

GRACIAS por comprar este producto de alta calidad. Registre su horno en [www.kitchenaid.com.mx](http://www.kitchenaid.com.mx)  
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.

**HORNOS SENCILLOS: KOST100ESS, KOST107ESS, KOSE500ESS, KOSE507ESS, KOSE500EBS**

**HORNOS DOBLES: KODE500ESS, KODE507ESS, KODE500EBS**

### TABLA DE CONTENIDOS

<b>SEGURIDAD DEL HORNO</b> .....	<b>2</b>
<b>PARTES Y FUNCIONALIDADES</b> .....	<b>3</b>
<b>GUIA DE FUNCIONES</b> .....	<b>4</b>
Control de horno eléctrico .....	6
Pantalla .....	6
Iniciar .....	6
Apagar horno inferior, Apagar horno superior y Cancelar .....	6
Tonos .....	7
Fahrenheit y Celsius .....	7
Herramientas .....	7
Reloj .....	7
Temporizador de cocina .....	7
Bloqueo de controles .....	7
Control de temperatura del horno .....	8
Modo Sabático .....	8
<b>USO DEL HORNO</b> .....	<b>9</b>
Papel Aluminio .....	9
Colocando las parrillas y utensilios del horno .....	9
Parrilla extendible SatinGlide™ .....	10
Moldes de horneado .....	11
Termómetro de Carne .....	11
Ventilación del Horno .....	11
Precalentamiento y temperatura del horno .....	11
Horneado y Rostizando .....	12
Asar .....	12
Convección .....	12
Hornear por convección .....	12
Rostizar por convección .....	13
Asar por convección .....	13
Preparación de pan .....	13
Sonda de temperatura .....	13
Cocinado Programado .....	14
<b>CUIDADO DEL HORNO</b> .....	<b>14</b>
Ciclo de auto limpieza a alta temperatura .....	14
Limpieza General .....	15
Luces del horno .....	16
Puerta del horno .....	16
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>17</b>
<b>ASISTENCIA O SERVICIO</b> .....	<b>18</b>
<b>REFERENCIA DE ETIQUETAS</b> .....	<b>19</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>20</b>

## SEGURIDAD DEL HORNO

### Tu Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:



**PELIGRO**

**Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.**



**ADVERTENCIA**

**Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.**

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar el horno, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Instalación Apropiaada – Asegúrese que el horno se encuentra instalado apropiadamente y aterrizado por un técnico calificado.
- Nunca utilice el Horno para Calentar la habitación.
- No deje a los infantes solos – Los niños no deben quedarse solos o sin atención en el área donde se encuentra el horno en uso. No debe permitírseles sentarse o pararse en alguna parte del horno.
- Utilice ropa apropiada – No deben utilizarse prendas aguadas o colgantes, mientras utilice el horno.
- Servicio por parte del Usuario – No repare o reemplace ninguna parte del horno, a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser atendidos por un técnico calificado.
- Almacenaje en el Horno – No deben almacenarse Materiales inflamables en el horno.
- No utilice Agua en Incendios provocados por Grasa – Apague el fuego o la flama, o bien utilice un químico o espuma extintora.
- Utilice Solamente Trapos o Guantes secos para lo caliente– Trapos o guantes húmedos o mojados en superficies calientes, puede resultar en quemaduras por el vapor que se genera. No deje que el trapo o guante toque la resistencia que se encuentra en ese momento caliente. No utilice toallas o telas abultadas.
- Tenga Cuidado al Abrir la Puerta – Permita que el aire caliente o vapor se escapen antes de remover o colocar comida en el horno.
- No caliente Contenedores de Comida que no se encuentren Abiertos – La creación de presión puede causar que el contenedor estalle y resultar en alguna lesión.
- Mantenga los Ductos de Ventilación libres de obstrucciones.
- Colocación de Estantes del Horno – Siempre coloque los estantes del horno en las ubicaciones deseadas mientras el horno se encuentra frío. Si el estante debe ser movido mientras el horno se encuentra caliente, no permita que el trapo o guante para lo caliente toque la resistencia del horno.
- NO TOQUE LA RESISTENCIA O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO – La resistencia podría estar caliente aun cuando se encuentra en un color oscuro. Las superficies interiores de un horno se vuelven tan calientes que pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con la resistencia o las superficies interiores del horno, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para refrescarse. Otras superficies del horno pueden ponerse lo suficientemente caliente como para causar quemaduras – algunas de éstas superficies son aperturas de las ventilas del horno y superficies cercanas a éstas aperturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.
- Importante: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
- El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.

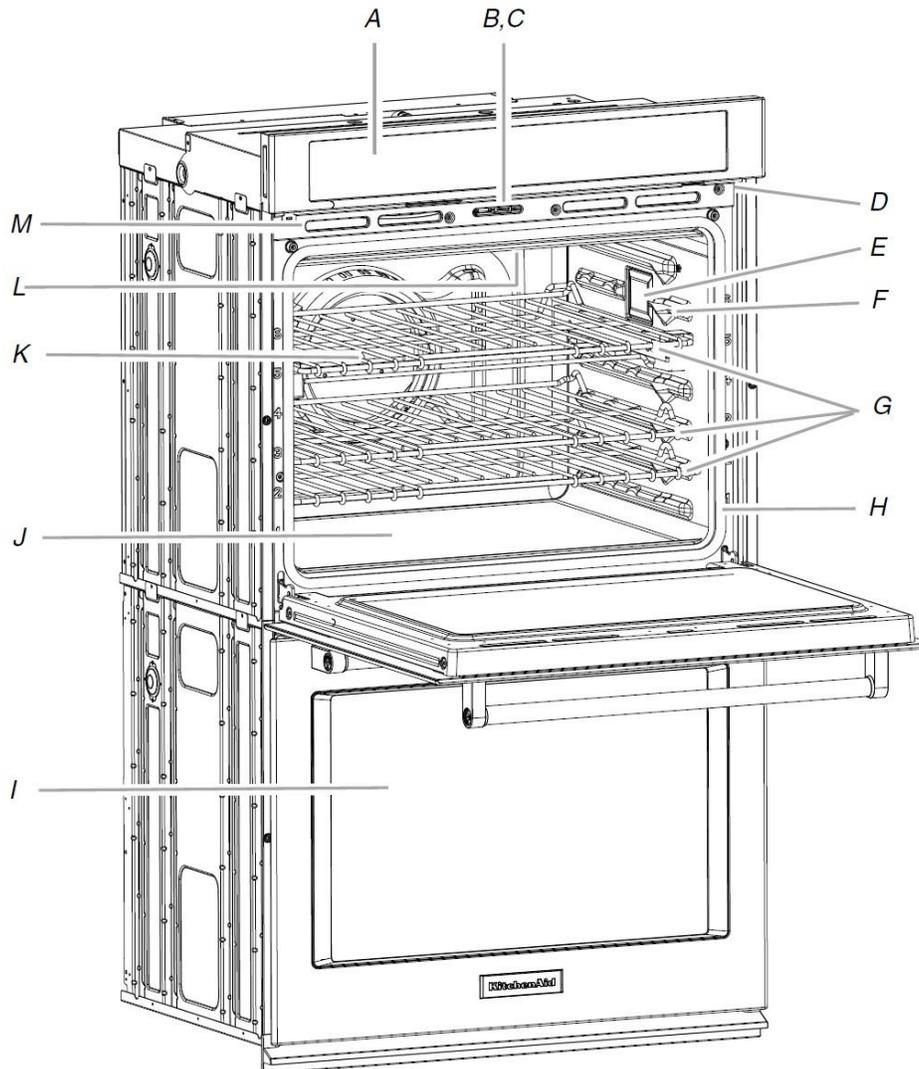
### Para hornos con auto-limpieza:

- No Limpie el Empaque de la Puerta – El empaque de la puerta es esencial para el buen sellado. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.
- No Utilice Limpiadores de Horno – No debe utilizarse limpiador comercial para horno o cubierta protectora para el horno de cualquier tipo, dentro o en los alrededores de alguna parte del horno.
- Limpie Sólo Partes enlistadas en éste Manual.
- Antes de Auto-Limpiar el Horno – Remueva la parrilla para asar y otros utensilios.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

## PARTES Y FUNCIONALIDADES

Este manual cubre diferentes modelos. El horno que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los artículos enlistados. Las ubicaciones y apariencias de los artículos mostrados aquí pueden no ser iguales a las de su modelo.



- A. Control electrónico del horno
- B. Interruptor automático de luz de horno
- C. Candado de puerta de horno
- D. Placa de modelo y número de serie (en el eje inferior del panel de control, a mano derecha)
- E. Luces del horno

- F. Conector de sonda de temperatura (solamente en hornos con convección y ventilador)
- G. Parrillas del horno (parrillas deslizables hacia afuera disponibles solamente en algunos modelos)
- H. Empaque
- I. Horno inferior (en modelos con horno doble)
- J. Quemador de limpieza CleanBake™

- (escondido debajo del panel del piso)
- K. Quemador por convección y ventilador (en panel trasero)
- L. Quemadores para asar (no se ven)
- M. Ventilación del horno

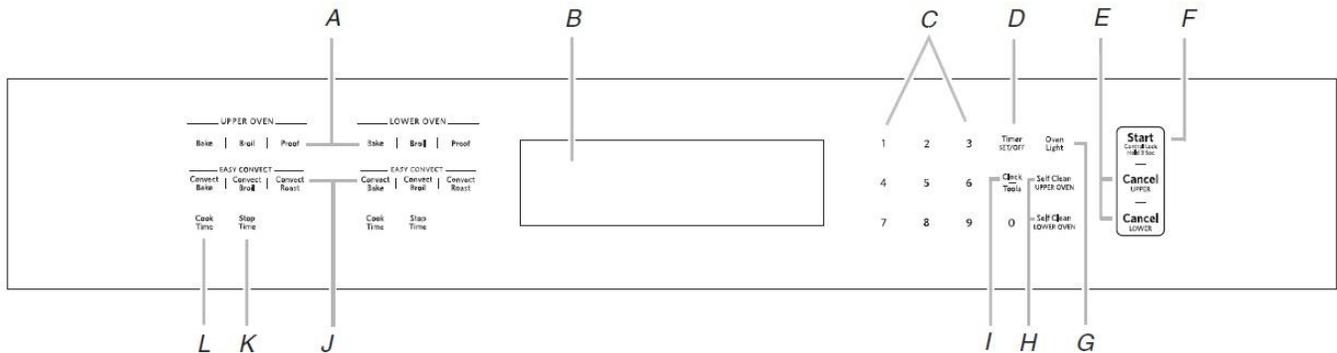
**Partes y funcionalidades no mostradas:** Sonda de temperatura

## GUIA DE FUNCIONALIDADES

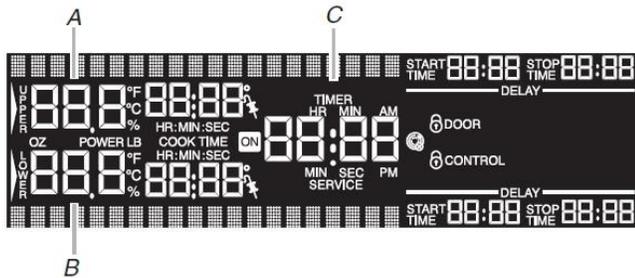
Este manual cubre diferentes modelos. El horno que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los artículos enlistados. Vea este manual o la sección de Preguntas Frecuentes (FAQs) de nuestra página en [www.kitchenaid.com.mx](http://www.kitchenaid.com.mx) para instrucciones más detalladas.

