

GRACIAS por comprar este producto de alta calidad. Registre su cocina en www.kitchenaid.mx

Para referencia futura, por favor tome nota del modelo y número de serie de su producto. Estos pueden encontrarse en la etiqueta localizada en el marco del horno atrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Número de modelo : **KSEB900ESS**

Número de Serie _____

Tabla de Contenidos

| | |
|--|-----------|
| SEGURIDAD DEL LA ESTUFA | 2 |
| Soporte anti-volteo..... | 2 |
| CONSEJOS CLAVE DE USO | 4 |
| AquaLift [®] Tecnología de Autolimpieza | 4 |
| Temperaturas de Superficie | 4 |
| Precalentado | 4 |
| Limpieza del Vidrio Cerámico | 4 |
| GUIA DE FUNCIONES..... | 5 |
| Controles del Horno Eléctrico | 8 |
| CUBIERTA DE COCCIÓN | 10 |
| Utensilios de Cocina..... | 11 |
| Envasado Casero..... | 12 |
| HORNO..... | 13 |
| Papel Aluminio | 13 |
| Posición de estantes y recipientes de horneado..... | 13 |
| Estante deslizable | 14 |
| Ventilación del horno..... | 15 |
| Modo Sabático..... | 15 |
| Hornear y rostizar..... | 15 |
| Asar | 16 |
| Cocimiento por convección | 16 |
| Pan de Pruebas (PROOF)..... | 16 |
| Tiempo de cocción | 16 |
| Termómetro de Carne | 17 |
| Cajón de horneado..... | 17 |
| Luz del horno | 17 |
| CUIDADO DE LA ESTUFA..... | 18 |
| Ciclo de Limpieza | 18 |
| Limpieza General | 19 |
| Quitar/Reemplazar Cajón..... | 20 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 20 |
| ACCESORIOS..... | 22 |
| GARANTÍA | 24 |

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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:



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

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.

Soporte Anti-volteo

La estufa no se ladeará durante su uso normal. Sin embargo, el horno puede deslizarse o ladearse si usted aplica mucha fuerza o peso en la puerta abierta si el soporte anti-volteo no está sujetado correctamente.



! ADVERTENCIA

Riesgo de Volteo

Un niño o un adulto pueden voltear la estufa y morir a causa de un accidente.

Conecte el soporte anti-volteo a la pata trasera del horno.

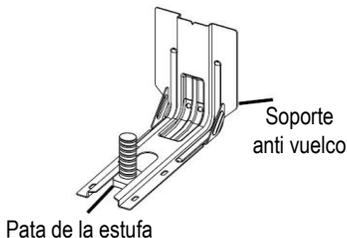
Reconecte el soporte anti-volteo, en caso de que la estufa se haya movido.

Vea las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o quemaduras serias en niños y adultos.

Asegúrese de que el soporte anti-volteo este instalado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Asegúrese de que el soporte anti-volteo este bien asegurado al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa completamente hacia atrás, de manera que la pata trasera de la estufa quede bajo el soporte anti-volteo.**
- **Vea las instrucciones de instalación para más detalles.**



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:

