

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nueva estufa en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com). En Canadá, registre su estufa en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

Para referencia futura, tome nota del modelo y los números de serie de su producto. Esos datos pueden estar en las placas de identificación. Las placas de identificación están detrás del panel de control. Para verlo, debe rotar las placas de identificación hacia arriba.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

## Índice

<b>SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....</b>	<b>2</b>
Soporte antivuelco .....	3
<b>GUÍA DE CARACTERÍSTICAS.....</b>	<b>4</b>
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN .....</b>	<b>7</b>
Rejillas .....	8
Tamaño del lose quemadores.....	8
Plancha.....	8
Utensilios de cocina.....	8
Envasado casero.....	9
<b>USO DEL HORNO .....</b>	<b>10</b>
Controles electrónicos del horno.....	10
Mantener caliente.....	11
Modo de descanso .....	11
Papel de aluminio.....	12
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear.....	12
Parrilla extraíble.....	13
Ventilaciones de los hornos .....	13
Cómo hornear y asar .....	14
Asar a la parrilla.....	14
Cocción por convección del horno inferior .....	14
Conversión EasyConvect™ .....	15
Cocción lenta .....	16
Hacer leudar el pan .....	16
Tiempo de cocción .....	16
<b>CUIDADO DE LA ESTUFA .....</b>	<b>17</b>
Ciclo de autolimpieza.....	17
Limpieza general .....	18
Luces de los hornos.....	19
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....</b>	<b>19</b>
<b>ACCESORIOS.....</b>	<b>22</b>
<b>GARANTÍA.....</b>	<b>23</b>

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

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

**⚠ PELIGRO**

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

**ADVERTENCIA: Si no se sigue con exactitud la información de estas instrucciones, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.**

- **No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.**
- **PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**
  - **No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
  - **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.**

**ADVERTENCIA:** Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

## SopORTE antivuelco

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

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Vuelco

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

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

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

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

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



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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCÍOARSE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en la intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar la intoxicación con monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **AVISO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una estufa o en el respaldo de protección de una estufa - al trepar los niños encima de la estufa para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.

- Instalación apropiada – Al instalar la estufa debe hacer la conexión eléctrica a tierra de acuerdo con las normas locales o, en ausencia de normas locales, con el *Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70*. Cerciórese que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Esta estufa está equipada con un enchufe de tres puntas con contacto a tierra para su protección contra riesgo de electrocución y debería enchufarse directamente a un tomacorriente que tiene conexión a tierra. No corte ni quite la punta para conexión a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro de energía antes de dar mantenimiento.
- El mal uso de las puertas o cajones del aparato electrodoméstico, tales como pisar, recostarse o sentarse en las puertas o cajones, puede ocasionar heridas.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa – No se debe almacenar materiales inflamables en el horno o cerca de las unidades que están en la superficie.
- El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de manera que no se extienda más allá de los bordes del utensilio de cocina.

**Para estufas de gas de limpieza automática –**

- Antes de efectuar la limpieza automática del horno – quite la charola para asar y otros utensilios. Limpie todo derrame excesivo antes de iniciar el ciclo de limpieza.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

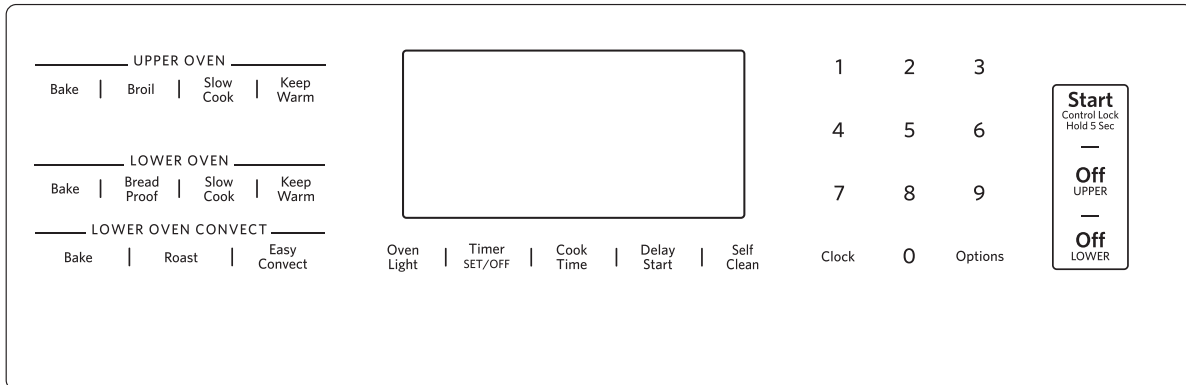
Este manual abarca varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enumerados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas frecuentes” de nuestro sitio web en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección Servicio al cliente en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

**! ADVERTENCIA**

**Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

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



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>CLOCK (Reloj)</b>	<b>Reloj</b>	<p>Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CLOCK (Reloj).</li> <li>2. Presione “3” para AM o “6” para PM.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día.</li> <li>4. Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).</li> </ol>
<b>OVEN LIGHT (Luz del horno)</b>	<b>Luz de la cavidad del horno</b>	<p>Mientras las puertas de los hornos están cerradas, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender o apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta de un horno.</p>
<b>TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador)</b>	<b>Temporizador del horno</b>	<p>El Timer (Temporizador) se puede fijar en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la duración del tiempo en hr-min-min. Los ceros a la izquierda no tienen que ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”.</li> <li>3. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para comenzar la cuenta regresiva. Si se habilitan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. La pantalla regresará a la hora del día al finalizar la cuenta regresiva.</li> <li>4. Presione TIMER SET/OFF (Fijar/Apagar el temporizador) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione las teclas Off (Apagado), ya que al hacerlo se apagará el horno.</li> </ol>
<b>START (Inicio)</b>	<b>Inicio de cocción</b>	<p>La tecla Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.</p>
<b>OFF UPPER (Apagar superior/ Apagar inferior)</b>	<b>Función de la estufa</b>	<p>Las teclas Off (Apagado) superior e inferior detienen cualquier función del horno, excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles) en el horno seleccionado.</p>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>BAKE UPPER BAKE LOWER (Hornear superior/ Hornear inferior)</b>	<b>Hornear y asar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto.</li> <li>5. Presione OFF UPPER (Apagar superior) cuando termine.</li> </ol>
<b>BROIL (Asar a la parrilla superior)</b>	<b>Asar a la parrilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BROIL (Asar a la parrilla).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio). No es necesario precalentar.</li> <li>4. Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) en el horno seleccionado cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>CONVECT BAKE (Hornear por convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto.</li> <li>5. Presione OFF LOWER (Apagar inferior) cuando termine.</li> </ol>
<b>CONVECT ROAST (Asar por convección)</b>	<b>Cocción por convección</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione CONVECT ROAST (Asar por convección).</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio) para que el cambio tenga efecto.</li> <li>5. Presione OFF LOWER (Apagar inferior) cuando termine.</li> </ol>
<b>EASY CONVECT (Convección fácil)</b>	<b>Conversión en la receta para la cocción por convección</b>	<p><b>NOTA:</b> Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura requerida antes de usar la conversión EasyConvect™. Después de que se termine el precalentamiento, presione OFF LOWER (Apagar inferior) antes de usar la conversión EasyConvect™.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione EASY CONVECT (Convección fácil) hasta que aparezca en pantalla la opción de EasyConvect™ deseada (MEATS [Carnes], PIZZA, BAKED GOODS [Alimentos horneados] u OTHER [Otro]).</li> <li>2. Presione START (Inicio).</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para ingresar la temperatura de cocción normal y luego presione START (Inicio).</li> <li>4. Ingrese el tiempo de cocción normal y luego presione START (Inicio).</li> <li>5. Coloque el alimento en el horno en el momento apropiado. Verifique el grado de cocción del alimento antes de que alcance el tiempo de detención. Si el alimento no va a estar listo cuando llegue el tiempo de detención, agregue más tiempo de cocción antes de que pase el tiempo. Vea la sección "Tiempo de cocción". Al final del tiempo de detención, el horno se apagará automáticamente.</li> <li>6. Presione OFF LOWER (Apagar inferior) cuando termine.</li> </ol> <p>Consulte la sección "Conversión EasyConvect™" para obtener más información.</p>
<b>SLOW COOK UPPER SLOW COOK LOWER (Cocción lenta superior/ Cocción lenta inferior)</b>	<b>Cocción lenta</b>	<p>No es necesario precalentar el horno.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque el alimento en el horno superior o inferior.</li> <li>2. Presione SLOW COOK (Cocción lenta) en el horno deseado.</li> <li>3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>4. Presione START (Inicio).</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) en el horno seleccionado cuando haya terminado.</li> </ol>

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
<b>BREAD PROOF</b> <b>(Leudar el pan)</b>	<b>Hacer leudar el pan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione BREAD PROOF (Leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla la opción de leudado deseado (“Standard Proof” [Leudado estándar] o “Rapid Proof” [Leudado rápido]). <b>NOTA:</b> “Rapid” (Rápido) funciona a una temperatura ligeramente superior para leudar por segunda vez la masa formada.</li> <li>2. Presione START (Inicio). Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.</li> <li>3. Presione OFF LOWER (Apagar inferior) cuando termine el leudado. Consulte la sección “Cómo hacer leudar el pan” para obtener más información.</li> </ol>
<b>KEEP WARM UPPER</b> <b>KEEP WARM LOWER</b> <b>(Mantener caliente superior/Mantener caliente inferior)</b>	<b>Mantener caliente</b>	<p>Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente) para el horno deseado.</li> <li>2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.</li> <li>3. Presione START (Inicio).</li> <li>4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.</li> <li>5. Presione OFF (Apagado) en el horno seleccionado cuando haya terminado.</li> </ol>
<b>DELAY START</b> <b>(Inicio diferido)</b>	<b>Inicio diferido</b>	<p>La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido. Delay Start (Inicio diferido) no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido.</p> <p>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>
<b>COOK TIME</b> <b>(Tiempo de cocción)</b>	<b>Cocción programada</b>	<p>La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para fijar Cook Time (Tiempo de cocción) o Delayed Cook Time (Tiempo de cocción diferido), vea la sección “Tiempo de cocción”.</p>
<b>SELF CLEAN</b> <b>(Autolimpieza)</b>	<b>Ciclo de autolimpieza</b>	Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.
<b>START CONTROL LOCK hold 5 sec.</b> <b>(Inicio bloqueo de control - Sostenga por 5 segundos)</b>	<b>Bloqueo de controles de los hornos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise que los hornos y los temporizadores estén apagados.</li> <li>2. Mantenga presionado START (Inicio) por 5 segundos.</li> <li>3. Si se habilita, sonará un tono y aparecerá “CONTROL LOCKED” (Control bloqueado) en la pantalla.</li> <li>4. Repita para desbloquear. Cuando los botones estén bloqueados, no funcionará ningún botón.</li> </ol>
<b>OPTIONS</b> <b>(Opciones)</b>	<b>Funciones para usar los hornos</b>	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento de los hornos según sus necesidades. Vea la sección “Uso de los hornos”.

# USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

## ⚠ ADVERTENCIA




### Peligro de Incendio

**No permita que la llama del quemador se extienda más allá que la orilla de la cacerola.**

**Apague todos los controles cuando no esté cocinando.**



**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.**

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran a la posición .

Coloque el utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de fijar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Deberá regularse la llama para que no se extienda más allá del borde del recipiente.

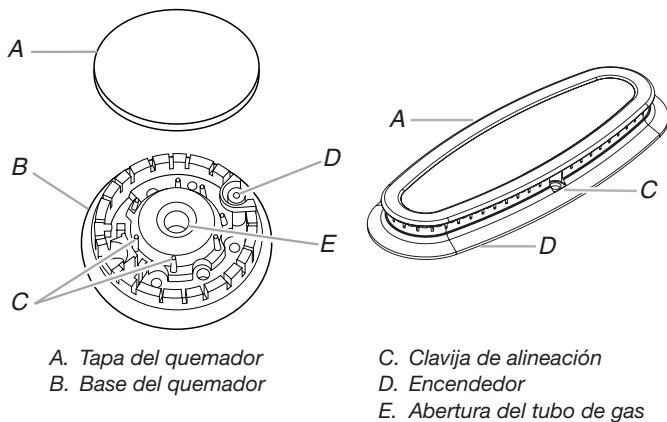
### Para fijar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hacia . Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hacia .
- Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (Alto) y LOW (Bajo).

**RECUERDE:** Cuando se esté usando la estufa, toda la superficie de cocción se calienta.

### Corte de corriente

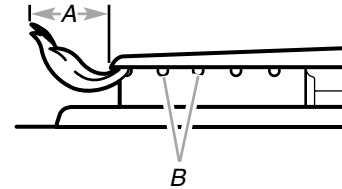
En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie no pueden encenderse manualmente. No se debe intentar usar el electrodoméstico durante un corte de corriente.



**IMPORTANTE:** No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de los bordes de la parrilla del quemador.

**Tapa del quemador:** Mantenga la tapa del quemador siempre en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido insatisfactorio y las llamas desiguales. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas según la sección "Limpieza general".

**Apertura del tubo de gas:** Debe haber flujo libre de gas a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta área libre de suciedad y no deje que entren a la abertura del tubo de gas derrames, comida, agentes de limpieza ni otro material. Mantenga los derrames lejos del tubo de gas usando siempre una tapa para el quemador.



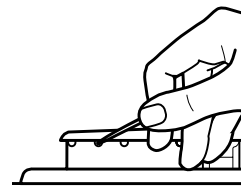
A. 1 a 1½" (2,5 a 3,8 cm)  
B. Orificios de los quemadores

**Orificios de los quemadores:** Revise las llamas de los quemadores ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no deje que entren derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otro material en los orificios de los quemadores.

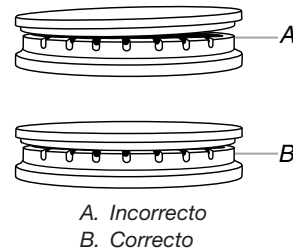
### Para limpiar:

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

- Quite la tapa de los quemadores de la base de los quemadores y limpie según se especifica en la sección "Limpieza general".
- Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
- Limpie los orificios de quemadores obstruidos con un alfiler recto, según se muestra. No agrande ni deforme el orificio. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe ajustar el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación competente.



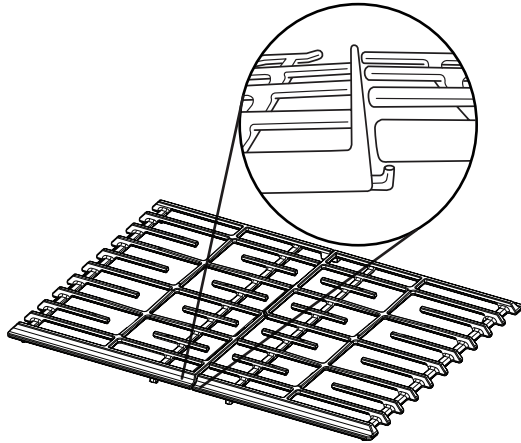
- Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineación estén debidamente alineadas con la tapa del quemador.



- Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique el alineamiento de la tapa. Si aún no enciende el quemador, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

## Rejillas

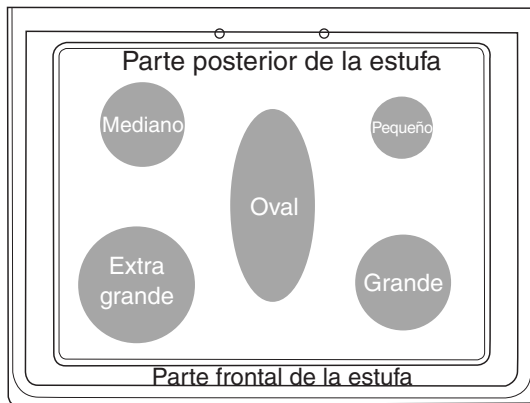
Las rejillas de esta estufa cubren el ancho completo de la superficie de cocción. Pueden entrelazarse ambas rejillas (en algunos modelos) con el gancho formado en un extremo de ambas parrillas. El extremo plano de una rejilla cae en el gancho de la otra, como se muestra en la ilustración a continuación.



En algunos modelos, ambas rejillas son idénticas y pueden usarse ya sea en el lado izquierdo o derecho de la superficie de cocción. Las rejillas que han sido diseñadas para usarse solamente en un lado de la superficie de cocción tendrán la palabra "LEFT" (Izquierda) o "RIGHT" (Derecha) grabada en la parte inferior de las mismas.

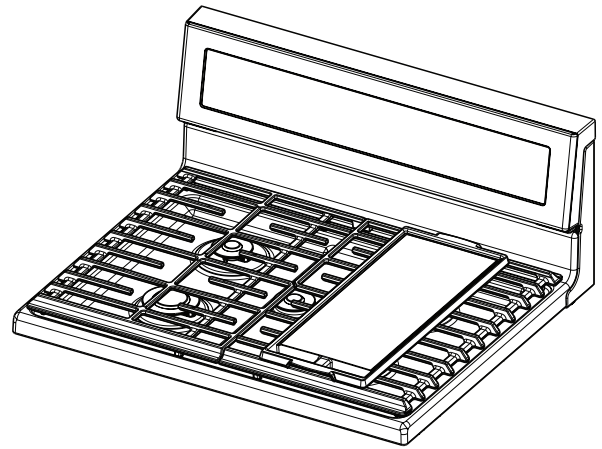
## Tamaño del los quemadores

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.



Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cocción con calor bajo</li> <li>■ Derretir chocolate o mantequilla</li> </ul>
Ovalado	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para platos alargados</li> </ul>
Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para utensilios de cocina grandes</li> </ul>
Extra grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ El quemador más potente</li> <li>■ Para utensilios de cocina grandes</li> </ul>

## Plancha



Plancha instalada en el lado derecho de la superficie de cocción

### Para usar la plancha:

1. Ubique la plancha en la rejilla del lado derecho, como se muestra. Las patas de ubicación en la base de la plancha engancharán las puntas de la rejilla para evitar que la plancha se deslice.
2. Antes de cada uso, pincele una capa ligera de aceite de cocina para evitar que se peguen los alimentos. Los rociadores de cocina pueden dejar un residuo pegajoso en la plancha, la cual es difícil de quitar.
3. Caliente previamente la plancha durante 5 minutos. El precalentamiento lento de la plancha asegurará una distribución uniforme del calor y evitará que se deforme.
4. Para el precalentamiento y la cocción, ponga el quemador delantero en el ajuste de calor más bajo y el quemador trasero en el ajuste de fuego medio alto para un mejor rendimiento.

**NOTA:** La plancha también puede usarse sobre la rejilla del lado izquierdo. Para obtener mejores resultados, deberá fijarse el quemador trasero en el ajuste Medium-Low (Medio - Bajo) o Medium (Medio) y el quemador delantero deberá fijarse en el ajuste Low (Bajo).

### Para limpiar la plancha:

1. Deje que la plancha se enfríe y vacíe la bandeja para goteos.
2. Vea las instrucciones de limpieza en la sección "Limpieza general".
3. Guarde la plancha en un lugar fresco y seco.

## Utensilios de cocina

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

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

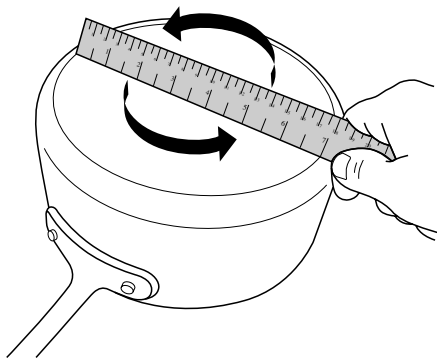
Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las parrillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se transmite el calor, lo que afecta los resultados de cocción.

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



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

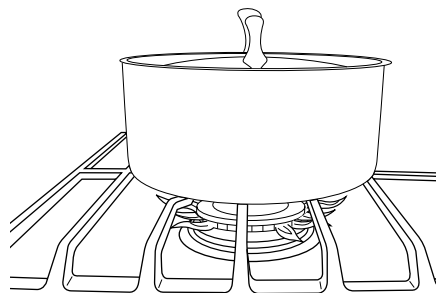


Utilice la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
<b>Aluminio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Sirve para todos los tipos de cocción.</li> <li>■ El espesor mediano o grueso es mejor para la mayoría de las funciones de cocción.</li> </ul>
<b>Hierro fundido</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera lenta y uniforme.</li> <li>■ Es bueno para dorar y freír.</li> <li>■ Mantiene el calor para una cocción lenta.</li> </ul>
<b>Cerámica o vidrio de cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Se calienta lentamente, pero no de manera uniforme.</li> <li>■ Da los mejores resultados en los ajustes de calor bajo a medio.</li> </ul>
<b>Cobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta de manera rápida y uniforme.</li> <li>■ Puede dejar restos de cobre, que se pueden reducir si se limpia inmediatamente después de la cocción.</li> </ul>

Utensilios de cocina	Características
<b>Utensilios de barro/piedra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siga las instrucciones del fabricante.</li> <li>■ Use en los ajustes de calor bajo.</li> </ul>
<b>Hierro fundido o esmalte de porcelana en acero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.</li> </ul>
<b>Acero inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se calienta rápido pero no de manera uniforme.</li> <li>■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.</li> </ul>

Para obtener los mejores resultados, el recipiente de cocción deberá estar centrado encima del quemador con la base nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.



## Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores exteriores entre cada lote. Esto le da tiempo a que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte las guías para envasado casero publicadas. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

# USO DEL HORNO

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

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

## Controles electrónicos del horno

### Pantalla de control

La pantalla se iluminará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

### Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

#### Un tono

- Tecla válida.
- El horno está precalentado (tono largo).
- Temporizador de cocina (sonará un tono largo con un tono recordatorio cada 60 segundos).
- Se ha ingresado una función.

#### Tres tonos

- Tecla no válida.

#### Cuatro tonos

- Fin de ciclo (con un tono recordatorio cada 60 segundos). Use la tecla Options (Opciones) para cambiar los ajustes de tono.

### Opciones

Varias de las características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se hacen con la tecla Options (Opciones).

Use la tecla Options (Opciones) para ver qué características pueden cambiarse. Cada vez que presiona la tecla Options (Opciones), la pantalla avanzará hacia el próximo ajuste.

Después de seleccionar la característica que se va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. En las secciones a continuación, se explican los detalles acerca de todos los cambios en las características.

Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir de las opciones.

### Fahrenheit y Celsius

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP UNIT" (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Deshabilitar los tonos audibles

Apaga todos los tonos, incluyendo el tono de fin de ciclo y los tonos de las teclas.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND" (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Volumen de sonido

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SOUND VOLUME" (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Tono de fin de ciclo

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "END TONE" (Tono de fin).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Tonos de las teclas

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "KEYPRESS TONE" (Tono de presión de tecla).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Deshabilitar los tonos recordatorios

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "REMINDER TONE" (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Reloj de 12/24 horas

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "12/24 HOUR" (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Modo de demostración

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "DEMO MODE" (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Apagado después de 12 horas

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

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "12-HR AUTO-OFF" (Apagado automático después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son inglés, español y francés.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "LANGUAGE" (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla numérica para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Energy Save (Ahorro de energía)

El modo de ahorro de energía desactiva la pantalla para reducir el consumo de energía.

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "ENERGY SAVE" (Tono de presión de tecla).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla "1" para configurar el ajuste.
4. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

### Control de compensación de la temperatura del horno

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

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

#### Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "TEMP CALIB" (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual. Presione la tecla "1" para alternar entre el horno superior y el horno inferior.
3. Presione START (Inicio) para seleccionar la opción que aparece en la pantalla en el paso 2. Espere 10 segundos para que cambie la pantalla o presione START (Inicio) y, después, continúe con el paso 4.
4. Presione la tecla "3" para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
5. Presione START (Inicio).
6. Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir y se mostrará la hora del día.

## Mantener caliente

### **ADVERTENCIA**

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

**IMPORTANTE:** Los alimentos deberán estar a la temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno caliente. Los alimentos se pueden mantener adentro por hasta 1 hora. Sin embargo, panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La característica de Keep Warm (Mantener caliente) le permite mantener los alimentos cocidos a una temperatura lista para servirse.

#### Cómo usar:

1. Presione KEEP WARM (Mantener caliente) para el horno deseado.
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.

**NOTA:** Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione las teclas numéricas e ingrese la temperatura deseada; luego presione START (Inicio).

3. Presione START (Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione OFF (Apagado) en el horno seleccionado cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

#### Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

Presione OFF (Apagado) en el horno deseado. Retire los alimentos del horno.

## Modo de descanso

El Sabbath Mode (Modo de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

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

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

#### Para activar la capacidad de usar Sabbath Mode (Modo de descanso) (sólo una vez):

1. Presione OPTIONS (Opciones) hasta que aparezca en la pantalla "SABBATH" (Descanso).
2. Presione la tecla "1". Puede activarse Sabbath Mode (Modo de descanso) para hornear.
3. Presione OFF UPPER (Apagar superior) u OFF LOWER (Apagar inferior) para guardar los ajustes y salir para que se visualice la hora del día.

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

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

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione START (Inicio).  
Para la cocción programada en Sabbath Mode (Modo de descanso), presione COOK TIME (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione START (Inicio).
4. (Opcional) Si se utilizará Sabbath Mode (Modo de descanso) para ambos hornos, repita los pasos del 1 al 3 para el segundo horno.
5. Presione OPTIONS (Inicio). Sonarán tres tonos. Luego presione "7". Aparecerá "SAB" en la pantalla.

### Para ajustar la temperatura (cuando el modo de descanso está funcionando en un solo horno):

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

### Para ajustar la temperatura (cuando el modo de descanso está funcionando en ambos hornos):

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.
2. Presione la tecla numérica según se indique en el texto que se desplaza en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.  
**NOTA:** El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. Aparecerá en la pantalla el texto que estaba antes de presionarse la tecla.
3. Presione START (Inicio).

### Para desactivar Sabbath Mode (Modo de descanso):

Presione OPTIONS (Opciones) y luego presione "7" para volver al horneado normal, o presione OFF UPPER (Apagar superior) o OFF LOWER (Apagar inferior) para apagar el(los) horno(s).

## Papel de aluminio

**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no lo forre con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

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

## Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

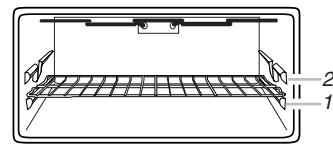
**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios de hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

### Parrillas

- Ubique las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.
- Coloque el alimento de modo que no se eleve dentro del elemento para asar a la parrilla. Deje por lo menos 1/2" (1,3 cm) entre las charolas y el elemento para asar a la parrilla.

Para mover una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use las ilustraciones y las tablas siguientes como guía para la posición de las parrillas.

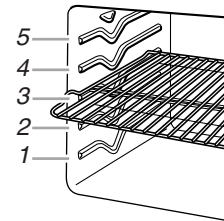
### Posiciones de las parrillas - Horno superior



#### Hornear y asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla
Todos los alimentos	1

### Posiciones de las parrillas - Horno inferior



Alimento	Posición de la parrilla
Asados o aves grandes	1
Carnes asadas	2
La mayoría de los alimentos horneados, estofados	3
Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla	4
Carnes para asar a la parrilla/dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs	5

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior jugoso en el horno inferior, use una parrilla plana en la posición de parrilla 5. El lado 1 debe cocinarse durante aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.

### Cocción en parrillas múltiples

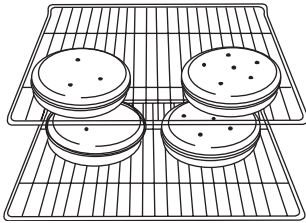
2 parrillas: Use las posiciones de parrilla 2 y 4 para un horneado normal con la parrilla extraíble en la posición 2.

2 parrillas (solo por convección): Use las posiciones de parrilla 2 y 4 para un horneado por convección con la parrilla extraíble en la posición 2.

**NOTA:** La parrilla extraíble en el horno inferior encaja en la mitad entre las posiciones de las parrillas adyacentes. La parrilla extraíble no se debe usar en la posición 5 de la parrilla.

## Horneado de pasteles de capas en 2 parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear pasteles de capas en 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 1 (parrilla extraíble) y 4 (parrilla plana) con la función Convection Bake (Horneado por convección). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Si usa dos parrillas planas, use las posiciones de parrilla 2 y 4.



## Horneado de galletas en 2 parrillas

Para obtener mejores resultados al hornear galletas con 2 parrillas, use las posiciones de parrilla 1 (parrilla extraíble) y 4 (parrilla plana) con la función Bake (Hornear). Si usa 2 parrillas planas, use las posiciones de parrilla 2 y 4.

## Utensilios para hornear

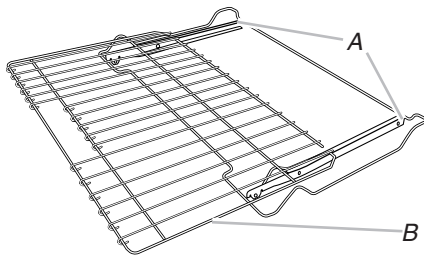
Para una cocción uniforme del alimento, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5.0 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Número de charolas	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla
2	Una al lado de la otra
3 or 4	Consulte la ilustración anterior.

## Parrilla extraíble

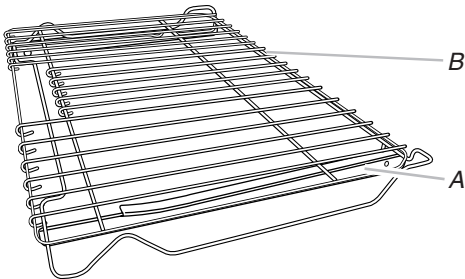
La parrilla extraíble permite un acceso fácil para colocar y quitar alimentos del horno. La parrilla extraíble no se debe usar en la posición 5 de la parrilla.

### Posición abierta



A. Rieles deslizantes  
B. Estante deslizante

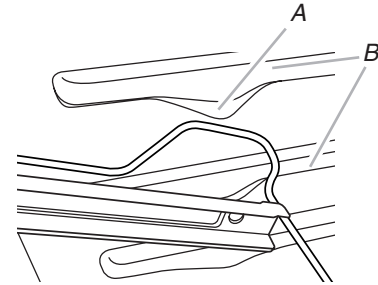
### Posición cerrada y enganchada



A. Rieles de deslizamiento  
B. Estante deslizante

## Cómo insertar la parrilla extraíble

1. Levante el conjunto de parrillas en ángulo y luego inserte el recorte en "V" de las guías de la parrilla de la cavidad del horno.
2. Mantenga levantado en ángulo el conjunto de parrillas y luego empuje hacia adentro para pasar por alto el recorte inferior en "V".
3. Deslice suavemente el conjunto de parrillas dentro del horno pasando los recortes en "V".



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

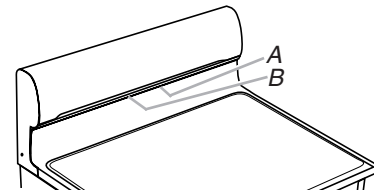
## Cómo quitar la parrilla extraíble

1. Empuje el estante deslizante por completo de modo que quede en la posición cerrada y enganchada.
2. Use las dos manos para tirar suavemente del estante deslizante y los rieles de deslizamiento al mismo tiempo hasta el recorte en "V". Levante la parrilla en ángulo de modo que la parte delantera quede más alta que la trasera; jale suavemente la parrilla hasta pasar el recorte en "V" y sáquela del horno.

Para evitar que se dañen los estantes deslizantes, no coloque más de 25 lb (11,4 kg) sobre la parrilla.

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

## Ventilaciones de los hornos



A. Ventilación del horno superior  
B. Ventilación del horno inferior

Las ventilaciones de los hornos liberan aire caliente y humedad de los hornos y no deben bloquearse ni taparse. Si las ventilaciones están bloqueadas o cubiertas, la circulación de aire será deficiente y afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca de las ventilaciones de los hornos.

## Cómo hornear y asar

### Pre calentamiento

Cuando comience un ciclo de horneado, horneado por convección o asado por convección, el horno comenzará a precalentarse luego de presionar el botón Start (Inicio). El horno tardará 12 a 15 minutos aproximadamente para alcanzar 350 °F (177 °C) con todas las parrillas de horno provistas con el horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor es la temperatura, mayor tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo de pre calentamiento aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno estará por encima de la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir el alimento. Esto asegura que el horno estará en la temperatura adecuada cuando coloque el alimento en el horno. Introduzca el alimento cuando suene el tono de pre calentamiento. No abra la puerta durante el pre calentamiento antes de que suene el tono.

### Temperatura del horno

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

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

### Sistema de control de temperatura

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

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

## Asar a la parrilla

Cierre la puerta del horno mientras asa a la parrilla. No es necesario precalentar. Coloque el alimento sobre la rejilla en una charola para asar y después colóquelo en el centro de la parrilla del horno.

**NOTA:** Es normal que haya olores y humo cuando el horno se use las primeras veces o si tiene mucha suciedad.

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

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

- Para obtener los mejores resultados, utilice una charola para asar y una rejilla. Se han diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

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

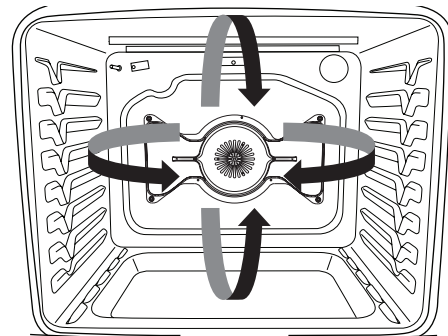
## Cocción por convección del horno inferior

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

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

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

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



Ubique las parrillas según las instrucciones de la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear" antes de comenzar la cocción por convección.

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

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

### Convección verdadera en forma de moño con el elemento T.H.E.™

La convección verdadera agrega un elemento eléctrico alrededor del ventilador de convección, para realzar el rendimiento de cocción. Use como guía la siguiente tabla de Opciones para la convección.

#### Opciones para la convección

Ajuste	Alimentos
<b>CONVECT BAKE</b> (Hornear por convección)	Horneado en una o más parrillas para galletas, bizcochos, panes, cazuelas, tartas, tortas
<b>CONVECT BROIL</b> (Asar al horno por convección)	Cortes más gruesos o piezas de forma irregular de carne, pescado o ave
<b>CONVECT ROAST</b> (Asar por convección)	Pollo o pavo entero, verduras, asados de cerdo y de carne de res

## Conversión EasyConvect™

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

Los alimentos están agrupados en 3 categorías generales. Elija la categoría más apropiada para el alimento que vaya a cocinar. Utilice la siguiente tabla como guía.

Ajuste	Alimentos
<b>MEATS</b> (Carnes)	<b>Pollo:</b> entero y presas <b>Trozo de carne, carnes asadas:</b> puerco, res y pernil (El pavo y las aves grandes no se incluyen debido a que su tiempo de cocción varía.)
<b>BAKED GOODS</b> (Alimentos horneados)	<b>Bizcochos, panes:</b> rápidos y con levadura <b>Pasteles y galletas</b> <b>Guisados</b>
<b>OTHER (Otro)</b>	<b>Alimentos prácticos congelados:</b> patatas fritas, barritas de pescado, lasagna

#### Cómo usar:

**NOTA:** Para obtener mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de usar la conversión con EasyConvect™. Después de que se termine el precalentamiento, presione la tecla OFF LOWER (Apagar inferior) antes de usar la conversión EasyConvect™.

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

## Cocción lenta

Slow Cook (Cocción lenta) es ideal para alimentos como carne de res, de cerdo y de aves. Este ciclo está disponible para cocinar alimentos a temperaturas bajas durante periodos largos de tiempo. Los alimentos pueden cocinarse hasta 12 horas según la temperatura seleccionada.

### Rango recomendado de temperatura:

4 horas de cocción = 250 °F a 300 °F (120 °C a 150 °C)

8 horas de cocción = 200 °F a 250 °F (93 °C a 120 °C)

12 horas de cocción = 170 °F a 226 °F (77 °C a 108 °C)

- El alimento debe estar totalmente descongelado.
- Cubra el alimento para mantener la humedad.
- Antes de asar lentamente, los lados de la carne pueden sellarse o asarse a la parrilla para mejorar el dorado, el sabor y que la carne quede más tierna.
- Use una parrilla plana en la posición 3 para obtener mejores resultados.

### Para usar Slow Cook (Cocción lenta):

Antes de usar Slow Cook (Cocción lenta), vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”. No es necesario precalentar el horno.

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Presione SLOW COOK (Cocción lenta) en el horno deseado.
3. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
4. Presione START (Inicio).  
Aparecerá en la pantalla “Preheating” (Precalentamiento) hasta alcanzar la temperatura fijada.  
Cuando se alcance una temperatura mínima en el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumento. Se escuchará un solo tono cuando se alcance la temperatura fijada.
5. Presione OFF (Apagado) en el horno seleccionado cuando haya terminado.

## Hacer leudar el pan

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

### Para leudar:

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

1. Presione BREAD PROOF (Leudar el pan) hasta que aparezca en la pantalla el tipo de leudado deseado (“Standard” [Estándar] o “Rapid” [Rápido]).
2. Presione START (Inicio).  
Deje que la masa se esponje hasta que esté casi al doble de su tamaño. El tiempo de leudado puede variar según el tipo y la cantidad de masa.
3. Presione OFF (Apagado) cuando termine el leudado.

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

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

## Tiempo de cocción

# ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

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

### Para fijar una cocción programada:

1. Presione la tecla para cualquier función de cocción excepto Self-Clean (Autolimpieza) o Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando termine el tiempo, el horno se apagará automáticamente.  
Para cambiar el ajuste de la temperatura y/o el tiempo en cualquier momento, repita los pasos 2 a 5.
6. Presione OFF (Apagado) para el horno deseado para borrar la pantalla.

### Para fijar una cocción programada diferida:

1. Presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Presione las teclas numéricas “1” o “2” para seleccionar el horno deseado.
3. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
4. Presione el teclado para cualquier función de cocción excepto Bread Proof (Leudar el pan) o Keep Warm (Mantener caliente).
5. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
6. Presione START (Inicio) o COOK TIME (Tiempo de cocción).
7. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
8. Presione START (Inicio).  
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. Para cambiar el ajuste de la temperatura y/o el tiempo después de la cuenta regresiva del retraso, repita los pasos 1 a 7. Al volver a fijar el tiempo y la temperatura, se debe presionar Start (Inicio) entre los pasos 4 y 5 para seguir haciendo cambios.  
Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
9. Presione OFF (Apagado) para el horno deseado y borrar la pantalla.



# CUIDADO DE LA ESTUFA

## Ciclo de autolimpieza

### **ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Quemadura**

**No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.**

**Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.**

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

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza; esto ayudará a que haya menos calor, olores y humo. No bloquee las ventilaciones de los hornos durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Según el modelo, vea la sección "Ventilación del horno" o "Ventilaciones de los hornos".

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de las puertas de los hornos.

#### **Prepare la estufa:**

- Retire la charola para asar, la rejilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1 1/2" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Limpie cualquier suciedad que esté suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana y se pueden producir manchas, marcas, picaduras o manchas blancas decoloradas. Esto no afectará los resultados de la cocción.
- Retire los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.

**NOTA:** Los quemadores de la superficie de cocción no funcionarán durante el ciclo de autolimpieza.

#### **IMPORTANTE:**

- La temperatura del horno deberá estar por debajo de 500 °F (260 °C) para programar un ciclo de limpieza.
- Solo se puede limpiar 1 horno a la vez.
- Las puertas de los dos hornos se bloquearán cuando en cualquiera de los dos esté funcionando el ciclo de autolimpieza.

#### **Cómo funciona el ciclo**

**IMPORTANTE:** Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se puede producir cambio de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas muy altas que queman la suciedad y la convierten en cenizas.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado). Si la temperatura es demasiado alta, las puertas del horno permanecerán bloqueadas.

Cuando aparece "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla, no se pueden abrir las puertas de los hornos. Para evitar daños a las puertas, no las fuerce para abrirlas si aparece "LOCK" (Bloqueo) en la pantalla.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que las puertas estén completamente cerradas; de lo contrario no se bloquearán y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

**NOTA:** Solo un horno puede usar el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza) a la vez y deben pasar 12 horas antes de poder comenzar otro ciclo de autolimpieza.

El horno está prefijado en un ciclo de limpieza de 3 horas. Sin embargo, este tiempo se puede cambiar. Los tiempos de limpieza recomendados son de 2 horas para suciedad ligera y de 3 a 4 horas para suciedad normal a profunda.

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

<b>Nivel de limpieza</b>	<b>Tiempo de limpieza total (incluye un tiempo de enfriamiento de 30 minutos)</b>
1 (rápido)	2 horas
2	2 horas 30 minutos
3	3 horas
4 (normal)	3 horas 30 minutos
5	4 horas
6 (máx.)	4 horas 30 minutos

#### **Para usar la autolimpieza:**

1. Cierre las puertas de los hornos y presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione las teclas numéricas "1" o "2" para seleccionar el horno que desee limpiar.
3. Para elegir el nivel de limpieza deseado, presione la tecla numérica adecuada.
4. Presione START (Inicio).  
Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.
5. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, retire las cenizas con un paño húmedo.

#### **Para retrasar el inicio de Self-Clean (Autolimpieza):**

1. Cierre las puertas de los hornos y presione DELAY START (Inicio diferido).
2. Presione las teclas numéricas "1" o "2" para seleccionar el horno deseado.
3. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo que desee retrasar el inicio del ciclo.
4. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
5. Para elegir el nivel de limpieza deseado, presione la tecla numérica adecuada.

6. Presione START (Inicio).  
Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente después de la cuenta regresiva del inicio diferido.  
Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las puertas de los hornos se desbloquearán.
7. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, retire las cenizas con un paño húmedo.

## Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección “Preguntas frecuentes” de nuestro sitio web en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com). En Canadá, consulte la sección Servicio al cliente en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño suave o una esponja, a menos que se indique lo contrario.

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

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse cuando toda la estufa esté fría. Esos derrames pueden afectar el acabado.

#### Método de limpieza:

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

### ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

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

- Limpiador de acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no se incluye):  
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

### PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

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

### TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras tales como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén húmedas.

### Método de limpieza:

- Estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas): Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en una lavavajillas.
- Limpiador para rejilla de gas y bandeja de goteo, número de pieza 31617A:  
Para obtener más información, vea la sección “Accesorios”.

### QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

- Vea la sección “Quemadores sellados de la superficie”.

### CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiahornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de OFF (Apagado).

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

#### Método de limpieza:

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

### PLANCHA

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no lave la plancha en la lavavajillas ni use lana de acero o limpiadores abrasivos.

#### Método de limpieza:

- Detergente suave.

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

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

#### Método de limpieza:

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

### PARRILLAS DEL HORNO

#### Método de limpieza:

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

### CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

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

#### Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza:  
Vea la sección “Ciclo de autolimpieza”.

## Luces de los hornos

Las luces de los hornos son focos estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlas, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

### Para el reemplazo:

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual o visite <http://kitchenaid.custhelp.com>.

En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>.

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

En los EE.UU.:


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

En Canadá:

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

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

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

**Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.**

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Nada funciona	<p><b>El cable de suministro eléctrico está desenchufado</b> - Enchufe en un tomacorriente de pared con conexión a tierra.</p> <p><b>Se ha quemado un fusible de la casa o se desconectó un disyuntor</b> - Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p><b>La válvula de cierre de gas principal o reguladora está en la posición de apagado</b> - Consulte las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>La estufa a gas se ha conectado incorrectamente al suministro de gas</b> - Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o consulte las Instrucciones de instalación.</p>
Los quemadores de superficie no funcionan	<p><b>La perilla del control no está fijada correctamente</b> - Empuje hacia dentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.</p> <p><b>Aire en las líneas de gas</b> - Si esta es la primera vez que se usan los quemadores de superficie, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para purgar el aire de las líneas de gas.</p> <p><b>Orificios de quemadores tapados</b> - Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".</p>
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	<p><b>Orificios de quemadores tapados</b> - Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".</p> <p><b>Cubiertas de quemadores mal colocadas</b> - Vea la sección "Quemadores sellados de superficie".</p> <p><b>Estufa convertida de manera incorrecta</b> - Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección "Garantía" para buscar información de contacto.</p>

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
<b>Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción</b>	<b>Los utensilios de cocina y la llama no concuerdan</b> – Los recipientes de cocción deben estar centrados encima del quemador con la base apoyada nivelada sobre la rejilla. Deberá regularse la llama para que no se extienda por los lados del recipiente.
<b>Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaban</b>	<b>Se usan utensilios de cocina indebidos</b> – Los recipientes de cocción ideales deben tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien y material de grosor mediano a pesado. <b>Se ha fijado la perilla de control en un nivel incorrecto de calor</b> - Vea la sección “Uso de la superficie de cocción”. <b>La estufa no está nivelada</b> - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
<b>El horno no funciona</b>	<b>Aire en las líneas de gas</b> – Si esta es la primera vez que se usa el horno, encienda cualquiera de las perillas de los quemadores de superficie para purgar el aire de las líneas de gas. <b>El control está bloqueado</b> - Mantenga presionado START (Inicio) durante 5 segundos para desbloquear. <b>El control está en Demo Mode (Modo de demostración)</b> – Vea la sección “Controles electrónicos del horno”. Demo Mode (Modo de demostración) se usa para los modelos que se exhiben en la sala de exposición. <b>Se ha fijado de manera incorrecta el control electrónico del horno</b> - Vea la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas</b>	<b>Estufa convertida de manera incorrecta</b> – Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar información de contacto.
<b>La temperatura del horno está muy alta o muy baja</b>	<b>La temperatura del horno debe regularse</b> - Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.
<b>No funciona el ventilador de convección</b>	<b>El ciclo de convección tiene lugar en los primeros 5 minutos de funcionamiento</b> – Esto es normal. El ventilador de convección comenzará a funcionar aproximadamente a los 5 minutos de comenzado el ciclo. <b>La puerta del horno está abierta</b> – Si la puerta del horno está abierta durante la cocción por convección, el ventilador se apagará de inmediato. Se encenderá nuevamente cuando se cierre la puerta del horno.
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	<b>Corte de energía (la hora destella en la pantalla)</b> - Borre los datos de la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica de la tecla “Clock” (Reloj) en la sección “Guía de características”. <b>Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número)</b> – Según su modelo, presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para despejar la pantalla. Vea “Pantalla de control” en la sección “Controles electrónicos del horno”. Si vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Vea la sección “Garantía” para obtener la información de contacto. <b>Se debe presionar Start (Inicio) para que pueda comenzar un ciclo (en la pantalla aparece “PUSH” o “PSH”)</b> – Vea la función “Start” (Inicio) del teclado en la sección “Guía de características”. <b>La cocina está en Sabbath Mode (Modo de descanso) (la pantalla muestra “SAb”)</b> – Presione OFF UPPER (Superior apagado) u OFF LOWER (Inferior apagado) para salir del modo Sabbath.
<b>El ciclo de limpieza no actuó con todos los derrames</b>	<b>Varios ciclos de cocción entre ciclos de limpieza o derrames en las paredes y las puertas de los hornos</b> – Ejecute ciclos de limpieza adicionales. Se puede usar limpiador para cocina y electrodomésticos affresh® o limpiador para superficies de cocción affresh® para la suciedad rebelde. Vea las secciones “Accesorios” y “Ciclo de autolimpieza” para obtener más información.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaban	<p><b>La estufa no está nivelada</b> - Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.</p> <p><b>La temperatura fijada era incorrecta</b> - Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p><b>La temperatura del horno debe regularse</b> - Vea “Control de la temperatura del horno” en la sección “Controles electrónicos del horno”.</p> <p><b>No se ha precalentado el horno</b> - Vea la sección “Cómo hornear y asar”.</p> <p><b>Se han colocado las parrillas de modo inadecuado</b> - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>No hay suficiente circulación de aire alrededor del utensilio para hornear</b> - Vea la sección “Posición de las parrillas y los utensilios para hornear”.</p> <p><b>Se ha distribuido la masa de forma despareja en el recipiente</b> - Verifique que la masa esté nivelada en el recipiente.</p> <p><b>Color más oscuro del alimento causado por un utensilio para hornear opaco u oscuro</b> - Baje la temperatura del horno 25 °F (15 °C) o mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Dorado más claro causado por un utensilio para hornear brillante o de color claro</b> - Mueva la parrilla hacia una posición más baja en el horno.</p> <p><b>Se ha usado el tiempo de cocción incorrecto</b> - Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p><b>No se ha cerrado la puerta del horno</b> - Cerciórese de que el utensilio para hornear no impida que se cierre la puerta.</p> <p><b>Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción</b> - Abrir el horno para revisar los alimentos libera calor del horno y puede prolongar los tiempos de cocción.</p> <p><b>La parrilla está demasiado cerca del quemador para hornear, haciendo que los alimentos horneados queden demasiado oscuros en la base</b> - Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.</p> <p><b>Las cortezas de las tartas se doran con demasiada rapidez</b> - Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p>

## Ruidos

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES
El quemador de superficie está haciendo ruidos como estallidos	Quemador mojado – Déjelo secar.
Ruidos provenientes de la estufa a gas durante el funcionamiento de Bake (Hornear) y Broil (Asar a la parrilla)	A continuación, se indican algunos sonidos normales con las explicaciones.
Estallido	La válvula de gas se está abriendo o en un ciclo y hará un solo estallido cuando se abra a presión del solenoide. El sonido es similar al de una ventosa que se separa de una pieza de vidrio – Esto es normal.
Chasquido	Los encendedores harán ruidos de chasquido varias veces hasta que se detecte la llama. Éstos son sonidos cortos de chasquido, como cuando se dan golpecitos con un clavo sobre una pieza de vidrio – Esto es normal. El relé del ventilador de convección se enciende y se apaga (en algunos modelos) – Esto es normal.
Zumbido o sonido de “puf”	El quemador de Bake (Hornear) o Broil está encendiéndose – Esto es normal.
Las llamas del quemador del horno son amarillas o ruidosas	Estufa convertida de manera incorrecta – Si se usa gas propano, póngase en contacto con un técnico de servicio o vea la sección “Garantía” para buscar información de contacto.

# ACCESORIOS

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) o llamarnos al **1-800-422-1230**.  
En Canadá, visite nuestro sitio web en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) o llame al **1-800-807-6777**.

## **Kit completo de limpieza para la superficie de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica)  
(incluye limpiador, protector, aplicador de protector, raspador y estropajos)  
Pida el número de pieza 31605

## **Protector para superficies de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida el número de pieza 31463A

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

(modelos de acero inoxidable)  
Pida el número de pieza W10355049

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

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

## **Almohadillas de limpieza para superficies de cocción**

(modelos con vidrio de cerámica)  
Pida el número de pieza W10391473

## **Limpiador de acero inoxidable affresh®**

(modelos de acero inoxidable)  
Pida el número de pieza W10355016

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

Pida el número de pieza W10355010

## **Raspador para superficies de cocción**

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

## **Limpiador y pulidor de granito**

Pida el número de pieza W10275756

## **Limpiador de rejilla de gas y bandeja de goteo**

Pida el número de pieza 31617A

## **Rejillas de la superficie de cocción**

Izquierda: Pida el número de pieza W10627408

Derecha: Pida el número de pieza W10627409

## **Plancha**

Pida el número de pieza W10432539  
Kit: Pida el número de pieza W10432544

## **Parrilla plana estándar para horno**

Pida el número de pieza W10551060

## **Parrilla extraíble**

Pida el número de pieza W10570870

## **Charola para asar y rejilla de porcelana**

Pida el número de pieza 4396923

## **Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad**

Pida el número de pieza W10123240

# GARANTÍA LIMITADA DE LA ESTUFA A GAS KITCHENAID®

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

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

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

## SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

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

**Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid**

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

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

## GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

#### GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL PRIMER AÑO (PIEZAS Y MANO DE OBRA)

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

#### GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO (SÓLO PARA CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES - NO SE INCLUYE LA MANO DE OBRA)

Desde el segundo al quinto año desde la fecha de compra original, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, KitchenAid pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes, para corregir defectos no estéticos en los materiales o en la mano de obra de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal. La presente es una garantía limitada de 5 años para las piezas nombradas a continuación solamente y no incluye el trabajo de reparación.

- Cualquier quemador de gas
- Piezas del sistema de control táctil de estado sólido

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

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

---

### **EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS**

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

---

### **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA**

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

---

### **LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES**

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

---

11/14