

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-422-1230.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA</b> .....	<b>2</b>
El soporte anti-vuelco .....	2
<b>GUÍA DE CARACTERÍSTICAS</b> .....	<b>4</b>
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>7</b>
Controles de la superficie de cocción activados al tacto .....	7
Utensilios de cocina .....	9
Envasado casero .....	10
<b>USO DEL HORNO</b> .....	<b>11</b>
Controles electrónicos del horno .....	11
Modo Sabbath (Día de descanso) .....	12
Papel de aluminio .....	12
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear .....	13
Parrilla dividida para el horno (en algunos modelos) .....	13
Parrilla deslizable .....	14
Ducto de escape del horno .....	14
Cómo hornear y asar .....	15
Cómo asar a la parrilla .....	15
Cocción por convección .....	15
Conversión EasyConvect™ .....	16
Cómo hacer leudar el pan .....	16
Tiempo de cocción .....	17
Cajón de calentamiento (en algunos modelos) .....	17
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA</b> .....	<b>18</b>
Ciclo de limpieza .....	18
Limpieza general .....	19
Luz del horno .....	20
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>20</b>
<b>ACCESORIOS</b> .....	<b>22</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>23</b>

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

## El soporte anti-vuelco

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

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

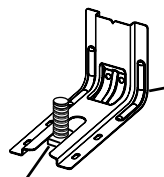
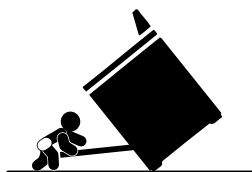
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

■ Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

■ Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## Para estufas con función de autolimpieza -

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

## Para unidades con campana de ventilación -

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

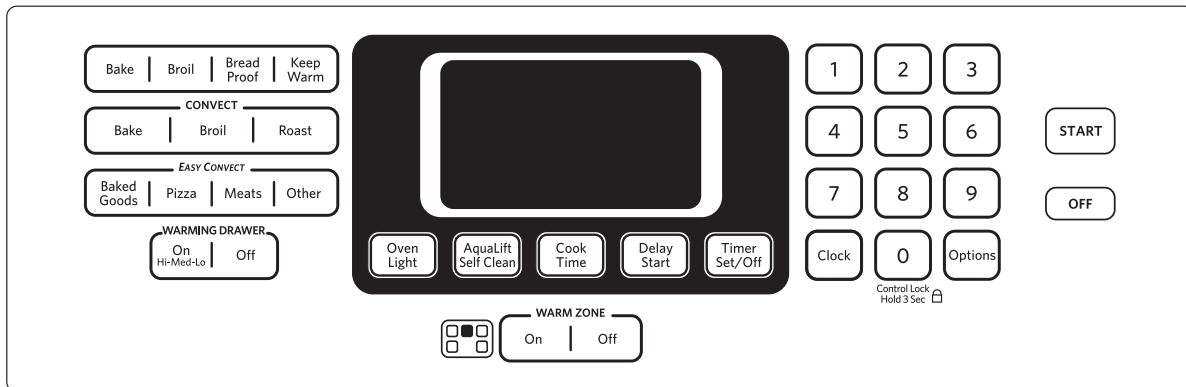
Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestra página de internet, en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com), para obtener instrucciones más detalladas.

## ⚠ ADVERTENCIA

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

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



BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
CLOCK (Reloj)	Reloj	<p>Este reloj puede usar un ciclo de 12 ó 24 horas. Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CLOCK (Reloj).</li> <li>2. Presione "3" para AM o "6" para PM.</li> <li>3. Presione los botones numéricos para fijar la hora del día.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> </ol>