- **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCLINACION DE LA ESTUFA, ESTA DEBE ESTAR ASEGURADA A LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLTEO INSTALADOS CORRECTAMENTE. PARA VERIFICAR QUE LOS DISPOSITIVOS ESTAN BIEN INSTALADOS, DESLICE EL HORNO COMPLETAMENTE HACIA DELANTE, CHEQUE QUE EL SOPORTE ANTI-VOLTEO ESTA BIEN SUJETO AL PISO Y DESLICE COMPLETAMENTE HACIA ATRÁS LA ESTUFA DE MANERA QUE LA PATA DE LA ESTUFA QUEDE BAJO EL SOPORTE ANTIVOLTEO.**
 - **PRECAUCION:** No almacene ningún artículo de interés para los niños en los gabinetes encima del horno o en el fondo del horno – si algún niño escala por el horno para alcanzar dichos artículos, puede resultar gravemente herido.
 - Instalación correcta – Asegúrese de que el horno este instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado
 - Nunca utilice la estufa para calentar la habitación.
 - No deje a los niños solos – Los niños no deben quedarse solos o sin atención en el área donde se encuentra la parrilla en uso. No debe permitirles sentarse o pararse en alguna parte de la cubierta.
 - Utilice ropa apropiada – No deben utilizarse prendas holgadas o colgantes, mientras utilice la cubierta.
 - Servicio por parte del Usuario – No repare o reemplace ninguna parte de la cubierta, a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser atendidos por un técnico calificado.
 - Almacenaje en la cubierta – No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la cubierta de calentamiento.
 - 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.
 - **NO TOQUE LAS SUPERFICIES O AREAS CERCA DE LA UNIDAD** – Las superficies de calentamiento podría estar caliente aún cuando se encuentra en un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de cocimiento 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 las superficies de cocimiento, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre esas áreas están la cubierta y las superficies de cocimiento de la cubierta.
 - Utilizar el tamaño de recipiente adecuado – Está cubierta está equipada con una o más unidades de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina y sartenes que tengan fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir la resistencia de la superficie de cocimiento. El usar utensilios de menor tamaño dejará expuesta una porción de la resistencia al contacto directo y puede resultar en que alguna prenda se incendie. La relación adecuada del recipiente y el quemador también mejorará la eficiencia.
 - Nunca dejar las superficies de cocimiento desatendidas cuando estén encendidas en alguna opción de calor alta – El hervor causa vapores y salpicaduras de grasa que pueden iniciar incendios.
 - Asegúrese de que los sartenes reflejantes o tazones de escurrimiento estén en su lugar – La ausencia de estos sartenes o tazones durante el cocimiento puede provocar que haya daños en el cableado o en los componentes.
 - Cubierta protectora – No utilizar papel de aluminio para recubrir los tazones de escurrimientos, excepto si se sugiere en el manual. La instalación inapropiada de este recubrimiento puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.
 - Recipientes y vasijas de vidrio – Solamente ciertos tipos de cristal, vidrio/cerámico, cerámica, barro y otros utensilios de vidrio son apropiados para usarse en la cubierta sin romperse debido al repentino cambio de temperatura.
 - Las agarraderas de los utensilios deben voltearse hacia dentro y no extenderse sobre la superficie de cocimiento adyacente – Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto no intencional con el utensilio, la agarradera del utensilio debe estar posicionada de manera que este girada hacia dentro y no se extienda sobre la superficie de cocimiento adyacente.
 - No empapar las resistencias de calentamiento removibles – Las resistencias nunca deben ser sumergidas en agua.
 - No cocinar sobre la cubierta si está rota – Si la cubierta está rota, las soluciones limpiadoras y las salpicaduras pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Contactar a un técnico calificado.
 - Limpiar la cubierta con precaución – Si está utilizando una esponja húmeda o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en una superficie caliente de cocimiento, evite las quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si son aplicados a superficies calientes.
 - Tenga cuidado al abrir las puertas – Permita que el aire caliente o el vapor caliente escape antes de remover o cambiar la comida.
 - No caliente contenedores de alimentos que no estén abiertos – La acumulación de presión puede causar que el contenedor explote y causar accidentes.
 - Mantenga las ventilas sin obstruir.
 - Posicionamiento de las parrillas del horno – Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada mientras el horno esta frío. Si la parrilla debe moverse mientras que el horno está caliente, no deje que el trapo o el guante toque la resistencia del horno.
 - **NO TOQUE LAS SUPERFICIES O AREAS DEL HORNO** – Las superficies de calentamiento podría estar caliente aún cuando se encuentra en un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de cocimiento 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 las superficies de cocimiento, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran aberturas del horno, puertas del horno y ventanas de la puerta del horno.
- Para hornos de auto-limpieza:**
- No limpie el empaque de la puerta – El empaque de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado, no talle, dañe o remueva el empaque.
 - No utilice limpiadores de horno – No se debe utilizar ningún limpiadores de horno o cubiertas protectoras de ningún tipo alrededor de ninguna parte del horno.
 - Limpie solamente las partes listadas en el manual.
 - Antes de Auto-Limpiar el Horno – Remueva la parrilla para asar y otros utensilios. Limpie todas las salpicaduras antes de iniciar el ciclo de limpieza.
- Para unidades con campana de ventilación**
- Limpiar la campana de ventilación frecuentemente – No permitir que la gras se acumule en la campana o en el filtro.
 - Cuando este flameando alimentos bajo la campana, encender el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONSEJOS CLAVE DE USO