### ⚠ ADVERTENCIA

**Riesgo de Envenenamiento por Alimentos**  
**No deje alimentos reposando en el horno por más de una hora antes o después de haberlos calentado.**  
**Hacerlo puede resultar en enfermedades o envenenamiento.**

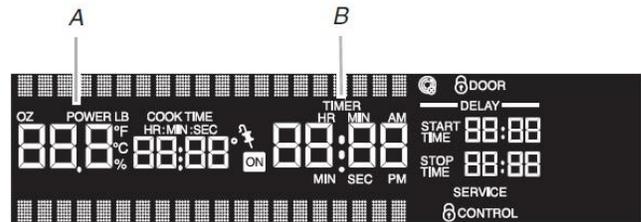


- A. Opciones del horno
- B. Pantalla del horno
- C. Teclado numérico
- D. Temporizador de cocina
- E. Cancelar horno superior e inferior (modelos de horno doble)  
Cancelar (modelos de horno sencillo)
- F. Iniciar / Bloqueo de controles
- G. Luz del horno
- H. Auto limpieza horno superior e inferior (modelos de horno doble)  
Auto limpieza (modelos de horno simple)
- I. Reloj/Herramientas
- J. Configuración de hornear por convección (para modelos que aplique)
- K. Detener tiempo
- L. Tiempo de cocimiento



#### Pantalla de horno doble

- A. Pantalla de cavidad de horno superior
- B. Pantalla de cavidad de horno inferior
- C. Hora del día, pantalla del temporizador



#### Pantalla de horno sencillo

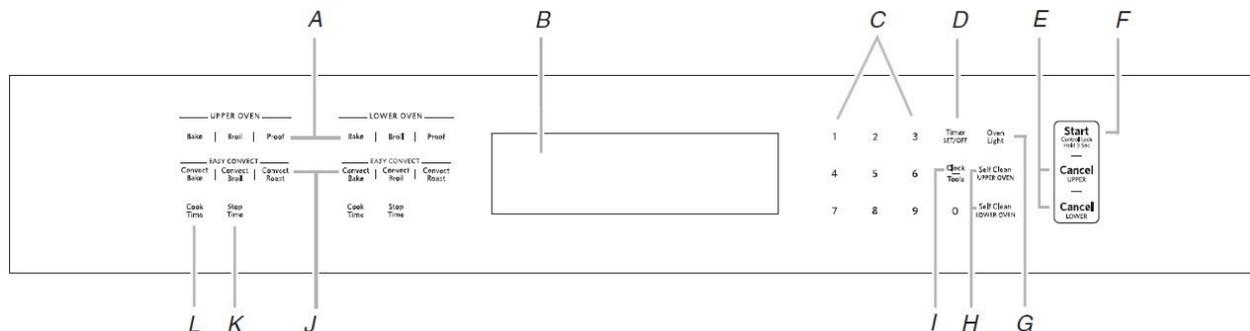
- A. Pantalla de cavidad de horno
- B. Hora del día, pantalla del temporizador

BOTON	FUNCION	INSTRUCCIONES
RELOJ/HERRAMIENTAS (CLOCK/TOOLS)	Reloj	El reloj se basa en ciclos de 12 horas. Vea la sección "Controles Electrónicos del Horno." 1. Presione (CLOCK/TOOLS). 2. Presione el botón "1" para seleccionar Reloj. Luego presione los botones numéricos para configurar la hora del día. 3. Presione START.
RELOJ/HERRAMIENTAS (CLOCK/TOOLS)	Opciones	Le permite personalizar los tonos auditivos y la operación del horno a sus necesidades. Vea la sección "Controles Electrónicos del Horno."
LUZ DEL HORNO (OVEN LIGHT)	Luz de cavidad del horno	La luz del horno es controlada por un botón en el panel de control del horno. Cuando la puerta del horno es cerrada, presione OVEN LIGHT para encender la luz y apagarla. Cuando la puerta del horno es abierta, la luz del horno se encenderá automáticamente.

BOTON	FUNCION	INSTRUCCIONES
TEMPORIZADOR (TIMER SET/OFF)	Temporizador del horno	El temporizador puede configurarse en horas o minutos, hasta 23 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER SET/OFF. TIMER SET/OFF de nuevo para cambiar entre MIN/SEC, HR/MIN y OFF. Si no se realiza ninguna acción, el control continuará a esperar por un cierto tiempo para que sea capturado. 2. Presione los botones numéricos para configurar la duración. 3. Presione TIMER SET/OFF. Si el botón no es presionado, el control continuará esperando que se presione el botón SET/START. Cuando el tiempo configurado termina, se escucharán 4 campanadas continuas hasta que el botón Timer Set/OFF sea presionado. 4. Presione TIMER SET/OFF en cualquier momento para cancelar el temporizador de cocina o detener los tonos de recordatorio. Si se presiona el botón CANCEL, el horno respectivo se apagará. Sin embargo, el temporizador de la cocina puede ser apagado solamente usando TIMER SET/OFF.
INICIO (START)	Iniciar el cocimiento	El botón de Inicio comienza la función del horno. Si el botón de Inicio no es presionado en 5 minutos después de presionar un botón, la función es cancelada y la hora del día es desplegada.
CANCELAR SUPERIOR (CANCEL UPPER OVEN, para modelos de hornos dobles)	Funcionamiento del horno	Los botones de Cancelar detienen cualquier función para el horno apropiado, excepto el reloj y el temporizador.
CANCELAR INFERIOR (CANCEL LOWER OVEN, para modelos de hornos dobles)		
HORNEAR (BAKE, Horno superior e inferior para modelos de hornos dobles)	Hornear y rostizar	1. Presione Horno superior u Horno inferior BAKE (HORNEAR). Presione los botones numéricos para capturar la temperatura diferente a 177°C (350°F). El rango de horneado puede configurarse entre 63°C y 288°C (145°F y 550°F). 2. Presione START. Se desplegará "Lo" en la pantalla del horno si la temperatura actual del horno está por debajo de 38°C (100°F), y aparece la leyenda "Preheating" (Pre calentando) en la parte baja de la pantalla. Cuando la temperatura actual del horno alcanza 38°C (100°F), la pantalla del horno comenzará a desplegar la temperatura a manera que se incrementa. Cuando la temperatura configurada es alcanzada, si está activado, se escuchará un tono. 3. Presione CANCEL para el horno seleccionado cuando haya terminado de cocinar.
ASAR (BROIL)	Asando	Cierre la puerta 1. Presione la opción BROIL (ASAR) para el horno superior o inferior. Presione los botones numéricos para capturar una temperatura diferente de 288°C (550°F). El rango de asado puede configurarse entre 232°C y 288°C (450°F y 550°F). 2. Presione START. Se escuchará una campanada larga. La temperatura configurada del horno aparecerá en la pantalla hasta que el horno se haya apagado. 3. Presione CANCEL para el horno seleccionado cuando haya terminado de cocinar.
HORNEADO POR CONVECCION FACIL (CONVECT BAKE, para modelos que aplique)	Hornear por convección	Antes de hornear por convección, coloque las parrillas de acuerdo a la sección "Posicionamiento de las parrillas y moldes de horneado". 1. Presione el botón CONVECT BAKE (Hornear por convección) para el horno superior o inferior. 2. Presione los botones numéricos para escoger si quiere convertir la receta o no. 3. Si seleccionó "1:Yes", usted verá en pantalla "easy convect bake" (hornear por convección fácil). Luego presione los botones numéricos para capturar la temperatura. El rango de horneado por convección puede ser configurado entre 77°C y 288°C (170°F y 550°F). La temperatura del horno se reducirá automáticamente en 14°C (25°F) para Hornear EasyConvect™, y la temperatura ajustada se mostrará en la pantalla pero el tiempo de cocimiento no será ajustado. Luego presione los botones numéricos para capturar el tiempo de cocimiento. <b>NOTA:</b> Si la temperatura esta entre 77°C y 90°C (170°F y 194°F), la pantalla mostrará solamente 77°C (170°F) y no la temperatura reducida. 4. Si se ha seleccionado "2:No", el horneado por convección continuará sin la conversión. Presione el botón numérico "1" para seleccionar el Pre calentamiento rápido o "2" para continuar sin el Pre calentamiento Rápido. Luego toque los botones numéricos para capturar la temperatura.

		<p><b>NOTA:</b> El Precalentamiento rápido del horneado por convección solamente debe usarse para hornear con una parrilla.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Presione START. Aparecerá "Lo" en la pantalla del horno si la temperatura actual del horno esta debajo de 38°C (100°F), y aparecerá la leyenda "Preheating" en el área baja de la pantalla. Cuando la temperatura actual del horno alcanza 38°C (100°F), la pantalla del horno despliega la temperatura del horno incrementándose. Cuando la temperatura configurada es alcanzada, si está activado, se escuchará una campanada.</li> <li>Presione CANCEL para el horno seleccionado cuando haya terminado de cocinar.</li> </ol>
<b>ROSTIZADO POR CONVECCION FACIL (CONVECT ROAST, para modelos que aplique)</b>	<b>Rostizar por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Presione el botón CONVECT ROAST (Rostizar por convección) para el horno superior o inferior.</li> <li>Presione los botones numéricos para escoger si quiere convertir la receta o no.</li> <li>Si seleccionó "1:Yes", usted verá en pantalla "easy convect roast" (rostizar por convección fácil). Luego presione los botones numéricos para capturar la temperatura. El rango de horneado por convección puede ser configurado entre 77°C y 288°C (170°F y 550°F). Luego presione los botones numéricos para capturar el tiempo de cocimiento.</li> <li>Si se ha seleccionado "2:No", el rostizado por convección continuará sin la conversión. Luego toque los botones numéricos para capturar la temperatura.</li> </ol> <p><b>NOTA:</b> El Precalentamiento rápido del horneado por convección solamente debe usarse para hornear con una parrilla.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Presione START. Se escuchará una campanada. La temperatura configurada en el horno aparecerá en la pantalla del horno hasta que el horno haya sido apagado.</li> <li>Presione CANCEL para el horno seleccionado cuando haya terminado de cocinar.</li> </ol>
<b>ASAR POR CONVECCIÓN (CONVECT BROIL, para modelos que aplique)</b>	<b>Asar por convección</b>	<p>Cierre la puerta.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Presione la opción CONVECT BROIL (ASAR por Convección) para el horno superior o inferior. Presione los botones numéricos para capturar una temperatura diferente de 288°C (550°F). El rango de asado por convección puede configurarse entre 232°C y 288°C (450°F y 550°F).</li> <li>Presione START. Se escuchará una campanada larga. La temperatura configurada aparecerá del horno aparecerá en la pantalla hasta que el horno se haya apagado.</li> <li>Presione CANCEL para el horno seleccionado cuando haya terminado de cocinar.</li> </ol>
<b>PREPARACION (PROOF)</b>	<b>Preparar pan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Presione la opción PROOF (Preparar) para el horno superior o inferior. La pantalla mostrará 38°C (100°F).</li> <li>Presione START. Deje que la masa crezca hasta casi el doble de tamaño, y luego revise a los 20 o 25 minutos. El tiempo de preparación puede variar dependiendo del tipo de masa y la cantidad.</li> <li>Presione CANCEL para el horno seleccionado cuando haya terminado de cocinar. Vea la sección "Preparación de pan" para más información.</li> </ol>
<b>DETENER TIEMPO (STOP TIME)</b>	<b>Inicio retardado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>El botón para detener el tiempo es utilizado para capturar el tiempo de inicio para una función del horno con inicio retardado. La función de detener el tiempo no debe ser utilizada para alimentos como panes y pasteles porque puede ser que no se cocinen correctamente. Para configurar el tiempo de cocimiento o el tiempo de apagado, vea la sección "Cocinado programado".</li> </ol>
<b>COCIMIENTO PROGRAMADO (COOK TIME)</b>	<b>Cocinado programado</b>	<p>El cocinado programado le permite al horno cocinar por una longitud de tiempo programado, y/o apagar el horno automáticamente. Para configurar el tiempo vea la sección "Cocimiento programado".</p>

## Controles Electrónicos del horno



A. Opciones del horno

B. Pantalla del horno

C. Teclado numérico

D. Temporizador de cocina

E. Cancelar horno superior e inferior (modelos de horno doble)

Cancelar (modelos de horno sencillo)

F. Iniciar / Bloqueo de controles

G. Luz del horno

H. Auto limpieza horno superior e inferior (modelos de horno doble)

Auto limpieza (modelos de horno simple)

I. Reloj/Herramientas

J. Configuración de hornear por convección (para modelos que aplique)

K. Detener tiempo

L. Tiempo de cocimiento

## Pantalla

Cuando el poder se alimenta por primera vez al horno, la pantalla parpadeara mostrando "12:00", y "Clock-Enter Time". Capture la hora utilizando el teclado numérico. Presione START para confirmar la captura. Para permitir la operación sin configurar la hora, presione START o CANCEL.

### Pantalla del horno

Cuando el horno(s) se encuentra(n) en uso, la pantalla muestra la temperatura del horno, fuentes de calor y tiempo de inicio. En modelos de hornos dobles, esta pantalla también mostrará que horno se está configurando. El símbolo de la cavidad superior representa el horno superior y el símbolo de la cavidad inferior del horno representa el horno inferior. Además, durante el cocimiento programado, la pantalla muestra una barra vertical, cuenta regresiva y el tiempo de apagado (si fue capturado).