<b>BOTÓN</b>	<b>CARACTERÍSTICA</b>	<b>INSTRUCCIONES</b>
<b>OVEN LIGHT (Luz del horno)</b>	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	Mientras la puerta del horno esté cerrada, presione el botón de OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
<b>TIMER (Temporizador) (Set/Off - Fijar/ Apagado)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oprima TIMER (Temporizador).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en hr - min - min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese "2".</li> <li>3. Oprima TIMER (Temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER (Temporizador) para anular el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón de Off (Apagado), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> </ol>
<b>START (Inicio)</b>	<b>Inicio de cocción</b>	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y aparecerá en la pantalla la hora del día.
<b>OFF (Apagado)</b>	<b>Función de la estufa</b>	El botón de Off (Apagado) detiene cualquier función del horno, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador), Control Lock (Bloqueo del control) y Warming Drawer (Cajón de calentamiento).
<b>BAKE (Hornear)</b>	<b>Hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 350 °F (177 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>BROIL (Asar a la parrilla)</b>	<b>Asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Seleccione la temperatura para asar a la parrilla presionando 1 - alta (500 °F [261 °C]), 2 - media (450 °F [234 °C]) o 3 - baja (400 °F [204 °C]). El ajuste por defecto es la alta.</li> <li>3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.</li> <li>4. Coloque el recipiente de cocción en el horno y deje la puerta abierta a 6" (15 cm) en la posición de parada para asar a la parrilla.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE (Hornear por convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 325 °F (162 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>CONVECT ROAST (Asar por convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 325 °F (162 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección).</li> <li>2. Presione los botones numéricos para fijar una temperatura que sea diferente a 450 °F (234 °C), en incrementos de 5°, entre 170 °F y 500 °F (77 °C y 260 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que surta efecto el cambio.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>CONVERSIÓN CON EASYCONVECT™</b>	<b>Conversión en la receta para la cocción por convección</b>	<p><b>NOTA:</b> Para obtener mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura requerida antes de usar la conversión con EasyConvect™. Después de que se termine el precalentamiento, presione el botón de OFF (Apagado) antes de usar la conversión EasyConvect™.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione el botón apropiado de EasyConvect™ (MEATS [Carnes], PIZZA, BAKED GOODS [Alimentos horneados] u OTHER [Otro]); luego presione START (Inicio).</li> <li>2. Presione el botón numérico para ingresar la temperatura de cocción estándar; luego presione START (Inicio).</li> <li>3. Ingrese el tiempo de cocción estándar y presione START (Inicio).</li> <li>4. Coloque el alimento en el horno en el momento apropiado. Fíjese si el alimento está listo antes de que alcance el tiempo de parada. Si el alimento no va a estar listo cuando llegue el tiempo de parada, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo. Vea la sección "Tiempo de cocción". Al final del tiempo de parada, el horno se apagará automáticamente.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado. Consulte la sección "Conversión con EasyConvect™" para obtener más información.</li> </ol>
<b>BREAD PROOF (Hacer leudar el pan)</b>	<b>Hacer leudar el pan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BREAD PROOF (Hacer leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado ("Standard Proof" [Leudado estándar] o "Rapid Proof" [Leudado rápido]). <b>NOTA:</b> "Rapid" (Rápido) funciona a una temperatura ligeramente superior para leudar por segunda vez la masa formada.</li> <li>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.</li> <li>3. Presione OFF (Apagado) cuando haya leudado. Consulte la sección "Cómo hacer esponjar el pan" para obtener más información.</li> </ol>
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<b>Mantener caliente</b>	<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"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>2. Fije la temperatura entre 145 °F (63 °C) y 190 °F (88 °C) usando los botones numéricos. La temperatura por defecto es de 170 °F (75 °C).</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>DELAY START (Inicio diferido)</b>	<b>Inicio diferido</b>	El botón de Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.
<b>COOK TIME (Tiempo de cocción)</b>	<b>Cocción programada</b>	<p>La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. El 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>
<b>WARMING DRAWER (Cajón de calentamiento) ON/OFF (Encendido/ Apagado)</b>	<b>Cajón de calentamiento (en algunos modelos)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste Low (Bajo).</li> <li>2. Para seleccionar un ajuste más alto de temperatura, presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) por segunda vez para el ajuste Medium (Medio) y por tercera vez para el ajuste High (Alto).</li> <li>3. Presione START (Inicio) para comenzar a precalentar el cajón de calentamiento.</li> <li>4. Deje que el cajón de calentamiento se precaliente durante 15 minutos.</li> <li>5. Coloque el (los) alimento(s) cocido(s) en el cajón de calentamiento.</li> <li>6. Presione WARMING DRAWER OFF (Cajón de calentamiento apagado) para apagar el elemento calefactor. Consulte la sección "Cajón de calentamiento" para obtener información.</li> </ol>
<b>WARM ZONE (Zona de calentamiento) ON/OFF (Encendido/ Apagado)</b>	<b>Área de calentado</b>	<p>Presione WARM ZONE ON (Zona caliente encendida) para seleccionar el elemento de calentamiento en la superficie de cocción; luego presione START (Inicio).</p> <p>Presione WARM ZONE OFF (Área caliente apagada) para apagar el elemento calentador.</p>
<b>AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift)</b>	<b>Ciclo de autolimpieza AquaLift™</b>	Consulte la sección "Ciclo de limpieza".


BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>CONTROL LOCK hold 3 sec. (Bloqueo de control - Sostenga por 3 segundos)</b>	<b>Bloqueo del control del horno</b>	No funcionarán los botones del horno ni de la superficie de cocción cuando los controles estén bloqueados. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifique que todas las funciones de la superficie de cocción y del horno estén apagadas, incluyendo el temporizador y las funciones de cocción programada. La temperatura del horno deberá estar por debajo de 400 °F (205 °C) y no podrán encenderse los indicadores de superficie caliente.</li> <li>2. Presione y sostenga el botón de "0" por 3 segundos.</li> <li>3. Si se activa, sonará un tono y aparecerá "CONTROL LOCKED" (Control bloqueado) en la pantalla.</li> <li>4. Repita para desbloquear.</li> </ol>
<b>OPTIONS (Opciones)</b>	<b>Funciones para usar el horno</b>	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades. Vea la sección "Uso del horno".

## USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

### Controles de la superficie de cocción activados al tacto

#### Sistema de control de temperatura personalizado

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Incendio**

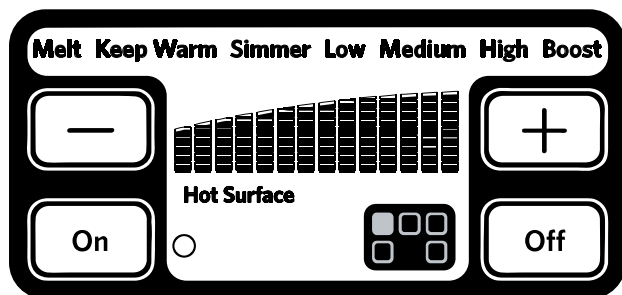
**Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.**

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

Los controles electrónicos táctiles ofrecen una variedad de ajustes de calor para obtener óptimos resultados. Cuando derrita alimentos tales como chocolate o mantequilla, el área de cocción de la superficie puede fijarse en Melt (Derretir) para que funcione con la temperatura muy baja.

Para mantener calientes los alimentos cocidos, el área de cocción de la superficie puede fijarse en Keep Warm (Mantener caliente).

Cuando desee que los líquidos hiervan rápido, para obtener un funcionamiento máximo del elemento, todos los controles activados al tacto pueden fijarse en High (Alto). Toque el botón de "-" para llegar inmediatamente al ajuste High (Alto) después de tocar On (Encendido). Para los elementos con un ajuste de Boost (Aumentar), presione "+" para ir de High (Alto) a Boost (Aumentar).



#### Para usar los elementos de tamaño simple:

1. Toque ON (Encendido).
2. Toque el botón de "+" o de "-" para aumentar o disminuir la intensidad.

3. Para elegir un nivel de intensidad entre High (Alto) y Melt (Derretir), toque y sostenga cualquiera de los dos botones hasta que alcance el nivel deseado.

4. Cuando haya terminado la cocción, toque OFF (Apagado).

**NOTA:** El nivel de intensidad de aumento puede seleccionarse solamente para las áreas de cocción frontales izquierda y derecha. Utilice la tabla siguiente como guía cuando fije los niveles de calor. Algunos de los ajustes pueden tener múltiples ajustes de calor, como se indica en la tabla a continuación.

AJUSTE	USO RECOMENDADO
<b>ELEMENTOS DE TAMAÑO TRIPLE (Solamente para el área de cocción frontal izquierda)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utensilio de cocina de diámetro grande.</li> <li>■ Grandes cantidades de alimentos.</li> <li>■ Envasado de alimentos caseros</li> </ul>
<b>BOOST (Aumentar) (Solamente para las áreas de cocción frontales izquierda y derecha)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para hacer hervir líquidos.</li> </ul>
<b>HIGH (Alto)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para poner a hervir un líquido y/o mantenerlo en un hervor rápido.</li> <li>■ Para dorar los alimentos rápidamente o a fuego muy vivo.</li> </ul>
<b>MEDIUM (Medio)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para mantener un hervor lento.</li> <li>■ Para freír o sofreír los alimentos.</li> <li>■ Para cocer sopas, salsas y salsas de carne.</li> </ul>
<b>LOW (Bajo)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para guisar o pasar los alimentos por vapor.</li> </ul>
<b>SIMMER (Hervir a fuego lento)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para hervir a fuego lento (rango de temperaturas de hervor a fuego lento)</li> </ul>
<b>KEEP WARM (Mantener caliente)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para mantener calientes los alimentos cocidos.</li> </ul>
<b>MELT (Derretir)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para derretir chocolate o mantequilla.</li> </ul>

## Luces indicadoras de superficie caliente

Las luces indicadoras de superficie caliente están ubicadas en cada uno de los controles táctiles de la superficie de cocción. La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

## Bloqueo de control

La característica Control Lock (Bloqueo de control) evitará el uso accidental de la superficie de cocción y del horno. Todas las funciones de la superficie de cocción y del horno deberán estar apagadas, incluyendo el temporizador. La temperatura del horno deberá estar por debajo de 400 °F (205 °C) y todos los indicadores de superficie caliente deberán estar apagados. Si no se satisfacen estas condiciones, aparecerá "FEATURE NOT AVAILABLE" (Característica no disponible) en la pantalla de control del horno.

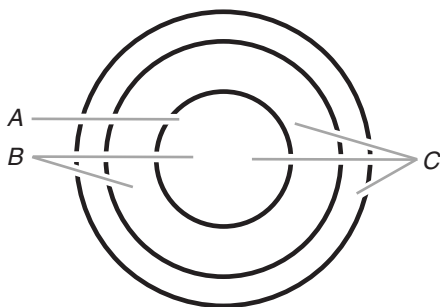
### Para bloquear/desbloquear el control:

1. Antes de bloquear la superficie de cocción, cerciórese de que todas las funciones del horno y la superficie de cocción estén apagadas, incluyendo Timer (Temporizador) y que todos los indicadores de superficie caliente estén también apagados.
2. Presione y sostenga el botón de "0" en el control del horno durante 3 segundos hasta que aparezca "CONTROL LOCKED" (Control bloqueado) en la pantalla del control del horno.
3. Repita para desbloquear.

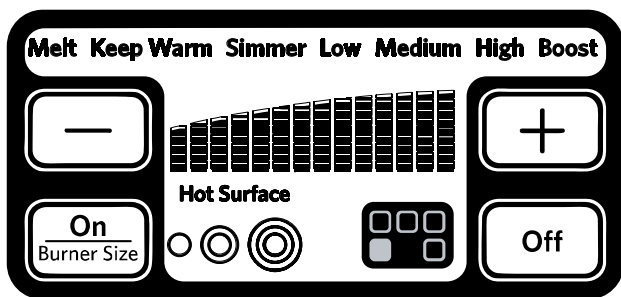
## Elementos de tamaño simple y triple



A. Tamaño simple



A. Tamaño simple  
B. Tamaño dual  
C. Tamaño triple



## Para usar los elementos de tamaño triple:

1. Toque ON/BURNER SIZE (Encendido/Tamaño del quemador).
2. Toque ON/BURNER SIZE (Encendido/Tamaño del quemador) para seleccionar el diámetro de la zona deseada (simple, dual o triple). El indicador del diámetro correspondiente a la zona se encenderá, indicando el ajuste que se ha activado.
3. Para elegir un nivel de intensidad entre High (Alto) y Melt (Derretir), toque y sostenga cualquiera de los botones "+" o "-" hasta que alcance el nivel deseado.

**NOTA:** El ajuste de Boost (Aumentar) puede ser activado solamente cuando se haya seleccionado el diámetro de tamaño triple. Después de 2 minutos de calentamiento en el ajuste de Boost (Aumentar), el elemento triple comenzará a encenderse y apagarse para evitar que se caliente en exceso. Todas las combinaciones de zonas uno, dos o tres pueden estar encendidas a la misma vez.

Cuando haya terminado la cocción, toque OFF (Apagado) para apagar el área de la superficie de cocción.

## Melt (Derretir)

La función Melt (Derretir) está disponible en todos los elementos de cocción de la superficie y es ideal para derretir chocolate o mantequilla sin que se quemen.

### Cómo usar:

1. Toque ON (Encendido) u ON/BURNER SIZE (Encendido/Tamaño del quemador).
2. Presione el botón de "+" una vez para MELT (Derretir).

Cuando haya terminado la cocción, toque OFF (Apagado) para apagar el área de la superficie de cocción.

## Mantener caliente

### ⚠ 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.**

La función Keep Warm (Mantener caliente) está disponible en todos los elementos de cocción de la superficie y es ideal para mantener calientes los alimentos cocidos. No lo use para calentar alimentos fríos. Se recomienda una hora como tiempo máximo para mantener la calidad de la comida.

- Use sólo utensilios de cocina recomendados para ser usados en hornos y en superficies de cocción.
- Cubra todos los alimentos con una tapa o con papel de aluminio. Cuando caliente alimentos horneados, deje una abertura en la tapa para que salga la humedad.
- No use envoltorio de plástico para cubrir los alimentos. El envoltorio de plástico puede derretirse.
- Use agarraderas para ollas o guantes de horno para remover la comida.

### Cómo usar:

1. Toque ON (Encendido) u ON/BURNER SIZE (Encendido/Tamaño del quemador).
2. Presione el botón de "+" dos veces para Keep Warm (Mantener caliente).

Cuando haya terminado la cocción, toque OFF (Apagado) para apagar el área de la superficie de cocción.

