

KitchenAid®

ELECTRIC RANGE ARCHITECT® SERIES II

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: 1-800-422-1230
or visit our website at www.kitchenaid.com

In Canada, call for assistance, installation and service, call: 1-800-807-6777
or visit our website at www.KitchenAid.ca

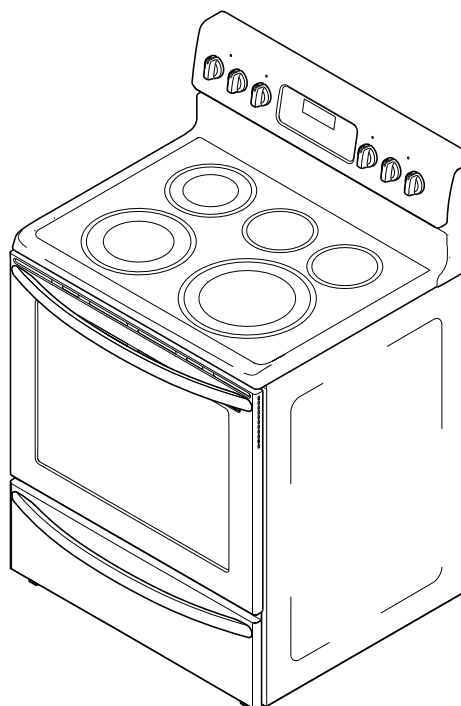
ESTUFA ELÉCTRICA ARCHITECT® SERIES II

Guía de uso y cuidado

Para realizar consultas sobre características, funcionamiento/rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico,
llame al: 1-800-422-1230 o visite nuestro sitio web en: www.kitchenaid.com

En Canadá, llame para solicitar asistencia, instalación y servicio técnico al: 1-800-807-6777 o
visite nuestro sitio web en: www.KitchenAid.ca

Table of Contents/Índice2



Models/Modelo KERS308X

W10336760A

316902720

Índice

Ubicación del registro del producto y placa de serie	2	Ajuste del encendido diferido	17
Instrucciones importantes de seguridad	3-5	“Broil” (asado a la parrilla)	18
Antes de ajustar el horno	6	“Convect Bake” (horneado por convección)	19
Desinstalación, reinstalación y organización de la parrilla del horno	6-7	“Convect Broil” (asado a la parrilla por convección)	19
Antes de ajustar los controles superiores	8	“Convect Roast” (asado por convección)	19
Uso de los utensilios correctos	8	Función EasyConvect ^{MC} para carnes y alimentos horneados (algunos modelos)	20
Tipos de materiales de los utensilios	8	Sonda para carne	20-21
Información sobre la cubierta de vidrio cerámico	9	Ajuste de la temperatura del horno	22
Tipos de elementos superiores de la cubierta	9	Funcionamiento de la luz del horno	22
Enlatado de conservas	9	Restablecimiento de los ajustes predeterminados	22
Ajuste de los controles superiores	10-12	Controles del horno en el modo sabático	23
Elemento radiante superior sencillo	10	Ajuste de los controles del cajón calentador	24-25
Elemento superior radiante doble	10	Ajuste del cajón calentador	24
Elemento superior radiante triple	11	Ajustes recomendados para el cajón calentador	25
Área calentadora	12	“Self Clean” (autolimpieza)	26-27
Funciones de los controles del horno	13	Cuidado y limpieza	28-31
Ajuste de los controles del horno	14-23	Tabla de recomendaciones de limpieza	28
Ajuste del reloj	14	Mantenimiento de la cubierta	29
Ajuste del temporizador	14	Limpieza de la cubierta	29
Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas	14	Precauciones para el uso de aluminio	30
Modo silencioso o modo de control con señal sonora	15	Reemplazo de la luz del horno	30
Cambio de unidades de temperatura (°F o °C)	15	Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable	31
Bloqueo de los controles	15	Antes de solicitar servicio técnico - Soluciones de problemas comunes	32-34
Ajuste del horneado	16	Asistencia o servicio técnico	35
Ajuste del tiempo de cocción	17	Garantía del electrodoméstico	contraportada

Registro del producto

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea en la parte inferior de esta página la ubicación de la placa de serie.

N.º de modelo _____

N.º de serie _____

Fecha de compra _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie



Para ubicar la placa de serie abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

Definiciones

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo, para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

⚠ ADVERTENCIA - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

- **Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- **Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.º 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.
- **Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones personales o daño a la estufa.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

⚠ ADVERTENCIA

- Todas las estufas se pueden volcar.
- Se pueden causar lesiones personales.
- Instale el soporte antivuelco que viene con la estufa.
- Consulte las instrucciones de instalación.



Para reducir el riesgo de vuelco, la estufa debe fijarse con los soportes antivuelco debidamente instalados que se proporcionan con la estufa. Para comprobar que el soporte está instalado correctamente, verifique visualmente (retirando el panel delantero inferior o el cajón de almacenamiento de la estufa) que el tornillo nivelador trasero está en su lugar y que está debidamente fijado en y mediante el soporte antivuelco.



En el caso de los modelos equipados con un cajón calentador o con un horno inferior, sostenga el borde superior trasero de la estufa e intente con cuidado inclinarla hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación para montar correctamente el soporte antivuelco.

- **Nunca modifique ni altere la construcción de una estufa a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza de la estufa.**
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.
- **No intente usar la estufa durante una falla eléctrica.** Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. NO permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.

⚠ ADVERTENCIA Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.

⚠ PRECAUCIÓN NO deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico. La parte exterior de la estufa puede calentarse mucho y causar quemaduras o lesiones graves.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Instrucciones importantes de seguridad

⚠️ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠️ ADVERTENCIA NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠️ PRECAUCIÓN No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos objetos pueden sufrir lesiones graves.

⚠️ PRECAUCIÓN NO TOQUE LAS UNIDADES DE CALENTAMIENTO, LOS ELEMENTOS SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

⚠️ PRECAUCIÓN Vista ropa adecuada: nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠️ PRECAUCIÓN NO USE AGUA NI HARINA PARA APAGAR UN INCENDIO DE GRASA: apague el fuego con la tapa de un sartén o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o de producto químico seco.

⚠️ PRECAUCIÓN Cuando caliente grasa o aceite, vigílelos atentamente. La grasa o el aceite pueden encenderse si se calientan demasiado.

⚠️ PRECAUCIÓN Use toalla seca: los toallas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No deje que los toallas toquen los elementos calientes. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de toallas.

⚠️ PRECAUCIÓN No caliente envases de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.

Aviso importante sobre seguridad

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

⚠️ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: NO USE PAPEL DE ALUMINIO para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. El uso inadecuado de estos forros puede causar un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- **Abra con cuidado la puerta del horno, del cajón calentador o del horno inferior:** manténgase a un lado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos del respiradero del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.** La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Instrucciones importantes de seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores.** Coloque un utensilio con alimento en la unidad del elemento superior antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- **Use utensilios de tamaño adecuado:** este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesto a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos:** para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija de este debe estar colocada de manera tal que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos:** al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Utensilios de cocina de cerámica:** sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA MODELOS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

- **No cocine sobre una cubierta rota:** si se llegara a romper la cubierta, los líquidos de limpieza y los derrames podrían entrar en la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- **Limpie la cubierta de cocción con precaución:** si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté FRÍA. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- **Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse.** Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- **Aerosoles y agentes de limpieza para estufas: siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante.** Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden encenderse y causar daños y lesiones.
- **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación: no deje que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en esta Guía de uso y cuidado. Antes de realizar la autolimpieza del horno, retire las parrillas, la asadera, el inserto y todo utensilio o alimento que se encuentre en el horno.
- No use agentes de limpieza para horno. No se debe usar agentes de limpieza para horno o revestimiento de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su vecindad.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para que quede sellada en forma correcta. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra **debajo del lado izquierdo del panel de control** (vea la figura 1). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de esta rejilla. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno.

Respiradero del horno

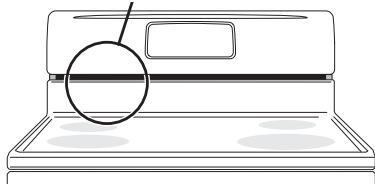


Figura 1

Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: **NO USE PAPEL DE ALUMINIO** para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. El uso inadecuado de estos forros puede causar un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Para organizar las parrillas, siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para retirar una parrilla, tire de ella hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla, acóplela en las hendiduras en ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.



Figura 2

Algunos modelos

Posiciones recomendadas de las parrillas del horno según el tipo de alimento:

Tipo de alimento	Posición
Asado a la parrilla	Vea la sección sobre asar
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	4 o 5
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan y guisos	2 o 3
Cortes pequeños de carne de res o de ave	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1 o 2

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente (vea la figura 3).

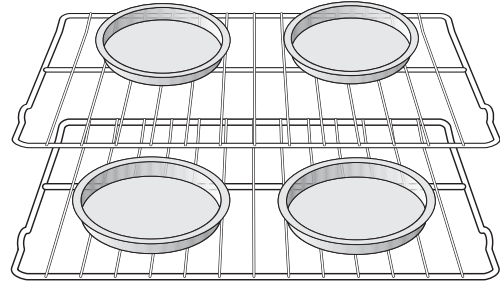


Figura 3

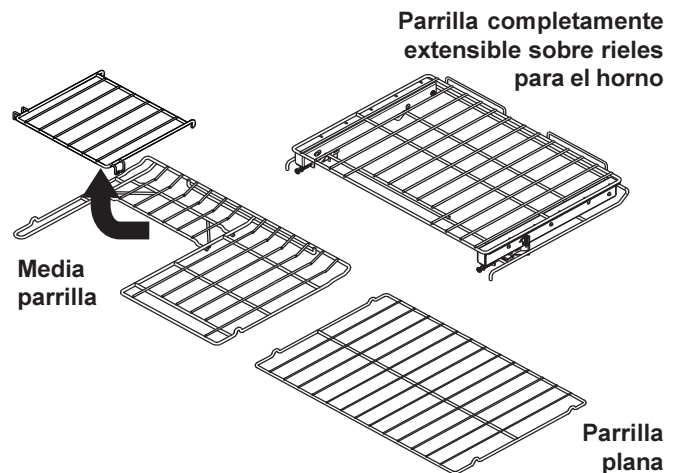
Horneado de tortas de capas con 1 ó 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las parrillas que se encuentren en las posiciones 2 y 5 si son parrillas planas o en las posiciones 2 o 4 para las parrillas deslizantes. Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas usando una parrilla, coloque los utensilios en las parrillas que se encuentren en las posiciones 3 o 4 si son parrillas planas y en las posiciones 2 o 3 para las parrillas deslizantes. (Vea la Fig. 2).

Tipos de parrillas del horno

La **parrilla plana** (algunos modelos) o la **parrilla deslizante** (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción. El diseño de la **media parrilla** (algunos modelos) incluye una sección removible que permite el uso de utensilios de cocción más altos.

⚠ PRECAUCIÓN **RETIRE TODAS LAS PARRILLAS y piezas antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.** Si se dejan las parrillas en el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza, la capacidad de deslizamiento de las parrillas se dañará y hará que pierdan su acabado brillante y se tornen azules. Retire todas las parrillas y límpielas según las instrucciones proporcionadas en la sección "Cuidado y limpieza" de este manual.



