

GRACIAS por comprar este producto de alta calidad. Registre su horno en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) . En Canadá, registre su horno en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca).

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el borde inferior del panel de control, en el lado derecho.

Modelo número \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Tabla de contenidos

<b>SEGURIDAD DEL HORNO</b> .....	<b>02</b>
<b>PARTES Y FUNCIONALIDADES</b> .....	<b>03</b>
Panel de Control .....	04
Guía de bienvenida .....	05
Pantallas .....	05
Modos de cocimiento .....	07
Temporizador de cocina .....	08
Tonos / Sonidos .....	08
Bloqueo de controles .....	08
Configuraciones .....	57
<b>USO DEL HORNO</b> .....	<b>09</b>
Conectividad de Wi-fi .....	10
Modo Sabático .....	10
Papel Aluminio .....	11
Parrillas del horno .....	11
Colocando las parrillas y utensilios del horno .....	11
Parrilla extendible SatinGlide™ .....	12
Moldes de horneado .....	12
Ventilación del Horno .....	13
Precalentamiento y temperatura del horno .....	13
Horneado y Rostizando .....	13
Asar .....	13
Opción de cocimiento con asistencia .....	14
Convección .....	14
Preparación de pan .....	14
Sonda de temperatura .....	14
Modo de guía de recetas .....	15
Horno Inteligente + accesorios eléctricos .....	15
Favoritos .....	15
Cocinado Programado .....	15
<b>CUIDADO DEL HORNO</b> .....	<b>17</b>
Ciclo de auto limpieza .....	17
Limpieza General .....	18
Luces del horno .....	18
Puerta del horno .....	19
<b>SOLUCION DE PROBLEMAS</b> .....	<b>21</b>
<b>ACCESORIOS</b> .....	<b>22</b>
<b>GARANTIA</b> .....	<b>23</b>
<b>ANEXO AL MANUAL</b> .....	<b>29</b>

## SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO

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

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



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

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



**PELIGRO**

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



**ADVERTENCIA**

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Instalación Apropriada – Asegúrese que el horno se encuentra instalado apropiadamente y aterrizado por un técnico calificado.
- Nunca utilice el Horno para Calentar la habitación.
- No deje a los infantes solos – Los niños no deben quedarse solos o sin atención en el área donde se encuentra el horno en uso. No debe permitírseles sentarse o pararse en alguna parte del horno.
- Utilice ropa apropiada – No deben utilizarse prendas agudadas o colgantes, mientras utilice el horno.
- Servicio por parte del Usuario – No repare o reemplace ninguna parte del horno, a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser atendidos por un técnico calificado.
- Almacenaje en el Horno – No deben almacenarse Materiales inflamables en el horno.
- No utilice Agua en Incendios provocados por Grasa – Apague el fuego o la flama, o bien utilice un químico o espuma extintora.
- Utilice Solamente Trapos o Guantes secos para lo caliente– Trapos o guantes húmedos o mojados en superficies calientes, puede resultar en quemaduras por el vapor que se genera. No deje que el trapo o guante toque la resistencia que se encuentra en ese momento caliente. No utilice toallas o telas abultadas.
- Tenga Cuidado al Abrir la Puerta – Permita que el aire caliente o vapor se escapen antes de remover o colocar comida en el horno.
- No caliente Contenedores de Comida que no se encuentren Abiertos – La creación de presión puede causar que el contenedor estalle y resultar en alguna lesión.
- Mantenga los Ductos de Ventilación libres de obstrucciones.
- Colocación de Estantes del Horno – Siempre coloque los estantes del horno en las ubicaciones deseadas mientras el horno se encuentra frío. Si el estante debe ser movido mientras el horno se encuentra caliente, no permita que el trapo o guante para lo caliente toque la resistencia del horno.
- NO TOQUE LA RESISTENCIA O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO – La resistencia podría estar caliente aun cuando se encuentra en un color oscuro. Las superficies interiores de un horno se vuelven tan calientes que pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con la resistencia o las superficies interiores del horno, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para refrescarse. Otras superficies del horno pueden ponerse lo suficientemente caliente como para causar quemaduras – algunas de estas superficies son aperturas de las ventilas del horno y superficies cercanas a estas aperturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

### Para hornos con auto-limpieza:

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

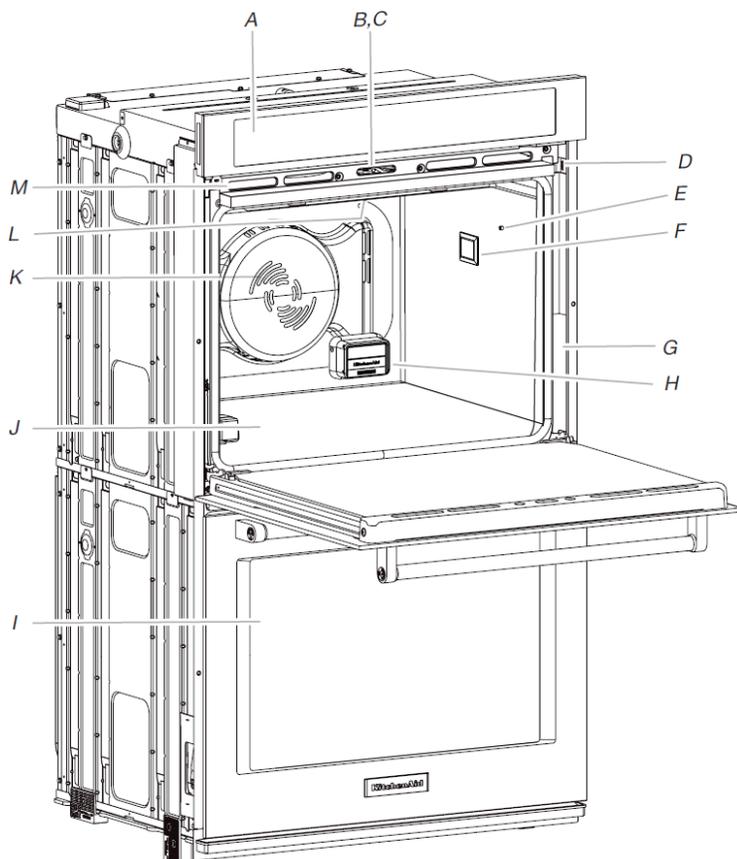
### Para hornos inteligentes:

- Operación remota – Este electrodoméstico es configurable para permitir la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables u otros objetos sensibles a la temperatura dentro del electrodoméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PARTES Y FUNCIONALIDADES

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



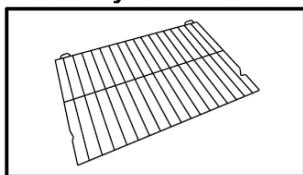
- A. Control electrónico del horno
- B. Interruptor automático de luz de horno
- C. Candado de puerta de horno
- D. Placa de modelo y número de serie (en el borde inferior del panel de control, a mano derecha)
- E. Conector de sonda de temperatura (solamente en hornos con convección y ventilador)
- F. Luces del horno
- G. Empaque
- H. Accesorio de eje eléctrico
- I. Horno inferior (en modelos con horno doble)
- J. Quemador de horneado oculto (escondido debajo del panel del piso)
- K. Quemador por convección y ventilador (en panel trasero)
- L. Quemadores para asar (no se ven)
- M. Ventilación del horno

### Partes y funcionalidades no mostradas

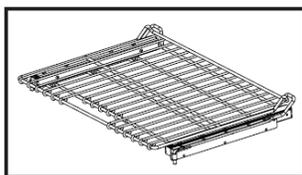
Sonda de temperatura  
Bandeja de condensación  
Parrillas de horno

**NOTA:** La cavidad superior del horno doble mostrada es la misma para los modelos del horno sencillo y el horno inferior en los modelos de horno en combo.

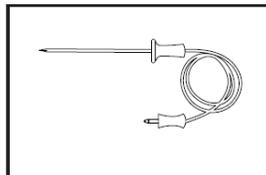
### Parrillas y accesorios



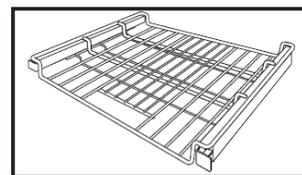
Parrilla estándar plana



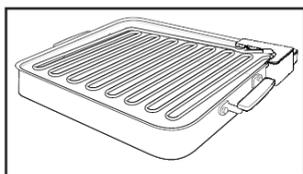
Parrilla extendible SatinGlide



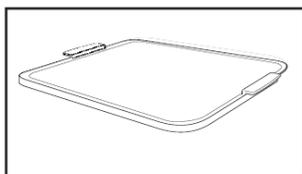
Sonda de temperatura



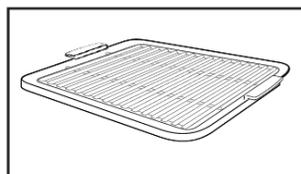
Parrilla extendible SatinGlide para accesorios eléctricos de horno inteligente



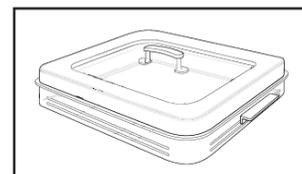
Bandeja de accesorio eléctrico y resistencia de calentamiento



Accesorio de horneado con piedra para horno inteligente



Accesorio de parrilla de asado para horno inteligente



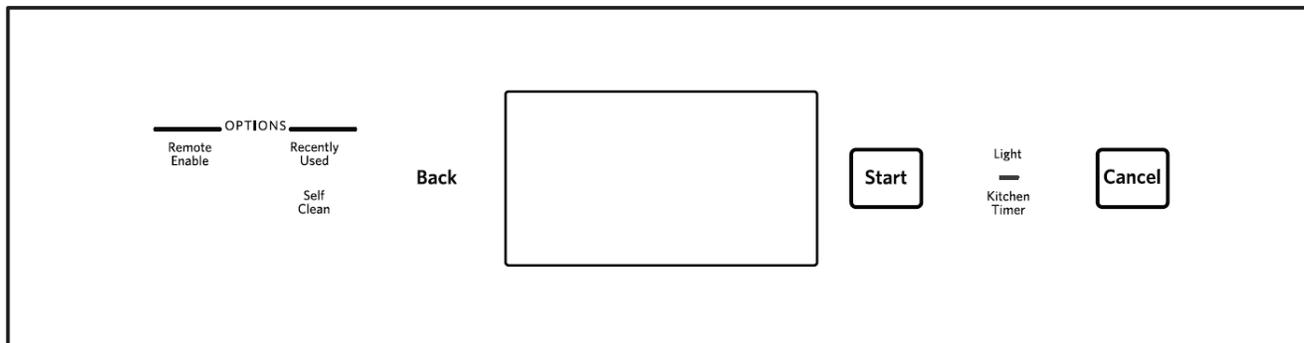
Accesorio para vaporizar con horno inteligente

**\*NOTA:** El accesorio para vaporizar y el accesorio para horneado con piedra no se incluyen con el producto. Por favor registre su horno en línea en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) en los E.U.A. o [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) en Canadá para recibir sus accesorios incluidos con el electrodoméstico.

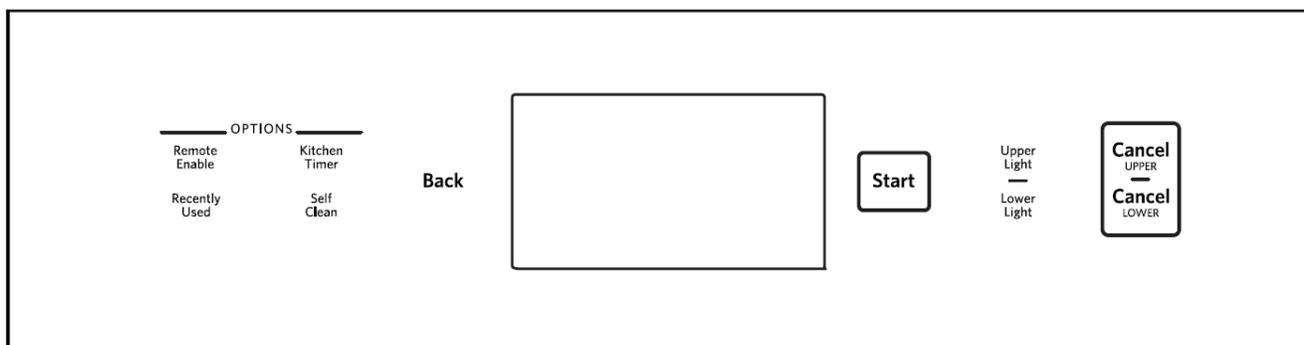
## Panel de control

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

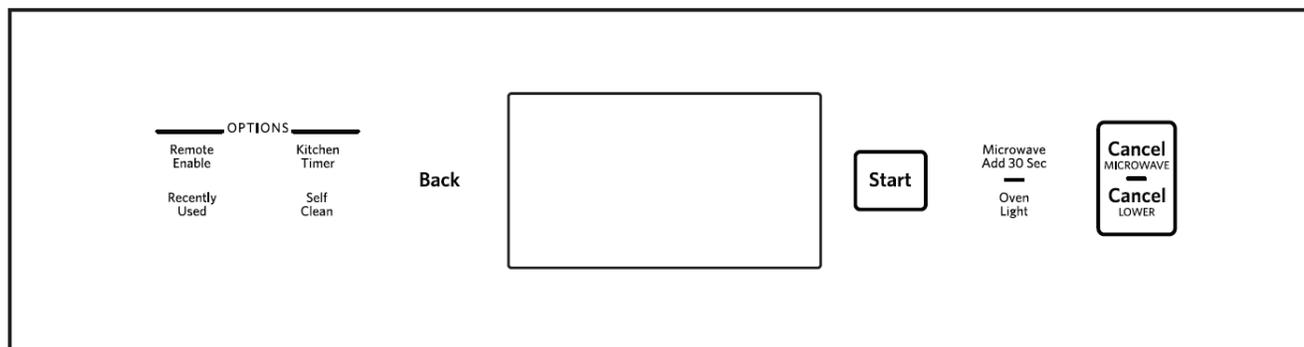
### Horno sencillo



### Horno doble



### Horno combo



Botón	Función	Instrucciones
<b>LUZ DEL HORNO SUPERIOR HORNO INFERIOR</b>	<b>Luz de cavidad del horno</b>	La luz del horno es controlada por sus respectivos botones. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione UPPER LIGHT o LOWER LIGHT para encender la luz y apagarla. Cuando la puerta del horno es abierta, la luz del horno se encenderá automáticamente.
<b>START (INICIO)</b>	<b>Iniciar el cocimiento</b>	El botón de Inicio comienza la función del horno. Si el botón de Inicio no es presionado en 5 minutos después de presionar un botón, la función es cancelada y la hora del día es desplegada.
<b>CANCELAR SUPERIOR CANCELAR INFERIOR CANCELAR MICROONDAS</b>	<b>Función de cancelar</b>	Los botones de Cancelar detienen cualquier función para el horno apropiado, excepto el reloj y el temporizador.
<b>REGRESAR (BACK)</b>	<b>Ir a la pantalla anterior</b>	El botón de Regresar cancelará los cambios actuales y volverá una pantalla atrás cada vez que es presionado.

Botón	Función	Instrucciones
<b>TEMPORIZADOR DE COCINA</b>	<b>Temporizador de la cocina</b>	El temporizador de cocina configura una cuenta regresiva que es independiente de las funciones del horno. El temporizador de cocina puede configurarse en horas, minutos y segundos, hasta 99 horas. <b>NOTA:</b> El temporizador de cocina no inicia o apaga el horno.
<b>RECIENTEMENTE USADO</b>	<b>Función de repetición</b>	El botón para repetir una función le permite seleccionar un ciclo reciente de manera rápida. 1. Presione RECENTLY USED. 2. Seleccione la cavidad del horno deseada. 3. Seleccione el modo de cocimiento deseado de la lista disponible. <b>NOTA:</b> Si no se han utilizado modos de cocimiento, no habrá opción que reutilizar.
<b>ACTIVAR CONTROL REMOTO</b>	<b>Activar control remoto con aplicación</b>	Presione REMOTE ENABLE para activar la habilidad para utilizar la aplicación de KitchenAid. Si no se ha habilitado la conexión por Wi-Fi, el horno intentará conectarse a una red local.
<b>AUTO LIMPIEZA</b>	<b>Auto Limpieza</b>	Presione SELF CLEAN y siga las instrucciones en pantalla para configurar el ciclo de auto limpieza. Vea la sección de Ciclo de Auto limpieza para más información.

## Guía de Bienvenida

La Guía de Bienvenida le permite configurar su horno nuevo. Esto aparece en su pantalla por primera vez que el horno es encendido o después de reiniciar el horno a las opciones de fábrica.

Después de cada selección, se escuchará un tono. Presione BACK en cualquier momento para regresar a la pantalla previa.

1. Seleccione su lenguaje y presione OK.
2. Para conectar el horno a la aplicación móvil, presione YES.

ó

presione NOT NOW para saltar este paso y completar la configuración. Vaya al paso 7.

3. Seleccione CONNECT para conectar automáticamente el horno a la aplicación móvil. Descargue la aplicación KitchenAid, regístrese y seleccione "Add Appliance" en el programa. Siga las instrucciones en la aplicación para escanear el código QR de la pantalla del electrodoméstico.
4. Para conectar manualmente el horno a la aplicación KitchenAid, seleccione su red local de la lista, presione ADD A NETWORK para capturar manualmente su red local, o presione CONNECT WITH WPS para conectarse a su red vía WPS.

Si se lo pide, capture la contraseña de su red Wi-Fi.

5. Aparecerá un mensaje cuando el horno se haya conectado de manera exitosa a la red de Wi-Fi. Presione OK.
6. Presione OFF y luego presione OK para configurar la fecha y hora manualmente.

ó

Presione ON y luego OK para configurar el reloj manualmente vía la red de Wi-Fi. Vaya al paso 9.

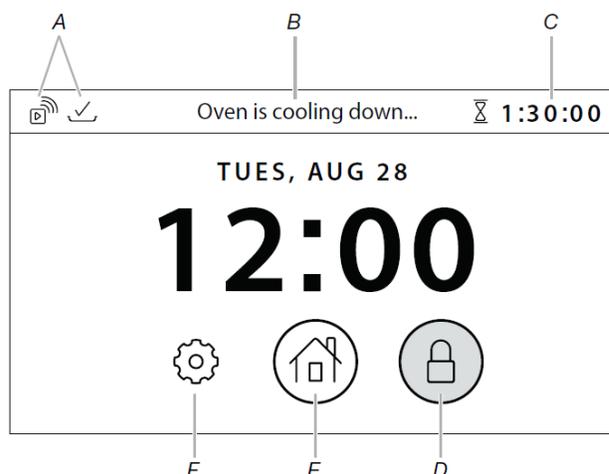
7. Presione los botones numéricos para configurar la hora del día. Seleccione AM, PM o 24 horas. Presione OK:
8. Seleccione si está activo la función de Ahorro de tiempo por cambio de horario. Presione OK.
9. Seleccione el formato para desplegar la fecha. Presione OK.
10. Toque los botones numéricos para configurar la fecha actual. Presione OK.
11. Seleccione si desea mostrar el reloj cuando el horno está ocupado.

12. Presione DONE:

## Pantallas

### Pantalla de Reloj

Las pantallas de Reloj despliegan la hora y fecha cuando el horno no está en uso.



- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| A. Iconos de estado       | D. Bloqueo de controles    |
| B. Barra de estado        | E. Menú de inicio          |
| C. Temporizador de cocina | F. Menú de configuraciones |

### Bloqueo de controles

Presione y mantenga presionado para bloquear los controles. Solamente el icono de Bloqueo de controles responde cuando el control está bloqueado.

### Menú de Inicio

Presione para configurar una función del horno o acceder al modo de Guía de recetas.

### Temporizador de cocina

Muestra el temporizador de la cocina. Presione para configurar o modificar el temporizador de cocina.

### Menú de Configuraciones

Presione para acceder las configuraciones del horno y la información.

### Barra de estado

Despliega el estado del horno actual, como Modo Demo o Bloqueado.

Iconos de estado



Indica un problema con la conexión inalámbrica.



Indica que la conexión remota esta activa.



Indica que los accesorios están conectados al horno.

## Función de configuración de pantalla

### ⚠ ADVERTENCIA

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

Después de seleccionar la función del horno, las pantallas de función tendrán una variedad de opciones para personalizar el ciclo. No todas las opciones están disponibles en todas las funciones del horno. Las opciones pueden cambiar con las actualizaciones del horno. Presione la opción del menú a la izquierda para cambiar la opción.



- |  |   |
|--|---|
| <p>A. Función</p> <p>B. Temperatura del horno configurada</p> <p>C. Temperatura configurada</p> <p>D. Favorito</p> | <p><b>No se muestra:</b></p> <p>Modo de asistencia para cocinar</p> <p>Termino</p> <p>Recordatorio para voltear</p> <p>Cuando el temp. Termina</p> <p>Agregar Retraso</p> <p>Precalentamiento rápido</p> <p>Modo de selección</p> <p>Configuración de temperatura objetivo</p> <p>Configurar temperatura de asado</p> |
|--|---|

### Función

Muestra la función actual del horno y la cavidad del horno seleccionada.

### Modo de asistencia para cocinar

Configura el modo de Asistencia para cocinar. Configure a manual para definir el tiempo y la temperatura de manera manual.

### Temperatura del horno

Presione para configurar la temperatura del horno. El rango permitido será desplegado.

### Precalentamiento Rápido

Presione para seleccionar el Precalentamiento rápido. Esta función solo debe ser usada con una parrilla del horno.

### Configurar la temperatura objetivo

Para cocimiento con sonda de temperatura: Presione para configurar un objetivo de temperatura para la sonda de temperatura. El horno se apagará cuando la temperatura configurada sea alcanzada.

### Selección de modo

Para cocimiento con sonda de temperatura: Presione para seleccionar que método de cocimiento será utilizado.

### Configurar tiempo de cocimiento (opcional)

Presione para configurar la longitud de tiempo para la función a correr.

### Cuando el Temporizador termina (opcional)

Disponible si el tiempo de cocimiento está configurado. Presione para cambiar que es lo que el horno hace cuando el tiempo de cocimiento termina.

- **Mantener la temperatura:** La temperatura del horno se mantiene a la temperatura configurada después de terminar el tiempo de cocimiento.
- **Apagar:** El horno se apaga cuando el tiempo de cocimiento termina.
- **Mantener caliente:** La temperatura del horno es reducida a 170°F (77°C) después que el tiempo de cocción termina.

### Agregar retraso (opcional)

Disponible si se ha configurado un tiempo de cocimiento. Presione para configurar la hora del día a la que el horno comenzara a pre calentar. Se requiere que el Reloj este configurado correctamente.

### Favorito (opcional)

Presione para configurar las opciones seleccionadas como Favoritas. Presione de nuevo para remover de la lista. Las opciones marcadas como Favoritas pueden accederse desde el Menú de inicio.

### Termino

Presione para configurar el termino deseado de la comida.

### Recordatorio para voltear

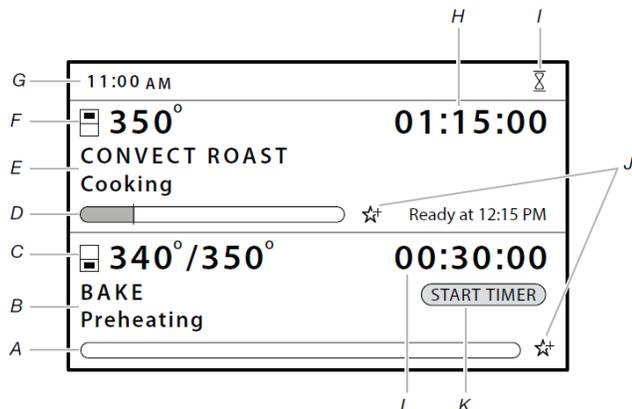
Presione para configurar el recordatorio para voltear el alimento.

### Configurar temperatura de asado

Presione para seleccionar el nivel de asado

### Pantalla de estado

Mientras el horno está en uso, la pantalla mostrará una línea del tiempo con la información acerca de las funciones actuales del horno. Si una de las cavidades no está en uso, aparecerá un botón para usar esa cavidad.



- A. Línea del tiempo del horno – inferior
- B. Función del horno – inferior
- C. Temperatura del horno – inferior
- D. Línea del tiempo del horno – superior
- E. Función del horno – superior
- F. Temperatura del horno – superior
- G. Hora del día
- H. Temporizador del horno superior
- I. Temporizador de cocina
- J. Favorito
- K. Comenzar Temporizador – inferior
- L. Temporizador del horno – inferior

### Favorito

Presione la estrella para agregar las configuraciones de cocimiento actuales como favoritas.

### Temporizador de cocina

Presione para configurar el temporizador de cocina o modificar el que ya existe.

### Función del horno

Muestra la función actual del horno para la cavidad indicada

### Temperatura del horno

Muestra la temperatura actual del horno para la cavidad indicada.

### Línea de tiempo del horno

Muestra donde está el horno en cuanto al proceso de cocimiento y cuando terminara. Si no se ha configurado tiempo de cocimiento, el temporizador aparece como para configurar el tiempo de cocimiento deseado.

### Temporizador del horno

Muestra el tiempo restante de cocimiento (si se configuró).

### Comenzar temporizador

Si se ha configurado un retraso, esto aparece. Presione START TIMER para comenzar inmediatamente el tiempo de cocimiento configurado.

### Hora del día

Muestra la hora del día actual.

## Modo de cocimiento

**⚠ ADVERTENCIA**

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

El horno tiene una variedad de modos de cocimiento para alcanzar los mejores resultados cada vez. Los modos de cocimiento pueden ser accesados al tocar el icono de Casa y luego seleccionar el horno deseado o una receta marcada anteriormente como favorita.



### Todos los hornos

Modo de cocimiento	Mejor para
<b>Hornear</b>	Alimentos que comienzan húmedos o no solidos (como la masa) luego se hacen firmes y toman estructura o crecen cuando se cocinan (como pasteles y guisados)
<b>Asar</b>	Cortes delgados o pequeños de carne o aves
<b>Preparar</b>	Masa que necesita expandirse
<b>Hornear por convección</b>	Alimentos con corteza delgada y seca, pero con humedad en el interior (como pañ, panes y repostería)
<b>Rostizar por convección</b>	Grandes cantidades de alimento que deben ser doradas por fuera, pero con humedad en el interior (como un pollo completo o asados)
<b>Rostizado por convección</b>	Cortes tiernos o disperejos de carne o aves
<b>Cocimiento con sonda</b>	Alimentos que necesitan ser cocinados a una temperatura especifica interna (como carnes, aves o guisados con liquido)
<b>Mantener caliente</b>	Permite que los alimentos calientes se mantengan a temperatura lista para servirse.

## Accesorios eléctricos para horno solamente

Modo de cocimiento	Mejor para
Asar	Alimentos que pueden ser cocinados en un asador (como hamburguesas o filetes)
Hornear con piedra	Alimentos que deben tener una corteza crujiente (como pizza o pan)
Vapor	Vapor concentrado para alimentos (como pescado o vegetales)
Asistencia con vapor	Vaporización del horno completo para cortezas de pan más crujientes
Modo de guía de recetas	Programas de cocimiento específico para mejores resultados. Ver la sección "Modo de Guía de recetas" para más información.

## Temporizador de cocina

El temporizador de la cocina define una cuenta regresiva que es independiente de las funciones del horno. El temporizador de la cocina puede configurarse en horas, minutos y segundos, hasta 99 horas.

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

1. Presione KITCHEN TIMER.
2. Presione HR:MIN o MIN:SEC.
3. Presione los botones numéricos para configurar la longitud de tiempo.  
**NOTA:** Presione HR:MIN o MIN:SEC después que el tiempo se ha capturado para borrar el temporizador.
4. Presione el botón de Inicio en la pantalla para comenzar el temporizador de la cocina.
5. Para cambiar el temporizador de la cocina mientras está corriendo, presione KITCHEN TIMER o presione la cuenta regresiva del temporizador en la barra de estado, presione los botones numéricos para configurar la nueva duración de tiempo y luego UPDATE.
6. Se escuchará un sonido cuando el tiempo termina y aparecerá una notificación. Presione OK para ignorar la notificación.
7. Presione BACK mientras configura el temporizador para cancelar el temporizador de la cocina.  
Para cancelar un temporizador que está corriendo, presione KITCHEN TIMER, y luego el botón Cancel en pantalla. Si el botón Cancel es presionado, el horno respectivo se apagará.

## Tonos / Sonidos

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

- Presión de tecla válida
- Una función se ha ingresado
- El ciclo de precalentamiento ha terminado

- Presión de tecla inválida
- Conclusión de Ciclo
- Cuando el temporizador ha llegado a cero  
Incluye cuando se utiliza el temporizador de cocina para otras funciones que no sean cocinar
- Se han conectado accesorios
- Se han desconectado accesorios
- El control está bloqueado
- El control esta desbloqueado

## Bloqueo de Controles



El bloqueo de control desactiva las teclas del panel de control para evitar el uso no intencional del horno. El bloqueo de control continuará activado después de una falla de corriente, si se activó previamente. Cuando el control está bloqueado, solamente el botón de bloqueo funciona.

El bloqueo de control esta desactivado de fábrica, pero puede ser activado.

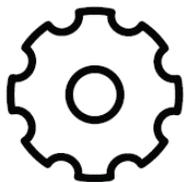
### Para Bloquear/desbloquear los Controles:

1. Presionar y mantener el botón de Bloqueo.
2. Aparecerá una cuenta regresiva en la barra de estado gris en la parte superior de la pantalla. El icono de Bloqueo de control se encenderá rojo y la barra de Estado desplegará "LOCKED" cuando los controles están bloqueados.

### Para Desbloquear los controles:

1. Presionar y mantener el botón de Bloqueo.
2. Aparecerá una cuenta regresiva en la barra de estado gris en la parte superior de la pantalla. El icono de Bloqueo de control ya no estará en rojo y la barra de Estado estará en blanco cuando los controles están desbloqueados.

## Configuraciones



El icono de Configuraciones le permite acceder a las funciones y personalizar opciones para su horno. Estas opciones le permiten configurar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar señales auditivas y encender o apagar otros cuadros de diálogo, ajustar la calibración del horno, cambiar el lenguaje y más. Muchas de estas opciones son configuradas durante la Guía de Bienvenida. El modo Sabático también está configurado usando el menú de Configuraciones.

Configuración	Selecciones disponibles
<b>Fecha y hora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Auto (Apagado/Enc)*</li> <li>▪ Hora (AM/PM/24-hora)*</li> <li>▪ Ahorro del día (Apag/Enc.)*</li> <li>▪ Formato de fecha (MM/DD/YYYY, DD/MM/YYYY, YYYY/MM/DD)*</li> <li>▪ Configurar fecha*</li> <li>▪ Mostrar reloj (No y apagar la pantalla/Si y atenuar la pantalla)*</li> </ul>
<b>Fondo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Configurar foto en el fondo</li> </ul>
<b>Wi-Fi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Red*</li> <li>▪ Dirección SAID/MAC</li> <li>▪ Icono inalámbrico (Mostrar/Ocultar)</li> <li>▪ Inalámbrico (Enc./Apag)*</li> </ul>
<b>Sonidos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temporizadores (Alto/Medio/Bajo/Apag)</li> <li>▪ Notificaciones (Alto/Medio/Bajo/Apag)</li> <li>▪ Entrada/salidas accesorio (Alto/Medio/Bajo/Apag)</li> <li>▪ Presión de botón (Alto/Medio/Bajo/Apag)</li> <li>▪ Silenciar (Sonidos encendidos/Apagados)</li> </ul>

Configuración	Selecciones disponibles
<b>Temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Temperatura (Fahrenheit (predet.)/Celsius)</li> </ul>
<b>Pantalla</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brillo (Alto/Medio/Bajo/Apag)</li> </ul>
<b>Lenguaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lenguaje (Ingles/Frances)*</li> </ul>
<b>Registro de accesorios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ver/Registrar + Accesorios eléctricos</li> </ul>
<b>Administrar favoritos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Borrar todos los Favoritos</li> </ul>
<b>Calibrar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instrucciones</li> <li>▪ Horno superior (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F)(0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C)</li> <li>▪ Horno inferior (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F)(0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C)</li> </ul>
<b>Modo sabático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desactiva todas las funciones del horno, luces, reloj y mensajes. Presione cualquier botón para cancelar el Modo Sabático.</li> </ul>
<b>Hornear con sabático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instrucciones</li> <li>▪ Temperatura del horno superior/sencillo</li> <li>▪ Temporizador de horno superior/sencillo</li> <li>▪ Temperatura del horno inferior</li> <li>▪ Temporizador del horno inferior</li> <li>▪ Confirmar (No/Si)</li> </ul>
<b>Demo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demo (Apagado(predet./Enc.))</li> </ul>
<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acerca de (Modelo/Números de serie, versión de software, Dirección SAID/MAC)</li> <li>▪ Actualizar (Actualización de software)</li> </ul>
<b>Reinicio de fabrica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reiniciar</li> </ul>

\*Las opciones predeterminadas son configuradas durante la Guía de Bienvenida.

## USO DEL HORNO

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

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

### Conectividad Wi-Fi

#### **ADVERTENCIA**

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

Su horno cuenta con conectividad Wi-Fi, pero para que funcione, usted tendrá que configurar la conexión a la red local de su casa. Para información acerca de la configuración de su conectividad, encender y apagar las notificaciones importantes, y aprovechar las funciones disponibles, vea la Guía Rápida de conexión a la red Wi-Fi que está incluida con su electrodoméstico.

Una vez que el proceso de configuración se ha completado para el Wi-Fi, usted tendrá acceso a funciones que le darán nueva libertad en el cocimiento. Sus funciones disponibles pueden variar dependiendo de las actualizaciones del firmware.

#### Visualizar

- Temporizadores de cocimiento
- Bloqueo de control
- Temporizadores de cocina
- Estado de la sonda de temperatura
- Estado del arranque remoto

#### Control

- Apague el horno
- Ajuste la luz del horno
- Bloqueo de control del horno
- Controles de encendido del horno
- Ajustar las opciones de cocimiento

#### Notificaciones remotas

Una vez que la conectividad Wi-Fi ha sido establecida, usted tendrá la habilidad de recibir notificaciones de estado a través del envío de notificaciones. Las notificaciones que se pueden recibir son:

- Interrupciones de ciclo del horno
- Precalentamiento completo
- Terminó del temporizador de cocimiento
- Cambio de la temperatura de cocción
- Progreso de la temperatura de precalentamiento de cocimiento
- Cambio de la temperatura de la sonda de temperatura

- La sonda de temperatura ha alcanzado la temperatura
- Cambio en el modo de cocimiento
- Cambio en el estado del bloqueo de control
- Complete el temporizador de cocina
- Cambie el temporizador de cocina
- Completar el ciclo de auto limpieza

**NOTA:** Requiere conexión Wi-Fi y crear una cuenta. La aplicación tiene funcionalidades que pueden cambiar. Usted estará sujeto a los términos de servicio disponible en [www.kitchenaid.com/connect](http://www.kitchenaid.com/connect). Costos de datos pueden aplicar.

### Modo Sabático

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

Cuando el Modo Sabático sea establecido, solamente los botones de Cancelar funcionaran.

Para hornos combo, el microondas se deshabilitará. Cuando la puerta del horno es abierta y cerrada, la luz del horno no se encenderá o apagará y las resistencias no se apagaran o encenderán inmediatamente.

Si ocurre una falla en la electricidad cuando el modo Sabático está establecido, el horno permanecerá en el Modo Sabático, pero sin estar cocinando activamente para regresar al modo de operación normal (no Sabático, no estar cocinando)

**Para Activar:**

#### **ADVERTENCIA**

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

1. Presione el botón de configuraciones.
2. Presione SABBATH BAKE.
3. Presione el botón correcto en la pantalla.
4. Utilice los botones numéricos para configurar la temperatura para el horno seleccionado.
5. Utilice los botones numéricos para configurar el tiempo para que el horno seleccionado permanezca encendido, hasta por 12 horas.
6. (en algunos modelos) Para configurar el otro horno, presione el botón para el otro horno en la pantalla.
7. Utilice los botones numéricos para configurar la temperatura para el horno seleccionado.
8. Utilice los botones numéricos para configurar la longitud del tiempo para el horno seleccionado permanezca encendido, hasta 12 horas.
9. Revise las configuraciones del horno. La temperatura del horno puede ser ajustada después que el Horneado sabático ha comenzado. En los modelos de horno doble, ambos hornos deben ser programados antes de comenzar el cocimiento Sabático. Si todo es correcto, presione CONFIRM o START (INICIAR) y luego YES (SI).
10. Para cambiar la temperatura mientras el Cocimiento Sabático está corriendo, presione el botón -25° (-5°) o

+25° (+5°) para el horno apropiado para cada cambio de 25°F (5°C). La pantalla no mostrará ningún cambio. Cuando el tiempo de paro es alcanzado o se presiona CANCEL, el horno se apagará automáticamente. El control del horno cambiara al Modo Sabático, con todas las funciones del horno, luces, reloj y mensajes desactivados. Presione CANCEL una vez más para terminar el Modo Sabático. **NOTA:** El horno no se puede configurar el Modo Sabático sin correr un ciclo de Horneado. Vea la sección "Configuraciones" para más información.

## Papel Aluminio

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

- Para mejores resultados de cocimiento, no cubra el estante completo con aluminio porque el aire debe de poder moverse libremente.
- Para atrapar derrames, coloque aluminio en el estante debajo del platillo. Asegúrese que el aluminio es al menos ½" (1.3 cm) más grande que el platillo y que sus bordes sean un poco levantados.

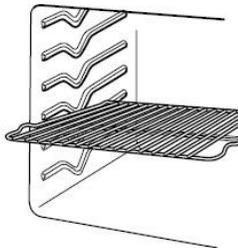
## Colocando las parrillas y utensilios del horno

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

Estantes

- Posicione los estantes antes de encender el horno.
- No mueva los estantes con moldes sobre ellos.
- Asegúrese que los estantes están nivelados.

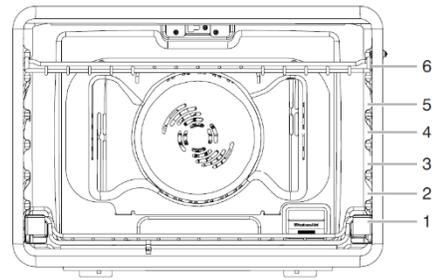
Para mover un estante, jale hacia fuera hasta el tope, levante el borde frontal, después jale hacia fuera. Utilice la siguiente ilustración y tabla como guía.



**NOTA:** La parrilla extendible SatinGlide™ para hornos inteligentes es insertada y removida de la misma manera que una parrilla estándar, sin embargo, se necesita más fuerza.

## Posiciones de la parrilla y contenedores

### Posiciones de parrillas, horno superior e inferior



### Asar

Comida	Posición de estante
La mayoría de los asados	6

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

### Cocinado Tradicional

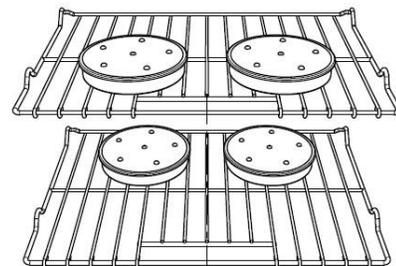
COMIDA	POSICIÓN DE ESTANTE
Pays, asados grandes, pavos, pastel de ángel, pasteles enrollados, panes	1 o 2
Pasteles de rosca, pan con levadura, guisados, carnes y aves	2
Galletas, bisquetes, panques, pasteles	2 o 3 cuando se cocina en un solo estante; 2 y 5 cuando se cocina en múltiples estantes

### Cocinado por convección

Función	Numero de estantes usados	Posición de estante
Pre calentamiento rápido para hornear	1	3
Pre calentamiento rápido para hornear por convección	1	3
Hornear por convección	1	1, 2 o 3
Hornear por convección	2	2 y 5
Hornear por convección	3	1, 3 y 5
Rostizar por convección	1	1 o 2
Asar por convección	1	4, 5 o 6

### Hornear pasteles en 2 parrillas

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



### Hornear galletas en 2 parrillas

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

### UTENSILIOS DE HORNEADO

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

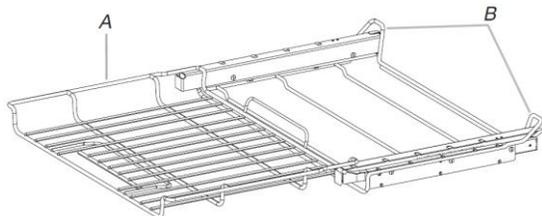
Numero de moldes	Posición el estante
1	Al centro del Estante
2	De lado a lado o ligeramente escalonado
3 o 4	El posicionamiento que da mejores resultados. Ver las imágenes del posicionamiento de las parrillas para ver las recomendaciones.

### Estante Deslizable SatinGlide™

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

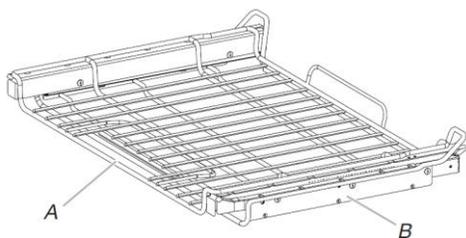
El estante deslizable extensible para Hornos inteligentes tiene una curva para soportar los accesorios eléctricos y permitir fácil acceso para colocar y remover alimentos en el horno. Se puede utilizar la parrilla en la posición 1.

#### Posición Abierta



A. Estante deslizable SatinGlide™  
B. Riel deslizable

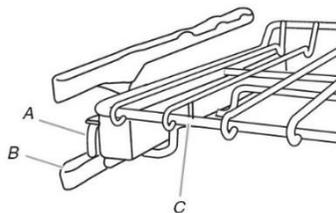
#### Posición cerrado y ganchado



A. Estante deslizable SatinGlide™  
B. Riel deslizable

#### Para Remover el Estante Deslizable SatinGlide™:

1. Remueva todos los objetos de la estantería deslizable antes de removerla.
2. Deslizar el estante completamente para que este cerca y ganchado con la repisa deslizable.
3. Utilizando las 2 manos, levantar hacia arriba el borde frontal del estante y empuje el estante deslizable hacia la parte de atrás, de manera que el borde frontal del estante deslizable sienta en las guías. El borde frontal del estante y la repisa deslizable deben estar más arriba que el borde trasero.



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

4. Jale la estantería y la repisa deslizable hacia afuera.

#### Para Reubicar el Estante Deslizable SatinGlide™

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

Para evitar daños en las repisas deslizables, no coloque más de 25 lbs. (11.4 kg.) en el estante ó 35 lbs (15.9 kg) en la estantería deslizable para accesorios eléctricos.

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

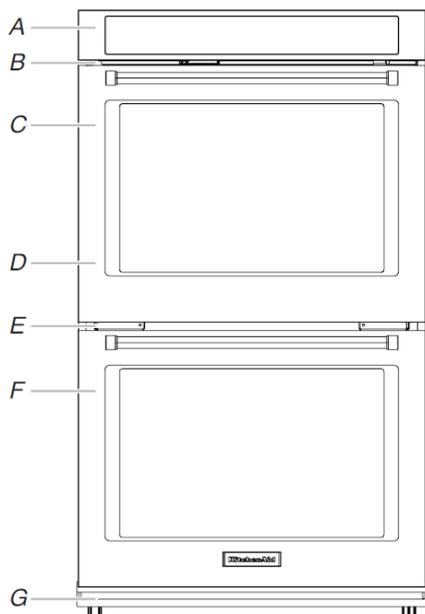
Ver la sección de "Limpieza General" para más información.

### Moldes de Horneado

Los materiales de los moldes de horneado pueden afectar los resultados del cocimiento. Siga las recomendaciones del fabricante y utilice los tamaños de moldes de hornos recomendados para la receta. Utilice la siguiente tabla como guía.

Moldes/resultados	Recomendaciones
<b>Aluminio de color claro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilice la temperatura y el tiempo recomendado en la receta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cortezas doradas</li> <li>▪ Corteza tostada pareja</li> </ul>	
<b>Aluminio oscuro y otros moldes con acabados oscuros, sin brillo y/o antiadherentes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Puede necesitarse la reducción del tiempo de horneado ligeramente.</li> <li>▪ Utilice el tiempo de horneado sugerido.</li> <li>▪ Para pavs, panes y guisados, utilice la temperatura recomendada en la receta.</li> <li>▪ Coloque el estante al centro del horno.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cortezas tostadas y crujientes</li> </ul>	
<b>Molde para galletas o moldes para hornear con aislantes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Siga las recomendaciones de la sección "Colocando las parrillas y utensilios del horno".</li> <li>▪ Podría requerir que se incremente el tiempo de horneado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Poco o sin tostado inferior</li> </ul>	
<b>Acero Inoxidable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podría requerirse incrementar el tiempo de horneado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cortezas claras, doradas</li> <li>▪ Tostado desigual</li> </ul>	
<b>Utensilios de piedra/ piedra para hornear</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Siga las instrucciones del fabricante.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cortezas Crujientes</li> </ul>	
<b>Utensilios de vidrio a prueba de hornos o cerámica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podría requerir reducirse el tiempo de horneado ligeramente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cortezas tostadas, crujientes</li> </ul>	

## Ventila del horno



### Horno sencillo y doble

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

### Horno doble

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

La ventila del horno no debe estar bloqueada o cubierta ya que permite se libere aire caliente y humedad del horno. La ventila inferior no debe ser bloqueada o cubierta ya que permite la entrada de aire fresco en el sistema de enfriamiento y la salida de aire caliente del sistema de ventilación. El bloqueo o cobertura de ventilas causará una pobre circulación de aire, afectando los resultados de cocimiento y limpieza.

## Pre calentamiento y Temperatura del horno

### Pre calentamiento

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

### Temperatura del horno

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

## Hornear y Rostizar

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

Durante el horneado y asado, estas resistencias ciclan encendidas y apagadas en intervalos para mantener la temperatura del horno.

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

## Asar

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

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

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

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

---

## Opción de cocimiento con asistencia

La opción de asistente de cocimiento es una opción de cocimiento automático que le invita a explorar las muchas capacidades del horno, incluyendo los accesorios, el cocimiento por convección y el cocimiento con sensor y la sonda de temperatura. Cuando se utiliza con accesorios, esta opción controla automáticamente el sistema del horno para los alimentos preparados comúnmente en cada uno, incluyendo una amplia variedad de bistecs y cortes, pollo, pescado, pizza y alimentos vegetales.

Cuando seleccione un modo de cocimiento con la opción del asistente de cocimiento por primera vez, la opción del asistente de cocimiento automáticamente optimizará la hora y la temperatura de la receta para los resultados deseados.

Para capturar manualmente el tiempo y la temperatura, presione COOK'S ASSISTANT y luego seleccione Manual. El horno no cambiara el tiempo configurado o la temperatura y cambiara a predeterminado para todos los modos de cocimiento.

Para regresar a las conversiones del asistente de cocimiento, presione COOK'S ASSISTANT OPTIONS y luego seleccione Auto. El horno ajustará automáticamente la hora y la temperatura para mejores resultados de cocimiento y regresará de manera predeterminada de Opción de cocimiento asistido para todos los modos de cocimiento con esta opción.

---

## Cocinado por Convección

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

Durante el horneado por convección, rostizado, las resistencias de rostizado, horneado, asado y convección se encienden y apagan en intervalos mientras que el aire caliente del ventilador circula. Durante el asado por convección, las resistencias de asado y convección se encienden y apagan.

Si la puerta del horno es abierta durante el cocimiento por convección, el ventilador se apaga automáticamente. Se encenderá de nuevo cuando la puerta del horno es cerrada.

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

- Es importante que los alimentos no se cubran con tapas o papel aluminio para que las superficies se mantengan expuestas al aire que circula, permitiendo que se dore y quede crujiente.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta sólo cuando sea muy necesario. Es recomendable utilizar la luz del horno para monitorear el progreso.
- Elija bandejas o moldes de galletas sin lados y moldes para asar con lados cortos para permitir que el aire se mueva libremente alrededor de la comida.
- Pruebe los alimentos horneados para revisar su término unos minutos antes del tiempo mínimo de cocimiento con un método alternativo como usando un mondadientes.

- Utilice un termómetro de carne o una sonda para determinar el término de las carnes y aves. Revise la temperatura del puerco o las aves en 2 o 3 lugares.

---

## Horneando el pan

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

### Para preparar:

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

1. Presione el icono de Casa. Seleccione el horno deseado.
2. Presione PROOF.
3. La temperatura del horno está configurada a 100°F (38°C). El tiempo de cocimiento puede configurarse, si así lo desea.
4. Presione START.  
Permita que la masa se eleve hasta casi el doble de su tamaño, verifique a los 20-25 minutos. El tiempo de preparación de pan puede variar dependiendo del tipo de la masa y la cantidad.
5. Toque CANCEL cuando haya terminado de preparar el pan.

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

---

## Sonda de Temperatura

La sonda de temperatura mide con precisión la temperatura interna de las carnes, aves y guisados con líquido y debe ser usado para determinar el término de la carne y las aves. Siempre desconecte y remueva la sonda de temperatura del horno cuando retire los alimentos.

El modo de cocimiento con sonda de temperatura aprovecha la Opción de Asistencia de cocimiento. Ver la "Opción de Asistente de Cocimiento" para más información.

### Para utilizar la asistencia de cocimiento con la sonda de temperatura

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

1. El horno le preguntará si desea utilizar la sonda de temperatura. Presione YES y vaya al paso 2. Si usted configurar el ciclo antes de conectar la sonda de temperatura, presione el icono de Casa, seleccione el horno deseado, y luego presione PROBE.
2. Si Auto no se está desplegando, presione MANUAL, para la opción del Asistente de cocimiento y luego seleccione Auto.
3. Seleccione la categoría de alimento deseada.

4. Presione DONENESS o CUT OF MEAT y seleccione el tipo de alimento.
5. Presione TEMPERATURE para cambiar la temperatura del horno.
6. Presione WHEN TIMER ENDS y seleccione que es lo que el horno debe hacer al final del tiempo de cocimiento.
  - **Apagar (predeterminado):** El horno se apaga cuando el tiempo de cocimiento termina.
  - **Mantener caliente:** La temperatura del horno es reducida a 170°F (77°C) después que el tiempo de cocimiento termina.
7. Presione START.  
Cuando la temperatura seleccionada es alcanzada, el comportamiento después del temporizador comienza.
8. Presionar CANCEL para el horno seleccionado, o abra la puerta del horno para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.
9. Siempre desconecte y retire la sonda de temperatura del horno cuando retire los alimentos. El símbolo de la sonda permanecerá encendido en la pantalla hasta que la sonda sea desconectada.

**Para utilizar el cocimiento con temperatura de la sonda:**

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

**NOTA:** La sonda de temperatura debe estar insertada en el alimento completamente cuando el modo es seleccionado.

1. El horno le preguntara si desea utilizar la sonda de temperatura. Presione YES y vaya al paso 2. Si usted configurar el ciclo antes de conectar la sonda de temperatura, presione el icono de Casa, seleccione el horno deseado, y luego presione PROBE.
2. Si Manual no se está desplegando, presione AUTO, y luego seleccione Manual.
3. Presione PROBE TEMP para configurar la temperatura para la sonda de temperatura.
4. Presione MODE SELECTION y seleccione Hornear, Hornear por convección, Rostizado por convección o asado.
  - **Hornear:** Corra un ciclo de cocimiento hasta que la comida alcance la temperatura deseada.
  - **Hornear por convección:** Corra un ciclo de cocimiento por convección hasta que el alimento alcance la temperatura deseada.
  - **Rostizado por convección:** Corra un ciclo de rostizado por convección hasta que el alimento alcance la temperatura deseada. (mejor para grandes cortes de carne o aves completas).
  - **Asar:** Corra un ciclo de rostizado por convección hasta que el alimento alcance la temperatura deseada.
5. Presione TEMPERATURE para cambiar la temperatura del horno.
6. Presione WHEN TIMER ENDS y seleccione que es lo que el horno debe hacer al final del tiempo de cocimiento.
  - **Apagar (predeterminado):** El horno se apaga cuando el tiempo de cocimiento termina.
  - **Mantener caliente:** La temperatura del horno es reducida a 170°F (77°C) después que el tiempo de cocimiento termina.
7. Presione START.

- Cuando la temperatura seleccionada es alcanzada, el comportamiento después del temporizador comienza.
8. Presionar CANCEL para el horno seleccionado, o abra la puerta del horno para limpiar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.
  9. Siempre desconecte y retire la sonda de temperatura del horno cuando retire los alimentos. El símbolo de la sonda permanecerá encendido en la pantalla hasta que la sonda sea desconectada.

---

## Modo de Guía de receta

El Modo de guía de receta está diseñado para inspirar y ayudarle en sus creaciones culinarias. Le provee una variedad de recetas las cuales funcionan bien con los accesorios eléctricos y además le ayudan a optimizar las funciones del horno para resultados perfectos. Cada receta tiene instrucciones paso a paso en cómo preparar y cocinar el alimento. Las recetas adicionales se pueden agregar con actualizaciones de software o cuando adquiere otros accesorios. Siga los consejos del modo de Guía de recetas, para aclarar dudas en sus nuevas recetas.

---

## Accesorios de Horno Inteligente

Los accesorios +Powered son diseñados para introducir nuevas formas de usar su horno. Vea la sección "Opción de asistente de cocimiento" para más información. Cada accesorio se puede instalar en la parte de la parrilla extendible SatinGlide™ y se conecta en el puerto en la parte de atrás del horno. Vea las instrucciones de usuario de los accesorios para más información acerca de estas herramientas.

---

## Favoritos

Cualquier modo de cocimiento personalizado puede marcarse como favorito, seleccionando la opción Favorite dentro del menú de configuración de funciones. El horno le preguntara si desea crear un nombre para la opción. Las funciones marcadas como favoritas se desplegarán en el menú Inicial. Para usar una función Favorita, seleccione dicha opción y luego presione START (INICIO). Para remover una opción Favorita, selecciona la opción, luego presione FAVORITE. El horno le preguntará si desea borrar este favorito. Presione YES para remover la estrella. La opción será removida del menú Inicial.

---

## Cocimiento Programado

### **ADVERTENCIA**

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

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

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

#### Para establecer el Cocinado Programado

1. Seleccione una función de cocimiento.  
Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que se está desplegando.  
Esta función también se puede utilizar con la función de Preparación de pan, pero la temperatura no es ajustable.
2. Presione "--:--".
3. Presione las teclas numéricas para capturar el tiempo.  
Seleccione HR:MIN o MIN:SEC.
4. Presione WHEN TIMER ENDS y seleccione que es lo que el horno debe hacer al final del tiempo de cocimiento.
  - **Mantener la temperatura:** La temperatura del horno se mantiene en la temperatura configurada después que el tiempo de cocimiento termina.
  - **Apagar:** El horno se apaga cuando el tiempo de cocimiento termina.
  - **Mantener caliente:** La temperatura del horno es reducida a 170°F (77°C) después que el tiempo de cocimiento termina.
5. Presione START.  
La cuenta regresiva en minutos aparecerá en la pantalla del horno. El tiempo de inicio y el de fin no se despliegan hasta que el horno ha terminado el precalentamiento.  
El tiempo de inicio y fin se desplegará en el horno después que el horno haya terminado el precalentamiento.  
Cuando el tiempo de fin es alcanzado, el comportamiento definido en "Cuando el Temporizador termina" comienza.
6. Presione la tecla de CANCEL para el horno seleccionado o abra la puerta del horno y cierre para borrar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.
4. Presione WHEN TIMER ENDS y seleccione que es lo que el horno debe hacer al final del tiempo de cocimiento.
  - **Mantener la temperatura:** La temperatura del horno se mantiene en la temperatura configurada después que el tiempo de cocimiento termina.
  - **Apagar:** El horno se apaga cuando el tiempo de cocimiento termina.
  - **Mantener caliente:** La temperatura del horno es reducida a 170°F (77°C) después que el tiempo de cocimiento termina.
5. Presione DELAY START y configure la hora del día en la que el horno se encenderá. Presione SUMMARY para ver cuando el horno se encenderá y apagará.
6. Presione START.  
La cuenta de tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comenzará el precalentamiento en el momento programado. La cuenta regresiva de cocimiento aparecerá en la pantalla del horno. El temporizador no comenzará la cuenta hasta que el horno haya terminado el precalentamiento. El tiempo de inicio y fin se desplegará en la línea del tiempo del horno después de terminar el precalentamiento.  
Cuando el tiempo de fin sea alcanzado, el horno comenzará las funciones programadas después del temporizador.
7. Presione la tecla CANCEL para el horno seleccionado o abra y cierre la puerta del horno para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

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

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

1. Seleccione una función. El cocimiento programado no puede utilizarse con los accesorios Powered+ ni la función Mantener Caliente.  
Presione las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente de la que se está desplegando.  
La opción de Cocimiento programado también puede utilizarse para la función de Preparación de pan, pero la temperatura no es ajustable.
2. Presione "--:--".
3. Presione las teclas numéricas para capturar el tiempo.  
Seleccione HR:MIN o MIN:SEC.

## CUIDADO DEL HORNO

### Ciclo de Auto Limpieza

#### **ADVERTENCIA**



#### **Riesgo de quemadura**

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

**IMPORTANTE:** La salud de algunas aves es extremadamente sensible al humo que se desprende del ciclo de Auto Limpieza. La exposición a este humo puede causar la muerte a ciertas aves. Siempre mueva las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada. Auto limpie el horno antes de que la suciedad sea excesiva. Limpiar el cochambre excesivo resulta en periodos de limpieza más largos y más humo.

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

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

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

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

#### **Prepare el horno:**

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

#### **Cómo funciona el ciclo**

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

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

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

<b>Nivel de limpieza</b>	<b>Tiempo total de limpieza (incluye 30 minutos de enfriamiento)</b>
Ligero	4 horas
Normal	5 horas
Pesado	6 horas

Una vez que el horno se ha enfriado completamente, quite las cenizas con un paño húmedo. No limpie ninguna de las superficies internas hasta que el horno se haya enfriado completamente.

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

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

#### **Para iniciar el ciclo de Auto limpieza:**

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

1. Presione SELF CLEAN. Seleccione el horno a limpiar.
2. Presione SOIL LEVEL. Seleccione el tiempo que desea que dure la auto limpieza.
3. Presione START.  
La puerta del horno inferior se bloqueará automáticamente. El abrir la puerta en este punto cancelará el ciclo de auto limpieza. Entonces el tiempo de inicio y fin aparecerán en la pantalla.  
Cuando el ciclo se complete, se desplegará un periodo de enfriamiento después que el ciclo de Auto limpieza haya terminado.  
La puerta no se desbloqueará hasta que el horno se haya enfriado.
4. Presione la tecla CANCEL para el horno seleccionado o abra y cierre la puerta del horno para aclarar la pantalla y/o detener los tonos de recordatorio.

#### **Para detener el ciclo de Auto limpieza:**

Presione CANCEL para el horno seleccionado. Si la temperatura del horno es muy alta, la puerta permanecerá bloqueada. No se desbloqueará hasta que el horno se haya enfriado.

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o esten reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que no empleen los aparatos como juguetes.

## Limpieza General

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

### ACERO INOXIDABLE Y ACERO INOXIDABLE NEGRO

(en algunos modelos)

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

#### Método de limpieza:

Talle en la dirección del acabado para no dañarlo.

- Limpiador de Acero Inoxidable affresh™ parte número W10355016 (no incluido) ó toallas Limpiadoras affresh™ para acero inoxidable parte número W10355049 (no incluido):

Vea la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

### EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

#### Método de limpieza:

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

**NOTA:** Para limpiar a profundidad, la puerta del horno debe ser removida primero. Vea la sección "Puerta del horno".

### INTERIOR PUERTA DEL HORNO

#### Método de limpieza:

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

### PANEL DE CONTROL

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

#### Método de limpieza:

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

### CAVIDAD DEL HORNO

No utilice limpiadores de horno.

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

#### Método de limpieza:

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

### ESTANTES DEL HORNO

#### Método de limpieza:

- Ciclo de Auto limpieza

### ACCESORIOS ELECTRICOS (+POWERED)

Para evitar dañar las superficies antiadherentes, no utilice limpiadores abrasivos, estropajos de acero, trapos o papel abrasivo. Las salpicaduras de comida deben ser limpiadas cuando el accesorio se enfría.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Riesgo de choque eléctrico**

**No sumerja la resistencia de calentamiento en agua ni la lave en lavavajillas.**

**El hacer esto puede resultar en muerte o choque eléctrico.**

No sumerja o moje la resistencia de calentamiento.

#### Método de limpieza:

- Jabón, agua y una esponja o trapo suave: Limpie la resistencia cuando se haya enfriado. Todos los accesorios pueden ser limpiados con jabón, agua y una esponja o trapo suave.
- Lavavajillas: El sartén de base, el accesorio para asar, el accesorio para hornear con piedra, y el accesorio para vaporizar son seguros para lavar en microondas.
- Limpiador de cocina affresh™: La suciedad difícil en el accesorio de piedra puede ser limpiado con bicarbonato de sodio y una esponja no abrasiva. Talle aplicando crema en la superficie con una toalla húmeda o suave. Continúe tallando hasta que el paño desaparezca.

Vea las instrucciones de usuario de los accesorios eléctricos para su horno Inteligente si quiere conocer más.

## Luces de Horno

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

#### Para Reemplazar:

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

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



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

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

## Puerta del Horno

### IMPORTANTE:

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

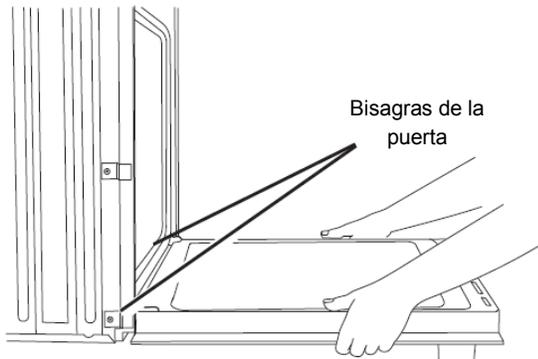
- No cierre la puerta del horno si las estanterías no están completamente insertadas en la cavidad del horno o cuando el molde de horneado se extiende más allá del borde frontal de la estantería del horno.
- No coloque objetos en la superficie de vidrio de la puerta del horno.
- No golpee las superficies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

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

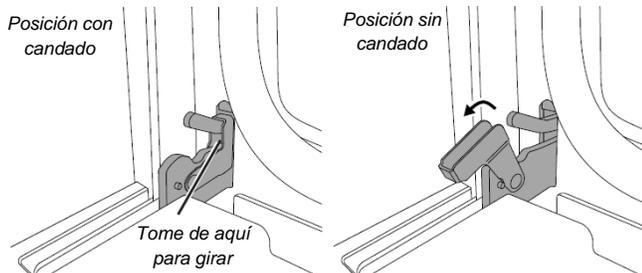
### Para quitar:

**IMPORTANTE:** Utilice las 2 manos para remover la puerta del horno. Para hornos dobles, repita el proceso para cada puerta.

1. Antes de remover la puerta del horno, prepare la superficie donde la colocara. Esta superficie debe ser plana y cubierta con una colcha suave, o utilice los postes de las esquinas del material de empaque.
2. Abra completamente la puerta del horno.



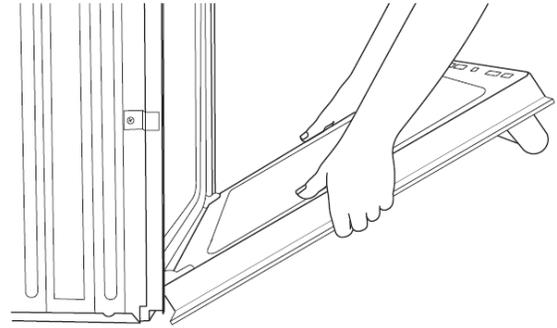
3. Localice los seguros de la bisagra de la puerta del horno en ambas esquinas de la puerta del horno, y gire los seguros de la bisagra hacia la puerta del horno para la posición de desbloqueo. Si el seguro de la puerta no gira completamente (ver imagen B), la puerta no se removerá completamente.



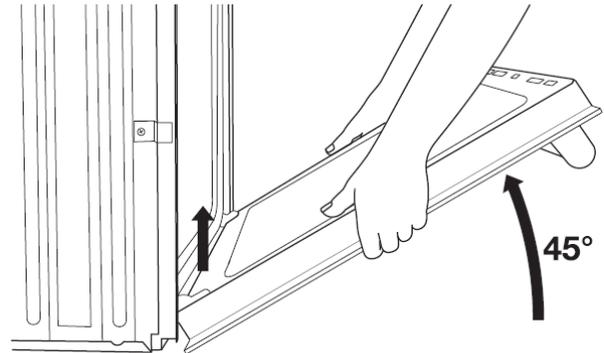
A. Seguro de la bisagra de la puerta en la posición de bloqueo

B. Seguro de la bisagra de la puerta en la posición parcialmente bloqueada

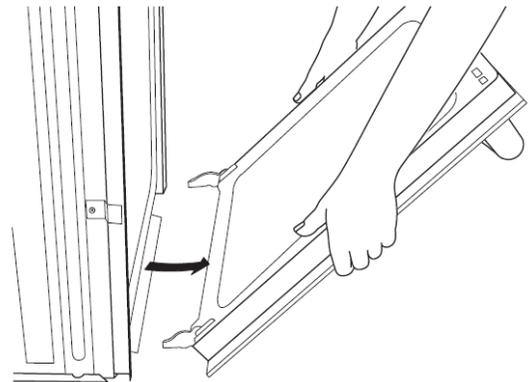
4. Cierre ligeramente la puerta del horno como si fuera a cerrarla por completo. La puerta se detendrá en una posición parcialmente cerrada.



5. Con las 2 manos, tome por los bordes de la puerta del horno. Cierre la puerta ligeramente más allá de la posición de tope, esto removerá el peso de las bisagras de la puerta, luego jale la puerta hacia arriba.



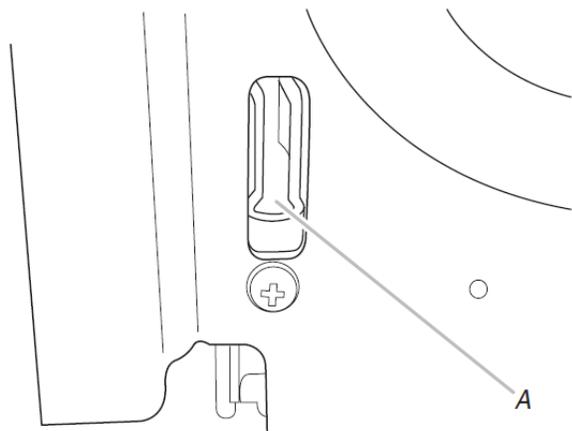
6. Levante la puerta del horno hacia usted y luego remuévala. Puede ser que necesite levantar la puerta de lado a lado mientras estira.



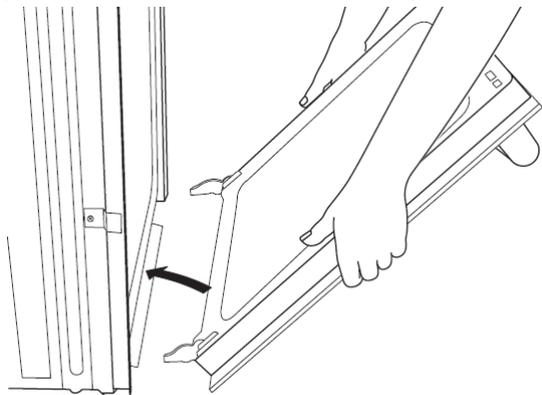
7. Coloque la puerta un lado en la superficie de trabajo preparada, con la agarradera la puerta hacia abajo.

### Para volver a colocar:

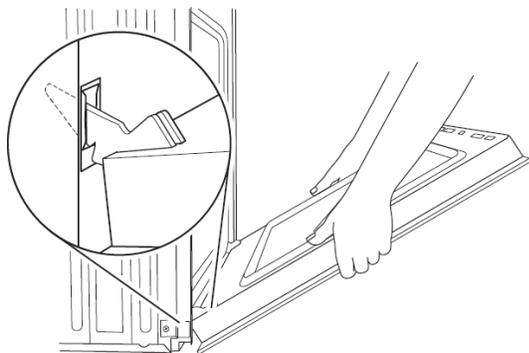
1. Con las 2 manos, tome los bordes laterales de la puerta al medio. Colóquese de frente a la cavidad del horno.
2. Ubique las ranuras en cada lado del marco frontal del horno para ver los seguros de la bisagra.



- A. Ranura en la cavidad del horno para el seguro de la bisagra
- Utilice las 2 manos, tome los bordes de la puerta del horno. En un ángulo de 45°, inserte las bisagras al mismo tiempo, y luego empuje la puerta del horno en la ranura de la cavidad. Puede ser que necesite mover la puerta ligeramente de lado a lado mientras empuja.

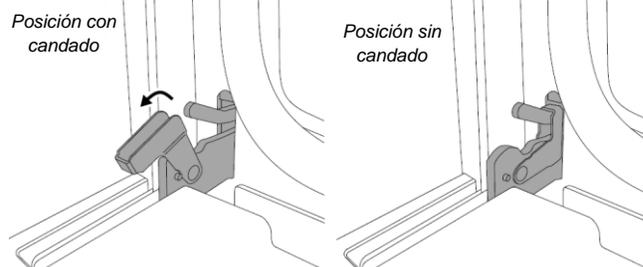


- Asegúrese que la muesca de la bisagra de la puerta esta ganchada con la parte inferior de la ranura de la cavidad del horno.



**IMPORTANTE:** No cierre la puerta en este paso o podrá haber daño en la bisagra de la puerta.

- Baje la puerta del horno a la posición completamente abierta. Si la puerta del horno no se abre completamente a un ángulo de 90°, repita los pasos 1 al 3.
- Localice los seguros de la bisagra de la puerta del horno en las esquinas de la puerta del horno, y gire los seguros de la bisagra hacia la cavidad del horno a la posición de bloqueo.



- Después que las bisagras de la puerta han sido aseguradas, con cuidado mueva la puerta hacia arriba a la posición de cerrado. La puerta no debe ser forzada para cerrarla.
- Cuando las bisagras son instaladas correctamente, y la puerta es cerrada, debe haber un espacio parejo entre la puerta y el panel de control. Si uno lado de la puerta del horno es más bajo que el otro, la bisagra en ese lado no está correctamente instalada.

## SOLUCION DE PROBLEMAS

Primero intente las soluciones sugeridas aquí. Si necesita más asistencia o más recomendaciones que le pueden ayudar a evitar el costo de una llamada de servicio, vea la página de garantía en este manual, o visite

<http://www.kitchenaid.com/customer-service>. En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>.

Contáctenos por mail con preguntas o dudas en las siguientes direcciones:

En U.S.A.:  
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

Por favor incluya un número telefónico para poder contactarle

Problema	Posibles causas y/o soluciones
<b>Nada funciona</b>	<p><b>¿Se fundió algún fusible o se cortó la energía eléctrica?</b> Reemplace el fusible o restablezca el interruptor corta circuito. Si el problema continuo, llame a un electricista.</p> <p><b>¿Está conectado correctamente el electrodoméstico?</b> Vea las instrucciones de instalación.</p>
<b>No se puede conectar al ruteador</b>	<p><b>Ruteador nuevo instalado:</b> Borre la información del ruteador anterior y conecte al nuevo ruteador. Vaya al menú de opciones de Wi-Fi.</p> <p><b>Fuerza de la señal de Wi-Fi:</b> Reposicione el ruteador cerca del electrodoméstico. Llame al centro de servicio al cliente para confirmar la intensidad de la señal. Vea la sección de "Garantía" para más información de contacto.</p>
<b>El electrodoméstico no está conectado</b>	<p><b>Perdida de alimentación al ruteador:</b> Restaure la alimentación al ruteador.</p>
<b>La aplicación remota no está funcionando/no está recibiendo las notificaciones</b>	<p><b>El ruteador no está funcionando:</b> Asegúrese que el ruteador está conectado al internet y el indicador de Wi-Fi este encendido.</p> <p><b>El envío de notificaciones se ha desactivado:</b> Asegúrese que las notificaciones están activadas en su aplicación remota.</p> <p><b>La cuenta de usuario no está configurada:</b> Configure una cuenta de usuario y registre el electrodoméstico en la aplicación remota.</p>
<b>El horno no funciona</b>	<p><b>¿Está correctamente ajustado el control electrónico del horno?</b> Vea la sección "Configuraciones".</p> <p><b>¿Programo un Inicio Retardado?</b> Vea la sección "Cocimiento Programado".</p> <p><b>¿Está activado el bloqueo de controles?</b> Presione y mantenga el icono de Bloqueo de controles por 3 segundos para desbloquear.</p> <p><b>¿Está activado el Modo Sabático?</b> Vea la sección Modo Sabático.</p> <p><b>En modelos de hornos dobles, ¿El horno inferior esta auto limpiando?</b> Cuando un horno se encuentra en el ciclo de auto limpieza el otro horno no puede configurarse o encenderse.</p>
<b>Temperatura del horno muy alta o muy baja</b>	<p><b>¿La temperatura del horno necesita ser calibrada?</b> Vea la sección "Calibrar el Horno". En el menú de Configuraciones.</p>
<b>Está saliendo aire caliente de la ventilación del horno</b>	<p>Esto es normal. Durante el ciclo de auto limpieza el flujo de aire es mayor. El ventilador de enfriamiento puede operar tanto durante un ciclo de horno y después de que el ciclo haya terminado, causando que salga aire caliente de la ventilación del horno.</p>
<b>Despliegue de Mensajes</b>	<p><b>¿La pantalla está mostrando una letra seguida de un número?</b> Despeje la pantalla. Vea la sección "Pantalla(s)". Si el mensaje reaparece, llame a servicio. Vea la sección "Garantía".</p> <p><b>La pantalla muestra "This mode does not use...":</b> Desconecte el accesorio indicado en el mensaje.</p> <p><b>La pantalla muestra "Make sure the...":</b> Conecte el accesorio indicado en el mensaje. Usted debe escuchar un tono cuando el accesorio o la sonda de temperatura es conectada.</p>
<b>El ventilador esta encendido durante el Horneado</b>	<p>Es normal que el ventilador de convección y el quemador operen durante el modo de Horneado para mejorar el desempeño y la distribución del calor.</p>
<b>Tiempo de precalentamiento es muy largo</b>	<p>No todos los ciclos requieren precalentamiento. Vea las instrucciones para las recomendaciones de precalentamiento en ciclos. La mayoría de los ciclos precalientan a 177°C (350°C) en 12 a 17 minutos. Temperaturas más altas tomarán más tiempo. El remover parrillas del horno que no se están utilizando antes del precalentamiento ayudara a reducir el tiempo.</p>

Problema	Posibles causas y/o soluciones
El ciclo de auto limpieza no funciona	<p>¿Está abierta la puerta del horno? Cierre completamente la puerta del horno.</p> <p>¿Selecciono la función adecuada? Vea la sección de "Auto Limpieza".</p> <p>¿Programó un ciclo de auto limpieza Retardado? Vea la sección de "Auto Limpieza".</p> <p>¿Programo un Inicio Retardado? Vea la sección "Cocinado Programado".</p> <p>En modelos de hornos dobles, ¿Alguno de los hornos se está auto limpiando? Cuando uno de los hornos este en Auto Limpieza, el otro horno no podrá iniciar un ciclo de Auto Limpieza.</p>
¿Los resultados de los alimentos cocidos en el horno no son lo que esperaba?	<p>¿Selecciono la temperatura adecuada? Cheque de nuevo la receta en un recetario confiable.</p> <p>¿Esta calibrada la temperatura del horno? Vea la sección "Control de temperatura del Horno".</p> <p>¿Precalentó el horno? Vea la sección "Horneando y Rostizando".</p> <p>¿Está utilizando los recipientes correctos? Vea la sección "Moldes de horneado".</p> <p>¿Están colocadas las parrillas correctamente? Vea la sección "Colocando las parrillas y utensilios del horno".</p> <p>¿Hay circulación de aire alrededor del recipiente? Vea la sección "Colocando las parrillas y utensilios del horno".</p> <p>¿Está la masa distribuida uniformemente en el recipiente? Asegúrese de que la masa este nivelada en el horno.</p> <p>¿Está cocinando el tiempo suficiente? Ajuste el tiempo de horneado.</p> <p>¿Ha abierto la puerta del horno continuamente? Cada vez que abre el horno, se pierde calor, resultando en tiempos de cocimientos más largos.</p> <p>¿Se tuesta mucho de la parte inferior? Mueva la parrilla a una posición más alta en el horno.</p> <p>¿Las orillas de los pays se están tostando muy rápido? Utilice papel aluminio para cubrir las orillas de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.</p>
El dorado de los alimentos esta disparejo	<p>Vea la sección "Parrillas y posicionamiento de los moldes de horneado".</p> <p><b>La comida se está dorando o cocinando de más debido a que los moldes de horneado son oscuros:</b> Baje la temperatura del horno 15°C o mueva la estantería a una posición más alta en el horno.</p> <p><b>No se está dorando o cociendo los alimentos completamente debido a que el molde de horneado es muy brillante o de color claro:</b> Mueva la estantería a la una posición más baja en el horno.</p>

## ACCESORIOS

Para accesorios en los Estados Unidos Americanos, usted puede visitar la página [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) o llame al 1-800-422-1230. En Canadá, visite nuestra página en [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) o llame al 1-800-807-6777.

### Limpiador de Acero Inoxidable affresh™

(Modelos de acero inoxidable)

Ordene la parte número W10355016

### Toallas limpiadoras de Acero Inoxidable affresh™

(Modelos de acero inoxidable)

Ordene la parte número W10355049

### Limpiador de electrodomésticos multiusos affresh™

Ordene la parte número W10355010

### Charola para asar y Parrilla de porcelana

Ordene la parte numero 4396923

### Charola para asar y Parrilla de porcelana Premium

Ordene la parte número W10123240

### Charola base

Ordene la parte número W10862025

### Unidad de calentamiento

Ordene la parte número W10866323

### Accesorio Parrilla +Powered

Ordene la parte número W10862027

### Accesorio +Powered para cocimiento con piedra

Ordene la parte número W10862028

### Accesorio +Powered Vaporizador

(Bandeja para agua, bandeja perforada y tapa para vaporizador)

Ordene la parte número W10862029

### Bandeja para agua de vaporización

Ordene la parte número W10862030

### Bandeja perforada para vapor

Ordene la parte número W10862031

### Tapa de vaporizador

Ordene la parte número W10862032

**NOTA:** Por favor registre su horno en línea en [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com) en los Estados Unidos o [www.kitchenaid.ca](http://www.kitchenaid.ca) en Canadá para recibir su Accesorio de vaporizador y el accesorio para cocinar con efecto de horno de piedra.

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —

# WHIRLPOOL SERVICE

**KitchenAid®**

**MAYTAG®**

**Whirlpool®**

**acros®**

## TODO LO QUE NECESITAS CUANDO MÁS LO NECESITAS

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos.

Le recomendamos tener a la mano:

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

Centro de contacto:



Monterrey, N.L y su área metropolitana al 83.29.21.00  
y desde el resto de la República al 01 (81) 83.29.21.00



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

- Solicita tu servicio
- Chat de Asesoría en línea

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



Para recomendaciones de uso visita el canal:

## WHIRLPOOL SERVICE MÉXICO



## CERTIFICADO DE GARANTÍA DE 1 AÑO GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS

### GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Para Certificado de Garantía debe presentarse junto a la factura o boleta de compra original del producto garantizado. Para Colombia la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

SUGERENCIA: Lo invitamos a registrar su producto a través de nuestro Centro de Atención al Cliente en cada país, se encuentran señalados en el punto 6 del presente Certificado de Garantía.

### 1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:

A los efectos del presente Certificado de Garantía, revestirán el carácter de Garante respecto de los productos garantizados:

En Argentina: Whirlpool Argentina S.R.L.; en Chile: Whirlpool Chile Ltda.; en Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S.; en Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A.; en El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.; en Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A.; en Perú: Whirlpool Perú S.R.L.; en Puerto Rico: Whirlpool Corporation; en México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.

En los países mencionados en el párrafo anterior, la Garantía se limita sólo a los productos distribuidos y/o comercializados por las entidades indicadas precedentemente en cada uno de los países.

En los países listados en el punto 6 exceptuando Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Perú, Puerto Rico y México esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien a los efectos de la presente, será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.

### 2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del producto, las necesarias para su correcta instalación y funcionamiento, las condiciones y especificaciones de uso, así como las de su reparación con indicación del lugar en que la misma se hará efectiva el modo de hacer efectiva la Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos –se encuentran detalladas en el presente y en el Manual de Uso del cual este documento es parte integrante.

La solicitud de cumplimiento de esta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

### 3. Condiciones de validez de la garantía, plazo de extensión y derechos del Beneficiario / Titular

El Beneficiario / Titular de la Garantía tiene derecho a exigir al Garante, quien a su vez se obliga a otorgar al Beneficiario / Titular, en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado – cuyo modelo y número de serie se indican al pie del punto 5 del presente documento y/o en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al mismo del cual el presente Certificado es parte integrante –, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes en condiciones normales de uso.

El término de vigencia de esta Garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra original por el consumidor final del producto garantizado, salvo que la normativa local estableciera excepciones o un inicio del cómputo diferente. Durante dicho período, el Garante asegurará la reparación gratuita del producto en los términos indicados precedentemente.

El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado. El Beneficiario / Titular de Garantía podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente.

La validez y vigencia de la Garantía, están sujetas a que el producto garantizado se destine a un uso exclusivamente doméstico conforme

a las demás condiciones establecidas en este Certificado y a que se utilice en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.

Adicionalmente, la validez de la Garantía se encuentra sujeta a que el uso e instalación del producto sea conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.

Asegúrese de mantener el producto protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia); verificando no colocarlo a la intemperie.

Antes de instalar o usar el producto asegúrese de leer las instrucciones sobre instalación, uso y mantenimiento que se encuentran en el Manual de Uso del cual el presente Certificado es parte integrante.

#### 4. Esta Garantía sobre el producto garantizado no incluye:

- Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto.
- Daños ocasionados por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
- Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños ocasionados por el uso incorrecto del producto.
- Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc)
- Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o no recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños en partes de vidrio, porcelana, plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños o detalles estéticos causados por el deterioro normal del producto o por su mal uso.
- El normal desgaste del producto o de sus accesorios.
- Daños causados por accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor.
- Daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- Daños estéticos
- Daños ocasionados por golpes o caídas, así como los rayones o hendiduras.
- Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- Fallas, daños y/o defectos causados y/o con origen en el transporte y/o manipulación y/o intervención de técnicos y/ o persona y/o cualquier tercero no autorizados por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto, instrucciones de uso o instalación no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- La reposición de los accesorios que acompañan el producto.

**NOTA IMPORTANTE:** Cuando la reparación y/o manipulación del producto garantizado fuera realizado por servicios técnicos no autorizados por el Garante y/o por el uso de piezas no originales, la Garantía otorgada quedará sin efecto alguno.

En los productos a gas o gasodomésticos, la presente Garantía quedará sin efecto cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo a las disposiciones, normas y reglamentos técnicos vigentes, incluyendo las aplicables al proveedor del servicio de instalación correspondiente, y con las instrucciones del Manual de Uso. Se deja constancia que la instalación de estos productos deberá hacerse por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y/o las personas contratadas directamente para la instalación de productos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular

de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la garantía legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

Toda intervención técnica / revisión / reparación solicitada por el Beneficiario / Titular dentro del período de vigencia de esta Garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcances de la Garantía, estará a cargo del Beneficiario / Titular de la presente. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones adicionales y/o similares así como todos los generados por las exclusiones mencionadas en el punto 4 del presente Certificado de Garantía serán a cargo del Beneficiario / Titular de la Garantía.

Para los países de Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Perú y Puerto Rico, el Garante proveerá repuestos por un término de cinco (5) años contados desde la adquisición del producto. Ello siempre que no exista una norma que obligue a una provisión por un plazo distinto - menor o mayor - en cuyo caso se aplicará lo estipulado por dicha normativa.

### 5. Individualización del producto garantizado

#### Nombre del comprador/beneficiario de la garantía

Documento de Identidad Dirección/Teléfono

Nombre del distribuidor/Almacén

Producto

Dirección/Teléfono

Modelo

Ciudad y País de compra

Serie N°

Fecha de compra

Factura N°

Fecha de entrega

Marca

### 6. Información de contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante

#### ARGENTINA

Garante: Whirlpool Argentina S.R.L.

Dirección: Av. Crovara 2550 - (B1766CBU). La Tablada – Pcia. De Buenos Aires - Argentina

Domicilio Legal: Calle San Martín 140, piso 14° - (C1004AAD). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 13:00 horas

Para productos marca Whirlpool en Capital Federal y Gran Buenos Aires, comuníquese al teléfono +54 11 4480 8888.

Para productos marca Eslabón de Lujo en Capital Federal y Gran Buenos Aires, comuníquese al teléfono +54 11 4480 8866

Para el resto del país, ya sean productos Whirlpool o Eslabón de Lujo, comuníquese al teléfono 0810-666-6266,

E-mail: [atencionalcliente@eslabondelujo.com.ar](mailto:atencionalcliente@eslabondelujo.com.ar)

Comuníquese también por mail a: [atencionalcliente@whirlpool.com](mailto:atencionalcliente@whirlpool.com) o [contactoargentina@whirlpool.com](mailto:contactoargentina@whirlpool.com)

Para productos marca KitchenAid en todo el país, comuníquese al teléfono 0810 333 7461. E-mail: [atencionalcliente@kitchenaid.com](mailto:atencionalcliente@kitchenaid.com)

Puede consultar nuestro listado de Centros de Servicios autorizados en todo el país ingresando a nuestro sitio web [www.whirlpool.com.ar](http://www.whirlpool.com.ar) o [www.eslabondelujo.com.ar](http://www.eslabondelujo.com.ar) o comunicándose a los teléfonos o mails indicados

#### CHILE

Garante: Whirlpool Chile Ltda.

Dirección: Alfredo Barros Errázuriz n° 1954 - oficina 1801 piso 18, Providencia, Santiago de Chile.

Para productos marca Whirlpool y Cónsul comuníquese al 01800 201736

Horario de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8 a 18:00 horas y sábados de 8:00 a 14:00 horas

Para productos marca KitchenAid, comuníquese con nosotros al teléfono + 56 2 207 4522

E-mail: [contactochile@whirlpool.com](mailto:contactochile@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool.cl](http://www.whirlpool.cl) y [www.kitchenaid.cl](http://www.kitchenaid.cl)

## COLOMBIA

**Garante: Whirlpool Colombia S.A.S.** Dirección: Calle 99 10-19 Piso 6. Bogotá D.C. – Colombia Para productos marca Whirlpool, en Bogotá comuníquese con la línea **4048565** y desde el resto del país, a la línea **01 8000 112365** Para productos marca KitchenAid, comuníquese con la línea gratuita nacional **01 8000 115243**

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m. E-mail:

[contactocolombia@whirlpool.com](mailto:contactocolombia@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool.com.co](http://www.whirlpool.com.co) y [www.kitchenaid.com.co](http://www.kitchenaid.com.co)

## COSTA RICA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Para productos marca Whirlpool, comuníquese en San José al número **4000 1423** con la línea gratuita nacional **8000 571023** Para productos marca KitchenAid, comuníquese con la línea gratuita nacional **08000 571029**

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: [contactocostarica@whirlpool.com](mailto:contactocostarica@whirlpool.com), [kitchenaid\\_cam@whirlpool.com](mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool-ca.com](http://www.whirlpool-ca.com) y [www.kitchenaid-ca.com](http://www.kitchenaid-ca.com)

## ECUADOR

Garante: Whirlpool Ecuador S.A.

Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.

Para productos marca Whirlpool y KitchenAid, comuníquese a línea telefónica gratuita nacional 1800 344782

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: [contactoecuador@whirlpool.com](mailto:contactoecuador@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool.com.ec](http://www.whirlpool.com.ec) y [www.kitchenaid.com.ec](http://www.kitchenaid.com.ec)

## EL SALVADOR

Garante: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V.

Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interlial - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador.

Comuníquese a línea telefónica +503 22119002.

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: [contactoelsalvador@whirlpool.com](mailto:contactoelsalvador@whirlpool.com) ; [kitchenaid\\_cam@whirlpool.com](mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com)

Consulte también nuestro sitio web [www.whirlpool-ca.com](http://www.whirlpool-ca.com) y [www.kitchenaid-ca.com](http://www.kitchenaid-ca.com)

## GUATEMALA

Garante: Whirlpool Guatemala S.A.

Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala

Para productos marca Whirlpool y KitchenAid, comuníquese a línea única nacional: +502 2470 0858

Horarios de atención: Llámenos de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

E-mail: [contactoguatemala@whirlpool.com](mailto:contactoguatemala@whirlpool.com) ; [kitchenaid\\_cam@whirlpool.com](mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool-ca.com](http://www.whirlpool-ca.com) y [www.kitchenaid-ca.com](http://www.kitchenaid-ca.com)

## HONDURAS

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante.

Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.

E-mail: [contactohonduras@whirlpool.com](mailto:contactohonduras@whirlpool.com) y [kitchenaid\\_cam@whirlpool.com](mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com)

#### MÉXICO

Garante: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.

Dirección: Antigua Carretera a Roma Km. 9, Col. El Milagro, Apodaca N.L., México 66634

Centro de Contacto Whirlpool desde Monterrey, N.L. y su área metropolitana al 8329-2100 y desde el Resto de la República (81)8329-2100

Centro de Servicio y Soporte KitchenAid al 01 800 002 2767

Horarios de atención: de lunes a viernes de 8:00 a 19:00 horas y sábados de 8:00 a 17:00 horas y domingos de 10:00 a 17:00 horas.

Consulte también nuestro sitio web: [www.whirlpool.mx/servicio](http://www.whirlpool.mx/servicio) y [www.kitchenaid.mx/servicio-y-soporte](http://www.kitchenaid.mx/servicio-y-soporte)

#### NICARAGUA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el lugar de adquisición del producto o bien comunicándose a través de los contactos aquí señalados. E-mail: [contactonicaragua@whirlpool.com](mailto:contactonicaragua@whirlpool.com) ; [kitchenaid\\_cam@whirlpool.com](mailto:kitchenaid_cam@whirlpool.com)

#### PANAMÁ

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el lugar de adquisición del producto o bien comunicándose a través de los contactos aquí señalados.

En la Ciudad de Panamá: 8336294

Para productos marca Whirlpool, comuníquese en Ciudad de Panamá a la línea 833 6294 y desde el resto del país a línea telefónica gratuita nacional 0 8000 570058

Línea de atención para productos marca KitchenAid: 008000570081

#### PERÚ

Garante: Whirlpool Perú S.R.L.

Domicilio Legal: Av. Benavides 1890, Miraflores, Lima.

Para productos comercializados por Whirlpool Perú S.R.L. comuníquese al 511-3110014.

Horario de atención: Llámenos de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas

E-mail: [contactoperu@whirlpool.com](mailto:contactoperu@whirlpool.com)

Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool.com.pe](http://www.whirlpool.com.pe) y [www.kitchenaid.com.pe](http://www.kitchenaid.com.pe)

#### PUERTO RICO

Garante: Whirlpool Corporation

Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 Guaynabo-San Juan 00966

Comuníquese a la línea: 1+787+999+7400

Horarios de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm.

E-mail: [contactopuertorico@whirlpool.com](mailto:contactopuertorico@whirlpool.com)

Consulte también nuestro sitio web: [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)

#### REPÚBLICA DOMINICANA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea Gratuita Nacional: 01 809 2009990 Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: [contactorepublicadominicana@whirlpool.com](mailto:contactorepublicadominicana@whirlpool.com) - Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool.com.do](http://www.whirlpool.com.do) y [www.kitchenaid.com.do](http://www.kitchenaid.com.do)

#### CARIBE (EXCEPTO PUERTO RICO Y REPÚBLICA DOMINICANA)

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea de atención: +1 787 999 7400 Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: [serviciook@whirlpool.com](mailto:serviciook@whirlpool.com) - Consulte también nuestros sitios web: [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) y [www.kitchenaid.com](http://www.kitchenaid.com)

#### VENEZUELA

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o bien sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación. Línea telefónica gratuita nacional: 800 9447 565 Horario de atención: llámenos de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm E-mail: [contactovenezuela@whirlpool.com](mailto:contactovenezuela@whirlpool.com)

## ***Anexo al Manual de Instrucciones***

**KitchenAid®**

Producto: **Horno eléctrico**

Modelo: **KOSE900HSS00**

**220 V 60 Hz 4 kW**

### **Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento regulatorio en México:**

- Este aparato no se destina para ser utilizado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Los niños deben de ser supervisados para asegurar que no empleen los aparatos como juguete.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden llegar a calentarse durante su uso. El aparato debe de mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o espátulas metálicas filosas para limpiar la puerta de vidrio del horno debido a que pueden rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se fracture.
- Utilizar únicamente la sonda de prueba de temperatura que se recomienda para este horno.
- No debe de utilizarse un limpiador de vapor.
- El aparato no debe de instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.