## Para hervir a fuego lento

La función de Simmer (Hervor a fuego lento) está disponible en todos los elementos de cocción de la superficie. Tiene un ajuste regulable de calor para controlar con mayor precisión el hervor a fuego lento.

Hay disponibles tres niveles de hervor a fuego lento. El ajuste recomendado variará dependiendo de la calidad y la densidad del alimento que se esté cocinando, así como también del tamaño y forma del recipiente de cocción y si se usa una tapa durante la misma.

### Cómo usar:

1. Toque ON (Encendido) u ON/BURNER SIZE (Encendido/Tamaño del quemador).
2. Cuando vaya a usar el elemento triple, seleccione el diámetro de la zona tocando ON/BURNER SIZE (Encendido/Tamaño del quemador) hasta que esté destellando el indicador del diámetro deseado para la zona.
3. Toque el botón de "+" cuatro veces para hervir a fuego lento en el ajuste Low (Bajo), cinco veces para hervir a fuego lento en el ajuste Medium (Medio) y seis veces para hervir a fuego lento en el ajuste High (Alto).

Cuando haya terminado la cocción, toque OFF (Apagado) para apagar el área de la superficie de cocción.

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

AJUSTE	USO RECOMENDADO
<b>SIMMER HIGH</b> (Hervor a fuego lento - Ajuste alto)	■ Alimentos a base de agua tales como sopa de pollo con fideos.
<b>SIMMER MEDIUM</b> (Hervor a fuego lento - Ajuste medio)	■ Alimentos de densidad media, tales como sopas en crema, salsas y salsa de carne
<b>SIMMER LOW</b> (Hervor a fuego lento - Ajuste bajo)	■ Cualquier alimento ■ Cocer con tapa.

## Zona de calentamiento

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

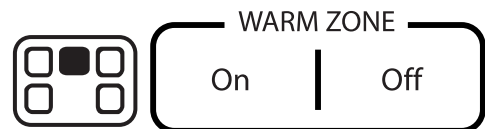
Use el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) para mantener calientes los alimentos cocidos. Se recomienda una hora como tiempo máximo, para mantener la calidad de la comida.

No lo use para calentar alimentos fríos.

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

El área del elemento Warm Zone (Zona de calentamiento) no se pondrá roja cuando esté funcionando. Sin embargo, se encenderá "Warming Zone On" (Zona de calentamiento encendida) en la pantalla de control mientras el elemento de la zona de calentamiento de la superficie de cocción esté en uso.

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



### Cómo usar:

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

## Utensilios de cocina

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

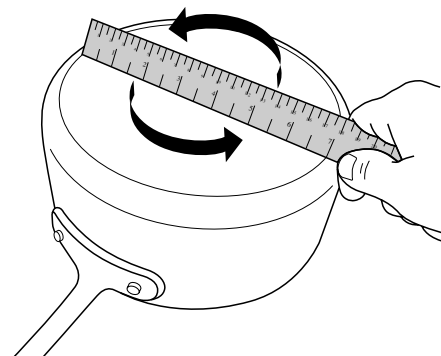
El utensilio de cocina ideal deberá tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y el material debe ser de un grosor mediano a pesado.

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

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

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

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

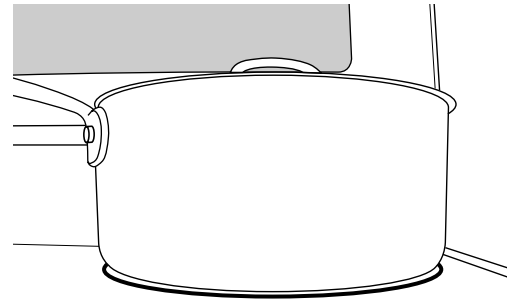


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Sirve para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ Es mejor que sea de espesor mediano o pesado para cumplir mejor con la mayoría de las funciones de cocción.</li> <li>■ Podría dejar restos de aluminio, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es bueno para dorar y freír.</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> <li>■ Los bordes ásperos o las rebabas podrían rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cerámica o vidrio de cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Calienta de manera lenta pero no uniforme.</li> <li>■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera muy rápida y uniforme.</li> <li>■ Podría dejar restos de cobre, los cuales disminuirán si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> <li>■ Podría dejar manchas permanentes o pegotes en la superficie de cocción si se calienta en exceso.</li> </ul>

UTENSILIO DE COCINA	CARACTERÍSTICAS
<b>Barro cocido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use en los ajustes de calor bajo.</li> <li>■ Podría rayar la superficie de cocción.</li> </ul>
<b>Esmalte de porcelana en acero o hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ve a acero inoxidable o hierro fundido.</li> <li>■ Los recipientes con esmalte de porcelana para hornear que no tengan la base de metal podrían pegarse a la superficie de cocción si se calientan en exceso.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida pero no uniforme.</li> <li>■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

Use utensilios de cocina con fondo plano para lograr los mejores resultados de cocción y un uso eficiente de energía. El recipiente de cocción deberá ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción descrita en la superficie de cocción. El recipiente de cocción no deberá extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.



## Envasado casero

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de la superficie de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que se 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 cocción de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con la base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte guías publicadas de envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

---

# USO DEL HORNO

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

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

---

## Controles electrónicos del horno

---

### Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione OFF (Apagado) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día.

---

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

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

#### Tres tonos

- Se presionó un botón inválido.

#### Cuatro tonos

- Fin del ciclo

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

---

### Opciones

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

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

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

---

### Fahrenheit y Celsius

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

#### Para cambiar:

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

---

### Desactivación de los tonos audibles

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUNDS" (Sonidos).
2. Aparecerá el ajuste actual.

3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione OFF (Apagado) para salir y que aparezca la hora del día.

---

### Volumen sonoro

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

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

### Tono de fin de ciclo

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

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

### Tonos al presionar un botón

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

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

### Desactivación de los tonos recordatorios

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

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

---

### Reloj de 12/24 horas

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

---

### Modo de demostración

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

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

### Apagado después de 12 horas

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

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

### Idiomas - Texto desplazable de la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.

3. Presione el botón "1" para regular el ajuste.
4. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
5. Presione OFF (Apagado) para salir y que aparezca la hora del día.