Desinstalación y reinstalación de las parrillas deslizantes del horno

Desinstalación:

Utilice sus dedos pulgares para presionar las palancas a resorte izquierda y derecha (vea la Fig. 1) y luego tire levemente de la parrilla. Libere las palancas y sostenga las porciones superior e inferior de la parrilla deslizante a medida que tira de la parrilla derecho hacia afuera hasta alcanzar el tope. (Vea la Fig. 2). Al llegar al tope, levante levemente la parte delantera de la parrilla y siga tirando de ella. (Vea la Fig. 3). Asegúrese de sostener la parte superior e inferior de la parrilla cuando la retire del horno o cuando la sostenga fuera del horno. Estas partes se mueven de manera independiente y son difíciles de manipular a menos que estén juntas.

Reinstalación:

Sostenga la parte superior e inferior de la parrilla deslizante, levántela y colóquela de manera que descansa uniformemente entre las paredes del horno. Incline la parte delantera de la parrilla levemente hacia arriba y deslícela hacia atrás hasta su posición final. Es posible que sea necesario usar cierta medida de fuerza para asegurarse de que la parrilla quede acoplada completamente en su lugar.

NO intente cerrar la puerta del horno hasta haber colocado todas las parrillas del horno debidamente en su lugar. Asegúrese de que las parrillas deslizantes entren en contacto con el sensor de parrilla vertical ubicado en la parte trasera de la pared izquierda del horno.

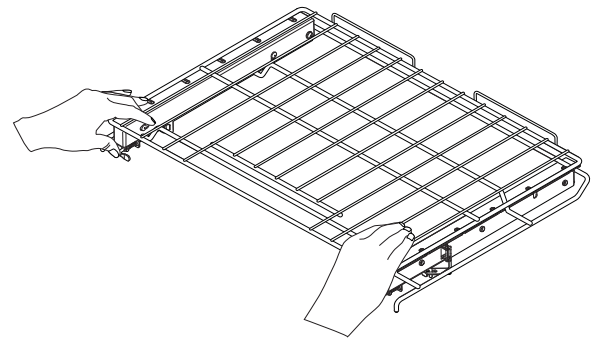


Figura 1

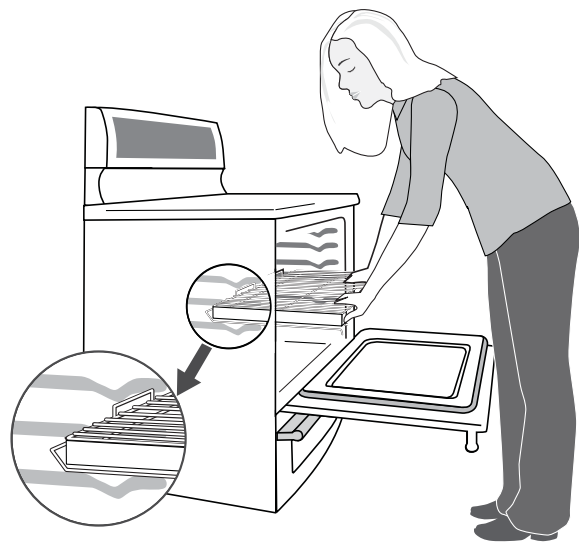


Figura 2



Figura 3

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en las dos figuras 1 y 2.



Figura 1

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 1). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Fig. 2). Para obtener información más detallada sobre la cubierta de vidrio cerámico, vea los apartados sobre la limpieza y el mantenimiento de la superficie de cocción en la sección "Cuidado y limpieza".

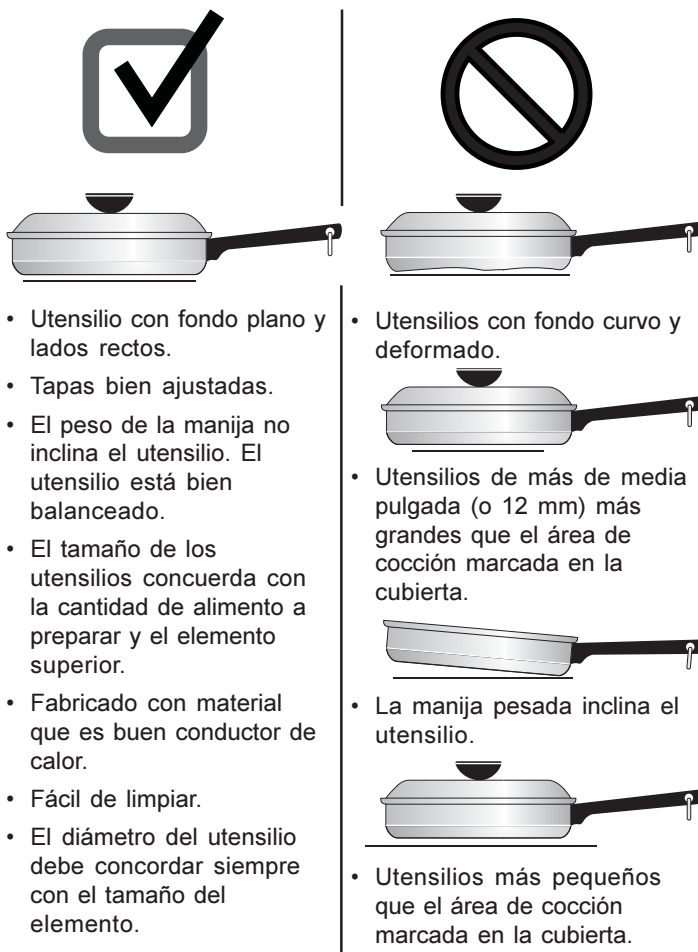


Figura 2

- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

- Utensilios con fondo curvo y deformaado.
- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.
- La manija pesada inclina el utensilio.
- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

Aluminio: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección "Aluminio").

Acero inoxidable: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.

Vidrio: conductor lento de calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada VACÍOS en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de ajustar los controles superiores

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano.

El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

A medida que la temperatura del elemento sube gradualmente y de manera uniforme, brillará de color rojo. Mantiene el ajuste de temperatura ENCENDIÉNDOSE y APAGÁNDOSE, pero retiene suficiente calor para proporcionar calor uniforme y consistente durante el ciclo apagado.

Para una cocción eficiente, APAGUE el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Luz indicadora de superficie caliente

La luz indicadora “Hot Surface” (superficie caliente) está ubicada en cada control electrónico de los elementos superiores y se encenderá cuando el área de cocción se caliente. Esta luz permanecerá encendida hasta que el elemento de la cubierta se haya enfriado a un nivel MODERADO.

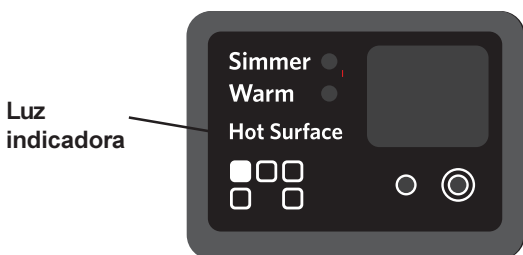


Figura 1

Tipos de elementos superiores de la cubierta

El elemento (o elementos) radiante **sencillo** tiene un solo diseño circular sobre la cubierta. El **área de calentamiento** ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un patrón circular y está diseñada sólo para mantener alimentos calientes..

Este elemento radiante **doble** (algunos modelos) le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez (vea la Fig. 2).

Este elemento radiante **triple** le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo, para calentar las porciones interna y media a la vez o para calentar las tres porciones a la vez (vea la Fig. 2).

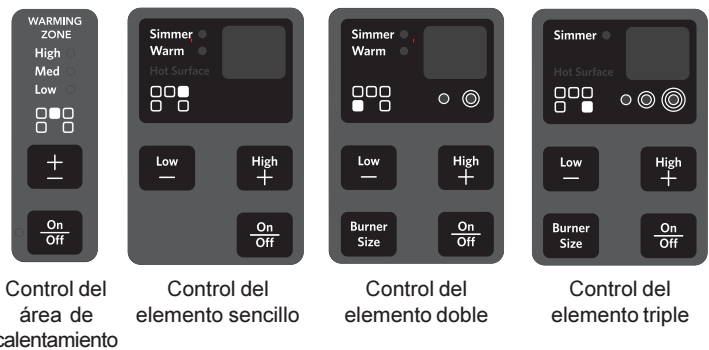


Figura 2

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Sólo use utensilios de enlatados de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, sólo use un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- NUNCA coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto hará que el calentamiento no sea uniforme y podría quebrar la cubierta cerámica.

Ajuste de los controles superiores

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Elementos radiantes sencillos superiores

Para hacer funcionar un elemento radiante sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima la tecla “On/Off” (encendido/apagado) en el control electrónico del elemento superior hasta que escuche una señal sonora. Si selecciona el ajuste sin calor durante los siguientes 6 segundos después de oprimir la tecla “On/Off” (encendido/apagado), el control se apagará.
3. Oprima la tecla “High/+” (“alto/+”) para encender el elemento en el ajuste alto y luego oprima la tecla “Low/—” (bajo/—) para navegar al ajuste de temperatura deseado; también puede oprimir la tecla “Low/—” (bajo/—) para encender el elemento en el ajuste bajo y luego oprima la tecla “High/+” (“alto/+”) para navegar al ajuste de temperatura deseado (Fig. 1).
4. Cuando termine la cocción, oprima la tecla “On/Off” (encendido/apagado) para APAGAR el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

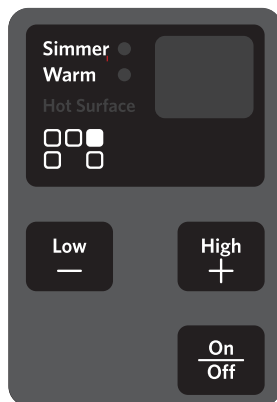


Figura 1

Elemento superior radiante doble

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior doble.
2. Oprima la tecla “On/Off” (encendido/apagado) en el control electrónico del elemento superior hasta que escuche una señal sonora. Si selecciona el ajuste sin calor durante los siguientes 6 segundos después de oprimir la tecla “On/Off” (encendido/apagado), el control se apagará.
3. Oprima la tecla “High/+” (“alto/+”) para encender el elemento en el ajuste alto y luego oprima la tecla “Low/—” (bajo/—) para navegar al ajuste de temperatura deseado; también puede oprimir la tecla “Low/—” (bajo/—) para encender el elemento en el ajuste bajo y luego oprima la tecla “High/+” (“alto/+”) para navegar al ajuste de temperatura deseado.
4. Oprima la tecla “Burner Size” (tamaño del quemador) para navegar entre las opciones de uno (Fig. 2) o dos (Fig. 3) elementos.
5. Cuando termine la cocción, oprima la tecla “On/Off” (encendido/apagado) para APAGAR el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