### Hora del día, Pantalla del temporizador

Cuando el horno no está en uso, la pantalla muestra la hora del día o la cuenta regresiva.

## Inicio

La tecla de Start inicia cualquier función del horno excepto el Modo Sabático. Si la tecla de Start o Inicio no se presiona 5 segundos después de presionar algún otro botón, aparecerá en pantalla "START?" como recordatorio. Si el botón de Start no es presionado dentro de los 5 minutos siguientes después de haber presionado algún otro botón, la pantalla del horno regresará al modo inactivo y la función programada será cancelada.

## Cancelar horno inferior, superior (modelos de horno doble) y Cancelar (modelos de horno sencillo)

Los botones de LOWER CANCEL (Cancelar inferior), UPPER CANCEL (Cancelar superior) y CANCEL (Cancelar) detienen sus funciones respectivas, excepto por Reloj, Temporizador de cocina y bloqueo de controles. El ventilador podría continuar operando después de que una función del horno ha sido cancelada, dependiendo en la temperatura del horno.

## Herramientas

El botón de selección de HERRAMIENTAS (TOOLS) le permite acceder a 9 funciones ocultas en el Control Electrónico del Horno. Estas funciones ocultas le permiten cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celcius, apagar o encender las señales audibles, ajustar la calibración del horno, cambiar el idioma y encender el modo de demostración. El modo sabático también se configura utilizando la opción HERRAMIENTAS.

**Para configurar:** Presione TOOLS (HERRAMIENTAS). La pantalla del horno desplegará las diferentes opciones, comenzando con 1 y terminando automáticamente en 9. Usted también presionar el botón Tools repetidamente para cambiar las opciones.

HERRAMIENTAS	OPCION OCULTA
1	Reloj
2	Conversión Fahrenheit y Celcius
3	Encender/apagar tonos
4	Sonido alto/bajo
5	Apagar/encender tono
6	Calibración
7	Modo Sabático
8	Lenguaje
9	Modo demo

## Tonos

Los tonos son señales que se escuchan, indicando lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- Una función se ha ingresado

Una campanada

- El ciclo de pre calentamiento ha terminado

Tres Tonos

- Presión de tecla inválida

Tres campanadas

- Conclusión de Ciclo

Cuatro campanadas

- Cuando el temporizador ha llegado a cero. Incluye cuando se utiliza el temporizador de cocina para otras funciones que no sean cocinar.

Volumen de tono

El volumen esta pre definido en bajo, pero puede ser cambiado a alto.

**Para cambiar:** Presionar el botón TOOLS y después el botón "4" para cambiar entre volumen alto y bajo.

Todos los Tonos

Todos los tonos mencionados anteriormente se encuentran encendidos, pero pueden apagarse.

**Para Encender/Apagar:** Presione y sostenga TOOLS y luego presione el botón "3" para apagar o encender los tonos.

Fin de ciclo y Tonos de Recordatorio

Los tonos de recordatorio del Timer y de Cocinado Programado están activados, pero pueden ser desactivados. Si todos los tonos han sido desactivados, los tonos de recordatorio no pueden ser encendidos independientemente.

**Para Encender/Apagar tonos:** Presione TOOLS y el botón "5" para encender. Repita el mismo procedimiento para apagar los tonos.

**NOTA:** El apagar estos tonos de recordatorio no apaga el tono del Temporizador de cocina.

## Fahrenheit y Celcius

La temperatura está preestablecida en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celcius.

**Para Cambiar:** Presione TOOLS y luego el botón "2" para cambiar entre Fahrenheit y Celcius.

Cuando está en Fahrenheit, aparece “°F” después de la temperatura.

Cuando está en Celsius, aparece solamente “°C” después de la temperatura.

## Reloj

Este es un reloj de 12 horas. Antes de establecer una hora, asegúrese que el(los) horno(s), temporizador y Cocinado Programado se encuentran apagados.

### Para establecer:

1. Presione CLOCK/TOOLS.
2. Presione el botón “1”.
3. Presionar las teclas numéricas para establecer la hora del día.
4. Presione START

## Temporizador de cocina

El temporizador puede establecerse en minutos y segundos u horas y minutos y va en cuenta regresiva.

**NOTA:** El temporizador de cocina no inicia o detiene el horno.

## Bloqueo de Controles

El bloqueo de control desactiva las teclas del panel de control para evitar el uso no intencional del horno. El bloqueo de control continuará activado después de una falla de corriente, si se activó previamente. Cuando el control está bloqueado, solamente los botones START, TIMER Set/OFF y OVEN LIGHT funcionaran. El bloqueo de control esta desactivado de fábrica, pero puede ser activado.

**Para Bloquear/desbloquear los Controles:** Presionar y mantener el botón START por 3 segundos hasta que aparezca “Control Locked” y una imagen de un candado en la pantalla.

**Para Desbloquear los controles:** Repita para desbloquear y que se despliegue “Control Unlocked” y se desaparezca también la imagen del candado en pantalla.

## Control de Temperatura del Horno

**IMPORTANTE:** No utilice un termómetro para medir la temperatura del horno. Los quemadores se ciclarán encendiéndose y apagándose a como sea necesario para mantener una temperatura consistente, pero puede trabajar ligeramente más caliente o frío en cualquier momento debido a este ciclo. El abrir la puerta del horno afectará el ciclado de los quemadores e impactará la temperatura.

El horno proporciona temperaturas precisas; sin embargo, puede cocinar más rápido o más lento que su horno anterior, así que la calibración de la temperatura puede ser ajustada. Puede cambiarse a Fahrenheit o Celsius.

En hornos dobles, la cavidad del horno superior y del horno inferior pueden ser calibradas independientemente.

Un signo de menos significa que el horno estará más fresco al concluirse el tiempo desplegado. La falta de un señalamiento significa que el horno estará más caliente en el tiempo desplegado. Utilice la siguiente tabla como guía.

**NOTA:** La pantalla del horno continuará mostrando la temperatura configurada original y no reflejará la diferencia de la calibración. Por ejemplo, si está configurado a 177°C

(350°F) y calibrado a -20, la pantalla continuará mostrando 177°C (350°F).

AJUSTES °F (CAMBIO AUT. A °C)	COCINA LOS ALIMENTOS
6°C (10°F)	...un poco más
12°C (20°F)	...moderadamente más
18°C (30°F)	...mucho más
0°C (0°F)	opción predeterminada
-6°C (-10°F)	...un poco menos
-12°C (-20°F)	...moderadamente menos
-18°C (-30°F)	...mucho menos

Para Ajustar la Calibración de la Temperatura del Horno:

1. Presione el botón TOOLS y luego el botón “6” para configurar la calibración.
2. En modelos de horno doble solamente, presione “1” para horno superior y “2” para horno inferior. Cada calibración de horno puede configurarse independientemente.
3. Presionar “3” para incrementar y “6” para disminuir la temperatura.
4. Presionar START para terminar la calibración.

## Modo Sabático

El modo Sabático configura el horno para mantenerse en un estado de horneado hasta que sea apagado. Un modo Sabático con Reloj Automático puede también establecerse para mantener el horno encendido por al menos una parte del Sabático.

Cuando el Modo Sabático sea establecido, las teclas numéricas permanecerán activas, el botón Start, Tools (Herramientas, y para desactivar el modo Sabático solamente) y Cancelar. La pantalla mostrará información para seleccionar la temperatura deseada para el horno.

Cuando la puerta del horno es abierta y cerrada, la luz del horno no se encenderá o apagará y las resistencias no se apagarán o encenderán inmediatamente.

Si ocurre una falla en la electricidad cuando el modo Sabático está establecido, el horno permanecerá en el Modo Sabático, pero sin estar cocinando activamente. El indicador “ON” ya no estará encendido. Presione UPPER CANCEL o LOWER CANCEL para regresar al modo de operación normal (no Sabático, no estar cocinando)

Para Activar:

Antes de que el Modo Sabático pueda seleccionarse regularmente, el horno(s) debe habilitarse primero con una configuración de sólo una vez. En modelos de horno doble, los siguientes pasos habilitaran ambos hornos.

1. Presione TOOLS y luego el botón “7. Aparecerá en pantalla “SABBATH MODE ON” por aproximadamente 5 segundos.

Para Desactivar:

El horno puede inhabilitar la opción de seleccionar el Modo Sabático repitiendo los pasos anteriores. Vea la sección para activar. Cuando se encuentre inhabilitado, se desplegará en pantalla “SABBATH MODE OFF” por aproximadamente 5 segundos.

El modo sabático no puede configurarse hasta que se active de nuevo. En modelos de horno doble, estos pasos desactivaran ambos hornos.

Para establecer Regularmente, sin reloj:

El modo sabático debe activarse antes de comenzar el ciclo de cocimiento. Vea la sección "Para activar".

1. Toque UPPER OVEN o LOWER OVEN.  
Cada horno puede establecerse independientemente.
2. Toque BAKE.  
Toque las teclas de números para ingresar la temperatura si es diferente de 350°F (177°C). El rango de horneado puede establecerse entre 63°C y 288°C (145°F y 550°F).
3. Toque START.
4. Presione CLOCK/TOOLS y luego el botón numérico "7", se desplegará "SABBATH MODE" en pantalla.

Para establecer Regularmente, con Reloj Automático:

## ⚠ ADVERTENCIA

**Riesgo de Envenenamiento por Alimentos**  
**No deje alimentos reposando en el horno por más de una hora antes o después de haberlos calentado. Hacerlo puede resultar en enfermedades o envenenamiento.**

El modo sabático debe activarse antes de comenzar el ciclo de cocimiento. Vea la sección "Para activar".

1. Toque UPPER o LOWER BAKE.(modelos de horno doble)  
Toque las teclas de números para ingresar la temperatura si es diferente de 177°C (350°F). El rango de horneado puede establecerse entre 63°C y 288°C (145°F y 550°F).
2. Toque la tecla de COOK TIME.
3. Toque las teclas numéricas para ingresar el tiempo del Modo Sabático que puede ser de hasta 11 horas 59 minutos.
4. Toque START. El horno comenzará un ciclo programado.
5. Presione CLOCK/TOOLS y luego el botón numérico "7", se desplegará "SABBATH MODE" en pantalla.

El tiempo de inicio y el tiempo de fin aparecerán en la pantalla del horno inferior.

6. Cuando el tiempo de fin es alcanzado, el horno se apagará automáticamente. Los controles del horno permanecerán en modo Sabático hasta que se presione el botón Cancel.

Cambio de Temperatura

La temperatura del horno puede cambiarse cuando el horno(s) está en Modo Sabático. No se escucharán tonos, y la pantalla no cambiará. Los quemadores de resistencia no se apagarán o encenderán por un tiempo aleatorio, cualquiera entre 16 y 24 segundos. Puede tomar hasta media hora para que el horno cambie la temperatura.

Teclas de número de 1 a 0 representan las temperaturas. Utilice la siguiente tabla como guía.

TECLA NÚMERO	TEMPERATURA DEL HORNO
1	76°C (170°F)
2	93°C (200°F)
3	107°C (225°F)
4	121°C (250°F)
5	148°C (300°F)
6**	162°C (325°F)
7	176°C (350°F)
8	190°C (375°F)
9	204°C (400°F)
0	232°C (450°F)

Para Cambiar la Temperatura:

Inicialmente en los hornos dobles, los hornos pueden configurarse con temperaturas independientes. Sin embargo, una vez que el modo Sabático está activado, si la temperatura es cambiada, ambos hornos usaran la nueva temperatura.

1. Presiona la tecla numérica de la tabla.
2. Presiona START.

## USO DEL HORNO

La presencia de olores y humo es normal cuando el horno se está utilizando las primeras veces o bien, cuando se encuentra muy sucio. Durante el uso del horno, las resistencias de calentamiento no permanecerán encendidas, pero se ciclarán encendiéndose y apagándose a través de la operación.

**IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible a ciertos humos. Exposición a este tipo de humos puede resultar en muerte para cierto tipo de aves. Siempre mueva las aves a otro cuarto cerrado y con buena ventilación.

### Papel Aluminio

**IMPORTANTE:** Para evitar algún daño permanente al acabado del fondo del horno, es importante que no proteja el fondo del horno con ningún tipo de aluminio, protectores o moldes.

