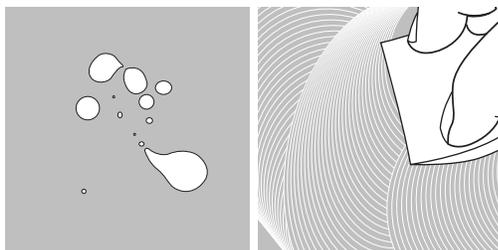
1. Quite el alimento/residuos con el raspador para superficies de cocción.



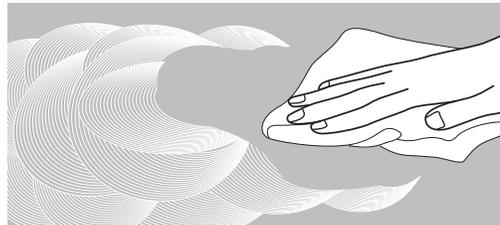
- Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado 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 en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas)	Reloj	<p>El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (Reloj). 2. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 3. Presione “3” para AM o “6” para PM. 4. Use las teclas numéricas para fijar la hora del día. 5. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas)	Ajustes	<p>Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	<p>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.</p>
TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	<p>El Timer (Temporizador) se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <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	<p>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.</p>

TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
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).
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 5 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.

TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
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.
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.

TECLA	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
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".
START (hold 3 sec to lock) (Inicio [presione por 3 seg. para bloquear])	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 to lock) (Inicio [presione por 3 seg. para bloquear]) 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	<p>Mantenga presionado CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) durante 3 segundos para cambiar de estado. Aparecerá en la pantalla "Energy saver on." (Ahorro de energía activado) o "Energy saver off." (Ahorro de energía desactivado).</p> <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. Mantenga presionado el botón CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) durante 3 segundos. Aparecerá en la pantalla "Energy saver on." (Ahorro de energía activado).
2. El ajuste quedará activado luego de 5 minutos.

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

1. Mantenga presionado el botón CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) durante 3 segundos. Aparecerá en pantalla "Energy saver off." (Ahorro de energía desactivado).
2. 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 START (Inicio) para cambiar la hora.
3. Presione "3" para AM o "6" para PM.
4. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día.
5. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y visualizar la hora del día.

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 apagará 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.

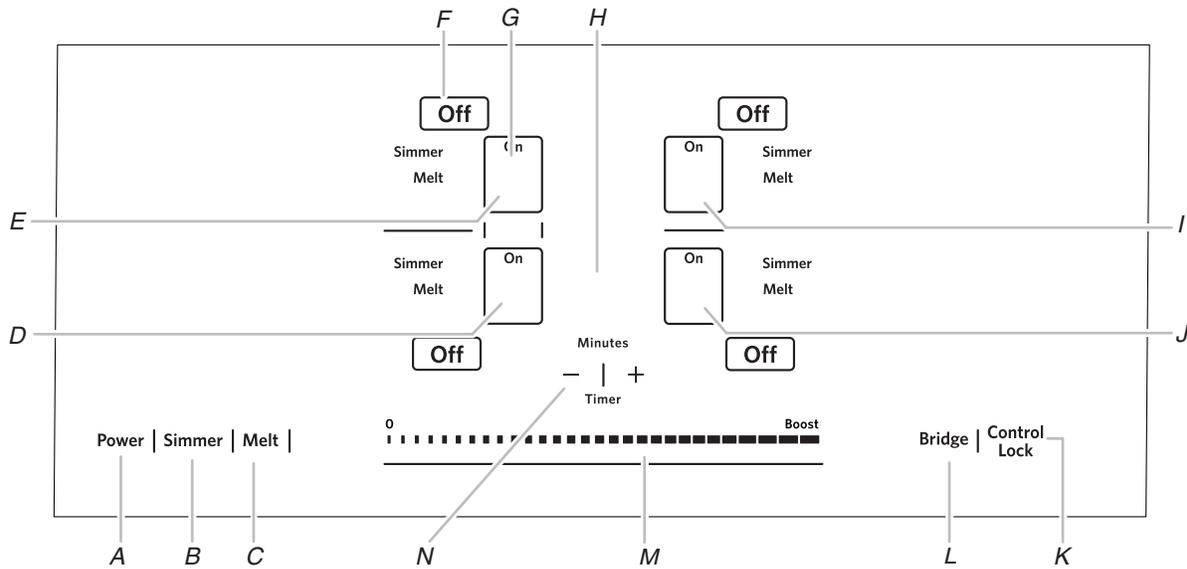
Para ajustar la temperatura del horno:

