

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

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

Número de modelo _____

Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	2
Soporte antivuelco	2
CONSEJOS DE USO ESENCIALES.....	5
Tecnología autolimpiante AquaLift®.....	5
Temperaturas de la superficie.....	5
Precalentamiento	5
Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica	5
GUÍA DE FUNCIONES.....	6
Controles electrónicos del horno.....	9
SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	11
Utensilios de cocina.....	14
Envasado casero.....	15
HORNO.....	16
Papel de aluminio.....	16
Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear	16
Parrilla extraíble.....	17
Ventilación del horno.....	17
Modo Sabbath (Día de descanso)	18
Cómo hornear y asar	18
Asar a la parrilla.....	18
Cocción por convección.....	19
Cómo hacer leudar el pan.....	19
Tiempo de cocción	19
Cajón de horneado	20
Luz del horno	20
CUIDADO DE LA ESTUFA	21
Ciclo de autolimpieza.....	21
Limpieza general	22
Cómo quitar/volver a colocar el cajón	23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	24
ACCESORIOS.....	26
GARANTÍA.....	27

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

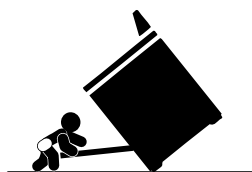
⚠ ADVERTENCIA

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

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

Soporte antivuelco

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



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

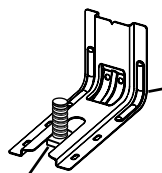
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

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

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

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

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



Soporte anti-vuelco

Pata de la estufa

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

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

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 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 FIJO EN EL PISO 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 solos o 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 la base lisa lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expone 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 energético.
- 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 cableado 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 estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza 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

Esta superficie de cocción por inducción genera y utiliza una frecuencia de energía ISM (industrial, científica y médica, por sus siglas en inglés) que calienta el recipiente de cocción usando un campo electromagnético. Ha sido probada y cumple con la Parte 18 de las reglas FCC (Comisión federal de comunicaciones, por sus siglas en inglés) para el equipo ISM. Esta superficie de cocción por inducción satisface los requisitos de FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en la instalación en casas de familia.

Esta superficie de cocción por inducción puede ocasionar interferencia con la recepción de televisión o de radio. Si ocurre interferencia, el usuario deberá intentar corregirla de esta manera:

- Mover la antena receptora de radio o televisión.
- Aumentar la distancia entre la superficie de cocción y el receptor.
- Conectar el receptor en una salida diferente.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

NOTA: Las personas que usan un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán tener cuidado al pararse cerca de esta superficie de cocción por inducción mientras esté encendida. El campo electromagnético puede afectar el marcapasos u otro dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante de marcapasos u otro dispositivo médico similar para obtener información adicional acerca de sus efectos con los campos electromagnéticos de la superficie de cocción por inducción.

IMPORTANTE: El tamaño, el material y la posición del recipiente son muy importantes para lograr los mejores resultados cuando use una superficie de cocción por inducción.

Consulte "Cocción por inducción" en las secciones "Uso de la superficie de cocción" y "Utensilios de cocción" antes de usar la superficie de cocción.

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC.

Este dispositivo cumple con la norma ICES-001 de Industry Canada.

CONSEJOS DE USO ESENCIALES

Tecnología autolimpiante AquaLift®



La tecnología autolimpiante AquaLift® es una solución de limpieza de primera clase diseñada para minimizar el tiempo, la temperatura y los olores que comúnmente conllevan los métodos autolimpiantes tradicionales. Con la tecnología autolimpiante AquaLift®, un revestimiento exclusivo del interior del horno se activa con calor y agua para aflojar la suciedad quemada adherida. Para usar la tecnología autolimpiante AquaLift®, simplemente repase los restos sueltos, vuelque agua en el piso del horno y haga funcionar el ciclo autolimpiante AquaLift®. Cuando el ciclo finaliza en menos de 1 hora a una temperatura inferior a la de métodos autolimpiantes tradicionales, simplemente recoja el agua restante y los restos sueltos. Vea la sección "Ciclo de limpieza" para obtener instrucciones más detalladas. Por información adicional, preguntas frecuentes y videos sobre el uso de la tecnología autolimpiante AquaLift®, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperaturas de la superficie

Cuando la estufa está en uso, todas las superficies pueden calentarse, incluidas las perillas y la puerta del horno.

Cajón de horneado

Cuando el horno está funcionando, es posible que el cajón se caliente. No guarde en el cajón objetos de plástico, paños ni otros objetos que pudieran derretirse o quemarse.

Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

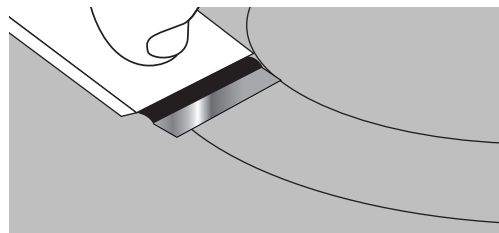
Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno empezará a precalentarse después de que se presione la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 177 °C (350 °F) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Limpieza de la superficie de cocción de vitrocerámica

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

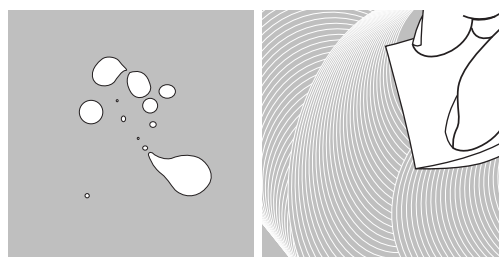
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



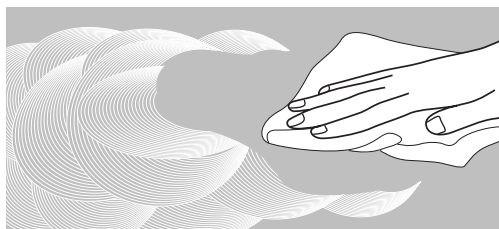
- Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh® en las zonas afectadas.



- Frote la almohadilla de limpieza azul para superficies de cocción con limpiador para superficies de cocción affresh® sobre la superficie. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
 - Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.
3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador para superficies de cocción affresh®
- Almohadillas de limpieza de color azul para superficies de cocción

Vea la sección "Accesorios" para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

GUÍA DE FUNCIONES

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección Ayuda del producto de nuestro sitio web en www.kitchenaid.com para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección Ayuda del producto en www.kitchenaid.ca.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



Tecla	Función	Instrucciones
CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas)	Reloj	El reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. 1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla “CLOCK” (Reloj). 2. Use las teclas numéricas para fijar la hora del día. 3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora. 4. Presione “3” para AM o “6” para PM.
CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas)	Ajustes	Permite adaptar los tonos audibles y el funcionamiento del horno a sus necesidades. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”.
OVEN LIGHT (Luz del horno)	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno se controla con una tecla situada en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)	Temporizador del horno	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. 1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador). 2. Presione los botones numéricos para fijar la duración del tiempo en h-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”. 3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si están activados, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. 4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione el botón Cancel (Cancelar), ya que al hacerlo se apagará el horno. 5. Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla durante 5 segundos.
START (Inicio)	Inicio de cocción	La tecla Start (Inicio) inicia 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 la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL UPPER (Cancelar superior) CANCEL LOWER (Cancelar inferior) (en algunos modelos)	Función de la estufa	El botón Cancel (Cancelar) detiene cualquier función del horno o el cajón apropiado excepto el reloj y el temporizador.
BAKE (Hornear)	Cómo hornear y asar	1. Presione BAKE (Hornear). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.