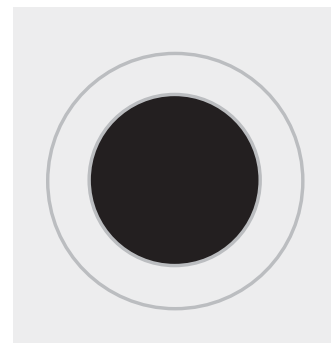


Figura 2
Calentamiento con el elemento interior (pequeño) solamente

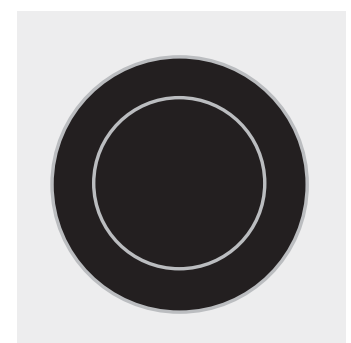
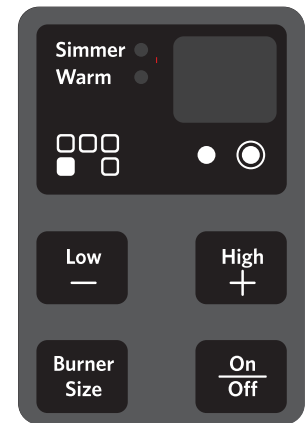


Figura 3
Calentamiento con ambos elementos

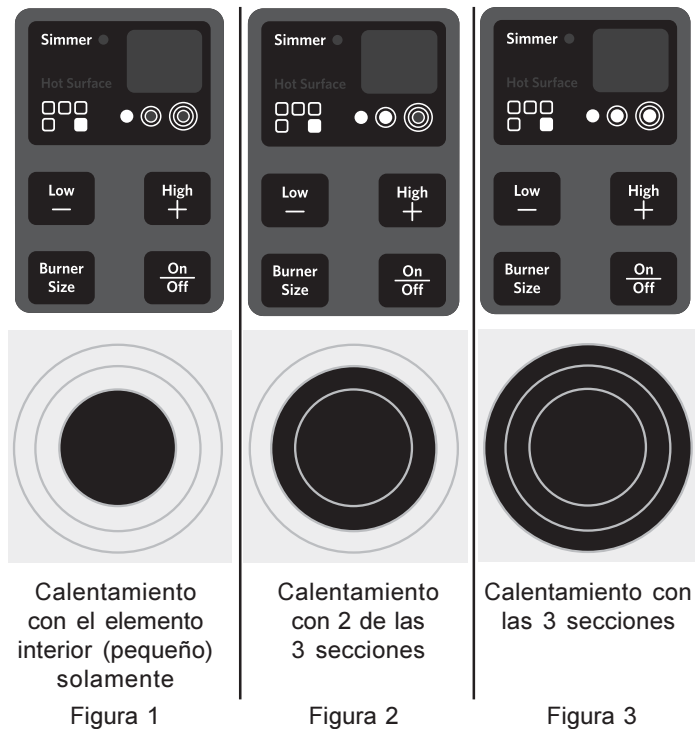
Las áreas calientes se muestran más oscuras.

Ajuste de los controles superiores

Elemento superior radiante triple

Para hacer funcionar un elemento radiante triple:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior triple.
2. Oprima la tecla “On/Off” (encendido/apagado) en el control electrónico del elemento superior hasta que escuche una señal sonora. Si selecciona el ajuste sin calor durante los siguientes 6 segundos después de oprimir la tecla “On/Off” (encendido/apagado), el control se apagará.
3. Oprima la tecla “High/+” (“alto/+”) para encender el elemento en el ajuste alto y luego oprima la tecla “Low/—” (bajo/—) para navegar al ajuste de temperatura deseado; también puede oprimir la tecla “Low/—” (bajo/—) para encender el elemento en el ajuste bajo y luego oprima la tecla “High/+” (“alto/+”) para navegar al ajuste de temperatura deseado.
4. Oprima la tecla “Burner Size” (tamaño del quemador) para navegar entre las opciones de uno (Fig. 1), dos (Fig. 2) o tres elementos (Fig. 3).
5. Cuando termine la cocción, oprima la tecla “On/Off” (encendido/apagado) para APAGAR el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.



Las áreas calientes se muestran más oscuras.

Ajustes del elemento superior radiante

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste de potencia necesario para obtener los mejores resultados.

Los ajustes sugeridos de la Fig. 4 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.

Tabla de ajustes sugeridos para los elementos superiores radiantes sencillos, dobles y triples

Ajustes	Tipo de cocción
Alto (90 a “HI”)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Intermedio alto (60 a 85)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Intermedio (30 a 55)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Cocción a fuego lento (20 - 28)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo (“LO” a 18)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Figura 4

Notas importantes:

- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es **demasiado pequeño** para el área de calefacción superior.
- Para una cocción eficiente, APAGUE el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte la tabla de ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores para obtener sugerencias de niveles de potencia.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de ENCENDIDO y APAGADO, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.

Ajuste de los controles superiores

Área de calentamiento (algunos modelos)

⚠ PRECAUCIÓN A diferencia de los elementos radiantes superiores, el área de calentamiento no brillará de color rojo cuando esté CALIENTE. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use toalla o guantes para hornear para retirar el alimento del área de calentamiento, ya que los utensilios o los platos estarán calientes.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use la función del área calentadora (vea la Fig. 1) para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas para carne, cacerolas, sopas, guisos, panes, pasteles y platos que se puedan usar en hornos.



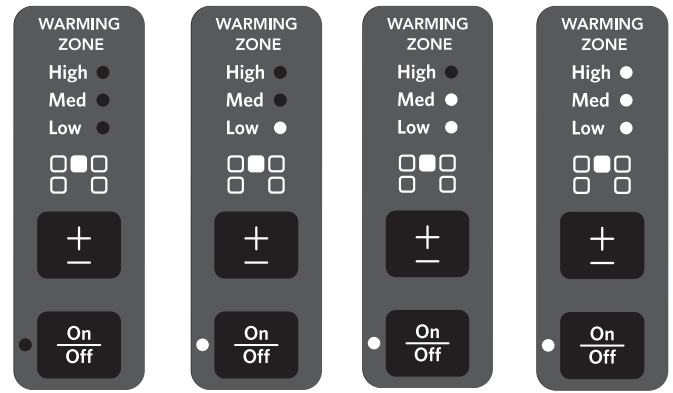
Figura 1

Siempre comience con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos con el área de calentamiento. Todos los alimentos que se coloquen en el área de calentamiento deben cubrirse con una tapa para preservar su calidad.

Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área de calentamiento.

Ajuste del control del área de calentamiento:

- Oprima la tecla "On/Off" (encendido/apagado). Si selecciona el ajuste sin calor durante los siguientes 6 segundos después de oprimir la tecla "On/Off" (encendido/apagado), el control se apagará.
- Oprima la tecla "+/—" para navegar entre los ajustes alto, medio y bajo. (Vea la Fig. 2).
- Cuando esté listo para servir el alimento, oprima la tecla "On/Off" (encendido/apagado) para APAGAR el área calentadora.



Apagado Bajo Término medio Alto

Figura 2

Selección de temperatura: consulte los ajustes recomendados para calentar alimentos en el zona calentadora (vea la Fig. 3). Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir con el nivel intermedio.

Ajustes recomendados para el área de calentamiento

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"Low" (bajo)
Guisos	"Low" (bajo)
Platos con comida	"Low" (bajo)
Huevos	"Low" (bajo)
Salsas para carne	"Low" (bajo)
Carnes	"Med" (intermedio)
Salsas	"Med" (intermedio)
Sopas (crema)	"Med" (intermedio)
Estofados	"Med" (intermedio)
Verduras	"Med" (intermedio)
Frituras	"High" (alto)
Bebidas calientes	"High" (alto)
Sopas (líquido)	"High" (alto)

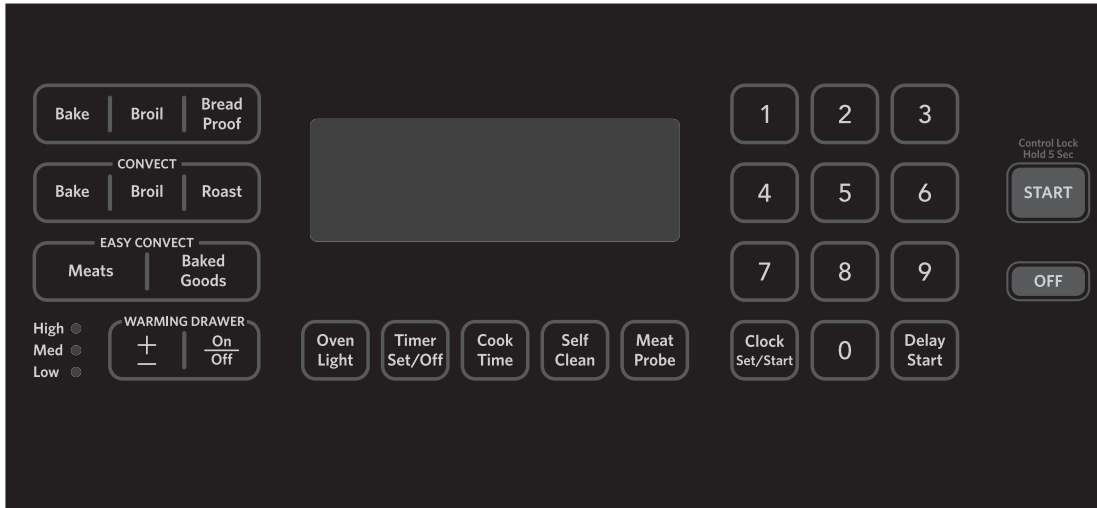
Figura 3

Notas importantes:

- El nivel de temperatura del área de calentamiento se puede ajustar en cualquier momento mientras esta función está ENCENDIDA.
- Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

Funciones de los controles del horno

Para un uso satisfactorio del horno, aprenda a utilizar las diversas funciones de tecla y las diferentes características del horno.



“Bake” (horneado)

Se usa para programar la función normal de horneado.

“Broil” (asado a la parrilla)

Se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla variable.

“Bread Proof” (fermentado de pan)

Se usa para ajustar el horno para fermentar pan.

“Convect Bake”

(horneado por convección)

Se usa para seleccionar la función de horneado por convección.

“Convect Broil”

(asado a la parrilla por convección)

Se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla por convección.

“Convect Roast” (asado por convección)

Se usa para seleccionar la función de asado por convección.

Función EasyConvect^{MC} para carnes

Se usa para seleccionar la función EasyConvect^{MC} para carnes.

Función EasyConvect^{MC} para alimentos horneados

Se usa para seleccionar la función EasyConvect^{MC} para alimentos horneados.

“Warming Drawer” (cajón calentador)

Se usa para ajustar la temperatura del cajón calentador.

“Oven Light” (luz del horno)

Se usa para ENCENDER y APAGAR la luz del horno.

“Timer Set/Off”

(encendido/apagado del temporizador)

Se usa para programar o anular el temporizador.

“Cook Time” (tiempo de cocción)

Se usa para programar la duración deseada para la cocción.

“Self Clean” (autolimpieza)

Se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2 a 4 horas.

“Meat Probe” (sonda para carne)

Se usa para programar la sonda de carne.