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



- A. Encendido de la superficie de cocción
- B. Simmer (Hervir a fuego lento)
- C. Melt (Derretir)
- D. Pantalla del área de la superficie de cocción delantera izquierda
- E. Pantalla del área de la superficie de cocción trasera izquierda

- F. Apagado del área de la superficie de cocción
- G. Pantalla de nivel de calor
- H. Pantalla del temporizador
- I. Pantalla del área de la superficie de cocción trasera derecha

- J. Pantalla del área de la superficie de cocción delantera derecha
- K. Bloqueo de control
- L. Puente
- M. Control deslizable del nivel de calor
- N. Temporizador (+/-)

Cocción por inducción

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

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

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

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

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

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

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

Controles de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

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

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

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

Cómo usar

Para encender la superficie de cocción:

1. Presione POWER (Encendido).

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

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

Si una función de cocción en el control deslizable de encendido se toca sin seleccionar primero un área de la superficie de cocción, destellarán todos los guiones (uno por cada zona) y sonará 4 veces un tono de no válido.

Para encender un área de la superficie de cocción:

2. Toque directamente el área de la pantalla de la superficie de cocción que desee usar. Vea los puntos D, E, I y J en la ilustración anterior.

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

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

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

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

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

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

IMPORTANTE: El ajuste de calor para un área activa de la superficie de cocción puede regularse a mano o con un utensilio de cocina por encima del control deslizable de nivel de calor, aun si no existe contacto con el vidrio de la superficie de cocción. Se escuchará un pitido solamente si el control deslizable se mueve hacia “0” o hacia “Boost” (Aumentar), o si se apaga el área de la superficie de cocción.

Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de calor.

Ajuste	Uso recomendado
9 - Boost (Aumentar)	■ Para hacer hervir líquidos.
9	■ Para comenzar a cocinar los alimentos.
7 - 8	■ Para dorar o sellar los alimentos rápidamente.
6 - 7	■ Para mantener un hervor rápido.
5 - 6	■ Para freír aves o carne. ■ Para cocinar sopas, salsas y salsas de carne.
4 - 5	■ Para mantener un hervor lento. ■ Para guisar o cocinar al vapor los alimentos.
3 - 5	■ Para hervir a fuego lento.
1 - 2	■ Para mantener los alimentos cocidos calientes. ■ Para derretir chocolate o mantequilla.
Simmer (Hervir a fuego lento)	■ Para mantener un hervor lento.

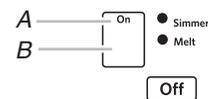
Al tocar el botón TIMER (Temporizador) “+” o “-”, el temporizador se encenderá. Aparece en pantalla “01” y el temporizador puede ajustarse si lo desea.

Para apagar:

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

Indicador de superficie caliente

Aparecerá una “H” en la pantalla de ajuste de calor cuando una superficie de cocción esté demasiado caliente al tacto, aun si la misma está apagada.



A. Pantalla de ajuste de calor

B. Indicador “H” de superficie caliente

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

Simmer (Hervir a fuego lento)

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

Cómo usar:

Para encender:

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

Para apagar:

Toque el botón OFF (Apagado) del área de la superficie de cocción.

Melt (Derretir)

La función Melt (Derretir) puede usarse en todas las áreas de la superficie de cocción.

Cómo usar

Para encender:

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

Para apagar:

Toque el botón OFF (Apagado) del área de la superficie de cocción.

Bridge (Puente)

La función Bridge (Puente) puede activarse cuando las áreas de la superficie de cocción estén encendidas o apagadas. La función Bridge (Puente) le permite usar 2 zonas de cocción como una zona de cocción extra grande.