Tecla	Función	Instrucciones
STEAM BAKE	Hornear con vapor	1. Introduzca la parrilla de vapor con depósito de agua en el horno. 2. Vierta 1½ tazas (350 ml) de agua tibia en el depósito de agua. NOTA: No llene más allá de la marca de máximo "MAX". 3. Presione STEAM BAKE (Hornear con vapor). 4. Presione el botón numérico para seleccionar la opción deseada de alimento. 5. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 6. Presione START (Inicio). 7. (Opcional) Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 8. Presione START (Inicio). 9. Introduzca el alimento cuando termine de precalentar. 10. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado. NOTA: Deje que el horno se enfríe antes de quitar y vaciar el depósito de agua.
BROIL (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	1. Presione BROIL (Asar a la parrilla). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. 6. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.
PROOF (Leudar)	Hacer leudar el pan	1. Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF (Leudar). 2. Presione START (Inicio). Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa. 3. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado el leudado. Consulte la sección "Cómo hacer leudar el pan" para obtener más información.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Mantener caliente	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.
EASY CONVECT BAKE (Hornear por convección fácil)	Cocción por convección	1. Presione EASY CONVECT BAKE (Hornear por convección fácil). 2. Presione "1" para convertir automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción por convección del horno. Presione "2" para convertir manualmente la temperatura y el tiempo. 3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 6. Presione START (Inicio). 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.

Tecla	Función	Instrucciones
EASY CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección fácil)	Cocción por convección	1. Presione EASY CONVECT BROIL (Asar a la parrilla por convección fácil). 2. Presione “1” para convertir automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción por convección del horno. Presione “2” para convertir manualmente la temperatura y el tiempo. 3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 6. Presione START (Inicio). 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.
EASY CONVECT ROAST (Rostizar por convección fácil)	Cocción por convección	1. Presione EASY CONVECT ROAST (Rostizar por convección fácil). 2. Presione “1” para convertir automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción por convección del horno. Presione “2” para convertir manualmente la temperatura y el tiempo. 3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción. 6. Presione START (Inicio). 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) cuando haya terminado.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	Cocción programada	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza durante un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
DELAY START (Inicio diferido)	Inicio diferido	La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
BAKING DRAWER BAKE (Hornear en el cajón de horneado) (en algunos modelos)	Cajón de horneado	1. Presione BAKING DRAWER BAKE (Hornear en el cajón de horneado). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
BAKING DRAWER SLOW COOK (Cocción lenta en el cajón de horneado) (en algunos modelos)	Cajón de cocción lenta	1. Presione BAKING DRAWER SLOW COOK (Cocción lenta en el cajón de horneado). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Coloque los alimentos en el cajón de horneado. 4. Presione START (Inicio). 5. (Opcional) Fije el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas. 6. Presione START (Inicio) para comenzar a calentar el cajón de horneado. 7. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
BAKING DRAWER KEEP WARM (Mantener caliente en el cajón de horneado) (en algunos modelos)	Cajón de calentamiento	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. 1. Presione BAKING DRAWER KEEP WARM (Mantener caliente en el cajón de horneado). 2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. 3. Presione START (Inicio). 4. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza Aqualift)	Ciclo de limpieza	Vea la sección “Ciclo de limpieza”.

Tecla	Función	Instrucciones
START (Inicio) (Control Lock Hold 3 Sec) (Bloqueo de controles presionando 3 segundos)	Bloqueo de controles del horno	1. Verifique que el horno esté apagado. 2. Presione y sostenga el botón START (Control Lock Hold 3 Sec) (Inicio) (Bloqueo de controles presionando 3 segundos). 3. Sonará un tono y se desplazará "Control Locked" (Bloqueo de controles); luego aparecerá en la pantalla "Locked" (Bloqueado). 4. Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla. Las funciones de la superficie de cocción no se ven afectadas por el bloqueo del control del horno.
CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas)	Ahorro de energía	1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía). 2. Aparecerá el ajuste actual. 3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste. 4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar la hora del día. Si está activado Energy Save (Ahorro de energía), la estufa ingresará en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. La pantalla se activará al presionar cualquier botón. Si Energy Save (Ahorro de energía) está desactivado, la pantalla permanecerá encendida en todo momento.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

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

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- El horno está precalentado (tono largo).
- Se ha ingresado una función.
- Señal recordatoria, se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

Use la tecla Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para cambiar los ajustes de tono.

Ahorro de energía

El modo Energy Save (Ahorro de energía) sitúa la estufa en reposo y reduce el consumo de energía.

Para activar el modo de ahorro de energía:

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Ahorro de energía).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione CANCEL (Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.
5. El ajuste se activará después de 5 minutos.

Para desactivar el modo de ahorro de energía:

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

Ajustes

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan con la tecla Clock/Tools (Reloj/Herramientas).

Use la tecla Clock/Tools (Reloj/Herramientas) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Clock/Tools (Reloj/Herramientas), la pantalla avanzará hasta el próximo ajuste. Después de seleccionar la función que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. A continuación presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y para que se muestre la hora del día. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir de los ajustes.

Reloj

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "CLOCK" (Reloj).
2. Use las teclas numéricas para fijar la hora del día.
3. Presione START (Inicio) para cambiar la hora.
4. Presione "3" para AM o "6" para PM.

Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluso el de fin de ciclo y los tonos de las teclas. Los tonos recordatorios permanecen activados cuando todos los tonos se han desactivado.

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

Volumen de sonido

Fija la intensidad del tono en alta o baja.

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

Tono de fin de ciclo

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

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

Tonos del teclado

Permite activar o apagar los tonos que suenan al presionarse una tecla.

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

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

Reloj de 12/24 horas

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que en la pantalla aparezca "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Modo de demostración

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se encienda el horno. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

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

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) ajusta el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni se apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni se apagaran de inmediato.

Para activar la función del modo Sabbath (Día de descanso) (solo una vez):

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione el botón "1" para configurar el ajuste.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Apagado después de 12 horas

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

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

Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione las teclas "1" o "2" para seleccionar el idioma.
4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y apagaran según sea necesario para brindar una temperatura uniforme, pero es posible que funcionen un poco calientes o fríos en algún momento a causa de esta alternancia. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