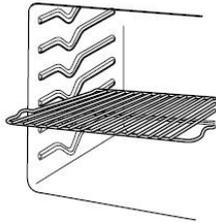
- Para mejores resultados de cocimiento, no cubra el estante completo con aluminio porque el aire debe de poder moverse libremente.

- Para atrapar derrames, coloque aluminio en el estante debajo del platillo. Asegúrese que el aluminio es al menos 1.3 cm (1/2") más grande que el platillo y que sus bordes sean un poco levantados.

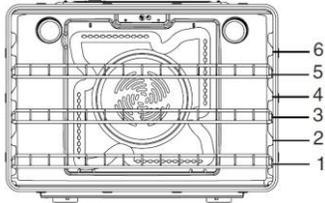
### Colocando las parrillas y utensilios del horno

**IMPORTANTE:** No coloque comida o moldes de horneado directamente en el fondo o la puerta del horno. Puede provocarse un daño permanente en el acabado de porcelana. Estantes

- Posicione los estantes antes de encender el horno.
  - No mueva los estantes con moldes sobre ellos.
  - Asegúrese que los estantes están nivelados.
- Para mover un estante, jale hacia fuera hasta el tope, levante el borde frontal, después jale hacia fuera. Utilice la siguiente ilustración y tabla como guía.



Posiciones de parrillas, horno superior e inferior



**Asar**

COMIDA	POSICIÓN DE ESTANTE
La mayoría de los asados	6

Para albóndigas de hamburguesas, que quede un exterior bien cocido por fuera y suave por dentro, utiliza una parrilla plana en la posición 6. El lado debe cocinarse por aproximadamente 3 minutos. El lado 2 debe cocinarse por aproximadamente 3 a 4 minutos. Espere un grado moderado de humo cuando este asando.

**Cocinado Tradicional**

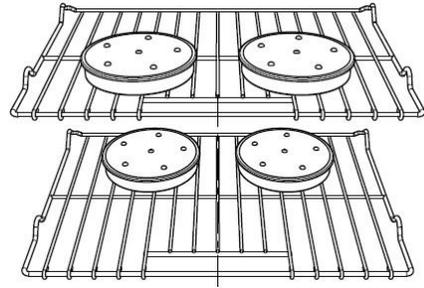
COMIDA	POSICIÓN DE ESTANTE
Pays, asados grandes, pavos, pastel de ángel, pasteles enrollados, panes	1 o 2
Pasteles de rosca, pan con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, bisques, panques, pasteles	2 o 3 cuando se cocina en un solo estante; 2f y 5f cuando se cocina en múltiples estantes

**Cocinado por convección**

FUNCIÓN	NUMERO DE ESTANTES USADOS	POSICIÓN DE ESTANTE
Pre calentamiento rápido para hornear	1	3
Pre calentamiento rápido para hornear por convección	1	3
Hornear por convección	1	1, 2 o 3
Hornear por convección	2	2 y 5
Hornear por convección	3	1ro, 3 y 5
Rostizar por convección	1	1 o 2
Asar por convección	1	4, 5 o 6

**Hornear pasteles en 2 parrillas**

Para mejores resultados, cuando cocine pasteles en 2 parrillas, utilice la función de Hornear y coloque las parrillas planas en las posiciones 2 y 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Mantenga al menos 2 pulgadas de espacio entre el frente de las parrillas y el frente de los pasteles.



**Hornear galletas en 2 parrillas**

Para mejores resultados, cuando hornee galletas en 2 parrillas, utilice la función de Hornear por Convección y coloque las parrillas planas en las posiciones 2 y 5.

**UTENSILIOS DE HORNEADO**

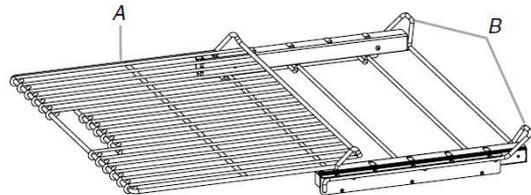
Para cocinar equitativamente es imprescindible que el aire caliente pueda circular. Permita que haya un espacio de 5cm (2") entre los moldes de horneado y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

NUMERO DE MOLDES	POSICIÓN EL ESTANTE
1	Al centro del Estante
2	De lado a lado o ligeramente escalonado
3 o 4	El posicionamiento que da mejores resultados. Ver las imágenes del posicionamiento de las parrillas para ver las recomendaciones.

**Estante Deslizable SatinGlide™**

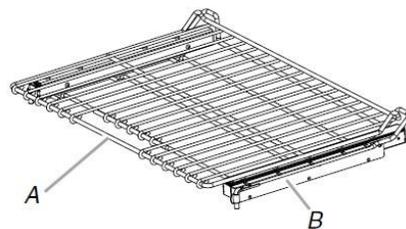
El estante deslizable SatinGlide™ permite un fácil acceso para posicionar y remover comida del horno. Puede utilizarse en las posiciones del estante 1 a 6.

**Posición Abierta**



A. Estante deslizable SatinGlide™  
B. Riel deslizable

**Cerrado y posición enganchada**

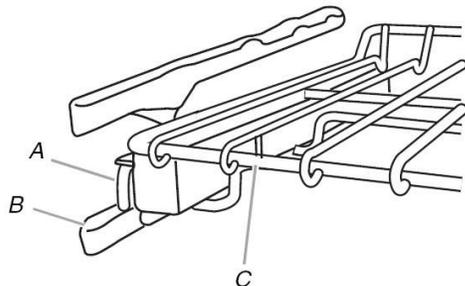


A. Estante deslizable SatinGlide™  
B. Riel deslizable

Para Remover el Estante Deslizable SatinGlide™:

1. Deslizar el estante completamente para que este cerca y ganchado con la repisa deslizable.

- Utilizando las 2 manos, levantar hacia arriba el borde frontal del estante y empuje el estante deslizable hacia la parte de atrás, de manera que el borde frontal del estante deslizable sienta en las guías. El borde frontal del estante y la repisa deslizable deben estar más arriba que el borde trasero.



A. Repisa deslizable  
B. Guía de la estantería  
C. Estante Deslizable SatinGlide™

- Jale la estantería y la repisa deslizable hacia afuera.

Para Reubicar el Estante Deslizable SatinGlide™

- Utilizando las dos manos, agarrar la parte frontal del estante cerrado y de la repisa deslizable. Colocar el estante cerrado y la repisa en una guía de estante.
- Utilizando las 2 manos, levante el borde frontal de la estantería y la repisa deslizable juntas.
- Lentamente empujar el estante y la repisa deslizable a la parte trasera del horno hasta que el borde de la repisa sienta.

Para evitar daños en las repisas deslizables, no coloque más de 11.4 kg. (25 lbs.) en el estante.

No limpie el estante deslizable SatinGlide™ en el lavavajillas. Esto puede remover el lubricante del estante y afectará su habilidad para deslizarse.

Ver la sección de "Limpieza General" para más información.

## Moldes de Horneado

Los materiales de los moldes de horneado puede afectar los resultados del cocimiento. Siga las recomendaciones del fabricante y utilice los tamaños de moldes de hornos recomendados para la receta.

Utilice la siguiente tabla como guía.

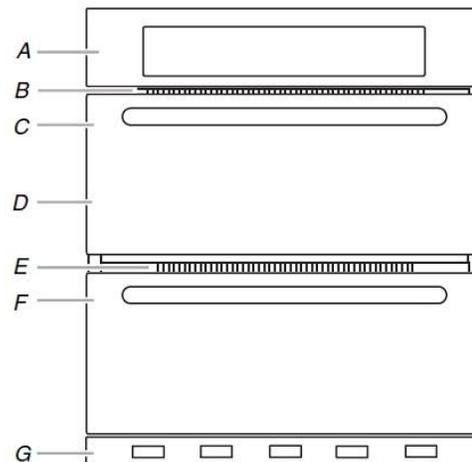
MOLDES/RESULTADOS	RECOMENDACIONES
<b>Aluminio de color claro</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cortezas doradas</li> <li>Corteza tostada pareja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice la temperatura y el tiempo recomendado en la receta.</li> </ul>
<b>Aluminio oscuro y otros moldes con acabados oscuros, sin brillo y/o anti-adherentes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cortezas tostadas y crujientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puede necesitarse la reducción del tiempo de horneado ligeramente.</li> <li>Utilice el tiempo de horneado sugerido.</li> <li>Para pays, panes y guisados, utilice la temperatura recomendada en la receta.</li> <li>Coloque el estante al centro del horno.</li> </ul>
<b>Molde para galletas o moldes para hornear con aislantes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poco o sin tostado inferior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las recomendaciones de la sección "Colocando las parrillas y utensilios del horno".</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podría requerir que se incremente el tiempo de horneado.</li> </ul>
<b>Acero Inoxidable</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cortezas claras, doradas</li> <li>Tostado desigual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podría requerirse incrementar el tiempo de horneado.</li> </ul>
<b>Utensilios de piedra/ piedra para hornear</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cortezas Crujientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siga las instrucciones del fabricante.</li> </ul>
<b>Utensilios de vidrio a prueba de hornos o cerámica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cortezas tostadas, crujientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podría requerir reducirse el tiempo de horneado ligeramente.</li> </ul>

## Termómetro de Carne

No todos los modelos tienen una sonda de temperatura. En modelos sin medidor de temperatura, utilice un termómetro de carne para determinar si la carne, aves y pescado están cocinándose al término deseado. La temperatura interna, no la apariencia, debe utilizarse para revisar el estado del alimento.

## Ventila del horno



### Horno sencillo y doble

- A. Panel de control  
B. Ventilación del horno  
C. Horno sencillo o horno doble  
G. Ventila inferior

### Horno doble

- D. Horno superior  
E. Ventilación del horno  
F. Horno inferior  
G. Ventila inferior

La ventila del horno no debe estar bloqueada o cubierta ya que permite se libere aire caliente y humedad del horno. La ventila inferior no debe ser bloqueada o cubierta ya que permite la entrada de aire fresco en el sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del sistema de ventilación.

El bloqueo o cobertura de ventilas causará una pobre circulación de aire, afectando los resultados de cocimiento y limpieza.

## Pre calentamiento y Temperatura del horno

### Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de Horneado o de Horneado por convección, el horno comienza a precalentar después de que

se presiona el botón Start o Inicio. El horno tomará aproximadamente 12 a 17 minutos para alcanzar 177°C (350°F) con todas las parrillas del horno incluidas con su horno dentro de la cavidad. Las temperaturas altas tomarán más tiempo para precalentar. El ciclo de precalentamiento incrementa la temperatura del horno rápidamente. La temperatura actual del horno ira más allá que la temperatura seleccionada para compensar la pérdida de calor cuando la puerta del horno ha sido abierta para meter comida. Esto asegura que cuando usted coloca la comida en el horno, este comenzara con la temperatura correcta. Inserte los alimentos cuando se escuche el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento hasta que el tono se escuche.

#### Temperatura del horno

Mientras este en uso, los quemadores del horno se ciclarán encendiéndose y apagándose a como sea necesario para mantener una temperatura consistente. Los quemadores pueden trabajar ligeramente más calientes o fríos en cualquier momento debido a este ciclo. Al abrir la puerta del horno mientras esta en uso, se liberará el aire caliente y enfriará el horno, lo cual impactará en el tiempo de cocimiento y el desempeño. Se recomienda usar la luz del horno para monitorear el progreso del cocimiento.

## Hornear y Rostizar

**IMPORTANTE:** El horno de convección y el quemador de convección pueden operar durante la función de Hornear para mejorar el desempeño y distribuir el calor.

El horno tomará aproximadamente de 12 a 17 minutos para alcanzar los 170°C (350°F) con todas las parrillas dentro de la cavidad del horno. El ciclo de precalentamiento incrementa la temperatura rápidamente. Las temperaturas que son más altas tomarán más tiempo para precalentar. Los factores que impactan los tiempos de precalentamiento incluyen la temperatura ambiente, temperatura del horno, y el número de parrillas. Las parrillas que no se estén utilizando pueden ser removidas del horno antes de precalentar el horno para ayudar a reducir estos tiempos. La temperatura actual del horno ira más allá que la temperatura seleccionada para compensar la pérdida de calor cuando la puerta del horno ha sido abierta para meter comida. Esto asegura que cuando usted coloca la comida en el horno, este comenzara con la temperatura correcta. Inserte los alimentos cuando se escuche el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento hasta que el tono se escuche. Durante el horneado y asado, estas resistencias ciclan encendidas y apagadas en intervalos para mantener la temperatura del horno.