“Clock Set/Start” (ajustar/encender el reloj)

Se usa para programar la hora del día.

Teclas numéricas del 0 al 9

Sirven para programar temperaturas y horas.

“Delay Start” (encendido diferido)

Utilice estas distintas funciones de horneado para programar un tiempo de encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.

“START” (encendido)

Se usa para iniciar todas las funciones del horno excepto la luz del horno. Utilice esta tecla para activar o desactivar la función de **bloqueo de los controles**.

“OFF” (apagado)

Se usa para anular cualquier función del horno programada, excepto el reloj y el temporizador. Oprima la tecla “OFF” (apagado) para detener la cocción.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de entrada sonará cada vez que se oprima una tecla (la tecla de bloqueo de los controles tiene un retraso de 5 segundos).

Un tono de error de entrada (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

Función	Temp./tiempo mín.	Temp./tiempo máx.
“Pre calentamiento” (pre calentamiento)	170 °F/77 °C	550 °F/288 °C
“Bake” (horneado)	170 °F/77 °C	550 °F/288 °C
“Broil” (asado a la parrilla)	400 °F/205 °C	550 °F/288 °C
“Timer” (temporizador)	1 min.	11 hr 59 min
“Cook Time” (tiempo de cocción)	1 min.	11 hr 59 min
“Self Clean” (autolimpieza)	2 horas	4 horas
“Convect Bake” (horneado por convección)	300 °F/149 °C	550 °F/288 °C
“Convect Broil” (asado a la parrilla por convección)	300 °F/149 °C	550 °F/288 °C
“Convect Roast” (asado por convección)	300 °F/149 °C	550 °F/288 °C
“EasyConvect Meats” (EasyConvect para carnes)	300 °F/149 °C	550 °F/288 °C
“EasyConvect Baked Goods” (EasyConvect para alimentos horneados)	300 °F/149 °C	550 °F/288 °C
“Delay Start 12 Hr” (encendido diferido de 12 horas)	1:00	12:59
“Delay Start 24 Hr” (encendido diferido de 24 horas)	0:00	23:59

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del reloj

La primera vez que enchufe el electrodoméstico, "12:00" destellará en la pantalla (vea la figura 1). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.



Figura 1

Por ejemplo, para ajustar el reloj a la 1:30:

1. Oprima la tecla **"Clock Set/Start"** (ajustar/encender el reloj).
2. Programe **1 3 0** con el teclado numérico.
3. Oprima **"START"** (encendido).

Nota importante:

El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones de tiempo de cocción o de encendido diferido están activas.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir con el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Por ejemplo, para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Programe **5** con el teclado numérico.
3. Oprima **"START"** (encendido) para iniciar el temporizador.

Para anular el temporizador cuando esté activo, oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Éste sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la otra función.

Ajuste del formato de la hora (12 ó 24 horas)

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 y 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Por ejemplo: para activar el formato de 12 ó 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Clock Set/Start"** (ajustar/encender el reloj) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre "12 Hr day" (formato de 12 horas) o "24 Hr day" (formato de 24 horas) (vea las figuras 2 y 3).
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar el cambio.



Figura 2

Figura 3

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que apagará el horno si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Por ejemplo, para cambiar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre "12 Hour OFF" (apagado a las 12 horas) (figura 4) o "Stay On" (horneado continuo) (figura 5).
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar el cambio.



Figura 4

Figura 5

Ajuste de los controles del horno

Para cambiar el formato de temperatura del horno

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). Se puede ajustar el control para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius.

Por ejemplo, para cambiar el formato de temperatura a °C (Celsius) o a °F (Fahrenheit):

1. Mantenga oprimida la tecla “**Broil**” (asado a la parrilla) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla “**Self Clean**” (autolimpieza) para cambiar el formato entre grados Fahrenheit o Celsius (figuras 1 y 2).
3. Oprima “**START**” (encendido) para aceptar el cambio.

Nota importante:

La temperatura del horno no puede ser modificada si las funciones de horneado o de autolimpieza están activas.



Figura 1



Figura 2

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control se puede programar para un funcionamiento silencioso y luego reprogramar para que emita todas las señales sonoras normales.

Por ejemplo, para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla “**Delay Start**” (encendido diferido) durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla “**Self Clean**” (autolimpieza) para cambiar entre señales sonoras encendidas o apagadas (vea las figuras 3 y 4).
3. Oprima “**START**” (encendido) para aceptar el cambio.



Figura 3



Figura 4

Ajuste del bloque de los controles Control Lock

El control puede programarse para bloquear las teclas de control del horno. Hold 5 Sec

Para activar la función de bloqueo de los controles:

1. Mantenga oprimida la tecla “**START**” (encendido) hasta que escuche una señal sonora que indique que se ha activado el bloqueo de los controles.
2. “**Loc**” (bloqueo) se mostrará en la pantalla (vea la figura 5).



Figura 5

Para anular la función de bloqueo de los controles:

1. Mantenga oprimida la tecla “**START**” (encendido) hasta que escuche una señal sonora que indique que se ha desactivado el bloqueo de los controles.
2. Cuando el mensaje “**Loc**” (bloqueo) desaparezca de la pantalla, las teclas de control del horno estarán disponibles.

Nota importante:

Si oprime una tecla de control mientras la función “Control Lock” (bloqueo de los controles) está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que la acción del teclado no está disponible durante el bloqueo de los controles.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Por ejemplo, para hornear con la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **“Bake”** (horneado).
2. Oprima **“START”** (encendido).

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

Por ejemplo, para ajustar el horno a una temperatura de 425 °F (218 °C):

1. Oprima la tecla **“Bake”** (horneado).
2. Programe **4 2 5** con el teclado numérico.
3. Oprima **“START”** (encendido).

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear de manera continua, consulte la sección “Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas” para obtener más información.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pays. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Fermentado de pan

Esta estufa tiene una función de fermentado de pan para preparar masa para pan. El tiempo recomendado para dejar la masa en el horno es de 45 a 60 minutos. Sin embargo, asegúrese de seguir los tiempos que recomienda la receta.

Como la masa para pan aumentará de tamaño casi hasta el doble de su tamaño original, asegúrese de colocar la masa preparada en un tazón grande y organice las parrillas del horno para permitir este aumento de tamaño.

Para activar la función de fermentado de pan:

1. Coloque la masa en el horno.
2. Oprima la tecla **“Bread Proof”** (fermentado de pan). La temperatura del horno alcanzará los 100 °F y el ventilador de convección se encenderá (vea la figura 1).

Para anular el fermentado de pan en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).



Figura 1

Ajuste de los controles del horno

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la función de tiempo de cocción para apagar automáticamente el horno después del tiempo deseado.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Por ejemplo, para hornear con la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla “Cook Time” (tiempo de cocción).
2. Programe **3 0** con el teclado numérico.
3. Oprima “START” (encendido) para aceptar.
4. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
5. Oprima “START” (encendido).

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

1. “END” (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea la figura 1).
2. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla “OFF” (apagado).



Figura 1

Notas importantes:

- La función “Cook Time” (tiempo de cocción) puede ser usada con las funciones “Bake” (horneado), “Convect Bake” (horneado por convección), “Convect Roast” (asado por convección), “Preaheat” (precalentamiento) y la función EasyConvect^{MC} para carnes y alimentos horneados. Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos.
- Después de activar la función de tiempo de cocción, oprima la tecla “Cook Time” (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de horneado restante.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Por ejemplo, para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F (190 °C):

1. Oprima la tecla “Cook Time” (tiempo de cocción).
2. Programe **5 0** con el teclado numérico.
3. Oprima “START” (encendido) para aceptar.
4. Oprima la tecla “Delay Start” (encendido diferido).
5. Programe **5 3 0** con el teclado numérico.
6. Oprima “START” (encendido) para aceptar.
7. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
8. Programe **3 7 5** con el teclado numérico.
9. Oprima “START” (encendido).

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

1. “END” (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea la figura 1).
2. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla “OFF” (apagado).

Notas importantes:

- El encendido diferido puede ser programado con el reloj en formato de 24 horas. Consulte la sección “Ajuste del formato de la hora (12 ó 24 horas)” para obtener más información.
- La función de encendido diferido puede ser utilizada con las funciones de horneado por convección, asado por convección, EasyConvect^{MC} para carnes y alimentos horneados y autolimpieza. Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Ajuste de los controles del horno

“Broil” (asado a la parrilla)

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). La temperatura de asado se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Tenga en cuenta que las sugerencias de la tabla de ajustes de asado a la parrilla (figura 3) son sólo recomendaciones.

Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Por ejemplo, para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 5 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. **Abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla (vea la figura 2).**
3. Oprima la tecla “Broil “ (asado a la parrilla).
4. Oprima “START” (encendido).
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado.
6. Cuando termine de asar, oprima “OFF” (apagado).

Para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima “OFF” (apagado).

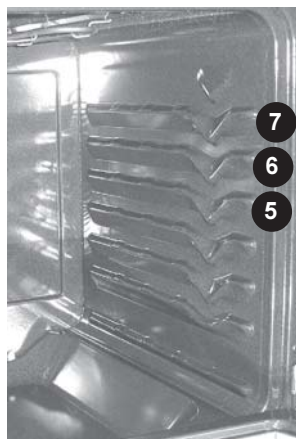


Figura 1

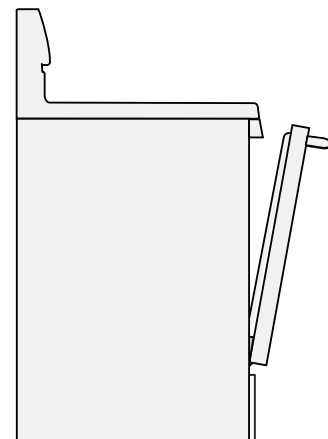


Figura 2

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y **APAGUE** el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. **NO** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaallas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados del asado, utilice una asadera de alta calidad con un inserto. Las asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos, ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
- Las opciones “Cook Time” (tiempo de cocción) o “Delay Start” (encendido diferido) no funcionarán con la función “Broil” (asado a la parrilla).

Tabla de sugerencias de ajustes para asar a la parrilla (horno eléctrico)

Alimento	Posición de la parrilla (vea la figura 1)	(ajuste)	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.º lado	2do lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6. ^a o 7. ^{a*}	550 °F (288 °C)	6	4	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6. ^a o 7. ^{a*}	550 °F (288 °C)	7	5	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6. ^a o 7. ^{a*}	550 °F (288 °C)	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	6. ^a	550 °F (288 °C)	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5. ^a	450 °F (232 °C)	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	6. ^a	450 °F (232 °C)	8	6	Bien cocido
Pescado	6. ^a	550 °F (288 °C)	- como se indica -	-	Bien cocido
Camarones	5. ^a	550 °F (288 °C)	- como se indica -	-	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	7. ^{a*}	550 °F (288 °C)	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	6. ^a	550 °F (288 °C)	10	8	Bien cocido

Figura 3

*Use la parrilla irregular sólo en la posición 7.

Ajuste de los controles del horno

Funciones de convección

Ventajas del horneado por convección

- Los alimentos pueden cocinarse entre un 25 y un 30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en varias parrillas.
- No se necesitan utensilios ni bandejas especiales.

Las funciones de convección utilizan un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua dentro del horno (vea la figura 1). Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez.

Sugerencias para las funciones de convección:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno cuando se horneen alimentos como galletas, bizcochos y pan.
- Reduzca la temperatura del horno a 25 °F menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta con el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Cuando use 2 parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 2 y 4 para obtener los mejores resultados (vea la figura 1).

“Convect Bake” (horneado por convección)

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, lo que sella los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente.

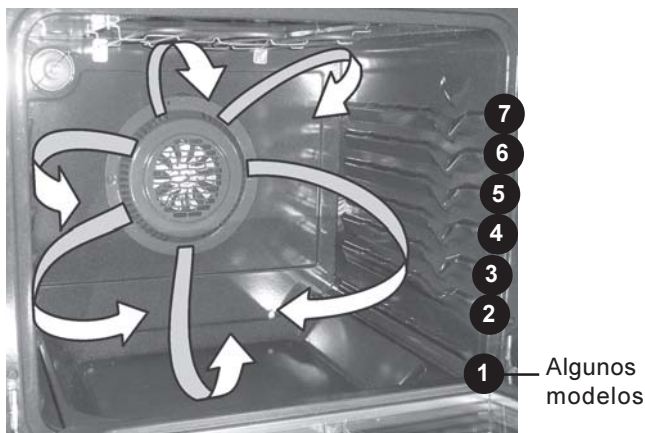
La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden ser cocidos más rápido y de manera más uniforme con la función de convección.

Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 300 °F (149 °C) y 550 °F (288 °C).

Por ejemplo, para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla “Convect Bake” (horneado por convección).
2. Oprima “START” (encendido).

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima “OFF” (apagado).



Movimiento de aire que usa convección

Figura 1

“Convect Broil” (asado a la parrilla por convección)

Use la función de asado a la parrilla por convección para cocinar cortes de carne más gruesos que requieran exposición directa al calor radiante y al ventilador de convección, a fin de obtener un dorado óptimo.

La temperatura de asado a la parrilla por convección se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Asegúrese de seguir cuidadosamente todas las instrucciones recomendadas para el uso de la asadera y el inserto y las instrucciones para colocar las parrillas del horno en las posiciones adecuadas que se encuentran en la sección sobre el asado.

Por ejemplo, para asar a la parrilla por convección usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F:

1. Oprima la tecla “Convect Broil” (asado a la parrilla por convección).
2. Oprima la tecla “START” (encendido).
3. Cierre la puerta del horno cuando use el asado a la parrilla por convección.

Para anular el asado a la parrilla por convección en cualquier momento, oprima “OFF” (apagado).

“Convect Roast” (asado por convección)

Las carnes cocidas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

Puede utilizar el asado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 300 °F (149 °C) y 550 °F (288 °C).

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con la función “Convect Roast” (asado por convección).
- Como la función de asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Por ejemplo, para programar el asado por convección con la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla “Convect Roast” (asado por convección).
2. Oprima la tecla “START” (encendido).

Para anular el asado por convección en cualquier momento, oprima “OFF” (apagado).

Notas importantes:

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Ajuste de los controles del horno

Función EasyConvect^{MC} para carnes y para alimentos horneados

La función EasyConvect^{MC} para carnes y alimentos horneados permite la conversión de recetas normales de asado de carne o de horneado de alimentos para horneado por convección. El control utiliza la programación normal de la receta y la ajusta a una temperatura más baja para horneado por convección. Después de que el horno alcance la temperatura de precalentamiento, el horno mostrará la temperatura convertida (reducida).

La función EasyConvect^{MC} para carnes y alimentos horneados está diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo de la cocción al preparar asados y alimentos horneados ya que proporciona un ciclo menos fuerte de encendido y apagado que le da mayor volumen a las tortas y permite que los asados se doren más uniformemente.

Si utiliza ya sea la función EasyConvect^{MC} para carnes o alimentos horneados con las funciones de tiempo de cocción o de encendido diferido, el horno mostrará CF (verificar alimento, por sus siglas en inglés) cuando se alcance el 75% del tiempo de cocción y luego emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado. (Vea la Fig. 1).



Figura 1

Por ejemplo, para programar EasyConvect para carnes:

1. Oprima la tecla **“EasyConvect Meats”** (EasyConvect para carnes).
2. Programe la temperatura de la receta con el teclado numérico.
3. Oprima **“START”** (encendido) y el ajuste de temperatura del horno aparecerá en la pantalla (por ejemplo; si se programa 400 °F [204,4 °C], aparecerá 375).

Para anular **EasyConvect Meats** (EasyConvect para carnes) en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

Por ejemplo, para programar EasyConvect para alimentos horneados:

1. Oprima la tecla **“EasyConvect Baked Goods”** (EasyConvect para alimentos horneados).
2. Programe la temperatura de la receta con el teclado numérico.
3. Oprima **“START”** (encendido) y el ajuste de temperatura del horno aparecerá en la pantalla (por ejemplo; si se programa 400 °F [204,4 °C], aparecerá 375).

Para anular **EasyConvect Baked Goods** (EasyConvect para alimentos horneados) en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

La función EasyConvect^{MC} también se puede usar con **“Cook Time”** (tiempo de cocción).

Por ejemplo, para agregar “Cook Time” (tiempo de cocción) a la función EasyConvect para carnes o alimentos horneados con la temperatura predeterminada del horno:

1. Oprima la tecla **“Cook Time”** (tiempo de cocción).
2. Programe **3 0** (para 30 minutos).
3. Oprima la tecla **“Start”** (encendido).

4. Oprima **“EasyConvect Meats”** (EasyConvect para carnes) o **“Baked Goods”** (alimentos horneados).
5. Oprima la tecla **“Start”** (encendido) (o programe otra temperatura y luego oprima **“Start”** [encendido]).
6. Oprima **“EasyConvect”**.

Para anular EasyConvect en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

Notas importantes:

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección **dejará de girar** hasta que cierre la puerta del horno.
- Al usar las funciones EasyConvect^{MC} para carnes o para alimentos horneados, la reducción del tiempo de horneado dependerá de la temperatura del horno.
- La cantidad mínima de tiempo de cocción que se puede programar con las funciones EasyConvect^{MC} para carnes y para alimentos horneados es 20 minutos.

Sonda para carne

Cuando cocine carnes como asados, jamones o carne de ave, use la sonda para carne para verificar la temperatura interna del alimento sin tener que adivinar. Para algunos alimentos, especialmente la carne de ave y los asados, verificar la temperatura interna es el mejor método para asegurarse de que queden bien cocidos.

Colocación adecuada de la sonda para carne

- Siempre inserte la sonda para carne de manera que la punta quede en el centro de la parte más gruesa de la carne. No permita que la sonda para carne toque el hueso, la grasa, el cartilago ni la asadera.
- Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda para carne en el centro del músculo o articulación más bajos. Para platos como pastel de carne (rosbif) o guisos, inserte la sonda para carne en el centro del alimento. Para encontrar visualmente el centro del alimento, médalo con la sonda como guía (vea la figura 2). Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de la aleta.
- Para carne de ave o pavo entera, inserte la sonda en la porción más gruesa del muslo interior justo debajo de la pata (vea la figura 3).

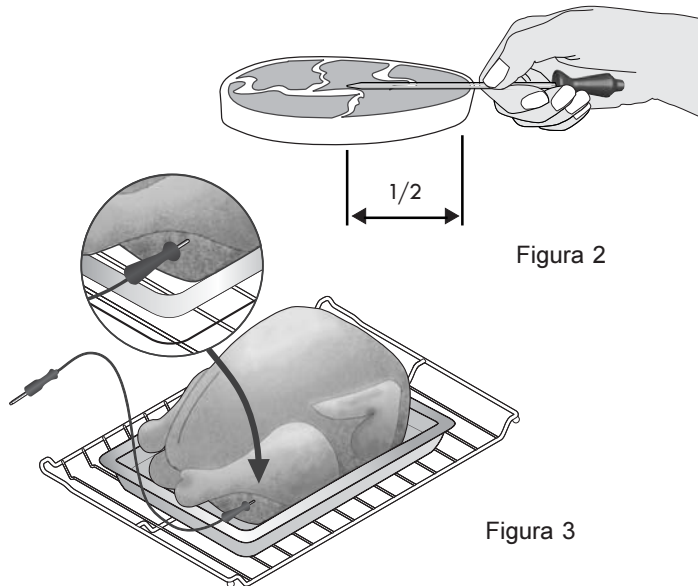



Figura 2

Figura 3

Ajuste de los controles del horno

Para configurar la sonda para carne:

1. Prepare los alimentos e inserte adecuadamente la sonda de temperatura. **NO PRECALIENTE** o comience la cocción antes de haber insertado la sonda de carne. La sonda debe ser insertada en el alimento y en el receptáculo mientras el horno todavía está frío.
 2. Coloque los alimentos preparados en la parrilla deseada en el interior del horno.
 3. Enchufe la sonda para carne en el receptáculo ubicado en la parte delantera izquierda de la cavidad del horno (vea la ubicación del receptáculo de la sonda en la figura 1).
 4. El control del horno detecta si la sonda para carne está enchufada correctamente en el receptáculo y cuando la detecte ilumina el icono  en la pantalla de control del horno.
 5. Para programar la temperatura, oprima la tecla “Meat Probe” (sonda para carne) una vez y programe la temperatura que desea que los alimentos alcancen utilizando las teclas numéricas (la temperatura predeterminada es 170 °F/ 77 °C)†. Oprima “START” (encendido) para aceptar la temperatura deseada para la sonda para carne. Cierre la puerta del horno.
 6. Programe el control del horno para “Bake” (horneado), “Conv Bake” (horneado por convección) o “Conv Roast” (asado por convección) y luego, programe la temperatura deseada para el horno. Puede usar la sonda para carne con otras funciones de horneado excepto “Broil” (asado a la parrilla) o “Self Clean” (autolimpieza).
 7. Durante la cocción, la temperatura real de la sonda para carne se mostrará por defecto. Para ver la temperatura programada, oprima la tecla “Meat Probe” (sonda para carne) una vez. Después de 6 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real detectada por la sonda para carne. Si es necesario cambiar la temperatura de cocción de los alimentos durante la cocción, oprima la tecla “Meat Probe” (sonda para carne) una vez y utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura deseada. Oprima la tecla “START” (encendido) para aceptar los cambios.
 8. El control del horno emitirá tres señales sonoras y se apagará cuando alcance la temperatura interna programada. Encontrará las instrucciones para cambiar el comportamiento del horno tras alcanzar la temperatura interna deseada más adelante en esta sección.
- Oprima la tecla “OFF” (apagado) para anular la cocción en cualquier momento.

Notas importantes:

- SÓLO utilice la sonda para carne proporcionada con el electrodoméstico. Cualquier otra sonda o dispositivo podría dañar el electrodoméstico y el receptáculo de la sonda para carne.
- Nunca deje o almacene la sonda para carne en el interior del horno.
- Manipule la sonda para carne con cuidado cuando la inserte y retire de los alimentos o del receptáculo. No use pinzas para tirar del cable de la sonda para carne o para insertar o retirar la sonda de los alimentos o del receptáculo.
- Descongele los alimentos completamente antes de insertar la sonda, para evitar dañarla.

- Para evitar posibles quemaduras, después de cocinar los alimentos desenchufe cuidadosamente la sonda para carne con un tomaollas para protegerse las manos.
- Si desea cambiar el comportamiento del horno tras alcanzar la temperatura deseada, debe hacerlo antes de comenzar el proceso de cocción.

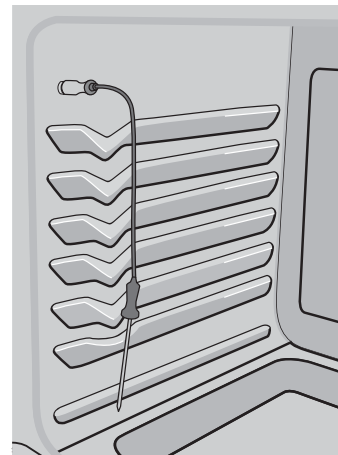


Figura 1

Para programar el horno para que siga cocinando después de alcanzar la temperatura programada para la sonda:

1. Oprima la tecla “Meat Probe” (sonda para carne) y manténgala oprimida durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla “Self Clean” (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje “Continu” (figura 2) y luego oprima “START” (encendido) para aceptar.

Para programar el horno para que anule la cocción después de alcanzar la temperatura programada para la sonda:

1. Oprima la tecla “Meat Probe” (sonda para carne) y manténgala oprimida durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla “Self Clean” (autolimpieza) para cambiar las opciones hasta que aparezca el mensaje “CANCEL” (anular) (figura 3) y oprima “START” (encendido) para aceptar.



Figura 2



Figura 3

† El departamento de agricultura de los EE. UU. indica que “la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne sólo hasta alcanzados los 140 °F/60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir”. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985).

La temperatura mínima recomendada por el departamento de agricultura de los EE.UU. (USDA) es de 145 °F/63 °C para carne de res fresca término medio.

Ajuste de los controles del horno

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Por ejemplo, para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno 20 °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **“Bake”** (horneado) hasta que el control emita la 2.^a señal sonora (aproximadamente 6 segundos).
2. Programe **2 0** con el teclado numérico.
3. Oprima la tecla **“Self Clean”** (autolimpieza) para cambiar entre (+) si va a aumentar la temperatura y (-) si la va a reducir. Estos símbolos aparecerán en la pantalla.
4. Oprima **“START”** (encendido) para aceptar el cambio.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- Si la temperatura muestra un ajuste de -20 °F y requiere cambiarlo a +20 °F, puede cambiar entre (-) y (+) oprimiendo la tecla **“Self Clean”** (autolimpieza) (vea el paso 3).
- **NO UTILICE** termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C respectivamente.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla **“Oven Light”** (luz del horno) para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta del horno esté cerrada. Tenga en cuenta que la luz del horno no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado **“Cambio de la luz del horno”** en la sección **“Cuidado y limpieza”**.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados

Nota importante:

Si restaura los ajustes predeterminados, se restablecerán todas las recetas y otros ajustes a los valores predeterminados de fábrica. Esto incluye el formato de la hora (12 ó 24 horas), horneado continuo o modo de ahorro de energía después de 12 horas, el ajuste de modo silencioso, las unidades de temperatura (Fahrenheit o Celsius) y cualquier ajuste de temperatura del horno que se haya realizado.

1. Mantenga oprimida la tecla **7** hasta escuchar la primera señal sonora (6 segundos).
2. Después del primer tono, oprima **“START”** (encendido) una vez.

Ajuste de los controles del horno

Modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)



Para obtener más detalles, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el sitio siguiente en Internet: <http://www.star-k.org>.

Las teclas “Cook Time” (tiempo de cocción) y “Delay Start” (encendido diferido) se usan para programar el modo sabático. El modo sabático sólo puede ser utilizado cuando la función “Bake” (horneado) está activa.

Una vez que el horno se haya programado correctamente para la función “Bake” (horneado) con el modo sabático activado, el horno permanecerá ENCENDIDO continuamente hasta que se anule el modo sabático. El modo sabático anulará el modo de ahorro de energía después de 12 horas (ajuste predeterminado) y activará el modo de horneado continuo.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Por ejemplo, para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
4. Oprima “START” (encendido).
5. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, **omite este paso y vaya al paso 6**. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, programe las funciones en este paso. Consulte las secciones “Cook Time” (tiempo de cocción) y “Delay Start” (encendido diferido) para obtener instrucciones.
6. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas “Cook Time” (tiempo de cocción) y “Delay Start” (encendido diferido) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y “SAb” (vea la Fig. 1) aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno fue programado correctamente.

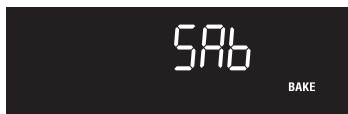


Figura 1



Figura 2

Por ejemplo, para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima “OFF” (apagado).

Por ejemplo, para apagar el modo sabático:

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas “Cook Time” (tiempo de cocción) y “Delay Start” (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y “SAb” desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de activar el modo sabático:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente, pero recordará que ha sido programado para el modo sabático. La pantalla mostrará el mensaje **SF** (falla del modo sabático) (figura 2).

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, APAGUE el modo sabático. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas “Cook Time” (tiempo de cocción) y “Delay Start” (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos y SF desaparecerá de la pantalla.

Notas importantes:

- No se recomienda intentar activar ninguna otra función que no sea “Bake” (horneado) mientras el modo sabático esté activo. SÓLO las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático está activo: teclas numéricas del 0 al 9, **Bake** (horneado), **START** (encendido) y **OFF** (apagado). NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima “Bake” (horneado), utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura (170 °F a 550 °F [77 °C a 288 °C]) y oprima “START” (encendido) (solamente para las fiestas judías). Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático está activado se confirme oprimiendo la tecla “START” (encendido) dos veces con el fin de asegurar que el horno permanezca ENCENDIDO, aún si se programa la temperatura del horno incorrectamente. Si se programa la temperatura del horno incorrectamente, la temperatura del horno pasará automáticamente a 170 °F (77 °C) o a 550 °F (288 °C).
- Si se necesita la luz del horno durante el Shabat, oprima la tecla “Oven light” (luz del horno) **antes** de activar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se APAGUE el modo sabático. Si requiere que la luz del horno esté apagada, asegúrese de apagarla **antes** de activar el modo sabático.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del **tiempo de cocción, del encendido diferido** o de un ciclo de **mantener caliente**, por lo que sólo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido a más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Para obtener instrucciones detalladas, consulte la sección “**Ajuste del formato de la hora (12 ó 24 horas)**”.

Ajuste de los controles del cajón calentador

Cajón calentador

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocidos. Algunos ejemplos son verduras, salsas para carne, carnes, cacerolas, bizcochos, panecillos y pasteles. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la **posición elevada** (vea la figura 1) para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la rejilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).
- En la **posición inferior** (vea la figura 2) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

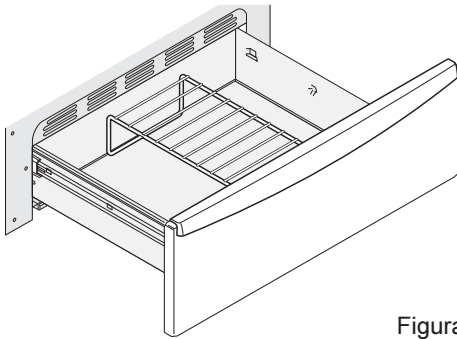


Figura 1

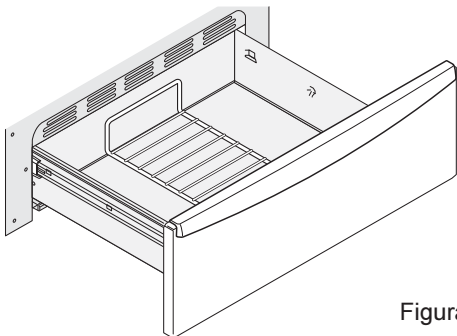


Figura 2

Ajuste del cajón calentador

El control del cajón calentador, ubicado en el panel de control, sirve para ajustar la temperatura del cajón calentador. Las temperaturas están marcadas como **Low**, **Med** y **High** (bajo, intermedio y alto) (vea la figura 3).



Figura 3

⚠️ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

⚠️ **ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador ni cerca de los elementos superiores.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa ni cerca de ella.

⚠️ **ADVERTENCIA NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico, incluyendo el cajón calentador.

⚠️ **ADVERTENCIA NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS cuando el electrodoméstico esté en uso.** La parte exterior de la estufa puede calentarse mucho y causar quemaduras o lesiones graves.

⚠️ **PRECAUCIÓN** Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador, ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

Para ajustar el cajón calentador:

1. Abra el cajón calentador cuando esté frío y organice la parrilla del cajón calentador según se requiera. Cierre el cajón calentador.
2. Oprima la tecla "On/Off" (encendido/apagado) del cajón calentador. Si no selecciona el ajuste de temperatura durante los 6 segundos siguientes, el control se apagará.
3. Navegue por los ajustes de temperatura "Low" (bajo), "Med" (medio) y "High" (alto) oprimiendo repetidamente la tecla "+/-".
4. Para obtener los mejores resultados, precaliente el cajón calentador antes de colocar el alimento o los platos. El cajón calentador vacío se precalienta completamente en aproximadamente 15 minutos.
5. Coloque alimentos ya calientes en la parrilla del cajón calentador. También puede calentar platos.
6. Después de utilizarlo, oprima la tecla "On/Off" (encendido/apagado) del cajón calentador para apagarlo.

Notas importantes:

- Siempre coloque alimentos que ya estén calientes cuando utilice el cajón calentador. **NO** caliente alimentos fríos en el cajón calentador.
- No se puede iniciar la autolimpieza cuando el cajón calentador está activo.
- El cajón calentador viene equipado con un gancho que puede requerir mayor fuerza para abrir y cerrar el cajón.
- No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.

Ajuste del control del cajón calentador

Ajustes recomendados para el cajón calentador

La Fig. 3 muestra los ajustes recomendados para el cajón calentador. Recuerde que los ajustes proporcionados se ofrecen sólo como recomendaciones. Si algún alimento en particular no se encuentra en la lista, utilice el ajuste “**MED**” (intermedio). Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir con el ajuste “**MED**” (intermedio). Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use el ajuste “**HIGH**” (alto). Para minimizar la pérdida de calor, evite abrir el cajón calentador con demasiada frecuencia mientras está en uso.

Ajustes recomendados para el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	“High” (alto)
Hamburguesas	“High” (alto)
Carne de ave	“High” (alto)
Chuletas de cerdo	“High” (alto)
Frituras	“High” (alto)
Pizza	“High” (alto)
Salsas para carne	“Med” (intermedio)
Guisos	“Med” (intermedio)
Huevos	“Med” (intermedio)
Asados	“Med” (intermedio)
Verduras	“Med” (intermedio)
Bizcochos	“Med” (intermedio)
Panecillos (duros)	“Med” (intermedio)
Pasteles	“Med” (intermedio)
Panecillos (suaves)	“Low” (bajo)
Platos sin comida	“Low” (bajo)

Figura 3

“Self Clean” (autolimpieza)

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función de autolimpieza le permite programar cualquier cantidad de tiempo de limpieza entre 2 y 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes ANTES de comenzar un ciclo de autolimpieza:

⚠ PRECAUCIÓN NO deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho y causar quemaduras o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN RETIRE TODAS LAS PARRILLAS y piezas antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si se dejan las parrillas en el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza, la capacidad de deslizamiento de las parrillas se dañará y hará que las parrillas pierdan su acabado brillante y se tornen azules. Retire todas las parrillas y límpielas según las instrucciones proporcionadas en la sección “Cuidado y limpieza” de este manual.

⚠ PRECAUCIÓN NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada. Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros.

⚠ PRECAUCIÓN NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún **MUY CALIENTE** y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Para prepararse para la autolimpieza:

- Retire completamente **TODAS LAS PARRILLAS y CUALQUIER ACCESORIO DE LA CAVIDAD DEL HORNO para evitar dañar las parrillas.** De lo contrario, se decolorarán.
- Retire **TODOS** los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y **CUALQUIER PIEZA DE PAPEL DE ALUMINIO.** El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- **NO** use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o a su alrededor.

- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (vea la Fig. 1). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza (vea la Fig. 1).
- La luz del horno no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- **NO limpie la junta de la puerta del horno** (vea la Fig. 1). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. **NO use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno.** Esto podría dañar la junta de la puerta.

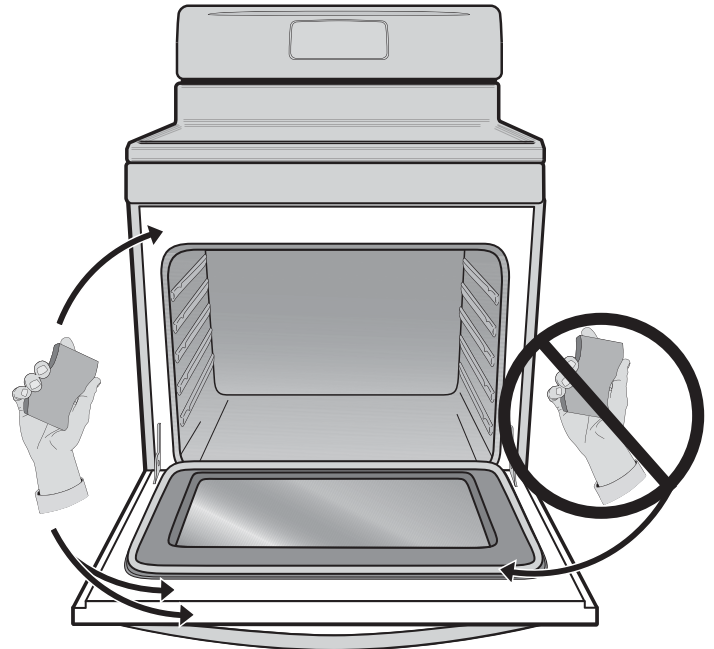


Figura 1

Ajuste de la autolimpieza

Por ejemplo, para iniciar un ciclo de autolimpieza inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado **TODAS** las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima la tecla “**Self Clean**” (autolimpieza) para una duración predeterminada de limpieza de 3 horas. Oprímala nuevamente para elegir la opción de una duración de limpieza de 4 horas o una tercera vez para elegir una duración de limpieza de 2 horas. Siga oprimiendo la tecla para regresar a las opciones de duración de limpieza.
3. Oprima “**START**” (encendido) para activar la autolimpieza.

“Self Clean” (autolimpieza)

Tan pronto como se active la función “Self Clean” (autolimpieza), un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente. “Door Loc” (puerta bloqueada) aparecerá en la pantalla (vea la figura 1). **NO** abra la puerta del horno cuando “door Loc” se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que el mecanismo bloquee completamente el horno).

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, “CLn” (limpieza) aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza (figura 2). Durante el ciclo, puede verificar la cantidad de tiempo de limpieza restante oprimiendo la tecla “Self Clean” (autolimpieza) nuevamente.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

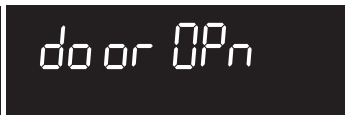


Figura 4

Cuando la autolimpieza haya terminado:

⚠ PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún MUY CALIENTE y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

1. “CLn” desaparecerá de la pantalla y “Hot” (caliente) aparecerá en la pantalla (vea la figura 3).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), “Hot” desaparecerá de la pantalla y “door OPn” (abrir puerta) aparecerá en la pantalla (figura 4). **Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.**
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo de polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

Notas importantes:

- El área de la cocina debe estar bien ventilada con una ventana abierta, un ventilador de extracción o una campana de ventilación durante el primer ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. **Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos una hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.**

- Si la limpieza flexible está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza. **En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la falla eléctrica, deberá esperar hasta 4 horas a que el horno se enfríe antes de poder comenzar con la autolimpieza nuevamente.**
- La función “Self Clean” (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior ENCENDIDO o si el bloqueo de los controles está activo.

“Self Clean” (autolimpieza) diferida

Por ejemplo, para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas para que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado TODAS las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima la tecla “Delay Start” (encendido diferido).
3. Programe 9 0 0 con el teclado numérico para programar la hora de inicio.
4. Oprima “START” (encendido) para aceptar.
5. Oprima la tecla “Self-clean” (autolimpieza).
6. Oprima “START” (encendido).

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima “OFF” (apagado).
2. Si la autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe y que “door OPn” aparezca en la pantalla (figura 4). Cuando se APAGUE este mensaje, podrá abrir la puerta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

Notas importantes:

- Si el control del horno está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas, la autolimpieza diferida sólo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos por adelantado. Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida más de 12 horas por adelantado (el máximo es de 23 horas y 59 minutos), programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.

Cuidado y limpieza

Tabla de recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control Piezas pintadas del armazón Moldura decorativa pintada Moldura de aluminio, plástico o vinilo piezas	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control Membrana de la tecla de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño limpio y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección "Self Clean" (autolimpieza).
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Cubierta de vidrio cerámico	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea los apartados sobre limpieza y mantenimiento de la cubierta en la sección "Cuidado y limpieza".
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más fuertes con agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Cuidado y limpieza

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

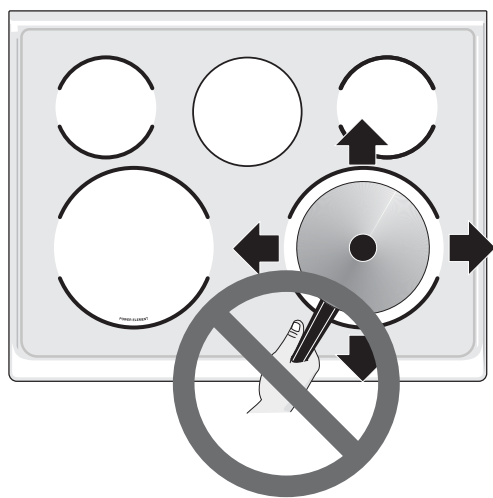
Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas (CookTop Cleaning Creme; visite www.Kitchenaid.com en Internet para un limpiador de repuesto; artículo número 31464). Pule con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, puede dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.



Limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA NO use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición "OFF" (apagado) y que la cubierta esté FRÍA. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

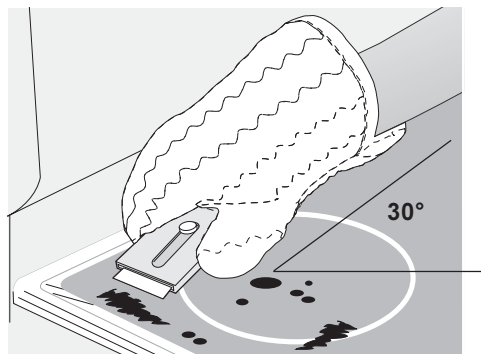
Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubierta (CookTop Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubierta (CookTop Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada con una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pule la superficie hasta que quede limpia.



Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben ser eliminadas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

Cuidado y limpieza

Limpeza de la cubierta

No use lo siguiente en la cubierta:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Éstas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

Nota importante:

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la superficie de cocción de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para superficies de cocción de vidrio cerámico.



Limpeza general

Consulte la tabla de recomendaciones de limpieza en la sección "Cuidado y limpieza" para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté FRÍA. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: NO USE PAPEL DE ALUMINIO para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. El uso inadecuado de estos forros puede causar un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- **Papel de aluminio:** el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de aluminio:** el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

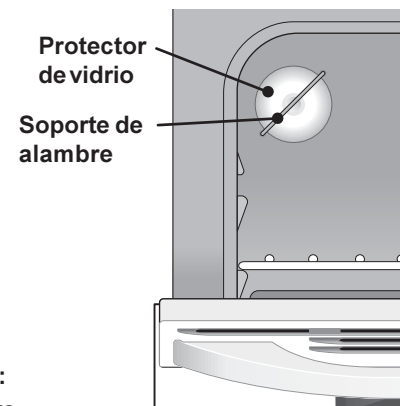
Reemplazo de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRÍAS antes de reemplazar las bombillas del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para reemplazar la bombilla interior del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Oprima el soporte metálico en uno de los costados para liberar el protector de vidrio que cubre la bombilla.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio y cierre el soporte metálico.
5. Conecte el suministro eléctrico en la fuente principal (o enchufe el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección "Ajuste del reloj" en esta Guía de uso y cuidado.



Cuidado y limpieza

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga **cuidadosamente** las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos **alejadas del área de la bisagra de la puerta**.

⚠ PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con el piso; figura 1).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (figura 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; figura 3).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (figura 4).

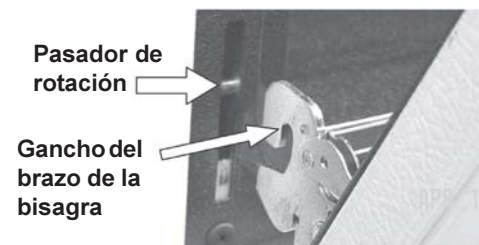
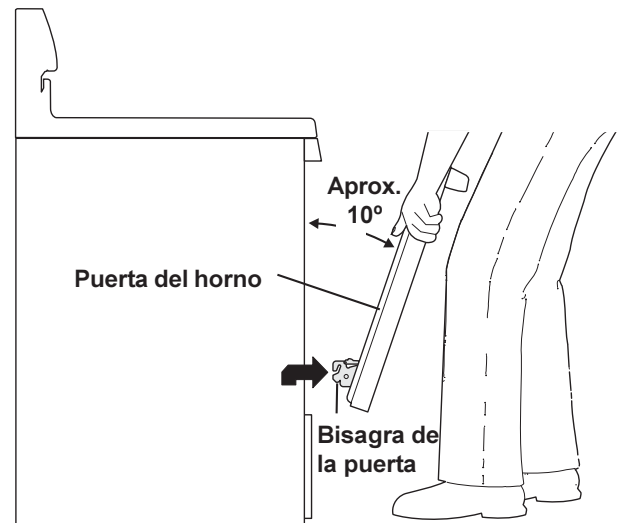
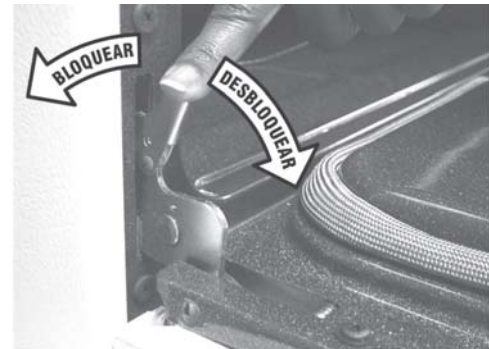
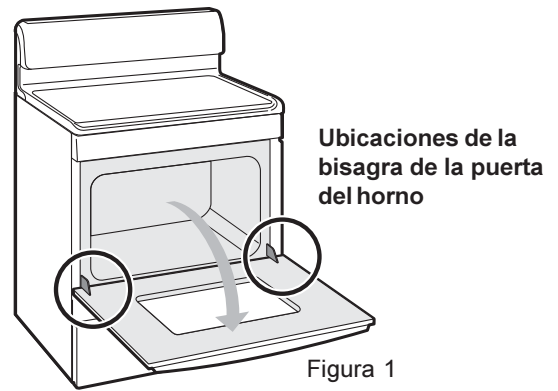
Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; figura 3).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (figura 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso; figura 1).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (figura 2) a su posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.



Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Posibles soluciones de estas situaciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de cocción deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea “ Ajuste de la temperatura del horno ” en la sección “Ajuste de los controles del horno”.
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada.• Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.• Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.• Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none">• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.• La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
El electrodoméstico completo no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente.• Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.• El cableado de servicio está incompleto. Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” del manual de información de contacto para obtener asistencia.
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado “Ajuste del reloj” en la sección “Ajuste de los controles del horno”.• Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea la sección “Ajuste de los controles del horno” en este manual o lea las instrucciones “El electrodoméstico no funciona por completo” en esta lista.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	Ajuste de control superior incorrecto. Ajuste el nivel de potencia.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté ENCENDIDA.• Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesados. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte también el apartado “ Reemplazo de la luz del horno ” en la sección “Cuidado y limpieza”.

Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección "Ajuste de los controles del horno".• Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla.• La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asar para dorar bien.• La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el apartado "Broil" (asado a la parrilla) en la sección "Ajuste de los controles del horno".
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla "OFF" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla "OFF" (apagado) para anular la falla y consulte la sección "Asistencia o servicio técnico" del manual de información de contacto para obtener asistencia.
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Repase las instrucciones de la sección "Self Clean" (autolimpieza).
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">• Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección "Self Clean" (autolimpieza).• Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza• No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza "Self Clean". Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
El ventilador de convección no gira.	La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.

Antes de solicitar servicio técnico • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
Hay rayaduras o abrasiones sobre la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none">• Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la cubierta y los utensilios pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.• Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Aplique el limpiador recomendado para superficies de cocción (visite www.kitchenaid.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 31464). Pula con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras. Para mayor información, vea los apartados sobre Mantenimiento de la cubierta y Limpieza de la cubierta en la sección “Cuidado y limpieza” de esta Guía de uso y cuidado.• Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Marcas metálicas en la cubierta.	Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de la cubierta. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique el limpiador recomendado para cubiertas (visite www.kitchenaid.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 31464). Pula con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras. Para obtener más información, vea los apartados sobre mantenimiento y limpieza de la cubierta en la sección “Cuidado y limpieza” de esta Guía de uso y cuidado.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitar para remover el derrame seco. Para obtener mayor información, vea los apartados sobre mantenimiento y limpieza de la cubierta en la sección “Cuidado y limpieza” de esta Guía de uso y cuidado.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	Depósitos minerales de agua y alimentos. Elimine con el limpiador recomendado para cubiertas (visite www.kitchenaid.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 31464). Pula con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza antirayaduras.

Asistencia o servicio técnico

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, revise la sección "Localización y solución de averías". Puede ahorrarle el costo de una llamada para obtener servicio técnico. Si todavía necesita ayuda, siga las siguientes instrucciones.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo de modelo y serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a darle una mejor respuesta a su solicitud.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita solicitar piezas, le recomendamos que use únicamente las piezas especificadas de fábrica. Dichas piezas se instalarán y funcionarán correctamente porque están hechas con la misma precisión aplicada para construir cada electrodoméstico nuevo de KITCHENAID®.

Para localizar las piezas especificadas de fábrica en su zona, llámenos o comuníquese con el centro de servicio técnico designado por KitchenAid.

En los EE. UU.

Llame gratuitamente al centro de atención al cliente eXperience de KitchenAid: 1-800-422-1230.

Nuestros asesores brindan asistencia para:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de accesorios y piezas de repuesto.
- Atención al cliente especializada (para hispanohablantes, personas con problemas de audición o visión etc.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de piezas de repuestos y compañías de servicio técnico. Los técnicos de servicio técnico autorizados de KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía del producto y brindar servicio de post-garantía en cualquier lugar de los Estados Unidos.

También puede buscar en las páginas amarillas de la guía telefónica para encontrar una compañía de servicio técnico autorizada de KitchenAid en su zona.

Para obtener más asistencia

Si necesita más asistencia, puede escribir a KitchenAid para hacer cualquier consulta o manifestar cualquier inquietud:

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

Incluya un número telefónico diurno en su correspondencia.

Accesorios

Accesorios en los EE. UU.

Para hacer pedidos de accesorios, llame gratuitamente al centro de atención al cliente eXperience de KitchenAid al **1-800-422-1230** y siga los avisos del menú. O visite nuestro sitio Web www.kitchenaid.com y haga clic en "Accessories". También están disponibles electrodomésticos portátiles, utensilios, accesorios, extras y textiles.

Limpiador de acero inoxidable y pulitura KitchenAid®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número 4396920

Paños para acero inoxidable KitchenAid®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número 8212510

Limpiador para cubiertas

(superficies de cubiertas de porcelana o vidrio)

Pida la pieza número 31464

Protección para cubiertas

(superficies de cubiertas de porcelana o vidrio)

Pida la pieza número 31463

Raspador para cubierta

(modelos de vidrio de cerámica)

Pida la pieza número WA906B

Piedra para pizza de ladrillo

Pida la pieza número 4378577

En Canadá

Llame gratuitamente al centro de atención al cliente eXperience de KitchenAid Canada: **1-800-807-6777**.

Nuestros asesores brindan asistencia para:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de accesorios y piezas de repuesto.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de piezas de repuestos y compañías de servicio técnico. Los técnicos de reparaciones autorizados de KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía del producto y brindar servicio de post-garantía en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener más asistencia

Si necesita más asistencia, puede escribir a KitchenAid Canadá para hacer cualquier consulta o manifestar cualquier inquietud:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya un número telefónico diurno en su correspondencia.

GARANTÍA DE LA ESTUFA ELÉCTRICA KITCHENAID®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, cuando este electrodoméstico grande se use y mantenga de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con este producto, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (de ahora en adelante "KitchenAid") pagará las piezas especificadas de fábrica y los trabajos de reparación para corregir defectos de los materiales o la mano de obra. El servicio técnico debe estar a cargo de una compañía de servicio técnico autorizada por KitchenAid. Esta garantía limitada es válida solo en los Estados Unidos y Canadá, y se aplica únicamente mientras el electrodoméstico grande se use en el país en el que fue comprado. Esta garantía limitada no se aplica fuera de los 50 estados de los Estados Unidos y Canadá. Se requiere un comprobante de la fecha original de compra para obtener servicio técnico en virtud de esta garantía limitada.

GARANTÍA LIMITADA DE CIERTAS PIEZAS DESDE EL SEGUNDO HASTA EL QUINTO AÑO

Desde el segundo hasta el quinto año a partir de la fecha de compra, cuando este electrodoméstico se use y mantenga de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con este producto, KitchenAid pagará las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes si presentan defectos de los materiales o la mano de obra:

- n Elemento eléctrico
 - n Toda grieta causada por el choque térmico de la cubierta de vidrio cerámico
 - n Piezas del sistema de control táctil de estado sólido
 - n Elementos de la unidad superior
 - n Toda grieta en el sello de goma entre la cubierta de vidrio cerámico y el borde de porcelana
-

ARTÍCULOS EXCLUIDOS DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Llamadas/solicitudes de servicio técnico para corregir errores de instalación del electrodoméstico grande, para obtener instrucciones sobre su uso, para reemplazar o reparar los fusibles de la casa o para corregir la instalación del cableado o las tuberías de la casa.
2. Llamadas/solicitudes de servicio técnico para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire o filtros de agua. La cobertura bajo garantía no incluye consumibles.
3. Reparaciones en el caso de que el electrodoméstico grande se utilice para otros fines que no sean el uso normal de un hogar o se utilice de una manera contraria a las instrucciones del usuario, del operador y/o de instalación.
4. Daños producidos como resultado de accidentes, alteraciones, mal uso, abuso, incendios, inundaciones, hechos fortuitos, instalación inadecuada, instalación sin seguir los códigos eléctricos y de plomería o el uso de consumibles o productos de limpieza no aprobados por KitchenAid.
5. Daños en el aspecto, entre los que se encuentran ralladuras, golpes, astillas u otros daños en el acabado de su electrodoméstico, a menos que dichos daños sean el resultado de defectos de los materiales o la mano de obra y se informen a KitchenAid dentro de los 30 días de la fecha de compra.
6. Costos asociados con el traslado del electrodoméstico grande desde el hogar para realizar reparaciones. Este electrodoméstico grande fue diseñado para repararse en el hogar y esta garantía únicamente cubre el servicio técnico a domicilio.
7. Reparaciones de las piezas o sistemas que sean consecuencia de modificaciones hechas al electrodoméstico sin autorización.
8. Costos de viaje y transporte ligados al servicio técnico del producto si el electrodoméstico grande está ubicado en un área remota en donde no está disponible el servicio técnico provisto por un técnico de reparaciones autorizado por KitchenAid.
9. Extracción y reinstalación del electrodoméstico grande, si se instalara en una ubicación inaccesible o si no se instalara de acuerdo a las instrucciones de instalación.
10. Electrodomésticos grandes cuyos números de serie/modelo originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad. Esta garantía es nula si se ha alterado o quitado el número de serie aplicado de fábrica del electrodoméstico grande.

El costo de reparación o reemplazo bajo estas circunstancias específicas quedarán a cargo del cliente.

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. KITCHENAID NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE TAMBIÉN POSEA OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si se encuentra fuera de los 50 estados de los Estados Unidos y Canadá, comuníquese con el distribuidor autorizado por KitchenAid para determinar si se aplica alguna otra garantía.

Si necesita servicio técnico, consulte primero la sección "Localización y solución de averías" de la Guía de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Localización y solución de averías", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Asistencia o servicio técnico" o bien, puede llamar a KitchenAid. En los EE. UU., llame al 1-800-422-1230. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.