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

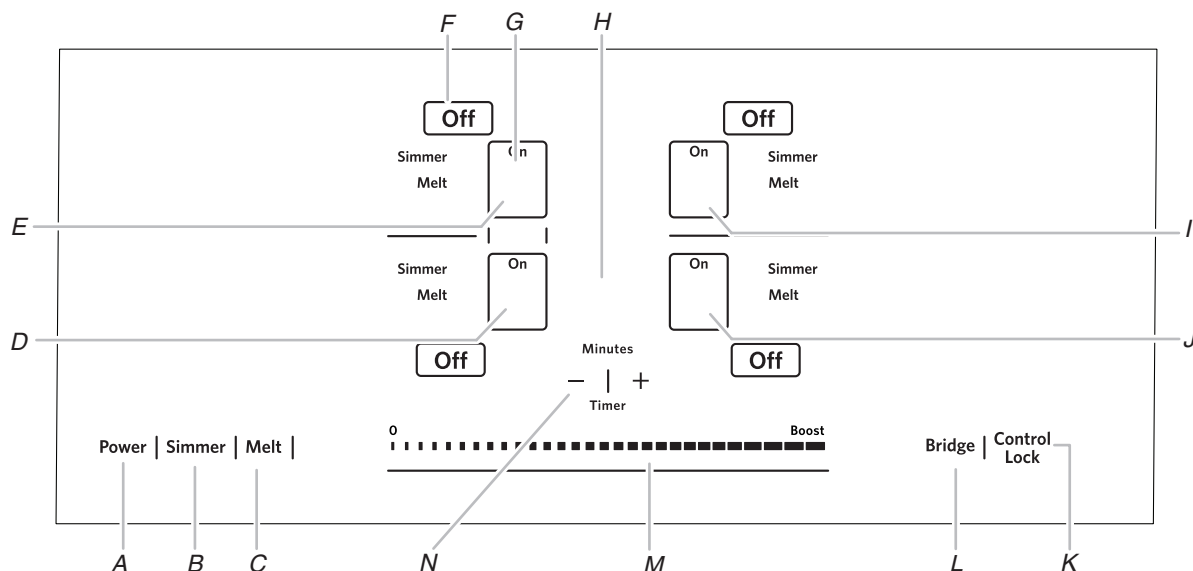
Para ajustar la temperatura del horno:

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

O BIEN

- Presione START (inicio) para ajustar la calibración de la temperatura del horno. Espere 10 segundos hasta que cambie la pantalla y continúe con el paso 3.
3. Presione la tecla "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). La escala de desviación es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
 4. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

SUPERFICIE DE COCCIÓN



- A. Encendido de la superficie de cocción
- B. Hervidor a fuego lento
- C. Derretir
- D. Pantalla del área de la superficie de cocción delantera izquierda
- E. Pantalla del área de la superficie de

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

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

Cocción por inducción

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

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

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

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

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

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

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

Controles de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

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

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

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

Cómo usar

Cómo encender la superficie de cocción:

1. Presione POWER (Encendido).

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

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

Si una función de cocción en el control deslizable de encendido se toca sin seleccionar primero un área de la superficie de cocción, destellarán todos los guiones (1 por cada zona) y sonará 4 veces un tono de no válido.

Cómo encender un área de cocción de la superficie:

1. Toque directamente el área de la pantalla de la superficie de cocción que desee usar. Vea las áreas D, E, I y J en la ilustración anterior.
- Destellarán en la pantalla el nivel de intensidad actual y la luz indicadora durante 10 segundos y luego permanecerán encendidos.
- Si se toca cualquier otra función o el control deslizante de intensidad, las indicaciones dejarán de destellar y aparecerá en la pantalla la información del botón que se haya tocado.
- Cuando se deje un área de la superficie de cocción en el nivel de intensidad “0” durante 30 segundos, el área de la superficie de cocción se apagará automáticamente y aparecerá solo el guion medio sin la luz indicadora.
2. Seleccione un ajuste de calor de “1” a “9” tocando o deslizando el control deslizable de encendido. Aparecerá el ajuste de calor en la pantalla del área de cocción de la superficie.

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

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

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

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

Ajuste	Uso recomendado
9 a Boost (Aumentar)	■ Hervir líquidos.
9	■ Para comenzar a cocinar los alimentos.
7 a 8	■ Dorar o sellar alimentos rápidamente.
6 a 7	■ Mantener un hervor rápido.
5 a 6	■ Para freír aves o carne. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne.
4 a 5	■ Mantener un hervor lento. ■ Guisar o cocinar al vapor alimentos.
3 a 5	■ Hervir a fuego lento.
1 a 2	■ Para mantener los alimentos cocidos calientes. ■ Derretir chocolate o mantequilla.
Hervir a fuego lento.	■ Mantener un hervor lento.

Al tocar el botón TIMER “+” o “-” (Temporizador +/-), el temporizador se encenderá. Aparece “01” en pantalla del temporizador de la superficie de cocción y este puede fijarse si así lo desea.

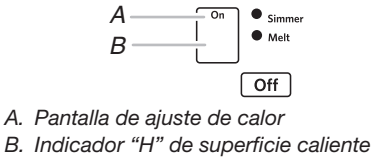
Cómo apagarlo:

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

Indicador de superficie caliente

Si la luz indicadora de encendido de la superficie de cocción indica ON (Encendido), destellarán una “H” y un “0” en la pantalla de ajuste de calor del área de la superficie de cocción que esté demasiado caliente para el tacto.

Si la luz indicadora de encendido de la superficie de cocción indica OFF (Apagado), aparecerá una “H” en la pantalla de ajuste de calor del área de la superficie de cocción que esté demasiado caliente para el tacto.



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

Hervir a fuego lento.

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

Forma de uso:

Cómo encenderlo:

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

Cómo apagarlo:

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

Derretir

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

Cómo usar

Cómo encenderlo:

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

Cómo apagarlo:

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

Puente

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

Cómo encender la función Puente:

1. Toque BRIDGE (Puente).

Los niveles de ajustes de calor para las 2 áreas de superficie de cocción izquierdas estarán por defecto en "0" y pueden fijarse desde un mínimo de "1" a un máximo de "9". Si el temporizador de la superficie de cocción estaba activo, se apagará.

2. Deslice un dedo sobre control deslizante del nivel de calor para aumentar o disminuir el nivel de intensidad.

El nivel de calor seleccionado mostrará en pantalla el nivel de calor para cada área de la superficie de cocción usada para el puente.

Para apagar la función Puente:

1. Toque BRIDGE (Puente).

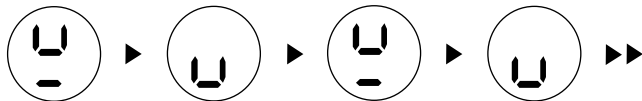
Las áreas de la superficie de cocción reanudarán el funcionamiento como 2 áreas separadas.

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

Detección de recipiente

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

Vea la siguiente ilustración.



Si no se coloca un recipiente dentro de 30 segundos, los elementos se apagarán.

Si el temporizador de la superficie de cocción está en funcionamiento cuando se retira un recipiente del elemento seleccionado, la cuenta regresiva continuará hasta que el elemento se apague.

Bloqueo de controles

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

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

Si se activa Control Lock (Bloqueo de controles) cuando la superficie de cocción está encendida, todos los botones estarán bloqueados, excepto Power (Encendido) y On/Off (Encender/Apagar).

Cómo bloquear la superficie de cocción:

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

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

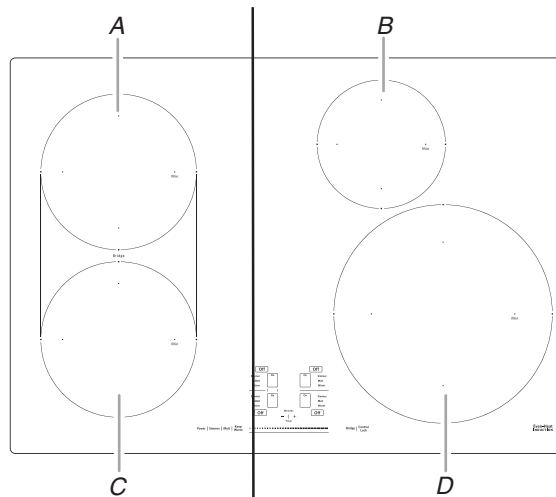
Cómo desbloquear la superficie de cocción:

Toque y sostenga el botón de CONTROL LOCK (Bloqueo de controles) durante 3 segundos.