Dependiendo del modelo, si la puerta del horno es abierta durante el asado o bien el horneado, las resistencias (horneado y asado) se apagarán aproximadamente por 30 segundos después de que la puerta sea abierta. Las resistencias se encenderán de nuevo aproximadamente 30 segundos después de que la puerta sea cerrada.

## Asar

El asador utiliza un calor radiante directo para cocinar la comida.

**IMPORTANTE:** Cierre la puerta para asegurar que se alcance la temperatura de asado correcta.

Si la puerta del horno es abierta durante el asado, las resistencias se apagarán en aproximadamente en 30 segundos. Cuando la puerta es cerrada, se encenderá 30 segundos después.

- Para mejores resultados, utilice una charola de asar. Está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humos. Si está interesado en adquirir dicha charola de asar, este puede ordenarse. Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.
- Para un drenado adecuado, no cubra la parrilla con aluminio. El fondo de la charola de asar debe estar recubierta con papel aluminio para una limpieza más fácil.
- Remueva el exceso de grasa para reducir las salpicaduras. Recorte la grasa restante en los bordes para evitar que la carne se pandee.
- Jalar hacia fuera el estante hasta el tope antes de voltear o remover los alimentos. Utilice pinzas para voltear los alimentos y evitar pérdidas de jugos. Los cortes muy delgados de pescado, pollo o carne puede ser que no necesiten ser volteados.
- Después de asar, remueva la charola de asar del horno al retirar los alimentos. Los escurrimientos se quemaran en la charola de asar si se deja en el horno caliente, dificultando la limpieza.

## Cocinado por Convección (para modelos que aplique)

En un horno por convección, un ventilador que circula aire caliente, distribuye el calor de manera más equitativa. Este movimiento de aire caliente ayuda a mantener una temperatura consistente a través del horno, cocinando de manera más equitativa, haciendo superficies crujientes mientras sella la humedad dentro.

La mayoría de las comidas pueden cocinarse por convección, es decir bajando las temperaturas de cocimiento 14°C (25°F). El tiempo de cocimiento puede acortarse hasta un 30 por ciento, especialmente para pavos grandes y asados.

- Es importante que los alimentos no se cubran con tapas o papel aluminio para que las superficies se mantengan expuestas al aire que circula, permitiendo que se dore y quede crujiente.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta sólo cuando sea muy necesario.
- Elija bandejas o moldes de galletas sin lados y moldes para asar con lados cortos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de la comida.
- Pruebe los alimentos horneados para revisar su término unos minutos antes del tiempo mínimo de cocimiento con un método alternativo como usando un mondadientes.
- Utilice un termómetro de carne o una sonda para determinar el término de las carnes y aves. Revise la temperatura del puerco o las aves en 2 o 3 lugares.

## Horneado por convección (para modelos que aplique)

---

Durante el precalentamiento de horneado por convección, la resistencia de convección, de asado y CleanBake™, todas calientan la cavidad del horno. Después de precalentar, la resistencia de convección y la resistencia de cocimiento y la resistencia CleanBake™ se ciclan encendiéndose y apagándose en intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras que el ventilador hace que circule constantemente el aire caliente.

El horneado por convección puede ser usado para hornear pasteles y repostería, así como alimentos en varias estanterías. Es de gran utilidad escalar los elementos en las parrillas para permitir un flujo de aire mayor. Si el horno está lleno, puede ser que necesite tiempo de cocimiento extra. Cuando cocine una comida en el horno con diferentes tipos de alimentos, asegúrese de seleccionar las recetas que requieran temperaturas similares.

La resistencia de convección esta oculta en el panel trasero de la cavidad del horno y esta asistida por el ventilador de convección, proveyendo balance y calentamiento eficiente. Los recipientes deben quedar sentados en el horno con al menos 2.5 cm (1") de espacio entre el recipiente y las paredes del horno.

Si la puerta del horno es abierta durante el cocimiento por convección, el ventilador se apagará inmediatamente al abrirse la puerta y se encenderá inmediatamente al cerrarla. Las resistencias de convección, horneado y asado se apagaran aproximadamente 30 segundos después de que la puerta haya sido abierta. Estas se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta haya sido cerrada.

**NOTA:** es normal que el ventilador de convección trabaje durante los ciclos de no convección así como durante el pre calentamiento.

Para hornear por convección:

Antes de hornear por convección, coloque las parrillas de acuerdo a la sección "Posicionando las parrillas y los recipientes".

- Reduzca la temperatura de la receta en 14°C (25°F). El tiempo de cocimiento puede ser que también necesite ser reducido.

## Rostizado por Convección (en algunos modelos)

---

El rostizado por convección puede ser usado para rostizar carnes y aves.

Durante el rostizado por convección, los quemadores de asado, convección y CleanBake™ se ciclan encendiendo y apagando en intervalos para mantener la temperatura del horno mientras que el ventilador circula constantemente el aire caliente.

Si la puerta del horno se abre durante la convección de horneado o asado, la resistencia de horneado y asado y el ventilador se apagan inmediatamente. Se encenderán de nuevo cuando la puerta sea cerrada. Las resistencias de convección, horneado y asado se apagaran aproximadamente 30 segundos después de que la puerta haya sido abierta. Estas se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta haya sido cerrada.

**NOTA:** Es normal que el ventilador de convección opere durante los ciclos de no convección, así como durante el pre calentamiento.

Para rostizar por Convección:

Antes de rostizar por convección, posicione las estanterías de acuerdo a la sección "Posicionando las parrillas y los recipientes". No es necesario esperar a que el horno se precaliente antes de colocar los alimentos dentro, a menos que sea recomendado en la receta.

## Asar por convección (para modelos que aplique)

---

Durante el asado por convección, las resistencias de asado, se ciclan encendiéndose y apagándose en intervalos para mantener la temperatura del horno, mientras que el ventilador hace que circule constantemente el aire caliente.

La temperatura esta pre configurada a 288°C (550°F), pero puede ser cambiada a una temperatura diferente. Los tiempos de cocimiento variarán dependiendo de la posición de la estantería y la temperatura puede ser que tenga que ajustarse. Si la puerta del horno es abierta durante el asado por convección, el ventilador se apagará inmediatamente al abrirse la puerta y se encenderá inmediatamente al cerrarla. Las resistencias de asado se apagaran aproximadamente 30 segundos después de que la puerta haya sido abierta. Estas se volverán a encender aproximadamente 30 segundos después de que la puerta haya sido cerrada.

**NOTA:** Es normal que el ventilador de convección opere durante los ciclos de no convección, así como durante el pre calentamiento.

Para asar por convección:

Permita que el horno se precaliente por 5 minutos. Coloque los alimentos sobre la parrilla que no se ha calentado en el recipiente para asar, luego colóquelo en el centro de la estantería del horno con el lado más largo del recipiente.

## Horneado del pan

---

La funcionalidad Horneando el pan prepara la masa para el horneado activando la levadura. Utilizar esta función dos veces es recomendado solamente si la receta lo pide directamente.

Para preparar:

Antes de la primera preparación, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cubra holgadamente con papel encerado cubierto con manteca. Coloque en la guía de estantería 2. Vea "Colocando las estanterías y los recipientes" para el diagrama. Cierre la puerta.

1. Toque Upper (superior) o Lower (inferior) PROOF. La pantalla mostrará 38°C (100°F).
2. Presione START.  
Permita que la masa se eleve hasta casi el doble de su tamaño, verifique a los 20-25 minutos. El tiempo de preparación de pan puede variar dependiendo del tipo de la masa y la cantidad.
3. Toque CANCEL cuando haya terminado de preparar el pan.

Antes de la segunda preparación de pan, de forma a la masa, coloque en recipiente(s) de horneado y cubra holgadamente con plástico para envolver cubierto con espray para cocinar. Siga los mismos pasos mencionados anteriormente. Antes de hornear, remueva la envoltura plástica.

## Sonda de temperatura (sencillo, superior y, en algunos modelos, horno inferior)

La sonda de temperatura mide con precisión la temperatura interna de las carnes, aves y guisados con líquido y debe ser usado para determinar el término de la carne y las aves.

La sonda de temperatura solo debe ser usada para Hornear, Hornear por convección o rostizar por convección.

Siempre desconecte y remueva la sonda de temperatura del horno cuando retire los alimentos.

Para utilizar

Antes de usar, insertar la sonda en el alimento. (Para carnes, la punta de la sonda debe colocarse en el centro de la parte más gruesa del pedazo de carne y no en la grasa o en contacto con un hueso). Coloque el alimento en el horno y conecte el medidor de temperatura en el enchufe. Mantenga la sonda lo más lejos posible de las fuentes de calor. Cerrar el horno.

**NOTA:** La sonda de temperatura debe ser insertada en el alimento antes de seleccionar el modo.

1. Presionar las teclas numéricas para capturar la temperatura de la sonda. La temperatura de la sonda es la temperatura interna deseada de los alimentos cuando estén listos. El rango de temperatura puede establecerse entre 43°C y 93°C (110°F y 200°F).

2. Presione el botón de HORNEAR (BAKE) para el horno superior o inferior, COCINAR POR CONVECCION (CONVECT BAKE) o ROSTIZAR POR CONVECCION (CONVECT ROAST).  
Capture la temperatura del horno si es diferente a la desplegada. La temperatura del horno es la temperatura proporcionada en la receta.
3. Presione START.  
La temperatura seleccionada para el horno aparecerá en la pantalla durante el cocimiento.  
Se desplegará en pantalla "Lo" hasta que la temperatura interna de los alimentos alcance 7°C (45°F). Luego la pantalla mostrará la temperatura incrementándose. Cuando la temperatura seleccionada es alcanzada, el horno se apagará automáticamente y se desplegará en pantalla "Cooking complete".  
Si está activado, se escucharán los tonos de fin de ciclo, luego sonaran tonos de recordatorio cada minuto.
4. Presionar CANCEL para el horno seleccionado, o abra la puerta del horno para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.
5. Siempre desconecte y retire la sonda de temperatura del horno cuando retire los alimentos. El símbolo de la sonda permanecerá encendido en la pantalla hasta que la sonda sea desconectada.

Para cambiar la temperatura de la sonda durante el ciclo de cocimiento:

1. Presione un modo de cocimiento con sonda como Hornear, Hornear por convección o Rostizar por convección.

Siga los pasos 1 al 5 de la sección "Para utilizar".

## Cocimiento programado

### ADVERTENCIA

#### Riesgo de Envenenamiento por Alimentos

**No deje alimentos reposando en el horno por más de una hora antes o después de haberlos calentado.**

**Hacerlo puede resultar en enfermedades o envenenamiento.**

La función de Cocimiento Programado permite configurar el horno para que se encienda a cierta hora del día, cocinar por un tiempo establecido y/o apagar el horno automáticamente.

Cuando el tiempo establecido de cocimiento concluya, el horno se apagará automáticamente y "cooking complete" aparecerá en la pantalla.

De estar habilitados, los tonos de finalización de ciclo se escucharán, luego los tonos de recordatorio sonarán cada minuto.

5. Presione la tecla de CANCEL para el horno seleccionado o abra la puerta del horno y cierre para borrar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para establecer un Tiempo de Horneado y un Tiempo para apagado:

Antes de configurar, asegúrese que el reloj está configurado para corregir la hora del día. Vea la sección de "Reloj".

1. Seleccione una función.  
Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que se está desplegando.  
La opción de Cocimiento programado también puede utilizarse para la función de Preparación de pan, pero la temperatura no es ajustable.
2. Presione COOK TIME.
3. Presione las teclas numéricas para capturar el tiempo.

Esta función no debe usarse para hornear pan y pasteles porque puede ser que no se cocinen correctamente.