### Control de compensación de la temperatura del horno

**IMPORTANTE:** No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo podría hacer que el ciclo del elemento o quemador diera una lectura incorrecta.

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

#### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual. Presione el botón "1" para alternar entre el horno y el cajón de calentamiento.
3. Presione START (Inicio) para seleccionar la elección que aparece en el Paso 2. Espere 10 segundos para que cambie la pantalla; luego continúe con el paso 4.
4. Presione el botón "1" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione el botón "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (-18 °C a +18 °C).
5. Presione START (Inicio) para guardar el ajuste.
6. Presione OFF (Apagado) para salir y que aparezca 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 abre o se cierra la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos calefactores no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

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

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione 7-8-9-6.

Aparecerá en la pantalla "SABBATH ON" (Modo de día de descanso encendido) o "SABBATH OFF" (Modo de día de descanso apagado). Si aparece en la pantalla "SABBATH OFF" (Modo de día de descanso apagado), significa que está activado el modo Sabbath (Día de descanso). Continúe con el paso 4. Si aparece en la pantalla "SABBATH ON" (Modo de día de descanso encendido), continúe con el paso 3.

3. Presione START (Inicio) para cambiar el estado de la pantalla.
4. Cierre la puerta del horno y presione OFF (Apagado). Puede activarse Sabbath Mode (Modo de día de descanso) para hornear.

**NOTA:** Para desactivar Sabbath Mode (Modo de día de descanso), repita los pasos 1 al 4 para cambiar el estado de "SABBATH OFF" (Modo de descanso desactivado) a "SABBATH ON" (Modo de descanso activado).

### Para activar el Modo Sabbath (Modo de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione el botón numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).  
Para la cocción programada en Sabbath Mode (Modo de día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego el botón numérico para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione OPTIONS (Opciones). Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

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

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

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

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

## Papel de aluminio

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

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

## Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

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

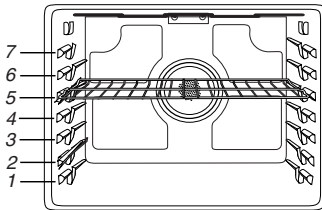
### Utensilios para hornear

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

### Parrillas

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

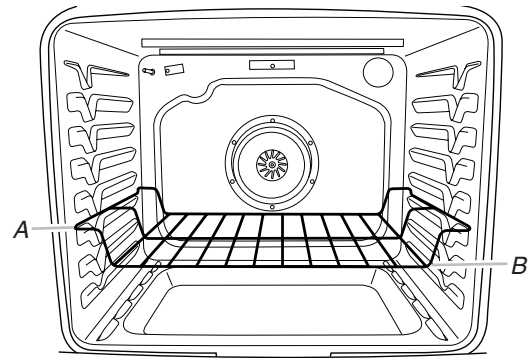
Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



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

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

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



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

**IMPORTANTE:** Estas posiciones de parrilla son para las parrillas planas. Si se usa una parrilla de máxima capacidad, la posición de la parrilla debe ser ajustada como se muestra en la figura anterior.

### Cocción en múltiples parrillas

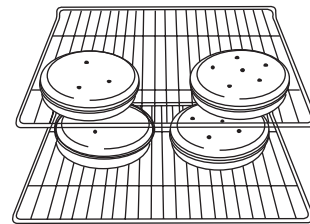
2 parrillas: Use las posiciones de la parrilla 2 y 5 para un horneado común.

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

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

### Hornear pasteles en 2 parrillas

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

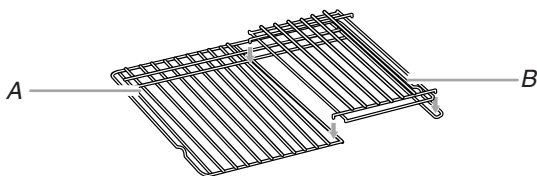


## Parrilla dividida para el horno (en algunos modelos)

### Parrilla dividida con inserto removible

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

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

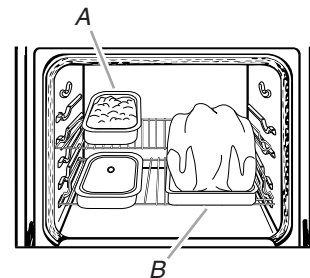


A. Parrilla dividida  
B. Inserto desmontable

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

### Para usar las parrillas:

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

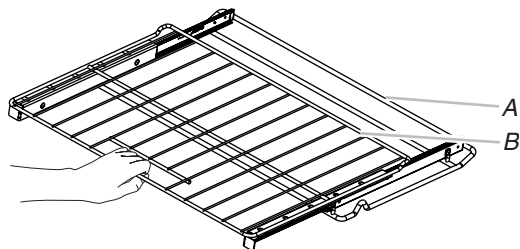


A. Coloque los platos menos profundos en la parrilla dividida  
B. Alimento grande colocado en el lado derecho de la parrilla completa

## Parrilla deslizable

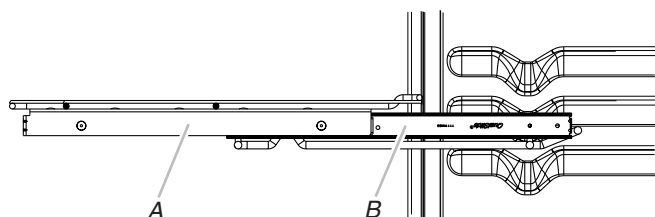
La parrilla deslizable permite un acceso fácil para colocar y sacar alimentos del horno. La parrilla deslizable encajará en todas las posiciones, excepto la posición 7 para parrilla superior.

### Posición abierta



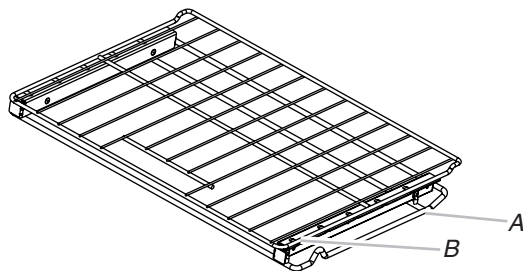
A. Marco de la parrilla  
B. Parrilla deslizable

**NOTA:** Para extender por completo la parrilla deslizable, júela hacia delante y continúe jalando hasta que el marco de la parrilla se deslice hacia delante.



A. Parrilla deslizable  
B. Marco de la parrilla

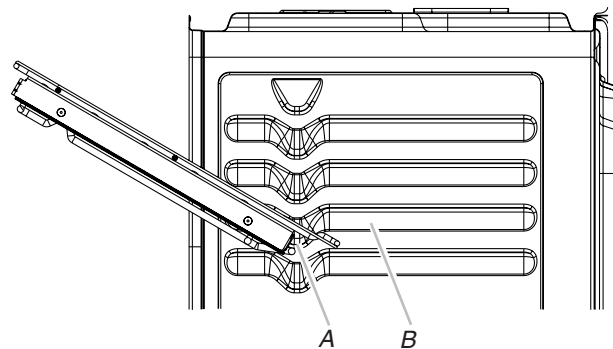
### Posición cerrada y enganchada



A. Marco de la parrilla  
B. Parrilla deslizable

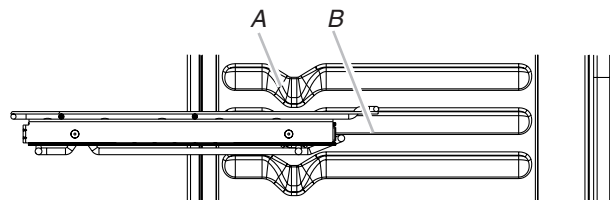
### Cómo insertar la parrilla deslizable

1. Levante el frente del conjunto de parrillas 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 hacia la parte posterior del horno, hasta que se detenga.



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

### Cómo quitar la parrilla deslizable

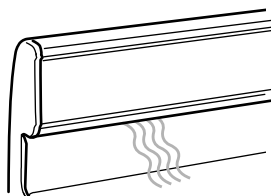
1. Empuje la parrilla deslizable completamente de modo que quede en la posición cerrada y enganchada.
2. Jale suavemente con las dos manos la parrilla deslizable y el marco de la misma, a la misma vez, hasta el recorte en "V". Levante la parrilla en ángulo de modo que la parte frontal quede más alta que la parte posterior; jale suavemente la parrilla hasta pasar el recorte en "V" y sáquela del horno.

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

No lave la parrilla deslizable en la lavavajillas. Podría remover 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



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

## Cómo hornear y asar

### Sistema de control de temperatura

El control del horno regula los niveles de calor del mismo 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 y el elemento de convección se pueden encender mientras la estufa se está precalentando, y pueden encenderse y apagarse a intervalos cortos durante el horneado para proveer los mejores resultados. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

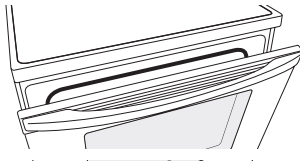
Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

### Precalentamiento

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

## Cómo asar a la parrilla

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



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

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

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

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

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

## Cocción por convección

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

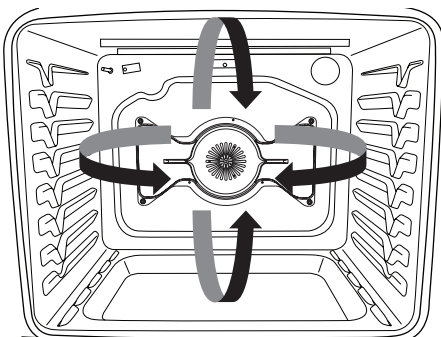
Los elementos de cocción, horneado, asar a la parrilla y convección (sólo para convección verdadera) se encienden y se apagan en intervalos durante la cocción por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule.

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

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

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

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



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

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

#### Opciones para la convección

AJUSTE	ALIMENTOS
<b>CONVECT BAKE</b> (Hornear por convección)	Horneado simple o en múltiples parrillas para galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas y pasteles.

AJUSTE	ALIMENTOS
<b>CONVECT BROIL</b> (Asar a la parrilla por convección)	Cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular.
<b>CONVECT ROAST</b> (Asar por convección)	Pollo o pavo entero, vegetales, asados de cerdo y de carne de res.

## Conversión EasyConvect™

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

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

AJUSTE	ALIMENTOS
<b>CARNES</b>	<b>Pollo:</b> entero y en piezas <b>Rollo de carne molida, asados:</b> carne de cerdo, de res y jamón (El pavo y las aves grandes no se incluyen debido a que su tiempo de cocción varía.)
<b>ALIMENTOS HORNEADOS</b>	<b>Bizcochos, panes:</b> rápidos y con levadura <b>Pasteles y galletas</b> <b>Guisados</b>
<b>PIZZA</b>	<b>Pizza fresca, pizza congelada</b>
<b>OTRO</b>	<b>Alimentos precocidos congelados:</b> papas fritas, pepitas de pollo, barritas de pescado, lasaña

### Cómo usar:

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

1. Presione el botón de EASY CONVECT (Convección fácil) para la opción deseada (MEATS [Carnes], BAKED GOODS [Alimentos horneados], PIZZA u OTHER [Otro]); luego presione START (Inicio).
2. Presione los botones numéricos para ingresar la temperatura de cocción estándar; luego presione START (Inicio).
3. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción estándar; luego presione START (Inicio).
4. Coloque el alimento en el horno.  
Fíjese si el alimento está listo antes de que alcance el tiempo de parada. Si el alimento no va a estar listo cuando llegue el tiempo de parada, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo (vea la sección "Tiempo de cocción"). Al final del tiempo de parada, el horno se apagará automáticamente.
5. Presione OFF (Apagado) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

## Cómo hacer leudar el pan

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

### Para leudar:

Antes del primer leudado, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cúbrala de 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 100 °F (38 °C), aparecerá "oven cooling" (horno enfriándose) hasta que la temperatura sea menor de 100 °F (38 °C).

1. Presione BREAD PROOF (Hacer leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado ("Standard Proof" [Leudado estándar] o "Rapid Proof" [Leudado rápido]). Rapid Bread Proofing (Leudado rápido de pan) está disponible solamente en algunos modelos.
  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 OFF (Apagado) cuando haya leudado.  
Antes de poner a leudar la masa por segunda vez, déle 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 100 °F (38 °C), la pantalla indicará "oven cooling" (horno enfriándose) hasta que la temperatura esté por debajo de 100 °F (38 °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), CONVECT BAKE (Hornear por convección) o CONVECT ROAST (Asar por convección).
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.

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

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

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

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

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

El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Los ajustes de temperatura y/o tiempo pueden cambiarse en cualquier momento presionando Start (Inicio), repitiendo los pasos 2 a 7. Cuando vuelva a fijar el tiempo y la temperatura, será necesario presionar Start (Inicio) entre los pasos 4 y 5 para continuar haciendo los cambios.

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

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

## Cajón de calentamiento (en algunos modelos)

### **⚠ 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 Warming Drawer (Cajón de calentamiento) es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. También puede usarse para calentar panes y artículos de repostería.

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

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

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

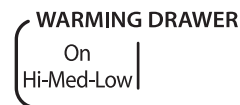
No los cubra con un envoltorio de plástico.

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

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

#### **Cómo usar:**

1. Presione WARMING DRAWER ON (Cajón de calentamiento encendido) para seleccionar la función de Cajón de calentamiento en el ajuste bajo.



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

WARMING DRAWER



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

# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Ciclo de limpieza

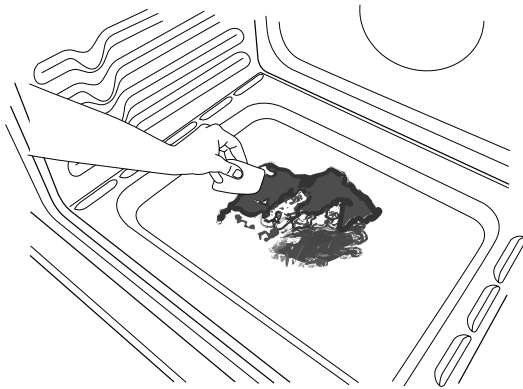


La tecnología AquaLift™ consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza supone una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

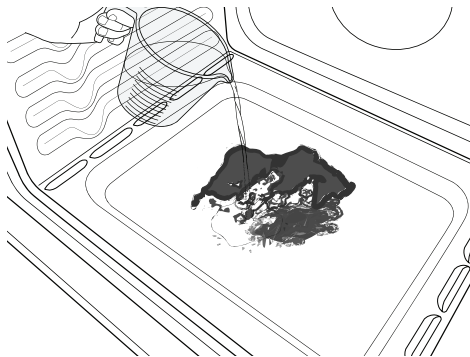
Deje que el horno se enfríe a la temperatura ambiente antes de usar el ciclo de Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno está por encima de los 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla "OVEN COOLING" (Horno enfriándose) y el ciclo de limpieza no se activará hasta que se enfríe la cavidad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

### Para limpiar:

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



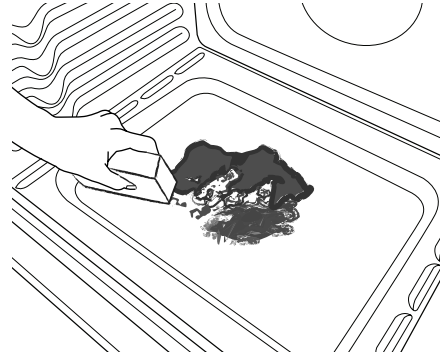
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 mL]) de agua destilada o filtrada en la base del horno vacío y cierre la puerta del mismo.



**IMPORTANTE:** No use productos químicos ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de Clean (Limpieza). El agua que está en la base del horno está caliente.

3. Presione CLEAN (Limpieza) y luego START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Deje que transcurran 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo de Clean (Limpieza).
5. Presione OFF al final del ciclo. Puede presionarse OFF en cualquier momento para detener el ciclo de limpieza.

6. Quite el agua restante y afloje la suciedad con una esponja o paño inmediatamente después de que se termine el ciclo de Clean (Limpieza). La mayor cantidad de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) del agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



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

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

### NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie de la base de la cavidad del horno esté cubierta por agua al comienzo del ciclo de limpieza.
- Para obtener mejores resultados, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua que quede y de aflojar la suciedad al final del ciclo de limpieza, inserte un paño o toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco frontal, para evitar que el agua se derrame en el frente de la estufa y en el piso.
- Será más difícil quitar la suciedad acumulada luego de varios ciclos de cocción en el ciclo de limpieza.
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpiador estilo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar las manchas difíciles en las paredes de la cavidad, la puerta y la base del horno. Para obtener los mejores resultados, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo de limpieza adicional para las manchas rebeldes.
- El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™ y el limpiador para superficies de cocción affresh™ pueden usarse para limpiar la base, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh™, se recomienda también limpiar el horno con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre pedidos.
- Pueden obtenerse juegos adicionales de limpieza con la tecnología AquaLift™ haciendo un pedido para la pieza número W10423113RP. Para obtener información sobre pedidos, vea la sección "Accesorios".
- Para obtener asistencia con la tecnología AquaLift™, llame al 1-877-258-0808, o visite nuestro sitio de internet en <http://whr.pl/aqualift>.

## Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestro sitio de Internet, en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com). En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

### SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

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

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

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

- Limpiador para acero inoxidable affresh™, pieza número W10355016:  
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

Detergente líquido o producto de limpieza general:

Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

### VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

#### Método de limpieza:

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

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

#### Suciedad entre ligera y moderada

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

#### Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

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

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

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

#### Suciedad quemada

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

#### Marcas metálicas de aluminio y cobre

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

#### Rayones y raspaduras diminutos

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

## CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

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

#### Método de limpieza:

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

## PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

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

#### Método de limpieza:

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

## PARRILLAS DEL HORNO

#### Método de limpieza:

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

## CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O DE CALENTAMIENTO

(en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

- Detergente suave

## CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift™ regularmente para limpiar los derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

### Método de limpieza:

- Ciclo de limpieza: Consulte primero "Ciclo de limpieza".

## Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlo, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición de apagado.

### Para cambiarlo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí o visite nuestro sitio de Internet y consulte "Preguntas que se hacen con frecuencia", para evitar posiblemente el costo de una visita de servicio técnico.

[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)

## Funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado.	Enchufe en un contacto con conexión a tierra.
	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	La estufa está en Sabbath Mode (Modo de día de descanso).	Consulte la sección "Modo de descanso".
La superficie de cocción no funciona	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control.	Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará el elemento Warm Zone (Zona de calentamiento). Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción	El recipiente de cocina no es del tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba	Se ha fijado la perilla del control en el nivel incorrecto de calor.	Consulte la sección "Uso de la superficie de cocción".
	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
El horno no funciona	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno.	Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
	Se ha fijado Delay Start (Inicio diferido).	Vea la sección "Tiempo de cocción".
	Se ha fijado el bloqueo de control del horno.	Vea la característica del botón de bloqueo en la sección "Guía de características".
	La estufa está en Demo Mode (Modo de demostración).	El modo de demostración desactivará todos los elementos calefactores. Vea "Modo de demostración" en la sección "Controles electrónicos del horno".
Aparece en la pantalla "FEATURE NOT AVAILABLE" (Característica no disponible) cuando intenta usar la función Control Lock (Bloqueo de control).	Una superficie de cocción o función del horno está funcionando, incluyendo temporizador o las características de cocción programada, o bien el horno está caliente o está encendido un indicador de superficie caliente de la superficie de cocción.	Asegúrese que todas las funciones de la superficie de cocción y del horno estén apagadas, y que la superficie de cocción y el horno estén fríos. Si esto no funciona, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
No funciona el ventilador de convección	Está abierta la puerta del horno.	Cierre la puerta del horno. Vea la sección "Cocción por convección".

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS POSIBLES</b>	<b>SOLUCIONES</b>
<b>La temperatura del horno está muy alta o muy baja</b>	El calibre de la temperatura del horno necesita regularse	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
	Se ha cambiado la temperatura a Fahrenheit o Celsius.	Consulte "Fahrenheit y Celsius" en la sección "Controles electrónicos del horno".
<b>Las luces indicadoras del horno destellan</b>	Se necesita servicio (están destellando las luces indicadoras del horno)	Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	Hay un corte de corriente (aparece la hora destellando en la pantalla)	Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".
	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)	Presione el botón CANCEL (Anulación) para despejar la pantalla. Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
<b>Quedan depósitos de minerales en la base del horno después del ciclo de limpieza</b>	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de limpieza.	Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.
	La estufa no está nivelada.	Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño remojado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para remover a fondo el resto de vinagre.
<b>Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba</b>	La estufa no está nivelada.	Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
	Se ha fijado la temperatura incorrecta.	Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
	Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno.	Vea "Control de la temperatura del horno" en la sección "Controles electrónicos del horno".
	No se ha precalentado el horno.	Consulte la sección "Cómo hornear y asar".
	Se han colocado las parrillas de modo inadecuado.	Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
	No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear	Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
	Se ha distribuido la masa despareja en el recipiente	Verifique que la masa esté nivelada en la charola.
	El color más oscuro del alimento ha sido causado por un utensilio de horneado de color mate u oscuro	Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	El dorado más claro es causado por un utensilio de cocción brillante o de color claro	Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.
	Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto.	Ajuste el tiempo de cocción.
	No se ha cerrado la puerta del horno.	Cerciórese de que el utensilio para hornear no evite que se cierre la puerta.
	Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción.	Al abrir el horno, se libera el calor y esto puede dar como resultado tiempos de cocción más largos.
	La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los artículos horneados queden demasiado dorados en el fondo.	Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
	Las cortezas de los pais se doran con demasiada rapidez	Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.
Se ha cambiado la escala de temperatura de Fahrenheit a Celsius.	Los alimentos quedan demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas. Consulte "Fahrenheit y Celsius" en la sección "Controles electrónicos del horno".	

---

# ACCESORIOS

Para obtener información acerca de los accesorios, puede visitar nuestro sitio de internet en [www.kitchenaid.com/cookingaccessories](http://www.kitchenaid.com/cookingaccessories).

## **Juego de cuidado de la superficie de cocción**

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

## **Protector para superficie de cocción**

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

## **Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh™**

(modelos de acero inoxidable)  
Pida la pieza número W10355049

## **Limpiador para superficies de cocción affresh™**

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

## **Limpiador de acero inoxidable affresh™**

(modelos de acero inoxidable)  
Pida la pieza número W10355016

## **Limpiador de cocina y electrodomésticos affresh™**

Pida la pieza número W10355010

## **Juego para la limpieza del horno con tecnología AquaLift™**

Pida la pieza número W10423113RP

## **Raspador para la superficie de cocción**

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

## **Limpiador y pulidor de granito**

Pida la pieza número W10275756

## **Limpiador de parrilla para estufa a gas y bandeja de goteo**

Pida la pieza número 31617A

## **Comal tipo gourmet**

Pida la pieza número 4396096RB

## **Parrilla estándar plana de horno**

Pida la pieza número W10179196

## **Parrilla separada para el horno**

Pida la pieza número W10205524

## **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  
[www.kitchenaid.com/broilerpan](http://www.kitchenaid.com/broilerpan)

# GARANTÍA DE LA ESTUFA ELÉCTRICA DE KITCHENAID®

## GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, 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. 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 no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

## GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO EN CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES

Durante el segundo al quinto año desde la fecha de compra, cuando este electrodoméstico sea operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, KitchenAid o KitchenAid Canada pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes, para corregir defectos de material o de mano de obra:

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

## EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por KitchenAid.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
7. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
8. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por KitchenAid.
9. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
10. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

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

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

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

5/08

---

Para obtener información adicional acerca de su producto, en EE.UU. visite **[www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)**.

Si usted no tiene acceso a internet y necesita ayuda al usar su producto, o si quisiera hacer una cita para obtener servicio, puede ponerse en contacto con KitchenAid, en el número que se indica a continuación.

*Tenga listo su número de modelo completo. Puede encontrar el número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.*

Para obtener ayuda o servicio técnico en EE.UU., llame al 1-800-422-1230.

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a KitchenAid con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

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

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

Sírvase guardar estas Instrucciones para el usuario y la información con el número de modelo, para referencia futura.