Función Performance Boost (Aumentar el rendimiento)

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

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



Zona 1

- A. Área 1 de la superficie de cocción
- C. Área 2 de la superficie de cocción

Zona 2

- B. Área 3 de la superficie de cocción
- D. Área 4 de la superficie de cocción

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

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

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

Temporizador

Use el temporizador de la superficie de cocción para ajustar los tiempos de 1 a 90 minutos. El temporizador de la superficie de cocción es independiente de los otros ajustes del control. El temporizador se puede asociar con un solo elemento de superficie por vez, lo cual se indica mediante LED que parpadean. El temporizador no apagará el elemento de la superficie al finalizar la cuenta regresiva.

Forma de uso:

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

O BIEN

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

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

NOTA: El elemento de la superficie controlado por el temporizador debe permanecer activo; de lo contrario, el temporizador se detendrá y se restablecerá en "00".

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida
- Se ha movido el control deslizante hacia el nivel de intensidad "0".
- Se ha movido el control deslizante hacia el nivel de intensidad "Boost" (Aumento).

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin del ciclo

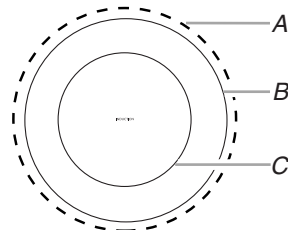
Vitrocerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y raspaduras, y para acondicionar la superficie de vidrio. Para suelos difíciles, también se recomienda utilizar bicarbonato de sodio y una esponja para limpiar de alta resistencia que no raye. No use productos de limpieza o almohadillas de limpieza abrasivas ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El kit para el cuidado de la superficie de cocción, número de referencia 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vitrocerámica. Consulte la sección "Cuidado de la estufa" para obtener información adicional.

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

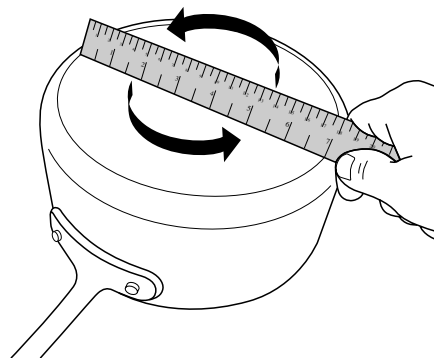
- Evite almacenar tarros o latas sobre la superficie de cocción. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la superficie de cocción podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfría la superficie de cocción, puede quedar aire atrapado entre la tapa y esta, y la vitrocerámica podría romperse al retirar la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe un poco. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras que la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.

- Use utensilios de cocina que tengan aproximadamente el mismo tamaño que la zona de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área. También se señala el tamaño mínimo de recipiente en la superficie de cocción con el anillo interno, si corresponde.



- A. 1/2" (1,3 cm) de saliente máxima
- B. Borde exterior de la superficie de cocción
- C. Tamaño mínimo del recipiente, si corresponde

- Use utensilios de cocina de fondo plano para una óptima conducción del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.



- Para determinar el recipiente que utilizará en los elementos de inducción, mida la parte inferior del área plana de su recipiente. No incluya los lados si se curvan hacia arriba. Utilice esta medida para ayudarlo a decidir cuál elemento de inducción se ajusta mejor a su recipiente. Las medidas del fabricante que se mencionan en los recipientes normalmente corresponden a la dimensión de la apertura superior. La parte inferior plana puede ser más pequeña.
- Asegúrese de que las ollas y las cacerolas tengan el fondo limpio y seco antes de usarlas. El agua y los residuos pueden dejar depósitos cuando se calientan.

Utensilios de cocina

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

Entre los materiales ferromagnéticos se incluyen:

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

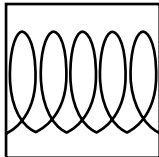
Entre los materiales no ferromagnéticos se incluyen:

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

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

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

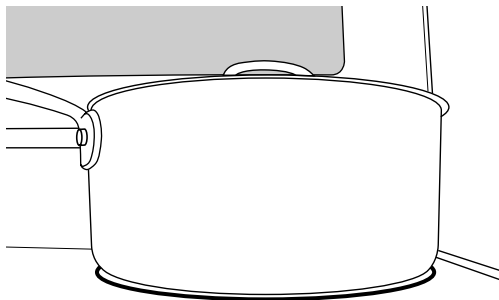
Además, actualmente muchos fabricantes incluyen el símbolo “compatible con inducción” en la parte inferior de sus utensilios de cocina o señalan la compatibilidad en el envase. Vea el siguiente símbolo.



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

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

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



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

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

Envasado casero

El envasado puede hacerse sobre la superficie de cocción por inducción. Consulte la sección “Utensilios de cocción” para verificar si el recipiente para envasado es apto para la superficie de cocción. Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne y use las áreas o los elementos de cocción de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el envasador sobre el área o elemento de cocción más grande de la superficie. En las parrillas eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera de la zona o el elemento de cocción de la superficie.
- No coloque el envasador sobre dos zonas o elementos de cocción de la superficie al mismo tiempo.
- En los modelos con vitrocerámica, 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 de extensión del departamento de agricultura local o consulte guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

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 algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados por el horno. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Papel de aluminio

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

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

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

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

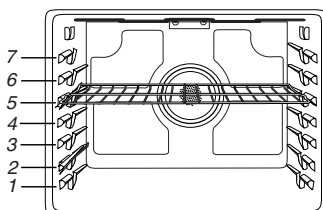
Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme de los alimentos, 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 coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para ubicar una parrilla, retírela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración y las tablas siguientes.

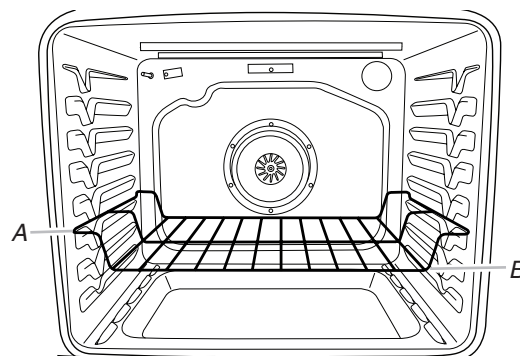


El horno tiene 7 posiciones para una parrilla plana, como se muestra en la ilustración anterior y en la tabla a continuación.

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

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

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



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

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

Cocción en varias parrillas

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

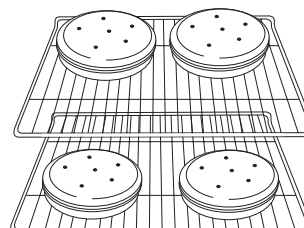
2 parrillas (a convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 5 o 3 y 6.

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

Horneado de galletas y pasteles de capas en 2 parrillas

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en 2 parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 3 y una parrilla extraíble en la posición de parrilla 5. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y los pasteles delanteros.



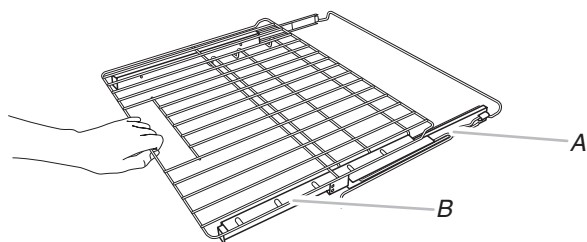
Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean galletas en 2 parrillas, use la función Convection Bake (Horneado por convección), una parrilla plana en la posición de parrilla 3 y una parrilla extraíble en la posición de parrilla 4.

Parrilla extraíble

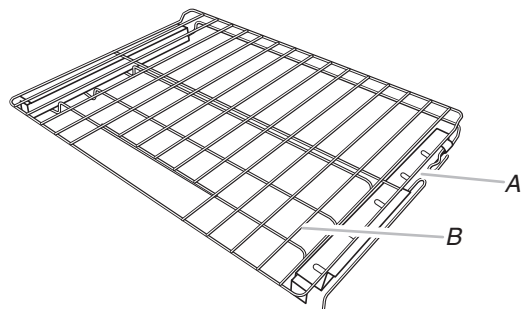
La parrilla extraíble permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. No se recomienda usar una parrilla deslizable en la parrilla superior, posición 7, o en la parrilla inferior, posición 1.

Posición abierta



A. Marco de la parrilla
B. Parrilla deslizable

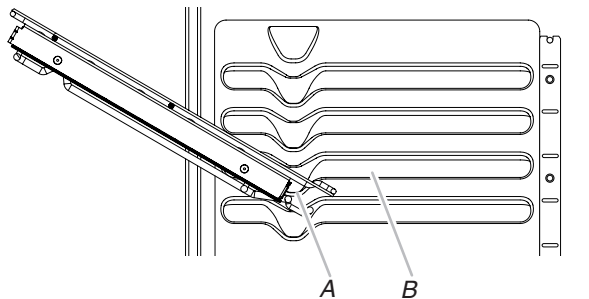
Posición cerrada y enganchada



A. Marco de la parrilla
B. Parrilla deslizable

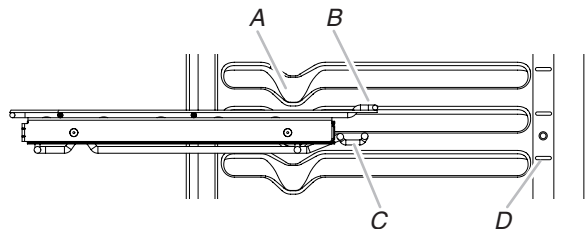
Cómo insertar la parrilla extraíble

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



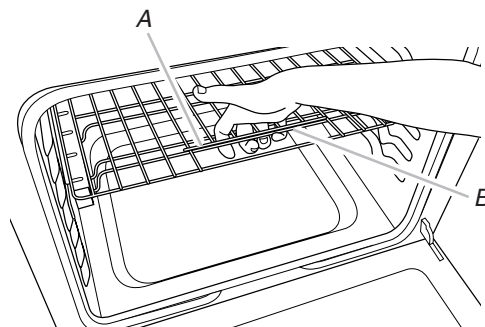
A. Recorte en "V"
B. Guías de las parrillas

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



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

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



A. Parrilla deslizable
B. Barra transversal frontal

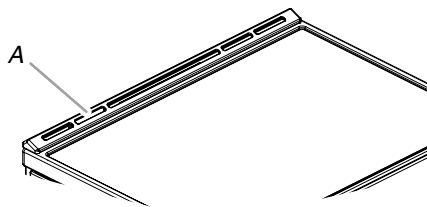
Cómo quitar la parrilla extraíble

1. Empuje la parrilla deslizable completamente de modo que quede en la posición cerrada y enganchada.
2. Alcance la parrilla para agarrar la parrilla deslizable y la barra transversal frontal. Levante la parte frontal del conjunto de la parrilla para que el gancho de la escalera se desenganche de las escaleras de la parte trasera del horno y jale el conjunto de la parrilla hacia adelante.
3. Jale suavemente con las dos manos la parrilla 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 luego, sáquela del horno.

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

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

Ventilación del horno



A. Ducto de ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si se bloquea o se cubre el ducto de ventilación, la circulación de aire será deficiente y afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventilación del horno.

Modo Sabbath (Día de descanso)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Día de descanso), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni se apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni se apagaran de inmediato.

Para activar la función del modo Sabbath (Día de descanso) (solo una vez):

1. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Día de descanso). "OFF. Press (1) for On" (Apagado. Presione [1] para On [Encendido]) y podrá avanzar en la pantalla.
2. Presione la tecla "1". "ON. Press (1) for Off" (Encendido. Presione [1] para Off [Apagado]) y podrá avanzar en la pantalla. El modo Sabbath (Día de descanso) se puede activar para hornear.
3. Presione START (Inicio) o CANCEL UPPER (Cancelar superior) para salir y que se muestre la hora del día.

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

Para activar el modo Sabbath (Modo Sabbath):

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione el botón numérico para fijar una temperatura diferente de 350 °F (177 °C).
3. Presione START (Inicio).
Para la cocción programada en modo Sabbath (Día de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas). Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAb" en la pantalla.

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

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

Para desactivar el modo Sabbath (Modo Sabbath):

Presione CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas) y luego "7" para volver al horneado normal o presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado y la apagará.

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

Cómo hornear y asar

Precalentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno empezará a precalentarse después de que se presione la tecla Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 177 °C (350 °F) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de precalentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno.

Introduzca el alimento cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento antes de que suene el tono.

Temperatura del horno

Mientras esté en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagaran según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Sistema de control de temperatura

El sistema de control de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener una temperatura precisa y obtener resultados de cocción óptimos. Los elementos o quemadores de hornear y asar a la parrilla tendrán ciclos con encendido y apagado a intervalos. En los modelos de estufa por convección, el ventilador funcionará durante el precalentamiento y es posible que se encienda y se apague por intervalos breves durante el horneado para producir resultados óptimos. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

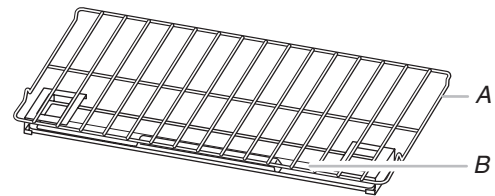
Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos, a menos que la receta de cocina lo recomiende.

Hornear con vapor

La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. La parrilla de vapor tiene un depósito de agua que se calienta y libera vapor dentro de la cavidad del horno durante el ciclo de horneado con vapor. Se pueden elegir 3 opciones preprogramadas para alimentos: Breads (Panés), Desserts (Postres) y Fish (Pescados), así como una opción Refresh/Reheat (Reacondicionar/Recalentar).

Para un rendimiento óptimo, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible para las parrillas en la cavidad y vierta 1 1/2 tazas (350 ml) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel indicado MAX (Máximo) en el depósito.

Una vez completo el ciclo de horneado con vapor, es posible que quede algo de agua en el depósito. Esto es normal. Espere hasta que el horno se enfríe y deseche el agua.