Para establecer el Cocinado Programado

1. Seleccione una función de cocimiento.  
Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que se está desplegando.
  2. Presione COOK TIME.
  3. Presione las teclas numéricas para capturar el tiempo.
  4. Presione START.  
La cuenta regresiva en minutos aparecerá en la pantalla del horno. El tiempo de inicio y el de fin no se despliegan hasta que el horno ha terminado el precalentamiento.
  4. Presione STOP TIME.
  5. Presione las teclas numéricas para capturar la hora de apagado.
  6. Presione START.  
El tiempo de inicio está calculado automáticamente y desplegado. "DELAY" y la hora de apagado aparecerán en la pantalla.  
Cuando el tiempo de inicio sea alcanzado, el horno se encenderá automáticamente. La cuenta regresiva y el tiempo en minutos aparecerán en la pantalla.  
Cuando el tiempo para detenerse sea alcanzado, el horno se apagará automáticamente y "cooking complete" aparecerá en la pantalla del horno.  
De estar habilitado, los tonos de conclusión de ciclo se escucharán y posteriormente se escucharán tonos de recordatorio cada minuto.
- Presione la tecla CANCEL para el horno seleccionado o abra y cierre la puerta del horno para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

## CUIDADO DEL HORNO

### Ciclo de Auto Limpieza a alta temperatura

#### **ADVERTENCIA**



##### **Riesgo de Quemadura**

**No toque el horno durante el ciclo de Auto Limpieza**  
**Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de Auto Limpieza**  
**No seguir estas indicaciones puede resultar en quemaduras.**

**IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible al humo que se desprende del ciclo de Auto Limpieza. La exposición a este humo puede causar la muerte a ciertas aves. Siempre mueva las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Auto limpie el horno antes de que la suciedad sea excesiva. Limpiar el cochambre excesivo resulta en periodos de limpieza más largos y más humo.

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de Auto limpieza a alta temperatura para que se disipe más fácilmente el humo, el calor y los olores.

No bloquee las ventilas del horno durante el ciclo de Auto limpieza. El aire debe poder moverse libremente.

Dependiendo del modelo, vea la sección "Ventilación del Horno" o la sección de "Ventilas del Horno".

No limpie, talle, dañe o mueva el empaque de la puerta del horno. El empaque es esencial para un buen sellado.

Prepare el horno:

- Quite las cacerolas, recipientes, parrillas y utensilios dentro del horno, y en algunos modelos, la sonda también.
- Quite las parrillas del horno para mantenerlas brillantes y fáciles de deslizar. Vea la sección "Limpieza General" para mayor información.
- Remueva cualquier pedazo de papel de aluminio del horno, porque podría quemarse o derretirse, dañando el horno.
- Limpie a mano el interior del filo de la puerta y el área de 3.8 cm (1 ½") alrededor del marco de la cavidad, asegúrese de no mover o doblar el empaque. Esta área no se calienta lo suficiente para remover la mugre durante el ciclo de auto limpieza. No deje rastros de agua, limpiador, etc. entre las ranuras del marco de la puerta. Utilice un paño húmedo para limpiar esta área.
- Limpie cualquier basura o suciedad suelta para reducir la cantidad de humo y evitar daños al horno. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede resultar en manchas duras, blancas y/o picaduras. Esto no afectará el desempeño del horno.

Cómo funciona el ciclo

**IMPORTANTE:** El calentamiento y el enfriamiento de la porcelana en acero en el horno pueden resultar en descoloración, pérdida de brillo, cuarteaduras muy finas y sonidos de tronidos.

El ciclo de Auto limpieza utiliza temperaturas muy altas, quemando el cochambre hasta convertirlo en cenizas.

El horno está pre configurado para un ciclo de 4 horas y 30 minutos, pero el tiempo puede ser cambiado. Los tiempos sugeridos de limpieza son 3 horas y 30 minutos para cochambre ligero y entre 4 horas y media o 5 horas y media para el cochambre regular a fuerte.

Utilizar la siguiente tabla como guía para determinar el nivel de limpieza deseado.

NIVEL DE LIMPIEZA	TIEMPO TOTAL DE LIMPIEZA (Incluye 30 minutos de enfriamiento)
1 (Rápido)	3 horas 30 minutos
2 (Regular)	4 horas 30 minutos
3 (Maxi)	5 horas 30 minutos

Una vez que el horno se ha enfriado completamente, quite las cenizas con un paño húmedo. No limpie ninguna de las superficies internas hasta que el horno se haya enfriado completamente. Pasar un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya terminado de enfriar podría provocar que este se rompa.

La luz del horno no funcionara durante el ciclo de Auto limpieza. En los hornos dobles, solamente un horno podrá ejecutar el ciclo de auto limpieza, no los dos al mismo tiempo.

**NOTA:** EL horno tiene un motor enfriador de 2 pasos. Durante la auto limpieza, el ventilador operará a su velocidad más alta para incrementar el flujo de aire para extraer de mejor manera el aire caliente a través de las ventilas del horno. Se puede notar un incremento en el ruido durante y después del ciclo de auto limpieza y hasta que el horno se enfríe.

Para iniciar el ciclo de Auto limpieza:

Antes de la auto limpieza, asegúrese de que la puerta este cerrada completamente o el bloqueo del seguro no se activará y por consiguiente el ciclo no comenzará.

1. Presione SELF CLEAN (horno superior o inferior en modelos de horno doble). Presione SELF CLEAN repetidamente para seleccionar un tiempo que no sea 4 horas y 30 minutos. El tiempo de limpieza puede ser entre 3 horas y 30 minutos y 5 horas y 30 minutos. Los botones numéricos no pueden usarse para seleccionar el tiempo.
2. Presione START.  
La puerta del horno inferior se bloqueará automáticamente. "Locking door". El abrir la puerta en este punto cancelará el ciclo de auto limpieza. "Door locked" se desplegara en pantalla una vez que la puerta este bloqueada. Entonces el tiempo de inicio y fin aparecerán en la pantalla. Cuando el ciclo se complete y el horno se enfríe, "self clean complete" aparecerá en la pantalla del horno y "DOOR LOCKED" desaparecerá. La puerta no se desbloqueará hasta que le horno se haya enfriado.  
De estar habilitado, los tonos de conclusión de ciclo se escucharán y posteriormente se escucharán tonos de recordatorio cada minuto.
3. Presione la tecla CANCEL para el horno seleccionado o abra y cierre la puerta del horno para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

Para retrasar el comienzo del ciclo de Auto limpieza:  
Antes de retrasar la Auto-Limpieza, asegúrese que el reloj está configurado en la hora del día correcta. Vea la sección "Reloj". También, asegúrese que la puerta está completamente cerrada o no se cerrará y el ciclo no comenzará.

1. Presione SELF CLEAN (horno superior o inferior en los modelos de horno doble). Presione SELF CLEAN repetidamente para seleccionar un tiempo que no sea 4 horas y 30 minutos. El tiempo de limpieza puede ser entre 3 horas y 30 minutos y 5 horas y 30 minutos. Los botones numéricos no pueden usarse para seleccionar el tiempo.
2. Presione STOP TIME.
3. Utilice los botones numéricos para capturar la hora del día para el fin de ciclo.
4. Presione START.  
El tiempo de arranque se calcula automáticamente y se despliega.  
La puerta se bloquea cuando la hora de inicio se haya alcanzado.  
La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se haya enfriado.  
Cuando se llegue a la hora de arranque, el horno se encenderá automáticamente. El horno bloquea la puerta y desplegará "Locking door". Si se abre la puerta en este momento, esto cancelará el ciclo de auto limpieza. Se desplegará "Door Locked" una vez que la puerta se haya bloqueado.  
Cuando el ciclo se haya completado y el horno se enfríe, aparecerá "self clean complete" en la pantalla del horno inferior y desaparecerá "DOOR LOCKED". La puerta no se desbloquea hasta que el horno se haya enfriado.
5. Presione la tecla CANCEL para el horno seleccionado o abra la puerta del horno para limpiar la pantalla

Para detener el ciclo de Auto limpieza:

Presione UPPER CANCEL o LOWER CANCEL (en modelos de horno doble) o CANCEL (en modelos de horno sencillo). Si la temperatura del horno es muy alta, la puerta permanecerá bloqueada. No se desbloqueará hasta que el horno se haya enfriado.

## Limpieza General

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar, asegúrese de que el horno este apagado y frío. Siempre trate de seguir las instrucciones en las etiquetas de los productos limpiadores. Le sugerimos usar agua, jabón y un paño suave como instrumentos básicos de limpieza a menos que se señale otra cosa.

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no utilice fibras jabonosas, estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, paños duros o toallas de papel reciclado.

#### Método de limpieza:

Talle en la dirección del acabado para no dañarlo.

- Limpiador de Acero Inoxidable Affresh™ parte número W10355016 (no incluido) ó toallas Limpiadoras Affresh™ para acero inoxidable parte número W10355049 (no incluido):  
Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

### EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

#### Método de limpieza:

- Limpiador de cristales y trapo suave o esponja:  
Aplique el limpiador en la toalla y no directamente a la superficie.

- Limpiador de electrodomésticos Parte Numero W10355010 (no incluido):  
Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

### INTERIOR PUERTA DEL HORNO

#### Método de limpieza:

- Ciclo de auto limpieza:  
Para resultados de limpieza óptimos de la puerta, limpiar cualquier depósito con una esponja húmeda antes de correr el ciclo.

### PANEL DE CONTROL

Para evitar daños al panel de control, no utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos, paños duros o toallas de papel reciclado.

#### Método de limpieza:

- Limpiador de cristales y trapo suave o esponja:  
Aplique el limpiador en la toalla y no directamente al panel.
- Limpiador de electrodomésticos Parte Numero W10355010 (no incluido):  
Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

### CAVIDAD DEL HORNO

No utilice limpiadores de horno.

Las salpicaduras de alimentos deben ser limpiadas cuando el horno este frío. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y esto puede resultar en manchas duras, blancas y/o picaduras.

#### Método de limpieza:

- Ciclo de Auto limpieza: Vea primero "Ciclo de Auto Limpieza".

### ESTANTES DEL HORNO

#### Método de limpieza:

- Ciclo de Auto limpieza  
Vea primero "Ciclo de Auto Limpieza". Quite los estantes o parrillas, o puede ser que se decoloren y se dificulte deslizarlas después. Si esto sucede, puede aplicar una ligera capa de aceite vegetal a la parrilla para ayudar a deslizarlas de nuevo.
- Estropajos metálicos

## Luces de Horno

Las luces del horno son bombillas de halógeno de 120 volts, 40 watts máximo. Estas se encenderán cuando la puerta del horno sea abierta. En modelos de horno doble tanto la luz superior como la inferior se encenderán cuando la puerta sea abierta. Las luces no funcionarán durante el ciclo de Auto limpieza. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT para encender las luces o apagarlas.

Para Reemplazar:

Antes de reemplazar, asegúrese de que el horno está apagado y frío.

1. Desconecte la corriente eléctrica.
2. Quite la cubierta de vidrio de la luz sujetando el borde frontal y retírelo del horno.



3. Quite el foco de la base.
4. Reemplace la bombilla, usando un pañuelo o usando guantes de algodón para manejar el foco. No toque el foco directamente con sus dedos.
5. Coloque de nuevo la cubierta de la luz en la pared.
6. Reconecte la corriente eléctrica.

**IMPORTANTE:** NO utilice bombillas que son de más de 40 watts.

## Puerta del Horno

### IMPORTANTE:

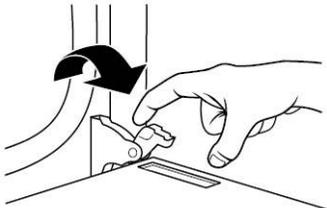
Para evitar que se rompa el vidrio de la puerta del horno.

- No cierre la puerta del horno si las estanterías no están completamente insertadas en la cavidad del horno o cuando el molde de horneado se extienden más allá del borde frontal de la estantería del horno.
- No coloque objetos en la superficie de vidrio de la puerta del horno.
- No golpee las superficies de vidrio con moldes de horneado u otros objetos.
- No limpie el vidrio hasta que este no se haya enfriado.

Para el uso normal del horno, se sugiere no remover la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno este apagado y frío. Luego siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

### Para quitar:

1. Abra completamente la puerta del horno.
2. Jale en la parte superior de la bisagra, de cada lado.



3. Cierre ligeramente la puerta del horno como si fuera a cerrarla por completo.
4. Levante la puerta del horno mientras la sostiene de ambos lados.

Continúe empujando la puerta del horno cerrada y júela hacia fuera del marco del horno de la puerta.



### Para volver a colocar:

1. Inserte ambos brazos de soporte en la puerta.



2. Abra la puerta del horno. Usted deberá escuchar un “click” cuando la puerta se coloque en su lugar.
3. Mueva las palancas de las bisagras de regreso a su posición y ganche de nuevo. Verifique que la puerta está libre para cerrarse y abrirse. Si no es así, repita el procedimiento de instalación.