Para encender la función Puente:

1. Toque BRIDGE (Puente).
Los niveles de ajustes de calor para las 2 áreas de superficie de cocción izquierdas estarán por defecto en "0" y pueden fijarse desde un mínimo de "1" a un máximo de "9". Si el temporizador de la superficie de cocción estaba activo, se apagará.
2. Deslice un dedo sobre Heat Level Slider (Control deslizable del nivel de calor) para aumentar o disminuir el nivel de intensidad.
El nivel de calor seleccionado aparecerá en pantalla para cada área de la superficie de cocción usada para el puente.

Para apagar la función Puente:

1. Toque BRIDGE (Puente).

Las áreas de la superficie de cocción reanudarán el funcionamiento como 2 áreas separadas.

NOTA: Performance Boost (Aumentar el rendimiento) no puede usarse con los mismos elementos junto con la función Bridge (Puente).

Detección de recipiente

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



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

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

Control Lock (Bloqueo de control)

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

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

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

Para bloquear la superficie de cocción:

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

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

Para desbloquear la superficie de cocción:

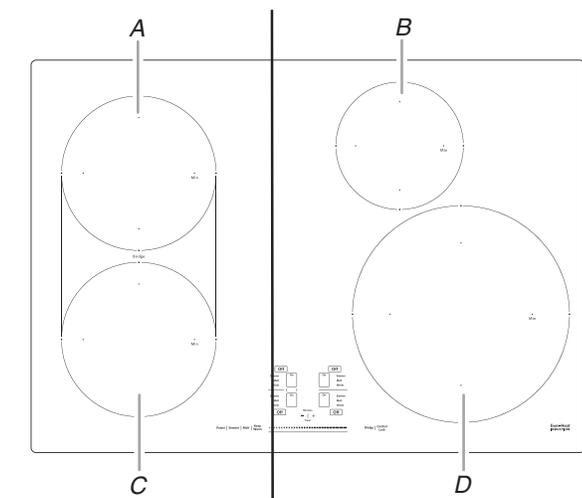
Mantenga presionado el botón CONTROL LOCK (Bloqueo de control) durante 3 segundos.

Función Performance Boost (Aumentar el rendimiento)

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

NOTAS:

La función Performance Boost (Aumentar el rendimiento) está disponible solamente en un área de la superficie de cocción, por vez, dentro de una zona. Vea la ilustración a continuación para las zonas.



Zona 1

A. Área 1 de la superficie de cocción

C. Área 2 de la superficie de cocción

Zona 2

B. Área 3 de la superficie de cocción

D. Área 4 de la superficie de cocción

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

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

NOTA: La función Performance Boost (Aumentar el rendimiento) puede desactivarse automáticamente para evitar que se calienten los componentes electrónicos internos de la superficie de cocción.

Timer (Temporizador)

Use el temporizador de cocción para ajustar los tiempos desde 1 hasta 90 minutos. El temporizador es independiente de los otros ajustes del control. Un elemento de cocción deberá estar activo para que pueda usarse el temporizador de la superficie de cocción.

Cómo usar:

1. Toque el botón TIMER (Temporizador) "+" o "-". Aparecerá en la pantalla del temporizador "01".
2. Toque el botón TIMER (Temporizador) "+" para aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto.

O BIEN

Toque el botón TIMER (Temporizador) "-" para disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto.

3. El temporizador comenzará la cuenta regresiva después de unos segundos.
Para cambiar el tiempo, toque el botón TIMER (Temporizador) "+" o TIMER (Temporizador) "-".
4. Cuando se haya terminado la cuenta regresiva, destellará en la pantalla "00" y sonará un tono.