A. Parrilla de vapor
B. Depósito de agua

Asar a la parrilla

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

IMPORTANTE: Cierre la puerta para garantizar una temperatura adecuada para asar.

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

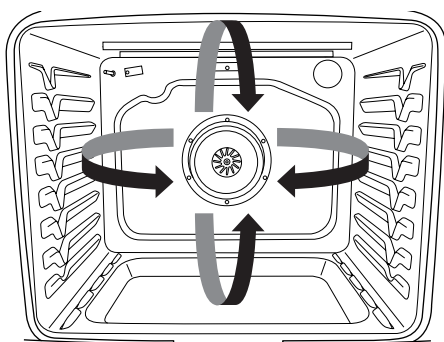
Con ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará de forma continua para mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar con rejilla. Está diseñada para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

Si desea comprar un recipiente para asar, puede realizar un pedido. Consulte la sección “Accesorios”.

Cocción por convección

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



Durante el horneado o asado por convección, el ciclo de horneado, asado a la parrilla y de los elementos de convección se enciende y apaga a intervalos, mientras el ventilador hace circular aire caliente. Durante el asado a la parrilla por convección, el ciclo de los elementos de asado a la parrilla y convección se enciende y apaga.

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

Por medio de la cocción por convección, la mayoría de los alimentos puede cocinarse a una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción menor que en un horno térmico estándar. Cuando use los modos de cocción por convección manuales, reduzca el tiempo y la temperatura cuando ajuste la configuración del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Modo de cocción por convección	Pautas de tiempo y temperatura
Horneado por convección	25 °F (15 °C) temperatura menor, posible reducción del tiempo de cocción
Asado por convección	Reducción del tiempo de cocción en hasta un 30%
Asado a la parrilla por convección	Reducción del tiempo de cocción

Opciones de convección

Horneado por convección: horneado en varias parrillas para galletas, bizcochos, panes, guisados, tartas, tortas y pasteles

Asar por convección: pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res

Asar a la parrilla por convección: cortes más gruesos o piezas de carne, pescado o ave de forma irregular

Cómo hacer leudar el pan

Al leudar el pan, la masa se prepara para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. Proof (Leudado) deberá usarse para la masa fresca, la masa descongelada y para el primer y segundo leudado.

Para leudar:

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

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

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

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

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

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) o BROIL (Asar a la parrilla) o presione una función Easy Convection (Convección fácil).
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado y se borrará la pantalla.

Para fijar una cocción programada diferida:

1. Presione BAKE (Hornear) o BROIL (Asar a la parrilla) o presione una función Easy Convection (Convección fácil).
2. Presione los botones numéricos para ingresar una temperatura diferente de la que aparece en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones numéricos para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START (Inicio diferido).

6. Presione los botones numéricos para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.

7. Presione START (Inicio).

El horno se encenderá automáticamente cuando llegue la hora de inicio. Para cambiar los ajustes de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento una vez que el horno está encendido, repita los pasos 2 a 4. Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado y se borrará la pantalla.

Cajón de horneado

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

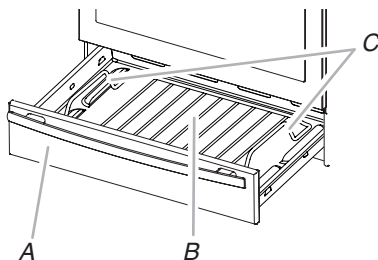
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

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



A. Cajón de horneado

B. Parrilla del cajón de horneado

C. Manijas de la parrilla del cajón de horneado

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

Cómo hornear con el cajón de horneado:

1. Presione BAKING DRAWER BAKE (Hornear en el cajón de horneado).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione START (Inicio).
4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.
5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
6. Quite los alimentos del cajón.

Cómo cocinar lento con el cajón de horneado:

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

1. Coloque el alimento en el cajón de horneado.
2. Presione BAKING DRAWER SLOW COOK (Cocción lenta en el cajón de horneado).
3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
4. Presione START (Inicio).
5. (Opcional) Fije el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
6. Presione START (Inicio).
7. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
8. Quite los alimentos del cajón de horneado.

Cómo mantener caliente con el cajón de horneado:

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

1. Coloque el alimento en el cajón de horneado.
2. Presione BAKING DRAWER KEEP WARM (Mantener caliente en el cajón de horneado).
3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
4. Presione START (Inicio).
5. Presione CANCEL LOWER (Cancelar inferior) cuando haya terminado.
6. Quite los alimentos del cajón de horneado.

Luz del horno

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

Para volver a colocar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Vuelva a colocar el foco girando en sentido horario.
5. Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
6. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

Ciclo de autolimpieza

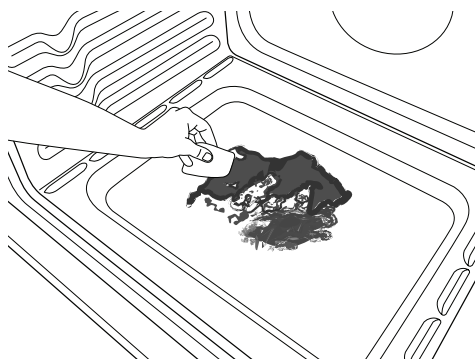


La tecnología AquaLift® es una solución de limpieza innovadora que utiliza calor y agua para aflojar los derrames quemados adheridos en el horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

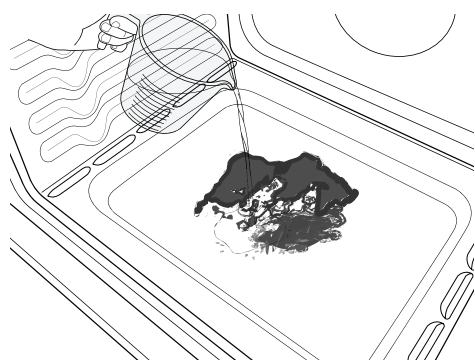
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo de autolimpieza. Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor de 200 °F (93 °C), aparecerá "Oven Cooling" (Horno enfriándose) en la pantalla y el ciclo de autolimpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

Para limpiar:

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



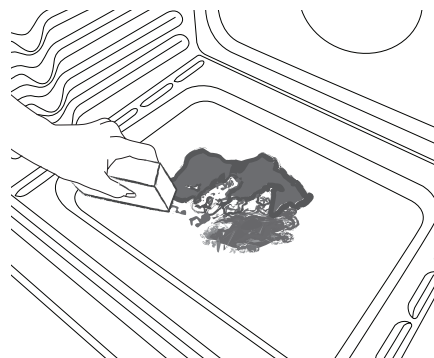
2. Vierta 2 tazas (16 oz [500 ml]) de agua destilada o filtrada sobre el piso del horno vacío y cierre la puerta.



IMPORTANTE: No use sustancias químicas ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo de autolimpieza. El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.
4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza.
5. Presione CANCEL UPPER (Cancelar superior) al final del ciclo. Se puede presionar CANCEL UPPER (Cancelar superior) en cualquier momento para detener el ciclo de autolimpieza.

6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo de autolimpieza haya terminado. La mayor parte de las 2 tazas (16 oz [500 mL]) iniciales de agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Se pueden hacer funcionar ciclos de autolimpieza adicionales para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

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

NOTAS:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta por agua al comienzo del ciclo de autolimpieza.
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo de autolimpieza, inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo de autolimpieza.
- Las esponjas para restregar no abrasivas o las almohadillas de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener mejores resultados, humedezca las almohadillas y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo de autolimpieza adicional para la suciedad rebelde.
- El limpiador para electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, 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 limpiar también la cavidad con agua destilada. Consulte la sección "Accesorios" para obtener información sobre cómo hacer un pedido.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido del número de referencia W10423113RP. Para obtener más información, vea la sección "Accesorios".

- Para pedir asistencia con la tecnología AquaLift®, llame al 1-877-258-0808 en EE. UU. o al 1-800-807-6777 en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, visite nuestro sitio web en www.kitchenaid.com. En Canadá, visite nuestro sitio web en www.kitchenaid.ca.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suaves, a menos que se indique otra cosa.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Estos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, número de referencia W10355010 (no se incluye):
Para obtener más información, consulte la sección "Accesorios".

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían dañar las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, referencia W10355016:
Para obtener más información, consulte la sección "Accesorios".

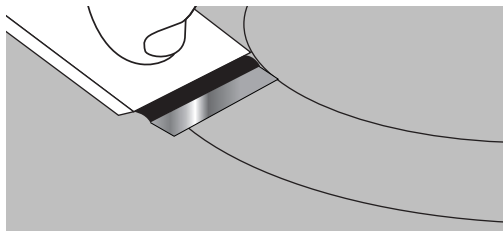
PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

VITROCERÁMICA

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

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

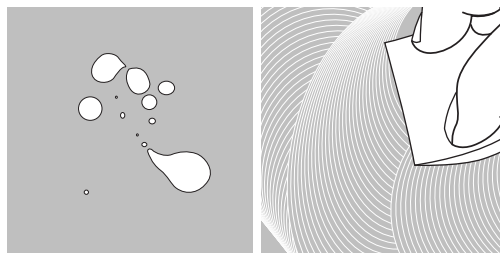


- Para resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía esté tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno cuando se raspa la superficie de cocción tibia.

- Sustenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

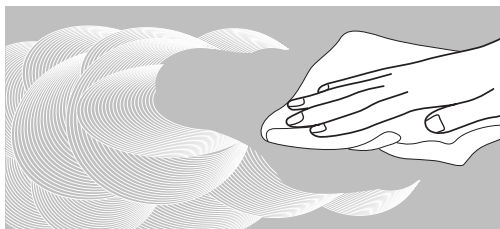
Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh® en las zonas afectadas.



- Frote la almohadilla de limpieza azul para superficies de cocción con limpiador para superficies de cocción affresh® sobre la superficie. Se requiere algo de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el juego completo de limpieza para la superficie de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador para superficies de cocción affresh®
- Almohadillas de limpieza de color azul para superficies de cocción

Vea la sección "Accesorios" para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave:
Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, número de referencia W10355010 (no se incluye):
Para obtener más información, consulte la sección "Accesorios".

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

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

- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas):
Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en la lavavajillas.

CAJÓN DE HORNEADO

Verifique que el cajón de horneado esté frío y vacío antes de limpiarlo. Debe limpiar los derrames de alimentos cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® con regularidad para limpiar derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

Debe limpiar los derrames de alimentos cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas.

Método de limpieza:

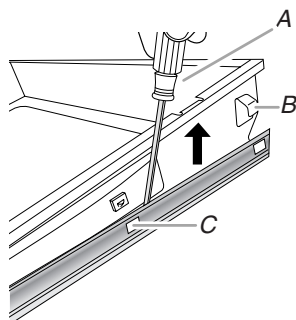
- Ciclo de autolimpieza:
Consulte primero la sección "Ciclo de limpieza".

Cómo quitar/volver a colocar el cajón

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de horneado y, después, espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

Para quitarlo:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de punta plana, afloje suavemente el cajón de la muesca de alineación deslizante y levante la lengüeta de alineación del cajón de la guía de deslizamiento.

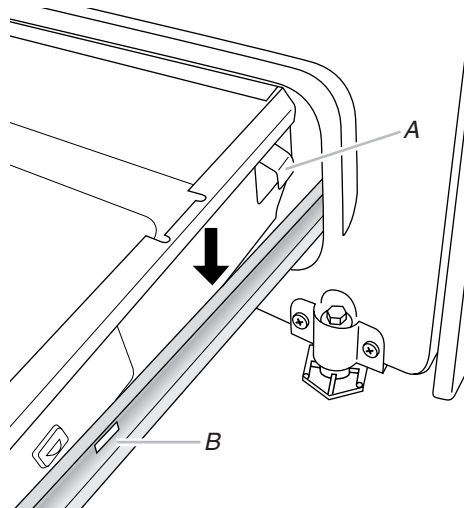


A. Destornillador de punta plana
B. Lengüeta de alineación del cajón
C. Muesca de deslizamiento del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con ambas manos, tome el cajón para extraerlo completamente.

Para volver a colocar:

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



A. Lengüeta de alineación del cajón
B. Muesca de deslizamiento del cajón

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarlo a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual o visite <http://www.kitchenaid.com/customer-service>. En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>.

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

En los Estados Unidos:

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

En Canadá:

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

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

Funcionamiento

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	El cable de suministro eléctrico está desconectado. Conecte a un tomacorriente de pared con conexión a tierra. Se fundió un fusible de la casa o se disparó un disyuntor. Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
La superficie de cocción no funciona	Se ha fijado incorrectamente la perilla de control. Toque el área de la pantalla sobre el panel de control para seleccionar una superficie de cocción antes de seleccionar una función. Se ha fijado el bloqueo de controles de la superficie de cocción. Consulte “Bloqueo de controles” en la sección “Superficie de cocción”. La superficie de cocción está apagada. Se ha tocado accidentalmente el botón Power (Encendido). Presione nuevamente POWER (Encendido). Restablezca la superficie de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Se está usando un utensilio de cocina que no corresponde. Consulte la sección “Utensilios de cocina”. Se ha fijado el control de la superficie de cocción en el nivel incorrecto de calor. Consulte “Controles de la superficie de control” en la sección “Superficie de cocción”. La estufa no está nivelada. Nivele la estufa. Consulte las Instrucciones de instalación.
El horno no funciona	Se ha fijado incorrectamente el control electrónico del horno. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. Delay Start (Inicio diferido) está fijado. Consulte la sección “Tiempo de cocción”. Se ha fijado el bloqueo de controles del horno. Consulte la característica del botón Control Lock (Bloqueo de controles) en la sección “Guía de características”. La estufa está en modo de demostración. El modo de demostración desactivará todos los elementos de calentamiento. Vea “Modo de demostración” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	El calibre de la temperatura del horno necesita regularse. Consulte “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
Las luces indicadoras del horno destellan	Se necesita servicio (están destellando las luces indicadoras del horno). Consulte “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si la(s) luz (luces) indicadora(s) continúa(n) destellando, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
El control del horno muestra mensajes	Corte de energía (la hora destella en la pantalla). Borre los datos de la pantalla. En algunos modelos, restablezca el reloj, si es necesario. Consulte 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 CANCEL (Cancelar) para borrar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
La pantalla de la superficie de cocción muestra mensajes	Se está usando el recipiente inadecuado (aparece en la pantalla la animación para volver a colocar el recipiente cuando usted coloca una cacerola sobre un área de la superficie de cocción por inducción). Consulte “Detección de recipiente” en la sección “Superficie de cocción”. Verifique que la cacerola sea ferromagnética. Verifique que el diámetro de la cacerola sea lo suficientemente grande. Centre la cacerola sobre el área de cocción de la superficie. Deje que la cacerola se enfríe en caso de que se haya calentado cuando se ha usado. Apague el área de cocción de la superficie y enciéndala nuevamente. Si todavía no se enciende la pantalla, apague el suministro eléctrico en el cortacircuitos. Espere 20 segundos y vuelva a encender el suministro eléctrico. Tiempo prolongado de cocción (destella la función de aumento de rendimiento y se apaga). La función Performance Boost (Aumentar el rendimiento) hace funcionar el área de la superficie de cocción con la máxima potencia. Durante los tiempos de cocción prolongados, es posible que la función apague el área de cocción de la superficie para evitar que se caliente en exceso la superficie de cocción. Puede continuar usando la superficie de cocción si la pantalla no está destellando. Código de error (la pantalla muestra “Er” y números destellando). Si aparecen en el panel de la pantalla “Er” y una serie de números, apague el suministro eléctrico en el cortacircuitos. Enciéndalo nuevamente. Si el problema continúa, llame al centro de servicio al cliente. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
¿Muestra la pantalla “F” o “C” y números destellando? Si aparecen destellando alternadamente “F” o “C” y un número en la pantalla, consulte a continuación para ver las posibles soluciones:	
Se ha apagado la superficie de cocción y emite un pitido cada 10 segundos	Hay un objeto, líquidos o suciedad ejerciendo presión sobre el panel de control. Limpie a fondo o quite cualquier objeto que haya en los botones táctiles.
F42, F43	El voltaje del suministro eléctrico está demasiado bajo o demasiado alto. Apague la superficie de cocción. Espere 5 segundos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, contacte a un electricista competente.
C81, C82, C83	Se ha calentado en exceso el área de la superficie de cocción. Se ha activado el apagado automático del área de la superficie de cocción. Espere 5 minutos para que se enfríe y vuelva a encenderla.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64	Llame para solicitar servicio técnico. Consulte la sección “Garantía” para obtener la información de contacto.
El ciclo de autolimpieza no eliminó todas las salpicaduras	Pasan demasiados ciclos de cocción entre los ciclos de autolimpieza o hay derrames sobre las paredes y las puertas del horno. Ponga a funcionar ciclos de autolimpieza adicionales. Use el juego de limpieza con tecnología AquaLift®. El limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o el limpiador para superficies de cocción affresh® puede usarse para la suciedad rebelde. Para obtener más información, consulte la sección “Accesorios”.
Quedan depósitos de minerales en el piso del horno después del ciclo de autolimpieza	Se ha usado agua del grifo en el ciclo de autolimpieza. Use agua destilada o filtrada en el ciclo de autolimpieza. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre. La estufa no está nivelada. Los depósitos de minerales se acumularán en las áreas secas de la base del horno durante el ciclo de autolimpieza. Nivele la estufa. Consulte las Instrucciones de instalación. Para quitar los depósitos, use un paño empapado con vinagre. Luego use un paño humedecido con agua para quitar a fondo el resto de vinagre.
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	La estufa no está nivelada. Nivele la estufa. Consulte las Instrucciones de instalación. La temperatura fijada era incorrecta. Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable. Se ha calibrado incorrectamente la temperatura del horno. Consulte “Control de compensación de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”. No se precalentó el horno. Consulte la sección “Cómo hornear y asar”. Se colocaron las parrillas de modo inadecuado. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear. Consulte la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. La masa se distribuyó en forma despareja en el recipiente. Verifique que la masa esté nivelada en el recipiente. El color más oscuro del alimento fue causado por un utensilio para hornear de color mate u oscuro. Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla a una posición más alta en el horno. Dorado más claro causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro. Mueva la parrilla hasta una posición más baja en el horno. Se utilizó un tiempo de cocción incorrecto. Ajuste el tiempo de cocción. No se cerró la puerta del horno. Asegúrese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta. Se abrió la puerta del horno durante la cocción. Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del interior hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción. La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, por lo que los alimentos horneados quedan demasiado dorados en la base. Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno. Las cortezas de las tartas 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”.

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

ACCESORIOS

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com** o llamarnos al **1-800-422-1230**.

En Canadá, visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca** o llame al **1-800-807-6777**.

Kit completo de limpieza para la superficie de cocción
(modelos con vitrocerámica)
(incluye limpiador, protector, aplicador de protector, raspador y estropajos)
Número de referencia 31605

Protector para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Número de referencia 31463A

Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Número de referencia W10355049

Limpiador para superficies de cocción affresh®
(modelos con vitrocerámica)
Número de referencia W10355051

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Número de referencia W10391473

Limpiador para acero inoxidable affresh®
(modelos de acero inoxidable)
Número de referencia W10355016

Limpiador Affresh® para cocina y electrodomésticos
Número de referencia W10355010

Kit de limpieza de hornos AquaLift®
Número de referencia W10423113RP

Raspador para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Número de referencia WA906B

Limpiador y pulidor de granito
Número de referencia W10275756

Limpiador de rejilla de gas y bandeja de goteo
Número de referencia 31617A

Juego para enlatado
(Modelos con bobina)
Número de referencia 242905

Comal tipo gourmet
Número de referencia W10432539

Parrilla plana estándar para horno
Número de referencia W10551060

Parrilla de horno extraíble
Número de referencia W10554008

Parrilla de vapor para horno
Parrilla- HD, vapor - Número de referencia W10554007
Juego - Depósito, parrilla de vapor - Número de referencia W10686408
Depósito - HD, parrilla de vapor - Número de referencia W10567015
Caja - Depósito, parrilla de vapor - Número de referencia W10686405

Parrilla dividida para horno
Número de referencia 4396927

Parrilla de horno de máxima capacidad
Número de referencia W10289145

Charola para asar y rejilla de porcelana
Número de referencia 4396923

Parrilla para asar y bandeja para asar a la parrilla de alta calidad
Número de referencia W10123240

Ensamble del borde
5/8" (1,7 cm) blanco. - Número de referencia W10675027
5/8" (1,7 cm) negro - Número de referencia W10675026
5/8" (1,7 cm) acero inoxidable - Número de referencia W10675028
1 1/8" (2,9 cm) blanco - Número de referencia W10731885
1 1/8" (2,9 cm) negro - Número de referencia W10731886
1 1/8" (2,9 cm) acero inoxidable - Número de referencia W10731887

Ensamble del zócalo
Blanco: Número de referencia W10655448
Negro: Número de referencia W10655449
Acero inoxidable: Número de referencia W10655450

Kit de parrilla
Número de referencia W10432545

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE KITCHENAID®

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

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

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

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por KitchenAid. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, soluciones de conservación, etc.).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de KitchenAid.
6. Conversión del producto de gas natural o gas propano.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por KitchenAid.
8. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días.
10. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
11. Pérdida de comida o medicamentos debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por KitchenAid.
14. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

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

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

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