## SOLUCION DE PROBLEMAS

Primero intente las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria o visite nuestra página de preguntas frecuentes en [www.kitchenaid.com.mx/servicio](http://www.kitchenaid.com.mx/servicio)

### Nada funciona

- **¿Se fundió algún fusible o se cortó la energía eléctrica?**

Reemplace el fusible o restablezca el interruptor corta circuito. Si el problema continua, llame a un electricista.

- **¿Está conectado correctamente el electrodoméstico?**

Vea las instrucciones de instalación.

### El horno no funciona

- **¿Está correctamente ajustado el control electrónico del horno?**

Vea la sección “Control Electrónico del horno”.

- **¿Programo un Inicio Retardado?**

Vea la sección “Cocimiento Programado”.

- **En algunos modelos, ¿Está activado el bloqueo de controles?**

Vea la sección de Bloqueo de controles.

- **En algunos modelos, ¿Está activado el Modo Sabático?**

Vea la sección Modo Sabático.

- **En modelos de hornos dobles, ¿El horno inferior esta auto limpiando?**

Cuando un horno se encuentra en el ciclo de auto limpieza el otro horno no puede configurarse o encenderse.

---

### Temperatura del horno muy alta o muy baja

- **¿La temperatura del horno necesita ser calibrada?**

Vea la sección "Control de temperatura del Horno".

---

### Está saliendo aire caliente de la ventilación del horno

- Esto es normal. Durante el ciclo de auto limpieza el flujo de aire es mayor.
- El ventilador de enfriamiento puede operar tanto durante un ciclo de horno y después de que el ciclo haya terminado, causando que salga aire caliente de la ventilación del horno.

---

### Despliegue de Mensajes

- **¿La pantalla está mostrando una letra seguida de un número?**

Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla(s)". Si el mensaje reaparece, llame a servicio. Vea la sección "Garantía".

---

### El ventilador esta encendido durante el Horneado

- Es normal que el ventilador de convección y el quemador operen durante el modo de Horneado para mejorar el desempeño y la distribución del calor.

---

### Tiempo de precalentamiento es muy largo

- No todos los ciclos requieren precalentamiento. Vea las instrucciones para las recomendaciones de precalentamiento en ciclos. La mayoría de los ciclos precalientan a 177°C (350°F) en 12 a 17 minutos. Temperaturas más altas tomarán más tiempo. El remover parrillas del horno que no se están utilizando antes del precalentamiento ayudara a reducir el tiempo.

---

### El ciclo de auto limpieza no funciona

- **¿Está abierta la puerta del horno?**

Cierre completamente la puerta del horno.

- **¿Selecciono la función adecuada?**

Vea la sección de "Auto Limpieza".

- **En algunos modelos, ¿Programó un ciclo de auto limpieza Retardado?**

Vea la sección de "Auto Limpieza".

- **¿Programo un Inicio Retardado?**

Vea la sección "Cocinado Programado".

- **En modelos de hornos dobles, ¿Alguno de los hornos se está auto limpiando?**

Cuando uno de los hornos este en Auto Limpieza, el otro horno no podrá iniciar un ciclo de Auto Limpieza.

---

### ¿Los resultados de los alimentos cocidos en el horno no son lo que esperaba?

- **¿Selecciono la temperatura adecuada?**

Cheque de nuevo la receta en un recetario confiable.

- **¿Esta calibrada la temperatura del horno?**

Vea la sección "Control de temperatura del Horno".

- **¿Precalentó el horno?**

Vea la sección "Horneando y Rostizando".

- **¿Está utilizando los recipientes correctos?**

Vea la sección "Moldes de horneado".

- **¿Están colocadas las parrillas correctamente?**

Vea la sección "Colocando las parrillas y utensilios del horno".

- **¿Hay circulación de aire alrededor del recipiente?**

Vea la sección "Colocando las parrillas y utensilios del horno".

- **¿Está la masa distribuida uniformemente en el recipiente?**

Asegúrese de que la masa este nivelada en el horno.

- **¿Está cocinando el tiempo suficiente?**

Ajuste el tiempo de horneado.

- **¿Ha abierto la puerta del horno continuamente?**

Cada vez que abre el horno, se pierde calor, resultando en tiempos de cocimientos más largos.

- **¿Se tuesta mucho de la parte inferior?**

Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.

- **¿Las orillas de los pavs se están tostando muy rápido?** Utilice papel aluminio para cubrir las orillas de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

---

### El dorado de los alimentos esta disparejo

- Vea la sección "Parrillas y posicionamiento de los moldes de horneado".

- Centre los moldes de horneado en la parrilla y permita que haya un mínimo de 5 cm (2") de distancia todo alrededor del molde.

- Permita que haya un mínimo de 5 cm (2") de distancia entre la puerta del horno y el borde frontal de los moldes de horneado.

## ASISTENCIA ó SERVICIO

### Si usted necesita servicio

Vea la página de garantía de este manual.

### Si usted necesita partes de reemplazo

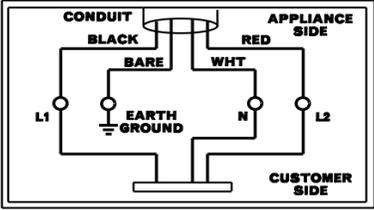
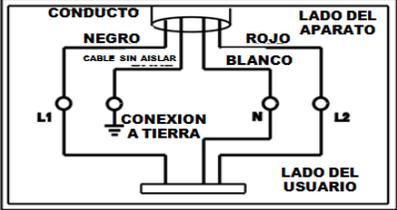
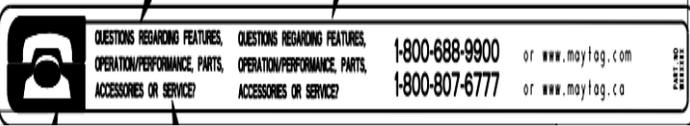
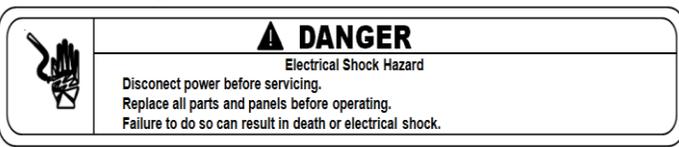
Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que solamente utilice refacciones específicas de fábrica. Estas refacciones quedarán y funcionarán de manera correcta, porque están hechas con la misma precisión usada para construir cada electrodoméstico KITCHENAID®.

Para localizar las refacciones específicas de fábrica en su área, llámenos a nosotros o a su centro de servicio designado.

### Accesorios

Para ordenar accesorios, llame al Centro de Clientes KitchenAid eXperience, llamada gratuita: **01-800-0022-767** siga las opciones del menú. O visite nuestra página en [www.kitchenaid.com.mx](http://www.kitchenaid.com.mx)

# REFERENCIA DE ETIQUETAS EN EL PRODUCTO

No.	VERSION INGLÉS	VERSIÓN ESPAÑOL
1	<p style="text-align: center;">ETIQUETA DE INSTALACIÓN DE CABLE SUMINISTRO</p>  <p>Damage to your oven will occur if connected incorrectly. Connecting white (neutral) wire to live house wiring will result in severe product damage. Read installation instructions before connecting power.</p> <p style="text-align: center;"><b>FRENCH VERSION</b></p>	<p style="text-align: center;">ETIQUETA DE INSTALACIÓN DE CABLE SUMINISTRO</p>  <p>Conectar incorrectamente puede dañar su horno. Conectar el cable blanco (neutral) al cableado vivo de la casa puede provocar daño severo al producto. Lea las instrucciones de instalación antes de conectar al suministro de energía.</p>
2	<p style="text-align: center;">ETIQUETA DE PRECAUCIÓN SELF-CLEANING</p> 	<p style="text-align: center;">ETIQUETA DE PRECAUCIÓN SELF-CLEANING</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> REMUEVA ASADOR, CAZUELAS Y OTROS UTENCILIOS Y EXCESO DE DERRAMES ANTES DE UTILIZAR SELF-CLEANING</p>
3	<p style="text-align: center;">ETIQUETA DE SERVICIO AL CLIENTE</p> 	<p style="text-align: center;">ETIQUETA DE SERVICIO AL CLIENTE</p> 
4	<p style="text-align: center;">ETIQUETA PELIGRO PANEL DE CONTROL</p> 	<p style="text-align: center;">ETIQUETA PELIGRO PANEL DE CONTROL</p> 

# PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

**Esta póliza ampara los siguientes modelos: KOST100ESS, KOSE500ESS, KOSE500EBS, KODE500ESS, KODE500EBS**

## CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

## CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
  - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
  - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
  - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

## Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L. y su área metropolitana al **83.29.21.00** y desde el Resto de la República al **01 (81) 83.29.21.00** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

## Término:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad el horno.

Nombre del comprador: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Nombre del distribuidor: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
Producto: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_  
Número de serie: \_\_\_\_\_ Fecha de entrega: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Whirlpool Service ®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana

Teléfono: (81)8329-2100

Dentro de la República Mexicana

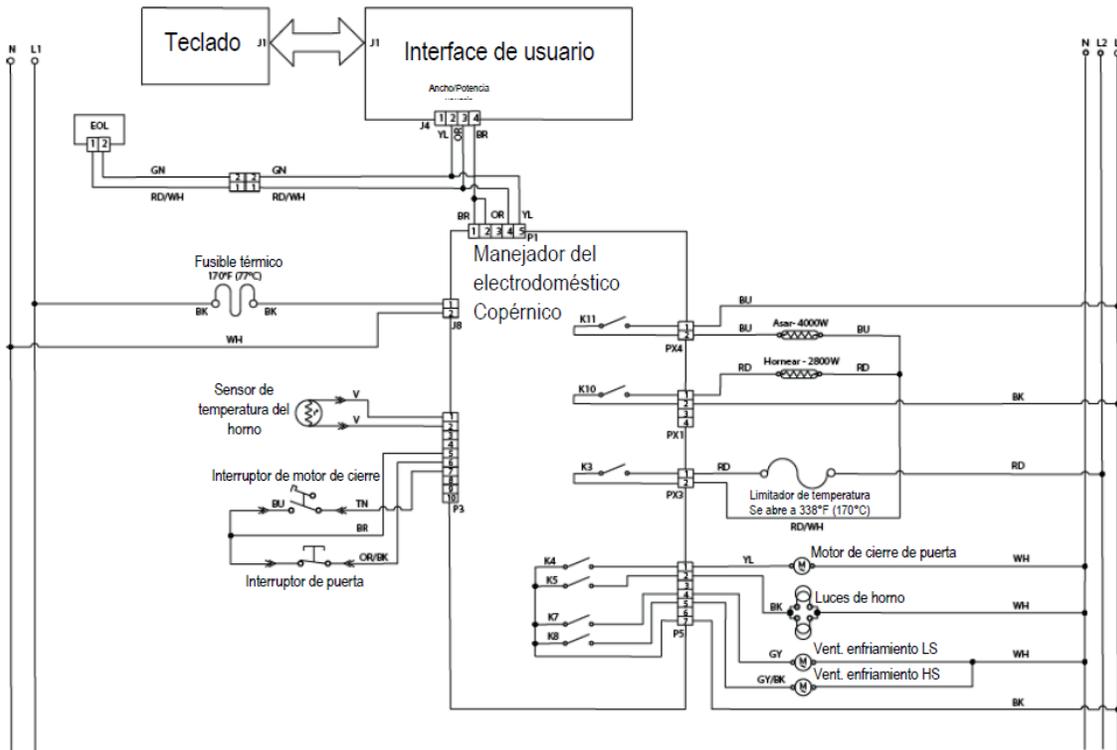
Teléfono: 01 (81) 8329-2100

www.whirlpool.mx/servicio

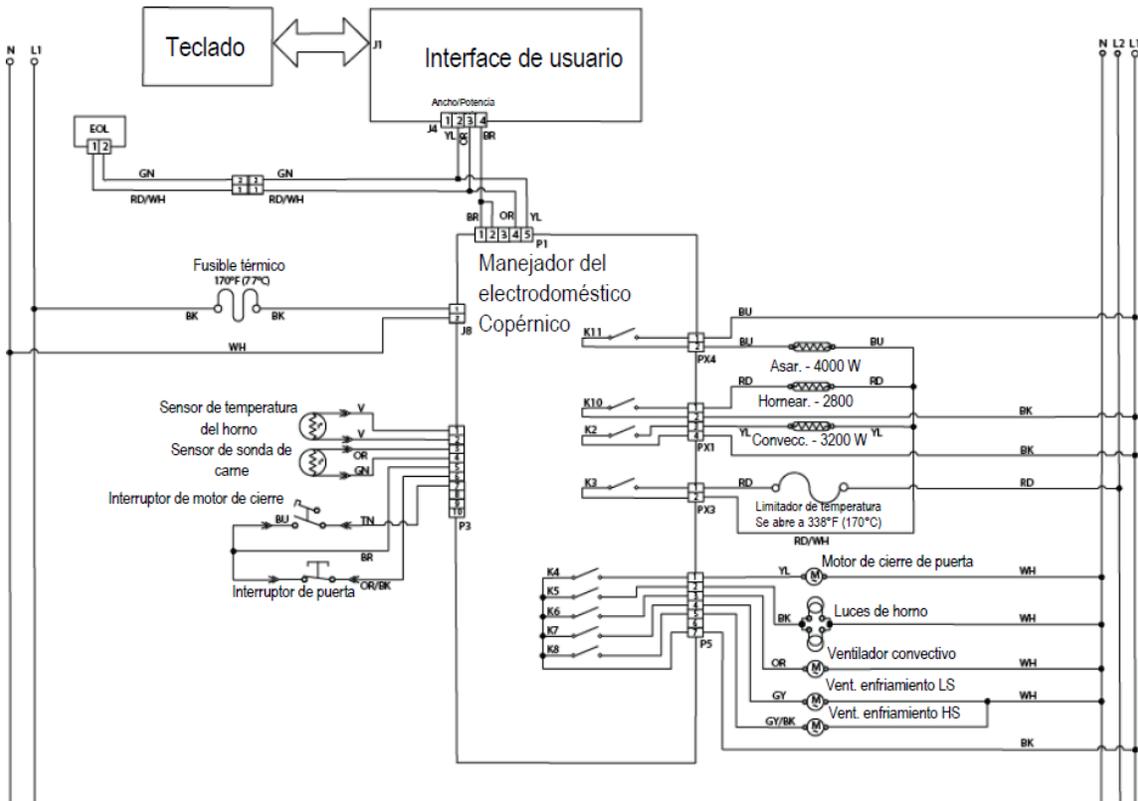
# PARA USO DE LOS TÉCNICOS DE SERVICIO SOLAMENTE

## DIAGRAMA ELÉCTRICO

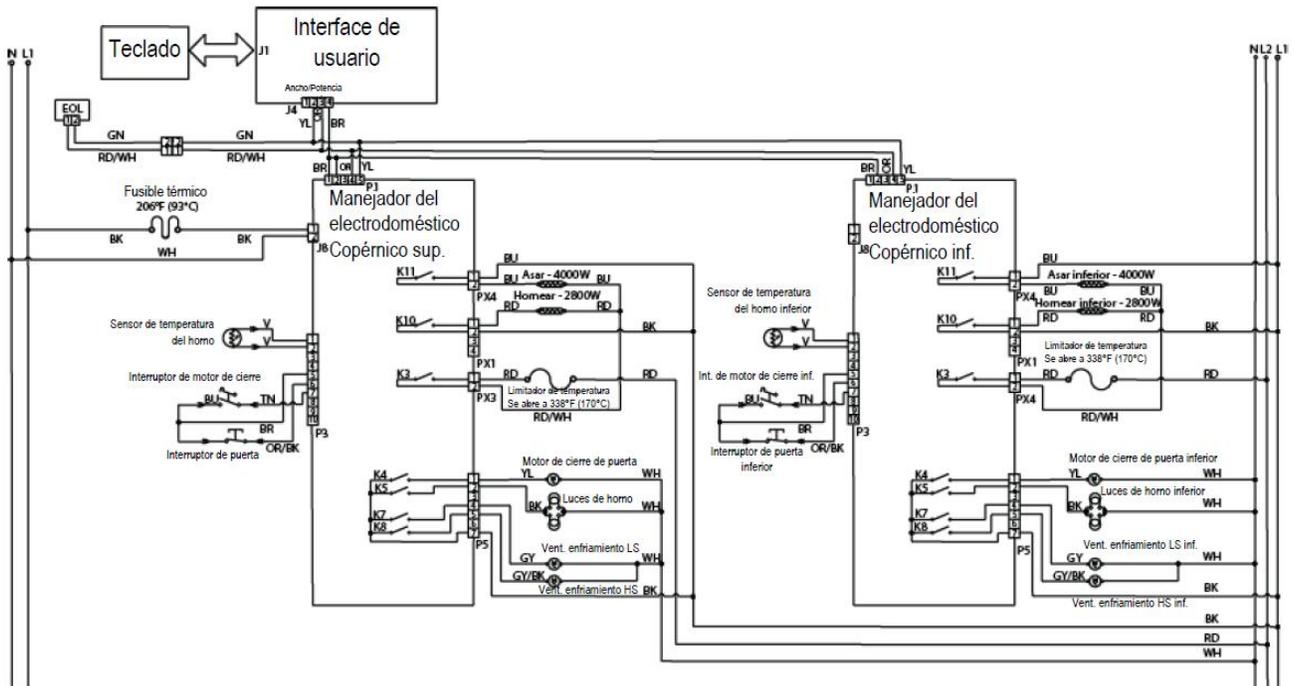
### Hornos Sencillos No Convectivos



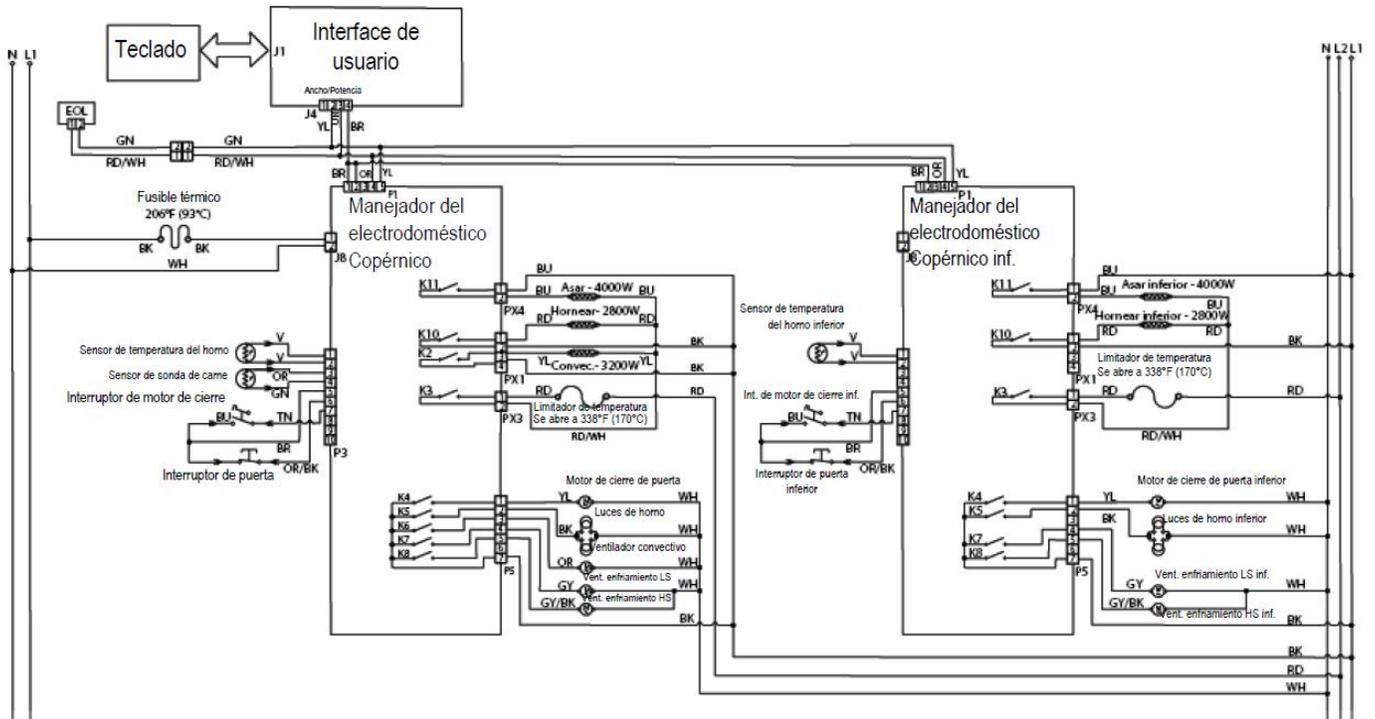
### Hornos Sencillos Convectivos



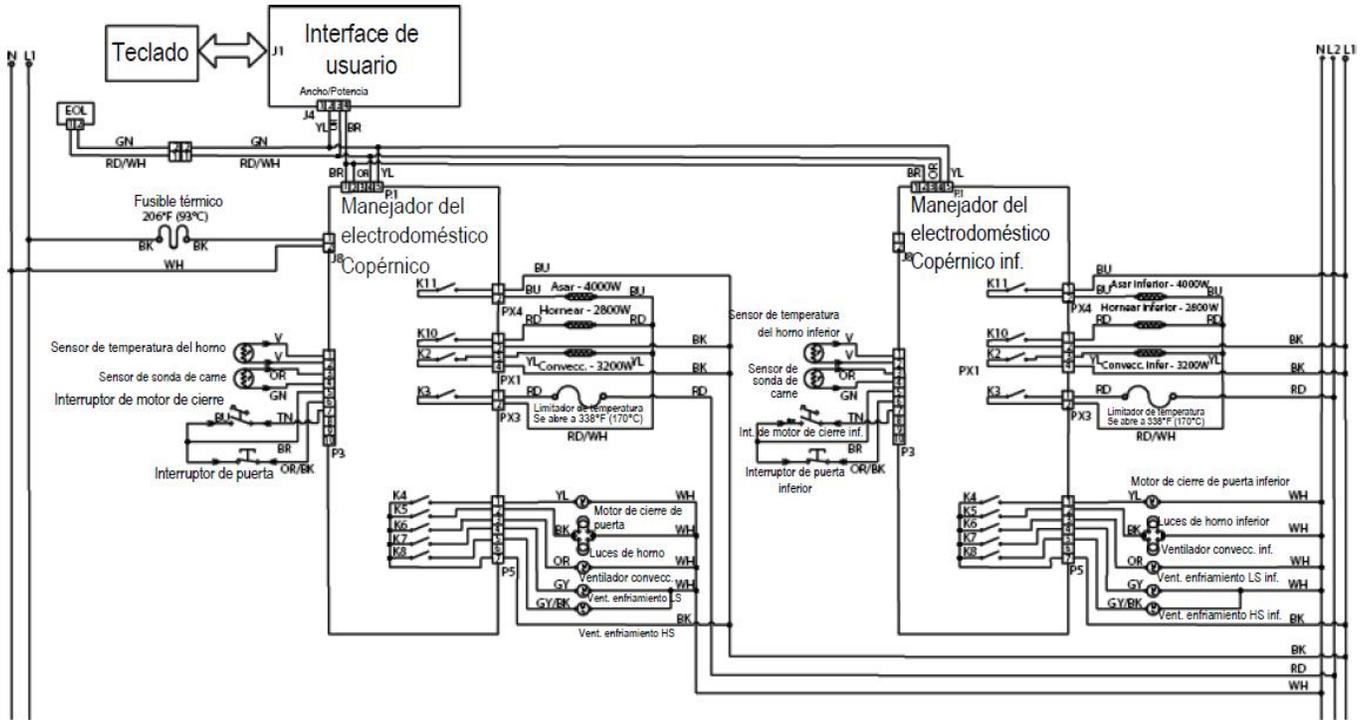
## Hornos Dobles No Convectivos



## Hornos Dobles Convección Simple



# Hornos Dobles Convección Doble



## SIMBOLOGÍA

Tierra (Chasis)	Conector hembra	Receptaculo con conector macho	Luz	Motor de eje CA	Interruptor de puerta	Interruptor de cierre
Resistencia de calentamiento	Contactos de relevador	Limitador de temperatura (auto reiniciable)	Fusible térmico (no reiniciable)	Termistor integrado	Limitador de temperatura (no reiniciable)	

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —

# WHIRLPOOL SERVICE

---

**KitchenAid**

**MAYTAG**

Whirlpool

**acros**

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos. Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Línea especializada:

# **KitchenAid**



Línea KitchenAid 01 800 0022 767



[www.kitchenaid.mx/servicio](http://www.kitchenaid.mx/servicio)

Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía