

# **KitchenAid®**

---

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

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

---

## **ESTUFA A GAS ARCHITECT® SERIES II**

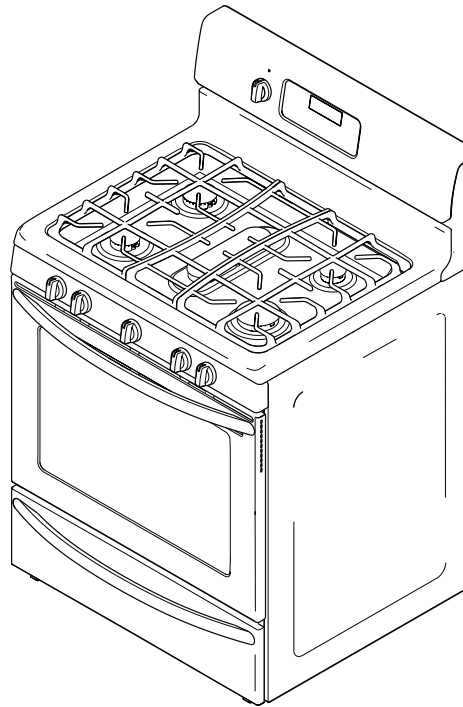
### *Guía de uso y cuidado*

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](http://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](http://www.KitchenAid.ca)

---

Table of Contents/Índice .....2



**Models/Modelos KGRS206X, KGRS208X**

**W10328282A**

**316902721**

# Índice

Ubicación del registro del producto y placa de serie .....	2	Ajuste del tiempo de cocción .....	16
Instrucciones importantes de seguridad .....	3-6	Ajuste del encendido diferido .....	16
Antes de ajustar el horno .....	7	Asado a la parrilla .....	17
Desinstalación, reinstalación y organización de la parrilla del horno .....	7-8	“Convect Bake” (horneado por convección) .....	18
Antes de ajustar los controles superiores .....	9	“Convect Roast” (asado por convección) .....	18
Uso de los utensilios correctos .....	9	Función EasyConvect <sup>MC</sup> para carnes y alimentos horneados (algunos modelos) .....	19
Tipos de materiales de los utensilios .....	9	Sonda para carne .....	19-20
Ajuste de los controles superiores .....	10	Ajuste de la temperatura del horno .....	21
Cuidado y acondicionamiento de la rejilla de la plancha .....	11	Funcionamiento de la luz del horno .....	21
Enlatado de conservas .....	11	Restablecimiento de los ajustes predeterminados .....	21
Funciones de los controles del horno .....	12	Controles del horno en el modo sabático .....	22
Ajuste de los controles del horno .....	13-20	Ajuste de los controles del cajón calentador .....	23-25
Ajuste del reloj .....	13	“Self Clean” (autolimpieza) .....	26-27
Ajuste del temporizador .....	13	Cuidado y limpieza .....	28-31
Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas .....	13	Tabla de recomendaciones de limpieza .....	28
Modo silencioso o modo de control con señal sonora .....	14	Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores .....	29
Cambio de unidades de temperatura (°F o °C) .....	14	Precauciones para el uso de aluminio .....	30
Ajuste del bloque de los controles .....	14	Reemplazo de la luz del horno .....	30
Ajuste de los controles del horno .....	15-22	Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable .....	31
Ajuste del horneado .....	15	Antes de solicitar servicio técnico - Soluciones de problemas comunes .....	32-34
Fermentado de pan .....	15	Asistencia o servicio técnico .....	35
		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



Ubicación de 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 adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223 (última edición), o, en Canadá, con las normas CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 (última edición), o, en Canadá con la Norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad, Parte 1 y con los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta 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.
- 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** Si no se sigue al pie de la letra la información de esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, lo cual causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

### PARASUSEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste ni de ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - No intente encender ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o técnico de servicio calificado o por el proveedor de gas.

**!** **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 o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

# Instrucciones importantes de seguridad

No se deben usar cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas, a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, sometidas a prueba y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

Para modelos de encendido eléctrico solamente: 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** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por MONÓXIDO DE CARBONO.

**ADVERTENCIA** NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por MONÓXIDO DE CARBONO. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

**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** 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 deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico. La parte exterior de la estufa puede calentarse mucho y causar quemaduras o lesiones graves.

**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 tomaollas secos: los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaollas.

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

**PRECAUCIÓN** 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 de ventilación 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 mantenerla alejada del 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

## 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 USAR LA CUBIERTA

**⚠ ADVERTENCIA** Use el tamaño de llama adecuado: ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se podría quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficacia de la cocción.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición “LITE” (encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros quemadores cercanos:** para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre quemadores superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos:** al hervir se derrama el contenido, lo que produce 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 su uso en la cubierta de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indiquen 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 hornos:** No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o en su cercanía.
- **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.

## 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.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

# Instrucciones importantes de seguridad

## Instrucciones de puesta a tierra

**⚠ ADVERTENCIA** Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. **NO** utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario podría provocar lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

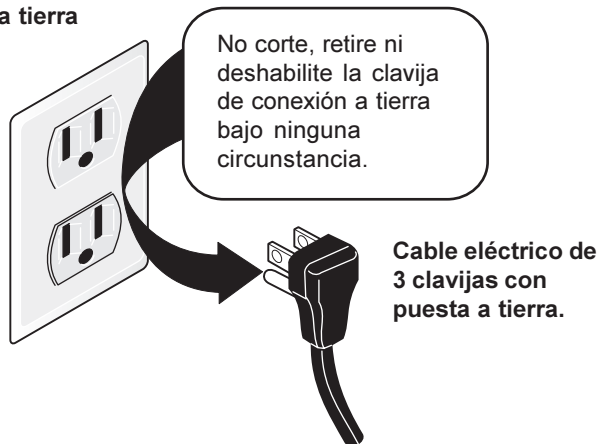
Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para su protección contra choques eléctricos, y debe ser conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, esta estufa debe ser debidamente puesta a tierra. Para una máxima seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo cuenta con un tomacorriente para enchufes de 2 clavijas, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente para enchufes de 3 clavijas debidamente puesto a tierra.

Vea las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN que se incluyen con esta estufa para obtener información completa sobre la instalación y puesta a tierra.

### Tomacorriente con puesta a tierra



## Conversión a gas L.P.

**⚠ ADVERTENCIA** Si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado, pueden causarse lesiones personales o la muerte por choque eléctrico.

**⚠ ADVERTENCIA** Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico calificado.

Este electrodoméstico permite la conversión a gas licuado de petróleo (Gas LP).

Si necesita realizar una conversión a gas L.P., llame a su distribuidor local de gas L.P. para obtener asistencia. El kit de conversión a gas LP se incluye con este electrodoméstico y se encuentra en el panel inferior TRASERO (parte trasera) de la estufa. Antes de instalar el kit, asegúrese de seguir las instrucciones de instalación del gas LP cuidadosamente.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

## Antes de ajustar los controles del horno

### Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo 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.**

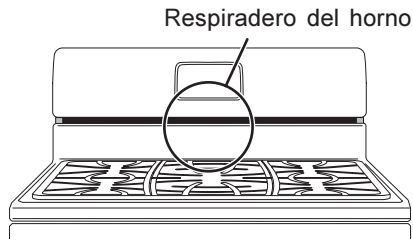


Fig. 1

### 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.

**⚠ PRECAUCIÓN** NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o 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.

**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,** acóplala 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.

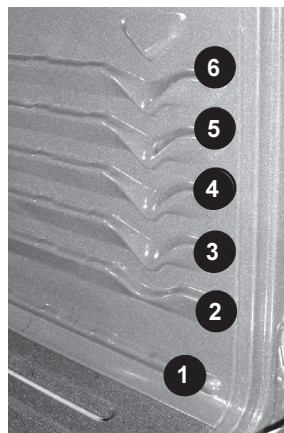


Fig. 2

### 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	3 o 4
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

## 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 o 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).

### Circulación del aire en el 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).

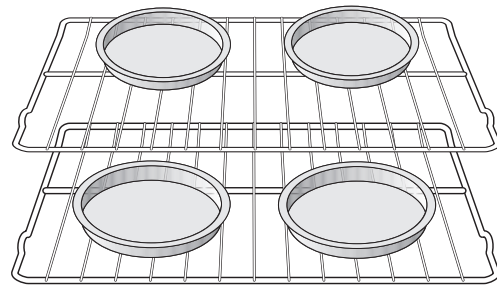
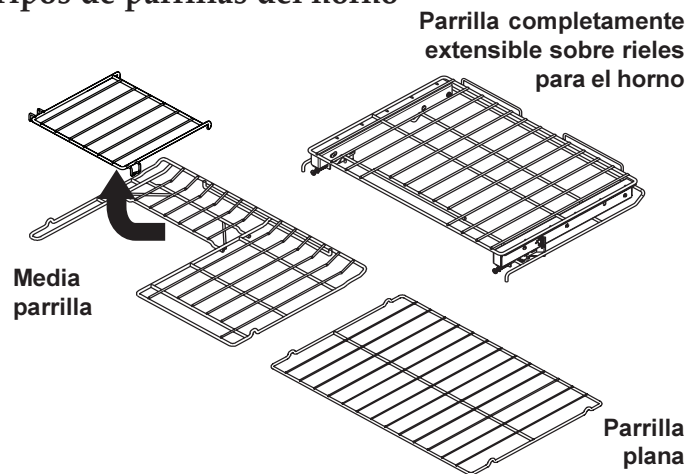


Fig. 3

### 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.

# Antes de ajustar los controles superiores

## Uso de los utensilios correctos

**⚠ PRECAUCIÓN** NO coloque artículos inflamables 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 la cubierta de la estufa.

### Nota importante:

**NO coloque papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa.** Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador.

Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 1).

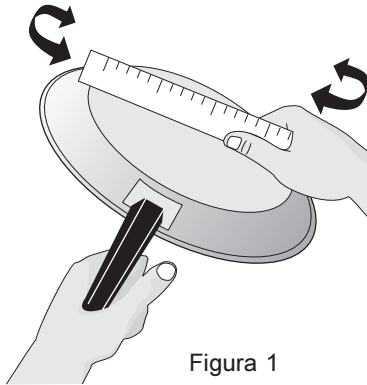


Figura 1

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

## Tipos de materiales de los utensilios

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).

**Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.

**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.

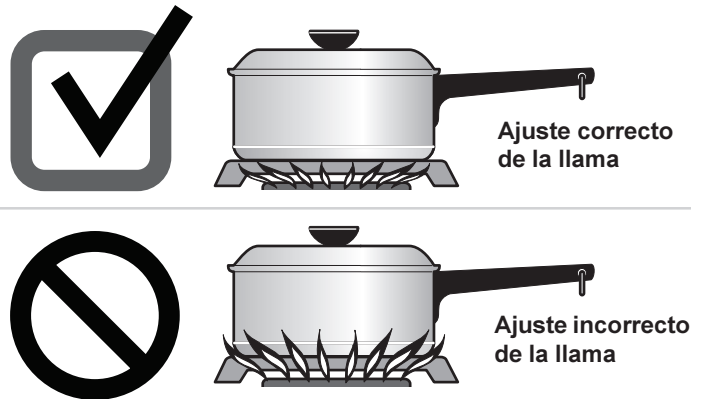
**Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

**Vidrio:** conductor lento de calor.

## Ajuste del tamaño correcto de la llama

**⚠ PRECAUCIÓN** Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.



**Para la mayoría de las recetas,** comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (vea la Fig. 2).

**Para freír en aceite,** use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que el mismo no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de la llama*	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

Figura 2

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando utilice utensilios de diferentes materiales.



# Ajuste de los controles superiores

## Ajuste de los quemadores superiores

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

**⚠ PRECAUCIÓN** No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

El quemador más pequeño para cocinar a fuego lento (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.

Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.

Se recomienda utilizar los quemadores de potencia más grandes o Ultra Power<sup>MC</sup> (algunos modelos) para calentar grandes cantidades de líquido y para preparar grandes cantidades de alimentos.

### Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición "OFF" (apagado) (vea la Figura 1).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición "LITE" (encender). Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

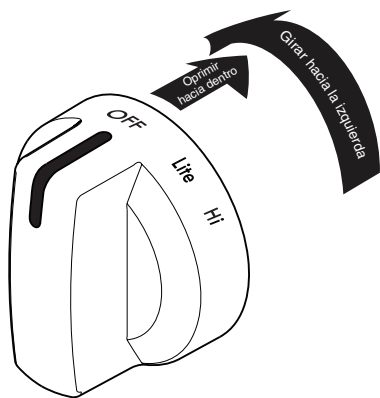


Figura 1

### Notas importantes:

- **NO cocine con la perilla de control en la posición "LITE"** (encender). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "LITE" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.
- **NUNCA coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez.** Esto podría causar un calentamiento disparejo.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.

## Ajuste de los controles superiores

### Cuidado y acondicionamiento de la rejilla de la plancha

#### Antes de usar la plancha por primera vez:

1. Lave la rejilla de la plancha en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente.
2. Aplique una capa delgada de aceite vegetal sobre la superficie completa (partes delantera y trasera de la rejilla de la plancha).
3. Precaliente el horno a 350°F (177°C). Coloque la rejilla de la plancha en la parrilla superior del horno.
4. Hornee la rejilla de la plancha durante una hora a 350°F (177°C), apague el horno y deje enfriar antes de sacar la plancha.
5. La superficie podrá parecer pegajosa a causa del proceso de acondicionamiento. Si lo desea, lave la plancha en agua jabonosa caliente, enjuague bien y seque completamente.

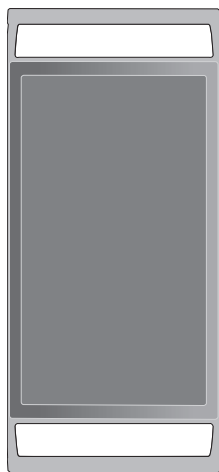
#### Uso de la plancha:

1. Retire la rejilla del quemador central y reemplácela cuidadosamente con la plancha (algunos modelos).
2. Precaliente la plancha durante 5 minutos en un ajuste entre **intermedio** e **intermedio bajo**. El precalentamiento lento asegura una distribución uniforme del calor durante la cocción. NO precaliente la plancha en el ajuste "HI" (alto). Si precalienta la plancha en el ajuste "HI" (alto), la plancha se puede abombar y la distribución del calor no será uniforme.

#### Después de cada uso:

#### NO LAVE LA PLANCHA EN UN LAVAVAJILLAS.

1. Limpie con un cepillo duro y agua caliente solamente.
2. Seque inmediatamente y aplique una capa delgada de aceite vegetal a la plancha antes de guardarla.
3. Para evitar la corrosión, guarde la plancha en un lugar seco y manténgala descubierta.



Rejilla de la plancha  
Fig. 1

### 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.
- Sólo utilice un utensilio de enlatado de fondo completamente plano.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.

# 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.

## “Precalentamiento” (precalentamiento)

Se usa para precalentar el horno.

## “Convect Bake” (horneado por convección)

Se usa para seleccionar la función de horneado por convección.

## “Convect Roast” (asado por convección) (algunos modelos)

Se usa para seleccionar la función de asado por convección.

## “Keep Warm” (mantener caliente)

Se usa para seleccionar la función de mantener caliente.

## “EasyConvect” (algunos modelos)

Se usa para seleccionar la función EasyConvect<sup>MC</sup>.

## “EasyConvect Baked Goods” (EasyConvect para alimentos horneados) (algunos modelos)

Se usa para seleccionar la función EasyConvect<sup>MC</sup> para alimentos horneados.

## “EasyConvect Meats” (EasyConvect para carnes) (algunos modelos)

Se usa para seleccionar la función EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes.

## “Cook Time” (tiempo de cocción)

Se usa para programar la duración deseada para la cocción.

## “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.

## “Timer Set/Off” (encendido/apagado del temporizador)

Se usa para programar o anular el temporizador.

## “Self Clean” (autolimpieza)

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

## “Add 1 Minute” (agregar 1 minuto)

Se usa para agregar minutos adicionales al temporizador.

## “Recipes” (recetas)

Se usa para utilizar una receta almacenada.

## Luz del horno

Se usa para ENCENDER y APAGAR la luz del horno.

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

Se usa para programar la hora del día.

## Teclas numéricas del 0 al 9

Se usan para programar temperaturas y horas.

## “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.

## “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**.

## 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.
“Precalentamiento” (precalentamiento)	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.

## “Add 1 Minute” (agregar 1 minuto)

Use la función de **“Add 1 Minute”** (agregar 1 minuto) para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará un minuto adicional. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

### Por ejemplo, para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima la tecla **“Add 1 Minute”** (agregar 1 minuto) dos veces.

## 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 permite que el horno se apague 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 bloqueo 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 precalentamiento

Para obtener el mejor rendimiento del horneado, use la función de **precalentamiento** para aumentar la temperatura del horno a la temperatura programada. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura programada y que puede colocar la comida en el horno.

Cuando el horno alcance la temperatura deseada, la función de precalentamiento funcionará como la función de horneado y mantendrá la temperatura programada del horno hasta que se anule la función.

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

**Por ejemplo, para ajustar el precalentamiento con la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F (177 °C):**

1. Oprima la tecla **“Preheat”** (precalentamiento).
2. Oprima la tecla **“START”** (encendido) (vea la figura 1).

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



Figura 1

**Por ejemplo, para ajustar el precalentamiento a 450 °F (232 °C):**

1. Oprima la tecla **“Preheat”** (precalentamiento).
2. Oprima **4 5 0** con el teclado numérico.
3. Oprima **“START”** (encendido).

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

### Nota importante:

No es necesario precalentar el horno cuando prepare asados o guisos.

## 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. Si se requiere precalentamiento, consulte las instrucciones de la sección **“Preheat”** (precalentamiento).

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

**PRECAUCIÓN** Siempre use toalla 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 pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

# 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 horneado) puede ser usada con las funciones “Bake” (horneado), “Convect Bake” (horneado por convección), “Convect Roast” (asado por convección), “Preaheat” (precalentamiento), EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes y la función EasyConvect<sup>MC</sup> para alimentos horneados. Las opciones “Cook Time” (tiempo de cocción) o “Delay Start” (encendido diferido) no funcionarán con la función “Broil” (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, horneado por convección, asado por convección, EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes, EasyConvect<sup>MC</sup> para 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

## Beneficios de las funciones de 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 la tecla “START” (encendido).

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

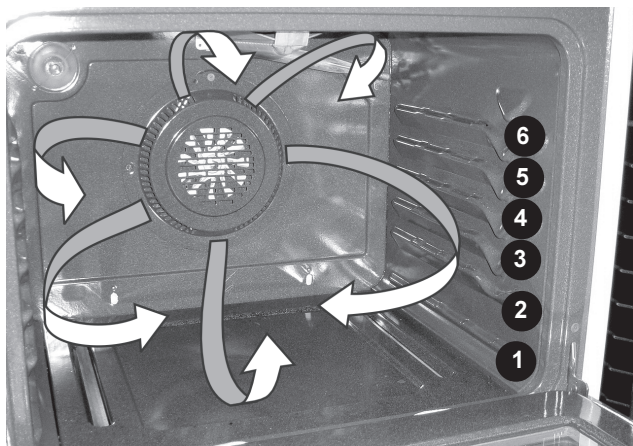


Figura 1

## “Convect Roast” (asado a la parrilla 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:

- El ventilador de convección tardará 6 minutos en comenzar a girar después de haber encendido la conversión a convección. Esto es normal.
- 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<sup>MC</sup> para carnes y para alimentos horneados

La función **EasyConvect<sup>MC</sup>** para carnes y **alimentos horneados** permite convertir un asado de carne estándar o una receta de alimentos horneados para hornear por convección. Estos controles usan la programación normal de la receta y se ajustan a una temperatura inferior. Después de que el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, esta función está diseñada para mostrar la temperatura del horno programada. Cuando se ajusta correctamente, esta función está diseñada para mostrar en la pantalla la temperatura convertida programada (reducida) del horno.

La función **EasyConvect<sup>MC</sup>** 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.

Cuando utilice la función **EasyConvect<sup>MC</sup>** para carnes o para **alimentos horneados** con un tiempo de cocción o con encendido diferido, la estufa mostrará **“CF”** como recordatorio de que debe verificar el alimento cuando el tiempo de horneado llegue al 75% (vea la Fig. 1). En ese momento el control del horno emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.



Figura 1

**Por ejemplo, para programar EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes:**

1. Oprima la tecla **“EASY Convect 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<sup>MC</sup> Meats** (EasyConvect para carnes) en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

**Por ejemplo, para programar la función EasyConvect<sup>MC</sup> para alimentos horneados:**

1. Oprima la tecla **“EASY Convect 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<sup>MC</sup> Meats** (EasyConvect para alimentos horneados) en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

**Por ejemplo, para agregar “Cook Time” (tiempo de cocción) a la función EasyConvect<sup>MC</sup> 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 **“EASY Convect 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 **“Easy convect”** (convección).

Para anular EasyConvect<sup>MC</sup> en cualquier momento, oprima **“OFF”** (apagado).

## Función EasyConvect<sup>MC</sup> (algunos modelos)

La función EasyConvect<sup>MC</sup> permite convertir cualquier receta de horneado normal a horneado por convección. El control utiliza la programación normal de la receta y la ajusta a una temperatura más baja para horneado por convección.

Si utiliza ya sea la función EasyConvect<sup>MC</sup> 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 figura 1).

**Por ejemplo, para agregar EasyConvect a la función de horneado por convección con la temperatura predeterminada del horno:**

1. Oprima la tecla **“Convect Bake”** (horneado por convección).

2. Oprima la tecla **“EasyConvect”**.

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

La función EasyConvect<sup>MC</sup> también se puede usar con **“Cook Time”** (tiempo de cocción).

**Por ejemplo, para agregar Cook Time (tiempo de cocción) a la función EasyConvect 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 la tecla **“Conv Bake”** (horneado por convección).

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<sup>MC</sup>, EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes o 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<sup>MC</sup>, EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes y alimentos horneados es 20 minutos.

# 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 2) 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. **Cierre la puerta del horno.**
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).

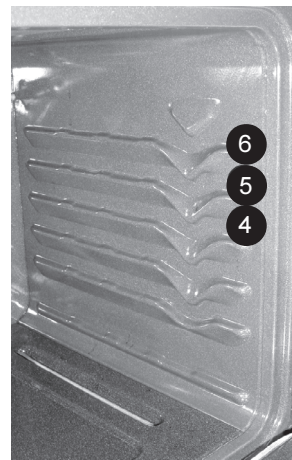


Figura 1

**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 tomaoallas 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 a gas)

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	5 o 6*	550 °F/288 °C	8	6	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6*	550 °F/288 °C	10	8	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6*	550 °F/288 °C	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5	550 °F/288 °C	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	450 °F/232 °C	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5	450 °F/232 °C	10	8	Bien cocido
Pescado	5	550 °F/288 °C	- como se indica -	-	Bien cocido
Camarones	4	550 °F/288 °C	- como se indica -	-	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6*	550 °F/288 °C	12	10	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	5	550 °F/288 °C	14	12	Bien cocido

\*Use la parrilla irregular sólo en la posición 6.

Los tiempos de cocción mostrados son aproximados y sólo deben ser utilizados como recomendación.

Figura 2

# Ajuste de los controles del horno

## “Keep Warm” (mantener caliente)

La función “Keep Warm” (mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función de mantener caliente se apagará automáticamente. La función “Keep Warm” (mantener caliente) sólo debe ser utilizada con alimentos que ya se encuentren calientes. La función “Keep Warm” (mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

### **⚠ 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 la función “Keep Warm” (mantener caliente):**

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima la tecla “Keep Warm” (mantener caliente) y “HLd” aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima “START” (encendido). La función de mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función “Keep Warm” (mantener caliente) en cualquier momento, oprima la tecla “OFF” (apagado).

### **Por ejemplo, para agregar la función de mantener caliente a fin de que se ACTIVE automáticamente después de hornear por 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C):**

1. Oprima la tecla “Cook Time” (tiempo de cocción).
2. Programe 4 5 con el teclado numérico.
3. Oprima “START” (encendido) para aceptar.
4. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
5. Oprima “START” (encendido) para aceptar.
6. Oprima la tecla “Keep Warm” (mantener caliente) y “HLd” aparecerá en la pantalla.
7. Oprima “START” (encendido) para aceptar. Cuando el tiempo de cocción se acabe, la función de mantener caliente se ENCENDERÁ automáticamente. La función de mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

### **Notas importantes:**

- La función “Keep Warm” (mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Puede programar la función de mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción con la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

## “Recipes” (recetas)

Utilice la función “Recipes” (recetas) para almacenar y volver a utilizar su ajuste de horneado favorito.

### **Por ejemplo, para almacenar una receta. La receta del ejemplo es para hornear a 325 °F (162 °C) con 45 minutos de tiempo de cocción:**

1. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
2. Oprima 3 2 5 con el teclado numérico para programar la temperatura del horno.
3. Oprima la tecla “START” (encendido).
4. Oprima la tecla “Cook Time” (tiempo de cocción).
5. Oprima 4 5 con el teclado numérico para programar el tiempo de cocción.
6. Oprima la tecla “START” (encendido).
7. Mantenga oprimida la tecla “Recipes” (recetas) hasta que escuche una señal sonora (aprox. 3 segundos) y aparezca el ícono RECIPES (receta) en la pantalla. La señal sonora y el ícono indican que esta receta ha sido almacenada en la memoria.
8. Oprima “OFF” (apagado).

El horno comenzará a calentarse automáticamente con la receta almacenada a menos que oprima la tecla “OFF” (apagado) en ese momento.

### **Por ejemplo, para utilizar la receta almacenada en el ejemplo anterior. La receta es para hornear a 325 °F (162 °C) durante 45 minutos:**

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla “Recipes” (recetas).
3. Oprima “START” (encendido). El horno comenzará a cocinar con la receta almacenada. Si se programó un tiempo de cocción, esta función también lo recordará.

Para anular las recetas en cualquier momento, oprima “OFF” (apagado).

### **Para borrar rápidamente las recetas almacenadas en memoria:**

Mantenga oprimida la tecla “Recipes” (recetas) hasta que escuche la segunda señal sonora (3 segundos).

Se borrará la receta almacenada en memoria.

### **Notas importantes:**

- La tecla “Recipes” (recetas) puede usarse para almacenar recetas de horneado, horneado con tiempo de cocción y función de mantener caliente, precalentamiento, horneado por convección, asado por convección, EasyConvect<sup>MC</sup> para carnes y alimentos horneados. Se puede guardar una receta a la vez.
- Si la receta almacenada incluye tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido.

# 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 no funcionará durante la 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 la tecla “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 y oprima “START” (encendido). 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) (Fig 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 está 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 (algunos modelos).

## 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 parrilla (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.

### Nota importante:

**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.

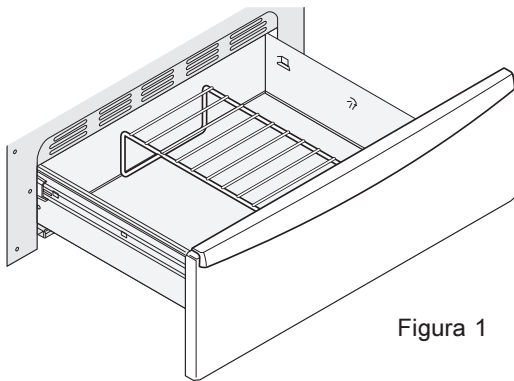


Figura 1

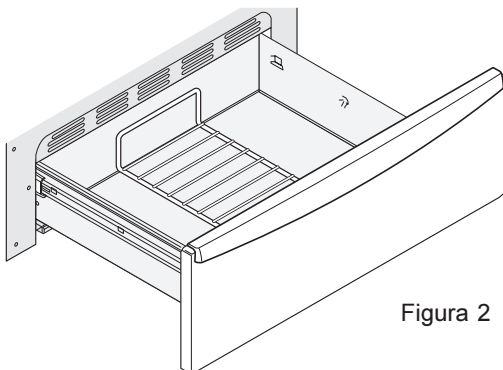


Figura 2

**⚠️ 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.

**⚠️ 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.

### Ajustes recomendados para el cajón calentador

La figura 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 “Hi” (alto). Para minimizar la pérdida de calor, evite abrir el cajón calentador con demasiada frecuencia mientras esté en uso.

### Ajustes recomendados para el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	“Hi” (alto)
Hamburguesas	“Hi” (alto)
Carne de ave	“Hi” (alto)
Chuletas de cerdo	“Hi” (alto)
Frituras	“Hi” (alto)
Pizza	“Hi” (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)	“Lo” (bajo)
Platos sin comida	“Lo” (bajo)

Figura 3

# Ajuste del control del cajón calentador (algunos modelos)

## Luz indicadora del cajón calentador

La luz indicadora está ubicada por encima de la perilla de control del termostato del cajón calentador. Esta se enciende cuando se programa el control y permanece encendida hasta que se APAGA el control (vea la figura 1).

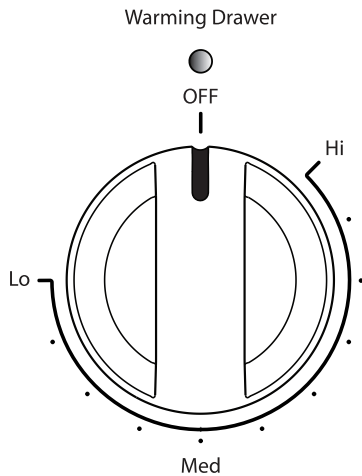


Figura 1

## Ajuste del cajón calentador

La perilla de control del termostato se utiliza para seleccionar la temperatura del cajón calentador. Está ubicada en el panel de control. Las temperaturas son aproximadas y están marcadas como **Lo**, **Med** y **Hi** (bajo, intermedio y alto) (vea la figura 1).

### **⚠ 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.

**⚠ 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.
2. Para obtener los mejores resultados, cierre el cajón calentador y precaliéntelo antes de colocar alimentos o platos en su interior. El cajón calentador vacío se precalienta completamente en aproximadamente 15 minutos.
3. Coloque alimentos ya calientes en la parrilla del cajón calentador. También puede calentar platos.
4. Oprima y gire la perilla de control del cajón calentador hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste de temperatura deseado (vea la figura 1).
5. Siempre gire la perilla de control del cajón calentador a la posición **"OFF"** (apagado) después de usarlo.

# Cajón calentador

## Desinstalación y reinstalación del cajón calentador

**⚠ ADVERTENCIA** Puede existir un riesgo de choque eléctrico y causar lesiones graves o la muerte. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de limpiar o reparar el cajón calentador.

### Para retirar el cajón calentador:

1. DESCONECTE el suministro eléctrico al electrodoméstico **antes** de retirar el cajón calentador.
2. Abra el cajón calentador completamente.
3. Ubique la palanca negra de liberación en el riel izquierdo del cajón calentador y presiónelo hacia arriba con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón. Ubique la palanca negra de liberación en el riel derecho del cajón calentador y presiónelo hacia abajo con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón (vea la Figura 1).
4. El cajón calentador debe estar liberado ahora de los rieles. Retire el cajón calentador (usando movimientos rectos y nivelados) para sacarlo y alejarlo completamente del electrodoméstico.

### Para reinstalar el cajón calentador:

1. Tire de los rodamientos hacia el frente de los canales del compartimiento exterior hasta que encajen en su lugar (vea la Figura 3).
2. Alinee cuidadosamente ambos lados de los rieles deslizantes del cajón calentador con los soportes deslizantes del compartimiento exterior ubicados en el interior del compartimiento vacío del cajón (vea la Figura 2).
3. Mientras sostiene el cajón calentador recto y nivelado utilizando la manija del cajón, presione (**sin forzarlo**) el cajón calentador dentro de los soportes deslizantes del compartimiento exterior y completamente dentro de la estufa. Abra nuevamente el cajón calentador para asegurarse de que los rodamientos se hayan asentado en su lugar.
4. Si no escucha el chasquido de las palancas o siente que los rodamientos no están asentados, retire el cajón calentador y repita nuevamente los pasos 1 al 3. Esto minimizará la posibilidad de causar daños a los rodamientos.

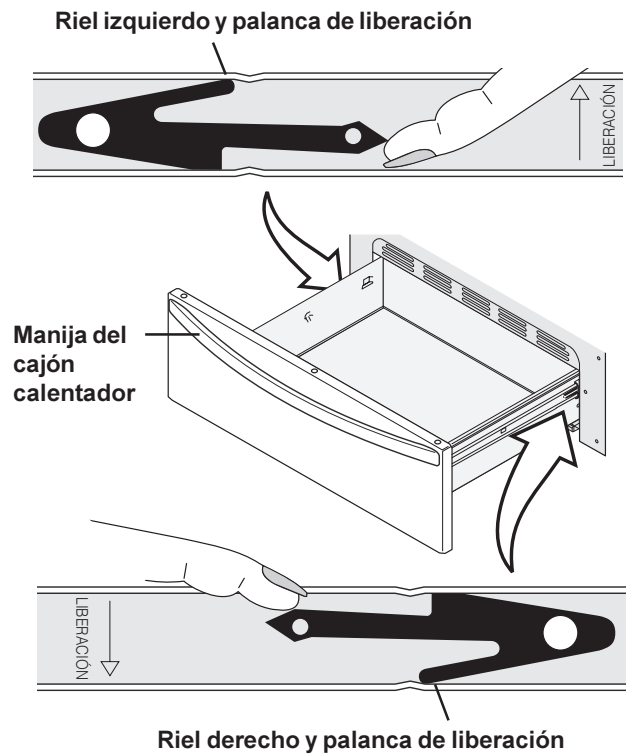


Figura 1

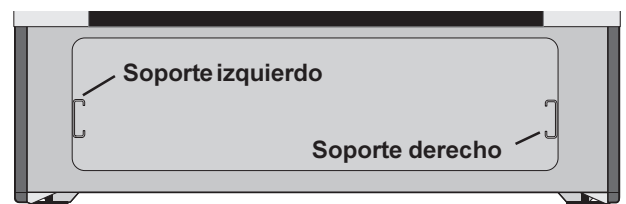


Figura 2

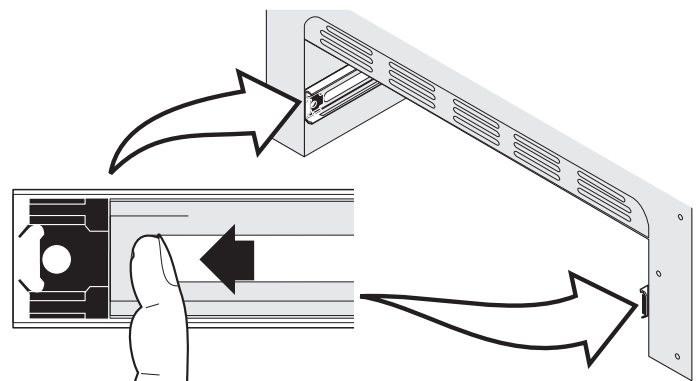


Figura 3



## “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 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 (Fig. 2).



Figura 1



Figura 2



Figura 3

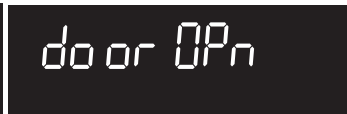


Figura 4

### Cuando la autolimpieza haya terminado:

**⚠ PRECAUCIÓN** Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno 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:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- Si la autolimpieza 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.
- 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 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función de autolimpieza no funcionará cuando el horno esté bloqueado.

## “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 (Fig. 4). Cuando se APAGUE este mensaje, podrá abrir la puerta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

### Notas importantes:

- Cuando la función de autolimpieza está activa, puede consultar el tiempo restante si oprime la tecla “Self Clean” (autolimpieza) una vez.
- 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 Piezas de moldura de aluminio, plástico o vinilo	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 del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo de los controles (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 el forro de la puerta (algunos modelos)	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 y 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.
Superficie de cocción Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Consulte las instrucciones de limpieza de la cubierta y de las rejillas de los quemadores en la sección de 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

## Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

**⚠ PRECAUCIÓN** Para evitar posibles quemaduras, **NO** intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen completamente.

**⚠ PRECAUCIÓN** Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpe la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones.

Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

### Para limpiar las cavidades o contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

### Limpieza de las rejillas de los quemadores superiores

- Limpie estos derrames sólo después de que se hayan enfriado completamente las rejillas.
- Utilice una esponja plástica de restregar no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o lave en el lavavajillas.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

### Limpieza de las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- **No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Lea las notas importantes.**

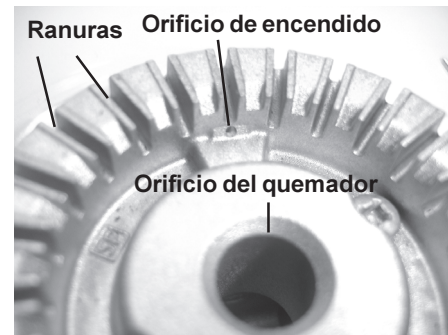


Fig. 1 - Cabeza de quemador superior

### Limpieza de las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y húmedo para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja. Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

### Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según se muestra. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, utilice una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el agujero de encendido (vea la Fig. 1; se muestra el estilo redondo; el quemador ovalado de algunos modelos no se muestra).

### Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.
- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cada vez que los utilice.**
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén **firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.**
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO** permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

# Cuidado y limpieza

## Limpieza general

Consulte la **Tabla de recomendaciones de limpieza** en la sección de 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. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por **MONÓXIDO DE CARBONO**. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de 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 quemadores 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 los utensilios de aluminio hiervan hasta secarse, podrían dañarse o quedar destruidos.

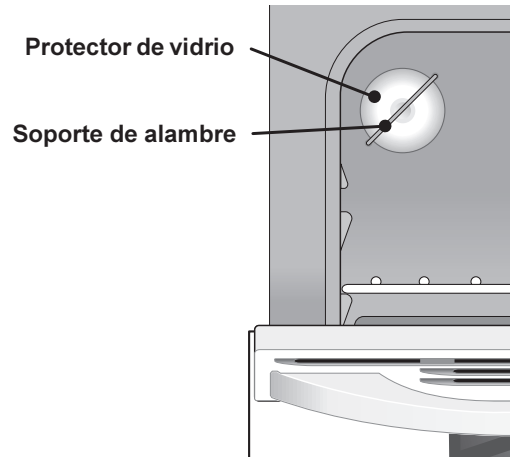
## Reemplazo de la luz del horno

**⚠ 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 cambiar la bombilla del 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 a un tomacorrientes).
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 – Fig. 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).

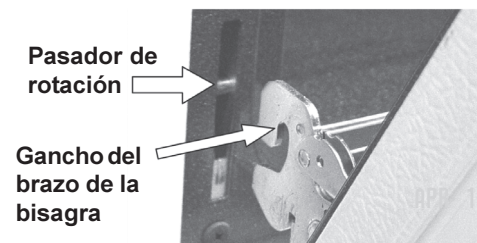
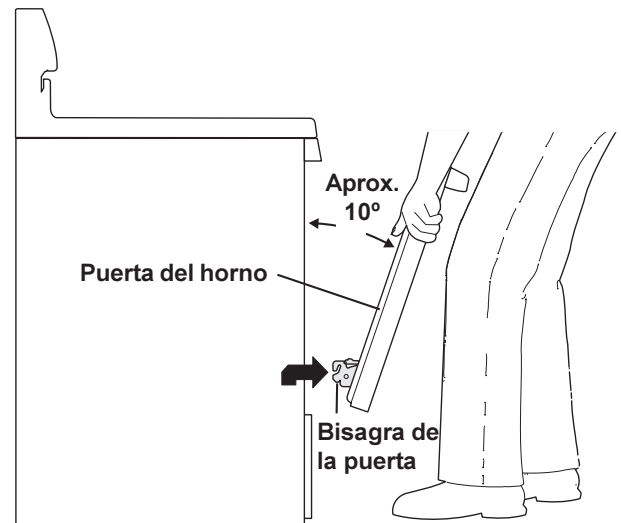
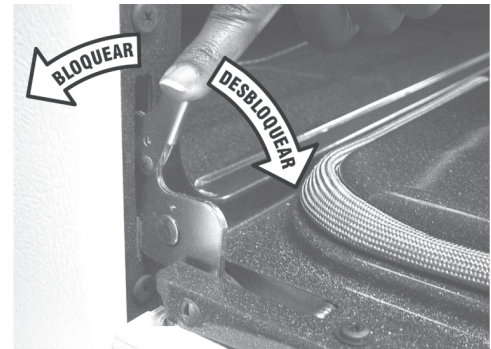
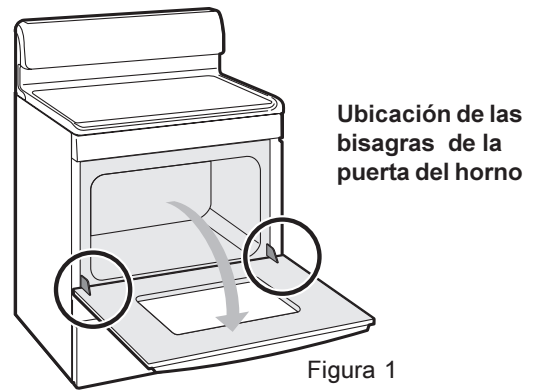
### Para reinstalar la puerta del horno:

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; Fig. 1).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Fig. 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"><li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada.</li><li>• Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</li><li>• La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.</li><li>• La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la <b>CSA International</b>.</li></ul>
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación.</li><li>• 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.</li><li>• 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 completo no funciona” en esta lista.</li></ul>
El electrodoméstico completo no funciona.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente.</li><li>• 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.</li><li>• El cableado de servicio está incompleto. Consulte la sección “<b>Asistencia o servicio técnico</b>” del manual de información de contacto para obtener asistencia.</li></ul>
El control del horno emite una señal sonora y muestra cualquier error F.	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima “ <b>OFF</b> ” (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 “ <b>OFF</b> ” (apagado) para anular la falla y consulte la sección “ <b>Asistencia o servicio técnico</b> ” del manual de información de contacto para obtener asistencia.

## 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"><li>• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección "Ajuste de los controles del horno".</li><li>• La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado.</li><li>• La carne está demasiado cerca del quemador superior. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador superior. Precalente el horno cuando vaya a abrasar alimentos.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>
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 ventilador de convección no gira.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Espere 6 minutos hasta que se encienda el ventilador de convección después de activar la función de convección.</li><li>• 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.</li></ul>
"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 "Self Clean".	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección "Self Clean" (autolimpieza).</li><li>• Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza</li><li>• 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.</li></ul>
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.
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
Los quemadores superiores no encienden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La perilla de control no se colocó completamente en la posición “LITE” (encender). Oprima la perilla y gírela a la posición “LITE” (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado.</li><li>• Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte el apartado Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales de limpieza.</li><li>• El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente.</li><li>• Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores.</li></ul>
La llama sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja.</li><li>• Hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa.</li></ul>
La llama del quemador superior es anaranjada.	Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire.

## 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

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](http://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.

**Notes:**

---

# GARANTÍA DE LA ESTUFA A GAS KITCHENAID®

---

## GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, si este electrodoméstico grande se usa y se mantiene 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, si este electrodoméstico se usa y se mantiene 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 Cualquier quemador a gas
- n Piezas del sistema de control táctil de estado sólido

---

## 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 EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE IDONEIDAD PARA UN FIN ESPECÍFICO, 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 verificar la sección de "Localización y solución de averías", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Asistencia o servicio técnico" o bien, llame a KitchenAid. En los EE. UU., llame al **1-800-422-1230**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.