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Se presionó un botón válido
- Se ha movido el control deslizante hacia el nivel de intensidad "0"
- Se ha movido el control deslizante hacia el nivel de intensidad "Boost" (Aumentar)

Tres tonos

- Ciclo de fin del temporizador

Cuatro tonos

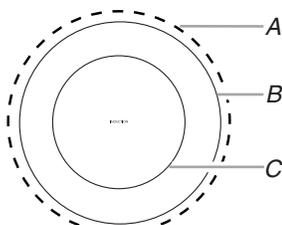
- Se presionó un botón no válido

Vidrio de cerámica

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

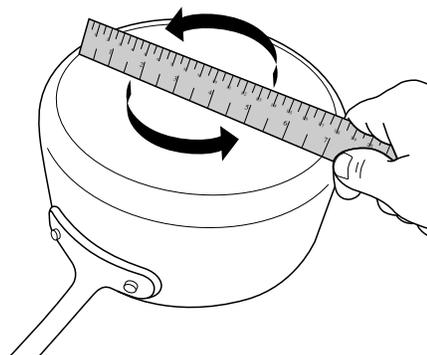
IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

- Evite colocar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica puede romperse cuando se quite la tapa.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames y las manchas tan pronto como le sea posible. Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras que la superficie aún está tibia. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, éstos pueden adherirse a la superficie de cocción lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o del horno sobre la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) fuera del área. El tamaño mínimo del recipiente también está anotado en la superficie de cocción con el anillo interior, si se aplica.



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

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



- Para determinar qué cacerola utilizar con cada elemento de inducción, mida la base del área plana de la cacerola. No incluya los lados si se curvan hacia arriba. Use esta medida para ayudar a determinar el elemento de inducción que mejor se adapta a su cacerola. Las mediciones del fabricante indicadas en las cacerolas, generalmente, corresponden a la dimensión de abertura superior. La base plana puede ser más pequeña.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: Esta estufa tiene elementos de superficie de cocción por inducción. El tamaño, el material y la posición del recipiente son muy importantes para lograr los mejores resultados. Consulte "Cocción por inducción" en la sección "Superficie de cocción" antes de usar la superficie de cocción.

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

Entre los materiales ferromagnéticos se incluyen:

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

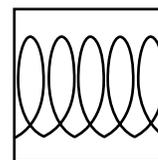
Entre los materiales no ferromagnéticos se incluyen:

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

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

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

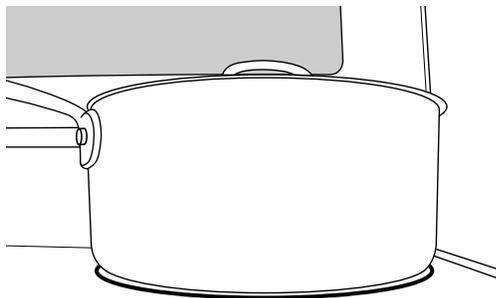
Además, numerosos fabricantes actualmente colocan un símbolo de "compatible con inducción" en la base de los utensilios de cocina o la compatibilidad la podrá encontrar en el empaque. Vea el siguiente símbolo.



El número que está en la pantalla de ajustes de calor del área de cocción de la superficie destellará si no se ha colocado un recipiente en la misma, si el recipiente no se ha fabricado con el material correcto o si no tiene el tamaño correcto. Dejará de destellar cuando se haya colocado un recipiente apto sobre el área de cocción de la superficie. Si usted se demora más de 30 segundos para colocar el recipiente adecuado sobre el área de la superficie de cocción, la misma se apagará. Si no hay actividad durante 90 segundos, la superficie de cocción se apagará.

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

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



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

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

Envasado casero

El envasado puede hacerse sobre una superficie de cocción por inducción. Vea la sección "Utensilios de cocina" para verificar si el envasador funcionará en la superficie de cocción por inducción. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne el uso de las áreas o los elementos de la superficie de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento más grande de la superficie de cocción. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área o elemento de cocción.
- No coloque el envasador sobre dos áreas o elementos de la superficie de cocción al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas para envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

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.

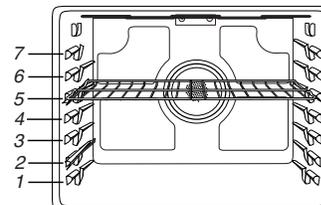
Utensilios para hornear

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

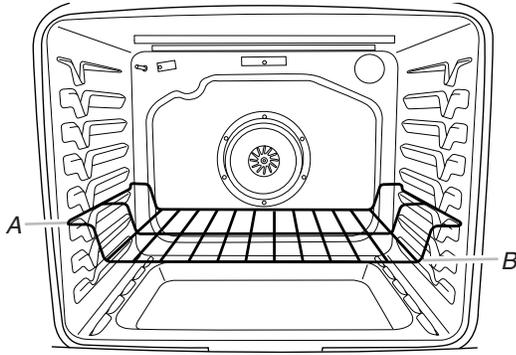


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y la tabla a continuación.

Posición de parrilla plana*	Tipo de alimento
7	Carnes para asar/dorar a fuego vivo, hamburguesas y bistecs
6	Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla
3 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.

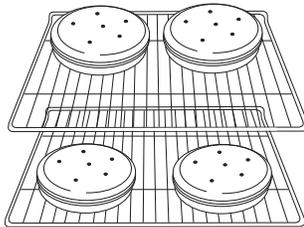
2 parrillas (a convección): Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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.



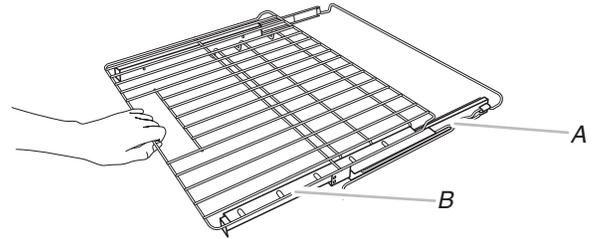
Hornear galletas

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

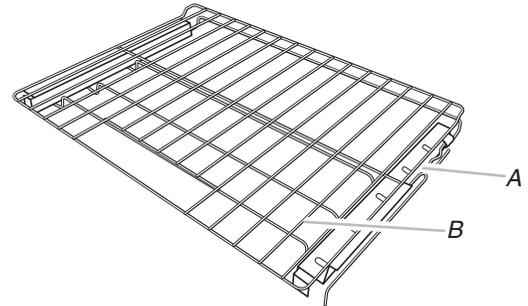
La parrilla deslizable permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. No se recomienda usar una parrilla deslizable en la parrilla superior, posición 7, o en la parrilla inferior, posición 1.

Posición abierta



A. Marco de la parrilla
B. Parrilla deslizable

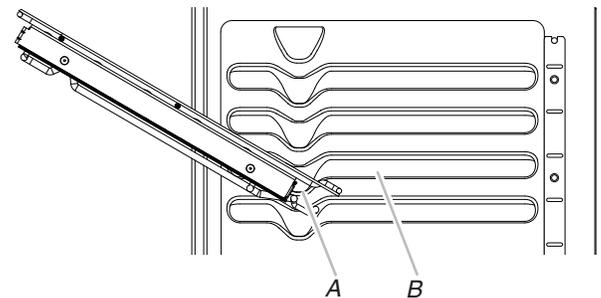
Posición cerrada y enganchada



A. Marco de la parrilla
B. Parrilla deslizable

Cómo insertar la parrilla deslizable

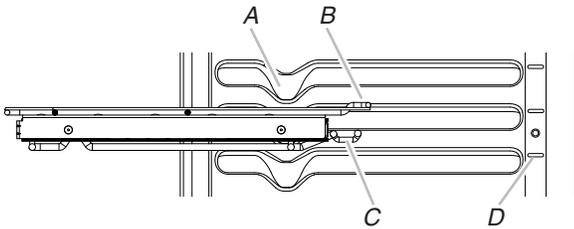
1. Levante el frente del conjunto de la parrilla e inserte el marco de la parrilla en el recorte en "V" en las guías de la parrilla de la cavidad del horno.



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

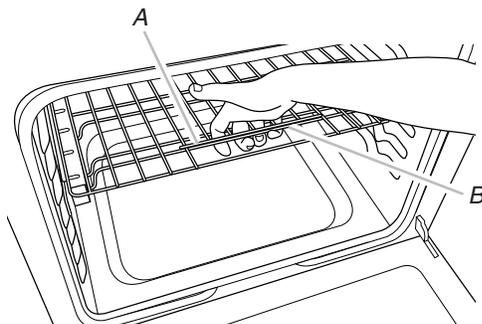
2. Mantenga levantado en un ángulo el conjunto de la parrilla y empuje hacia dentro hasta pasar el recorte inferior en "V".

3. Baje el frente del conjunto de la parrilla y deslícelo 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 deslizante 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 deslizante
 B. Barra transversal frontal

Cómo quitar la parrilla deslizante

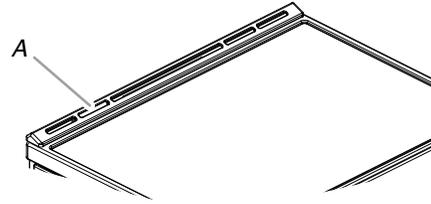
1. Empuje la parrilla deslizante completamente de modo que quede en la posición cerrada y enganchada.
2. Alcance la parrilla para agarrar la parrilla deslizante y la barra transversal frontal. Levante la parte frontal del conjunto de la parrilla para que el gancho de la escalera se desenganche de las 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 deslizante 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 deslizante, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) sobre la misma.

No lave la parrilla deslizante 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.

Cómo hornear y asar

Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar el botón Start (Inicio). El horno tomará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 350 °F (177 °C) con todas las parrillas del horno 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 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 precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras está en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que 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 precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos o quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. En los modelos de estufas con convección, el ventilador se encenderá mientras la estufa se está precalentando, y se enciende y apaga a intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

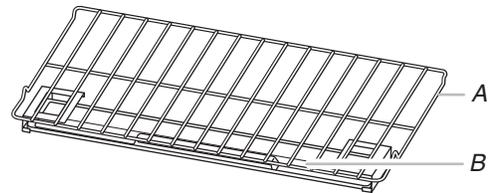
Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

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 1½ 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.

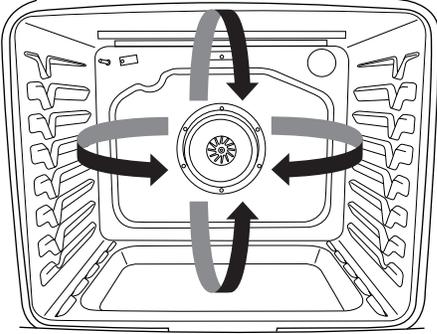
En ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y apagará para mantener la temperatura adecuada.

■ 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 - Horneare en múltiples parrillas u horneare 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 después de haber presionado Start (Inicio), repitiendo los pasos 2 a 7. 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.

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.

Cajón de horneado

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

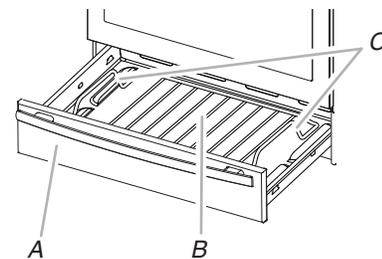
No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El cajón de 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 2½" (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.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de limpieza

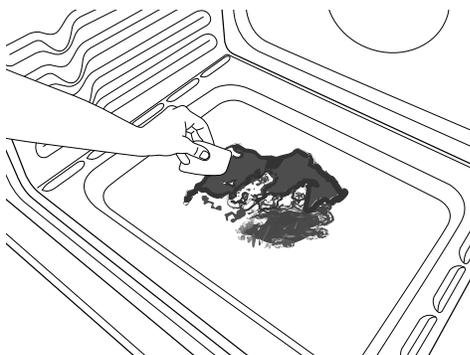


La tecnología AquaLift® consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames endurecidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

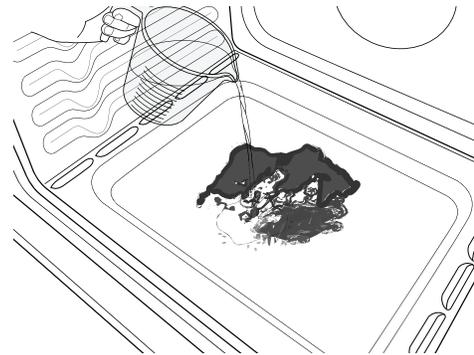
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "Oven Cooling" (Horno enfriándose) y el ciclo de Clean (Limpieza) no se activará hasta que se enfríe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



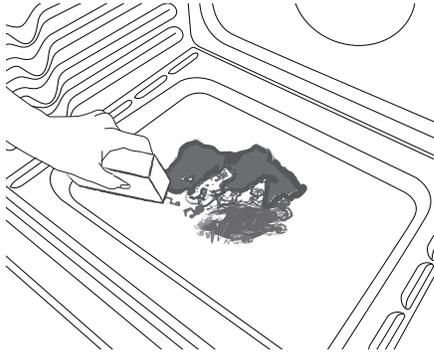
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



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

Método de limpieza:

Use el limpiador para superficies de cocción affresh®, pieza número W10355051, con las almohadillas de limpieza para superficies de cocción, pieza número W10391473, y el raspador para superficies de cocción, pieza número WA906B, para limpiar y quitar manchas de la superficie de cocción. Use periódicamente el protector para superficies de cocción, pieza número 31463A, para evitar la acumulación de manchas, picaduras y rayaduras, a la vez que acondiciona la superficie de cocción para facilitar la limpieza en el futuro. Estos se pueden pedir como accesorios. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios". El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

No use lana de acero, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden causar daños.

Suciedad entre ligera y moderada

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

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

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

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

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

Suciedad quemada

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

Marcas metálicas de aluminio y cobre

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

Rayaduras y raspaduras diminutas

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

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:

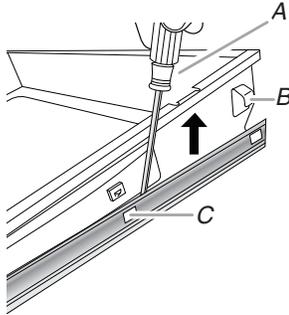
- Ciclo de limpieza:
Vea primero “Ciclo de limpieza”.

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.

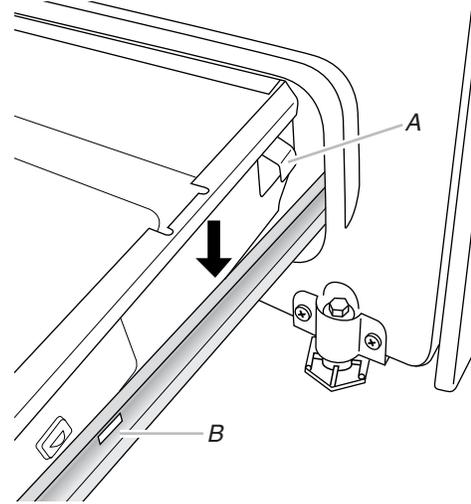


A. Destornillador de hoja plana
B. Lengüeta de alineación del cajón
C. Muesca de la guía del cajón

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>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>
La superficie de cocción no funciona	<p>Se ha fijado incorrectamente la perilla de control - Toque el área de la pantalla sobre el panel de control para seleccionar una superficie de cocción antes de seleccionar una función.</p> <p>Se ha fijado el bloqueo de control de la superficie de cocción - Vea "Bloqueo de control" en la sección "Superficie de cocción".</p> <p>La superficie de cocción está apagada - Se ha tocado accidentalmente el botón de Power (Encendido). Presione nuevamente POWER (Encendido). Vuelva a ajustar la superficie de cocción.</p>
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	<p>Se está usando el utensilio de cocina inadecuado - Vea la sección "Utensilios de cocina".</p> <p>Se ha fijado el control de la superficie de cocción en el nivel incorrecto de calor - Vea "Controles de la superficie de cocción" en la sección "Superficie de cocción".</p> <p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
El horno no funciona	<p>Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno - Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>Se fijó Delay Start (Inicio diferido) - Vea la sección “Tiempo de cocción”.</p> <p>Se ha fijado el bloqueo de control del horno - Vea la característica del botón Bloqueo de control en la sección “Guía de características”.</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>
La temperatura del horno está muy alta o muy baja	El calibrado de la temperatura del horno necesita regularse - Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las luces indicadoras del horno destellan	Se necesita servicio (están destellando las luces indicadoras del horno) - Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Vea “Garantía” para obtener la información de contacto.
El control del horno muestra mensajes	<p>Corte de energía (la hora destella en la pantalla) - Borre los datos de 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) - Presione CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Vea “Garantía” para obtener la información de contacto.</p>
La pantalla de la superficie de cocción muestra mensajes	<p>Se está usando el recipiente inadecuado (aparece en la pantalla la animación para volver a colocar el recipiente cuando usted coloca una cacerola sobre un área de la superficie de cocción por inducción) - Vea “Detección de recipiente” en la sección “Superficie de cocción”. Verifique que la cacerola sea ferromagnética. Verifique que el diámetro de la cacerola sea lo suficientemente grande. Centre la cacerola sobre el área de cocción de la superficie. Deje que la cacerola se enfríe en caso de que se haya calentado cuando se ha usado. Apague el área de la superficie de cocción y enciéndala nuevamente. Si todavía no se enciende la pantalla, apague el suministro eléctrico en el cortacircuitos. Espere 20 segundos y vuelva a encender el suministro eléctrico.</p> <p>Tiempo prolongado de cocción (destella la función de aumento de rendimiento y se apaga) - La función Performance Boost (Aumentar el rendimiento) hace funcionar el área de la superficie de cocción con la máxima potencia. Durante los tiempos de cocción prolongados, es posible que la función apague el área de cocción de la superficie para evitar que se caliente en exceso la superficie de cocción. Puede continuar usando la superficie de cocción si la pantalla no está destellando.</p> <p>Código de error (la pantalla muestra “Er” y números destellando) - Si aparecen en el panel de la pantalla “Er” y una serie de números, apague el suministro eléctrico en el cortacircuitos. Enciéndalo nuevamente. Si el problema continúa, llame al centro de servicio al cliente. Vea la portada para obtener la información de contacto.</p>
¿Muestra la pantalla “F” o “C” y números destellando? Si aparecen destellando alternadamente “F” o “C” y un número en la pantalla, consulte a continuación para ver las posibles soluciones:	
Se ha apagado la superficie de cocción y emite un pitido cada 10 segundos	Hay un objeto, líquidos o suciedad ejerciendo presión sobre el panel de control - Limpie a fondo o quite cualquier objeto que haya en los botones táctiles.
F42, F43	El voltaje del suministro eléctrico está demasiado bajo o demasiado alto - Apague la superficie de cocción. Espere 5 segundos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, contacte a un electricista competente.
C81, C82, C83	Se ha calentado en exceso el área de la superficie de cocción - Se ha activado el apagado automático del área de la superficie de cocción. Espere 5 minutos para que se enfríe y vuelva a encenderla.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64	Llame para solicitar servicio técnico. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
El ciclo de limpieza no funcionó en todos los derrames	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o hay demasiados 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® puede usarse para la suciedad rebelde. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de limpieza” para obtener más información.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo Clean (Limpieza)	<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 empapado 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 empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.</p>
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba	<p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p>Se ha fijado la temperatura incorrecta -Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno - Vea “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p>No se ha precalentado el horno - Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p>Se ha distribuido la masa de forma despareja en el recipiente - Verifique que la masa esté nivelada en el recipiente.</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 afuera y puede prolongar los tiempos de cocción.</p> <p>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los alimentos horneados queden demasiado dorados en el fondo - Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p>Las cortezas de los pays se doran con demasiada rapidez - Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p> <p>Se ha cambiado la escala de temperatura de Fahrenheit a Celsius - Los alimentos quedan demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas. Vea “Fahrenheit y Celsius” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p>

Ruidos

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

ACCESORIOS

Para 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 for**.

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 serpentín)
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.

<http://kitchenaid.custhelp.com>

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



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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