Tecnología de Autolimpieza AquaLift®



AquaLift® Tecnología de Autolimpieza es el primero de este tipo de solución de limpieza, diseñado para minimizar el tiempo, temperatura y olores que comúnmente se tienen con métodos tradicionales de autolimpieza. Con la tecnología de AquaLift® Auto-Limpieza, un recubrimiento exclusivo en el interior del horno se activa con el calor y agua para liberar coque. Para usar AquaLift® Tecnología de autolimpieza, simplemente elimine residuos sueltos, vacíe agua en el fondo y corra el ciclo de autolimpieza AquaLift®. Cuando el ciclo termina en menos de 1 hora a una temperatura baja que en métodos de auto-limpieza tradicionales, únicamente remueva el agua restante y los residuos. Vea la sección de "Ciclo de Limpieza" para instrucciones más detalladas. Para información adicional, preguntas frecuentes y videos del uso de AquaLift® Tecnología de Autolimpieza, visite nuestro sitio web: <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Temperaturas de Superficie

Cuando la estufa esta en uso, todas las superficies de la estufa pueden ponerse calientes, así como las perillas y la puerta del horno.

Cajón para Cocción o Utensilios

Cuando el horno esta en uso, el cajón puede ponerse caliente. No almacene plásticos, tela u otros artículos que se pueden derretir o quemar en el cajón.

Ventilación del horno

La ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno, y no debe ser bloqueado o tapado. No ponga plásticos, papel u otros artículos que se puedan derretir o quemar cerca del respiradero del horno.

Precautado

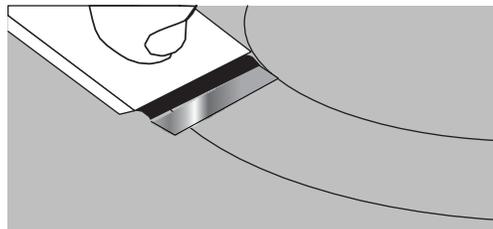
Cuando comience a hornear, hornear por convección o el ciclo de Asado por convección, el horno empezará a precalentarse cuando se presione Start. El horno tomará aproximadamente 12 o 15 minutos en alcanzar 177°C (350°F) con todas las estantes del horno proveídas con su horno dentro de la cavidad del horno.

Las altas temperaturas tomarán más tiempo para el precalentado. El ciclo de precalentado aumenta rápidamente la temperatura del horno. La temperatura real del horno será superior a la temperatura ajustada para ajustar la pérdida de calor cuando la puerta de su horno está abierta para introducir comida en el horno. Esto asegura que cuando usted pone comida en el horno, el horno comience a la temperatura apropiada. Introduzca su comida cuando el timbre de precalentado suene. No abra la puerta durante el precalentado o antes de que el timbre suene.

Limpieza del Vidrio Cerámico

Para evitar dañar la cubierta, no utilice lana de acero, polvos limpiadores abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoniaco.

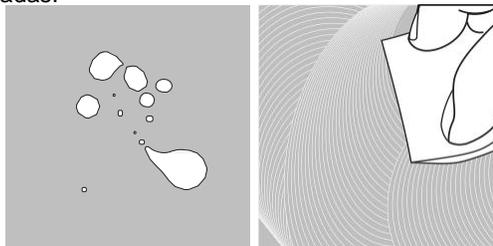
1. Quitar comida/residuos con la espátula de la cubierta.



- Para mejores resultados, utilice la espátula de la cubierta mientras la cubierta esta todavía caliente, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar un guante para horno mientras se raspa la superficie caliente.
- Sostenga la espátula de la cubierta a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie y raspe el residuo. Será necesario aplicar presión para poder remover el residuo.

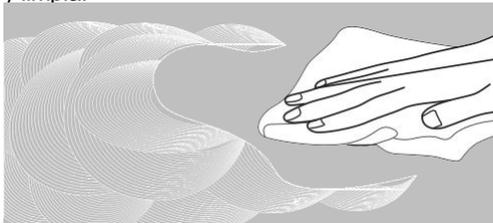
Permita que se enfríe la cubierta antes de proceder al Paso 2.

2. Aplique un poco de gotas de affresh® limpiador de superficies del tamaño de una moneda en las áreas afectadas.



- Frote affresh® limpiador de cubierta en la superficie con la almohadilla azul de limpieza de superficie. Se necesita algo de presión para remover manchas difíciles.
- Permita que el limpiador se seque en una bruma blanca antes de proceder al paso 3.

3. Pula con un secador seco y limpio, o una toalla de papel seca y limpia.



- Repita los pasos 1 hasta el 3 como sea necesario para manchas rebeldes o de quemaduras.

El Kit Completo de Limpieza de la Superficie está disponible para pedido incluyendo lo siguiente:

- Espátula de la cubierta
- affresh® limpiador de cubierta
- Almohadillas Azules de Limpieza de Superficie

Vea la sección "Accesorios" para los números de parte y la información para pedido.

GUÍA DE FUNCIONES

Este manual cubre varios modelos. Su modelo puede tener algunos o todos los artículos listados. Vea este manual o a la sección de Ayuda de Producto de nuestro sitio web www.kitchenaid.com.mx para instrucciones más detalladas.

⚠ 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.



| TECLADO | FUNCIÓN | INSTRUCCIONES |
|--|-----------------------------------|---|
| Reloj/ Herramientas (CLOCK/TOOLS) | Reloj | El Reloj puede usar un ciclo de 12- o 24- horas. Vea la sección de “Controles del Horno Automático”. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que “CLOCK” aparezca. 2. Presione START para cambiar el tiempo. 3. Presione “3” para AM o “6” para PM. 4. Utilice el teclado numérico para ajustar el tiempo del día. 5. Presione START para guardar la configuración. |
| RELOJ/ HERAMIENTAS (CLOCK/TOOLS) | Configuración | Permite personalizar los tonos audibles y la operación del horno para satisfacer sus necesidades. Vea la sección de “Controles del Horno Eléctrico” |
| LUZ DEL HORNO (OVEN LIGHT) | Luz de la cavidad del horno | La luz del horno es controlada por un teclado en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, Presione OVEN LIGHT para prender y apagar la luz. Cuando la puerta del horno está abierta, la luz del horno se encenderá automáticamente. |
| Temporizador (TIMER SET/OFF) | Temporizador del horno | El reloj se puede ajustar en horas o minutos hasta 9 horas y 59 minutos. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione TIMER SET/OFF. 2. Presione las teclas numéricas para ajustar la duración de tiempo en hr-min-min. Los ceros delanteros no necesitan ingresarse. Por ejemplo, para 2 minutos, ingrese “2”. 3. Presione TIMER SET/OFF para empezar el conteo. Si está habilitado, el fin de los tonos de ciclos sonará al final del conteo. 4. Presione TIMER SET/OFF otra vez para cancelar el Cronómetro y regresar al tiempo del día. No presione la tecla de Cancel porque el horno se apagará. 5. Si el cronómetro está corriendo, pero no en la pantalla, presione TIMER SET/OFF para desplegar la cuenta regresiva por 5 segundos. |
| Iniciar (START) | Comienza la cocción | La tecla de Start comienza cualquier función del horno. Si Start no se oprime dentro de 2 minutos después de oprimir una tecla, la función es cancelada y el tiempo del día se despliega. |
| CANCELAR SUPERIOR CANCELAR INFERIOR (CANCEL UPPER, CANCEL LOWER) (algunos modelos) | Función de la Estufa | Las teclas de Cancel detienen cualquier función para el horno o cajón apropiados excepto el Reloj y el Temporizador. |
| HORNEAR (BAKE) | Horneado y Asado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKE (HORNEAR). 2. Ajuste la temperatura deseada entre 75°C y 260°C (170°F y 500°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 180°C (350°F). 3. Presione START (INICIO). 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL UPPER (CANCELAR ARRIBA) cuando termine. |

| TECLADO | FUNCIÓN | INSTRUCCIONES |
|--|-------------------------------|--|
| HORNEADO POR VAPOR (STEAM BAKE) | Horneado a vapor | <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserte la parrilla de vapor con reserve de agua en el horno. 2. Vierta 1½ tazas (350 mL) de agua tibia en la reserve de agua. NOTA: No llene pasando la marca de MAX. 3. Presione STEAM BAKE (HORNEADO A VAPOR). 4. Presione la tecla numérica para seleccionar la opción de comida deseada. 5. Presione las teclas numéricas para ajustar la temperatura. 6. Presione START. 7. (Opcional) Presione COOK TIME (TIEMPO DE COCCIÓN). Presione las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción. 8. Presione START. 9. Introduzca la comida cuando el precalentando termine. 10. Presione CANCEL UPPER (CANCELAR ARRIBA) cuando termine. NOTA: Deje que el horno se enfríe antes de quitar y vaciar la reserva de agua. |
| ASAR (BROIL) | Asar | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BROIL. 2. Presione las teclas numéricas para ajustar la temperatura deseada. 3. Presione START y permita que el horno se precaliente por dos minutos. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Coloque los utensilios de cocina en el horno, y luego cierre la puerta. 6. Presione CANCEL UPPER (CANCELAR ARRIBA) cuando termine. |
| PRUEBA (PROOF) | Pan de Prueba | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque la masa preparada en el horno. Presione PROOF. 2. Presione START. Deje que la masa se esponje cerca del doble en tamaño. El tiempo de prueba puede variar dependiendo del tipo de masa y la cantidad. 3. Presione CANCEL UPPER (CANCELAR ARRIBA) cuando termine la prueba. Refiérase a la sección de "Pan de Prueba" para más información. |
| MANTENER CALIENTE (KEEP WARM) | Mantener caliente | <p>La comida debe estar a temperatura de servir antes de ponerse en el horno caliente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione KEEP WARM. 2. Ajuste la temperatura deseada entre 63°C y 88°C (145°F y 190°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es 75°C (170°F). 3. Presione START. 4. Presione CANCEL UPPER (CANCELAR ARRIBA) cuando termine. |
| HORNEADO POR CONVECCIÓN FÁCIL (EASY CONVECT BAKE) | Hornear por convección | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione EASY CONVECT BAKE. 2. Presione "1" para hacer que el horno convierta automáticamente la temperatura y el tiempo para horneado por convección. Presione "2" para convertir la temperatura y el tiempo manualmente. 3. Presione las teclas numéricas para ajustar una temperatura diferente a 177°C (325°F) en incrementos de 5° entre 77°C y 260°C (170°F y 500°F). 4. Presione START. 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para ajustar un tiempo de cocción. 6. Presione START. 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER cuando termine. |
| ASADO POR CONVECCIÓN FÁCIL (EASY CONVECT BROIL) | Asar por convección | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione EASY CONVECT BROIL (ASADO POR CONVECCIÓN FÁCIL). 2. Presione "1" para hacer que el horno convierta automáticamente la temperatura y el tiempo para horneado por convección. Presione "2" para convertir la temperatura y el tiempo manualmente. 3. Presione las teclas numéricas para ajustar una temperatura diferente a 177°C (325°F) en incrementos de 5° entre 77°C y 260°C (170°F y 500°F). 4. Presione START (INICIO). 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para ajustar un tiempo de cocción. 6. Presione START. 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL UPPER cuando termine. |

| TECLADO | FUNCIÓN | INSTRUCCIONES |
|---|---|--|
| ROSTIZADO POR CONVECCIÓN FÁCIL (EASY CONVECT ROAST) | Rostizar por convección | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione EASY CONVECT ROAST. 2. Presione "1" para hacer que el horno convierta automáticamente la temperatura y el tiempo para horneado por convección. Presione "2" para convertir la temperatura y el tiempo manualmente. 3. Presione las teclas numéricas para ajustar una temperatura diferente a 177°C (325°F) en incrementos de 5° entre 77°C y 260°C (170°F y 500°F). 4. Presione START. 5. (Opcional) Presione las teclas numéricas para ajustar un tiempo de cocción. 6. Presione START. 7. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 8. Presione CANCEL UPPER cuando termine. |
| TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME) | Tiempo programado | <p>El tiempo de cocción permite que el horno se ajuste para prenderse a cierto tiempo del día, cocine por un periodo de tiempo ajustado, y/o se apague automáticamente.</p> <p>Para ajustar un Tiempo Programado o un Tiempo de Cocción con retraso, vea la sección "Tiempo de Cocción".</p> |
| INICIO CON RETRASO (DELAY START) | Inicio con retraso | <p>La tecla de inicio con retraso se usa para ingresar el tiempo de inicio para la función del horno con un inicio con retraso. El Inicio con Retraso no debe de usarse para comidas como panes y pasteles porque puede ser que no se hornee apropiadamente.</p> <p>Para ajustar un Tiempo de Cocción o un Tiempo de Cocción con Retraso, vea la sección de "Tiempo de Cocción".</p> |
| CAJON DE HORNEADO HORNEAR (BAKING DRAWER BAKE) (en algunos modelos) | Cajón de Horneado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKING DRAWER BAKE. 2. Ajuste la temperatura deseada entre 75°C y 233°C (170°F y 451°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 180°C (350°F). 3. Presione START. 4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. 5. Presione CANCEL LOWER cuando termine. |
| CAJON DE HORNEADO COCCIÓN LENTA (BAKING DRAWER SLOW COOK) (en algunos modelos) | Cajón de cocción lenta | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKING DRAWER SLOW COOK. 2. Ajuste la temperatura deseada entre 63°C y 88°C (145°F y 190°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 75°C (170°F). 3. Coloque la comida en el cajón de horneado. 4. Presione START. 5. (Opcional) Ajuste el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas. 6. Presione START para empezar a calentar el cajón de cocción lenta. 7. Presione CANCEL LOWER cuando termine. |
| CAJON DE HORNEADO MANTENER CALIENTE (BAKING DRAWER KEEP WARM) (en algunos modelos) | Cajón de calentamiento mantener caliente | <p>La comida debe estar a temperatura para servir antes de colocarla en el cajón de calentamiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione BAKING DRAWER KEEP WARM. 2. Ajuste la temperatura deseada entre 63°C y 88°C (145°F y 190°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 75°C (170°F). 3. Presione START. 4. Presione CANCEL LOWER cuando termine. |
| Zona de calentamiento (WARM ZONE ON/OFF/ CONFIRM) | Zona de calentamiento | <p>Presione WARM ZONE ON/OFF para seleccionar la resistencia calentadora en la cubierta, y luego presione WARM ZONE CONFIRM.</p> <p>Presione WARM ZONE ON/OFF otra vez para apagar la resistencia calentadora</p> |
| Auto Limpieza Aqualift (AQUALIFT SELF CLEAN) | Ciclo de limpieza | Vea la sección de "Ciclo de Limpieza". |
| Inicio (START) (mantenga 3 segundos para bloquear) | Bloqueo del control del horno | <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique que el horno este apagado. 2. Presione y mantenga START (mantenga 3 seg para bloquear) por 3 segundos. 3. Un tono sonara, y "Control Locked" aparecerá, y luego "Locked" se desplegara. 4. Repita para desbloquear. Ninguna tecla funcionara con los controles bloqueados. Las funciones de la cubierta no son afectadas por el control de bloqueo del horno. |
| CLOCK/TOOLS | Ahorro de energía | <p>Presione y mantenga CLOCK/TOOLS por 3 segundos para cambiar el estado. La pantalla desplegara "Energy saver on" o "Energy saveroff."</p> <p>Si el Ahorro de Energía esta prendido, la estufa eléctrica, se pondrá en modo de suspensión después de 5 minutos de inactividad. Cualquier tecla presionada activara la pantalla. Si el Ahorro de Energía está apagado, la pantalla estará encendida todo el tiempo.</p> |

Controles del Horno Eléctrico

Pantalla de Control

La pantalla destellara cuando este encendido o después de una pérdida de potencia. Presione CANCEL UPPER para borrar. Cuando el horno no está en uso, la hora del día se despliega. Si la estufa está en modo de ahorro de energía, la pantalla estará blanca cuando no esté en uso.

Tonos

Los tonos son señales audibles, indicando lo siguiente:

Un Tono

- Presione tecla numérica valida
- El Horno es precalentado (tono largo)
- La función se introdujo
- Recordatorio, repetir cada minute después del final del ciclo de los tonos

Tres Tonos

- Presión de tecla invalida

Cuatro Tonos

- Fin del ciclo

Uso de las teclas Reloj/Herramientas para cambiar los ajustes de tono.

Ahorro de Energía

El modo de Ahorro de Energía pone la estufa en modo de suspensión y reduce el consumo de energía.

Para Activar el Modo de Ahorro de Energía:

1. Presione y mantenga CLOCK/TOOLS por 3 segundos. "Energysaver on." aparecerá en la pantalla.
2. El ajuste se activara después de 5 minutos.

Para Desactivar el Modo de Ahorro de Energía:

1. Presione y mantenga CLOCK/TOOLS por 3 segundos "Energysaver off." aparecerá en la pantalla.
2. El reloj reaparecerá en la pantalla, y la estufa puede ser operada como de costumbre.

Ajustes

Muchas funciones del horno pueden ser ajustadas para cubrir sus necesidades personales. Estos cambios se hacen usando la tecla de Clock/Tools.

Usa la tecla de Clock/Tools para desplazarse a través de las funciones que pueden cambiarse. Cada vez que presione la tecla Clock/Tools avanzara la pantalla al siguiente. Después de seleccionar la función a ser cambiada, el control le pedirá la entrada requerida. Luego presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día. Detalles de todos los cambios de funciones están explicados en las secciones siguientes.

Presione CANCEL UPPER para salir de los Ajustes.

Reloj

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

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "CLOCK" se despliegue.
2. Presione START para cambiar el tiempo.
3. Presione "3" para AM o "6" para PM.
4. Utilice las teclas numéricas para ajustar el tiempo del día.
5. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Fahrenheit y Celsius

La temperatura esta predeterminada a Fahrenheit, pero se puede cambiar a Celsius.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "TEMP UNIT" se despliegue.
2. El ajuste actual de desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Desactivación de Tonos Audibles

Apaga todos los tonos, incluyendo el fin del ciclo del tono y las teclas de tono presionadas. Los tonos de recordatorio están aún activos cuando todos los tonos desactivados.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "SOUND" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Volumen del Sonido

Ajusta el volumen del tono ya sea a alto o bajo.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "SOUND VOLUME" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Fin del Ciclo de Tonos

Activa o apaga los tonos que suenan a final del ciclo.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "END TONE" se despliegue.
2. El ajusta actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Tonos Clave Presionados

Activa o apaga los tonos cuando una tecla es presionada.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "KEY PRESS TONE" se despliegue.
2. El ajusta actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Recordatorio de Tonos Deshabilitado

Apaga el tono corto repetitivo que suena cada minuto después del final de los tonos del ciclo.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta "REMINDER TONE" se despliegue.
2. El ajusta actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Reloj de 12/24 Horas

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta "12/24 HOUR" se despliegue.
2. El ajusta actual se desplegara.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Modo de Demostración

IMPORTANTE: Esta función está destinada para usarse en el piso de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permitir que las funciones de control se demuestren sin que se prenda el horno. Si esta función está activada el horno no funcionará.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "DEMO MODE" se despliegue.
2. El ajuste actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Modo Sabático

El modo Sabático establece el horno para mantenerse en un estado de horneado hasta que sea apagado.

Cuando el modo Sabático sea establecido, solo el ciclo de Horneado funcionará. Todos los otros ciclos de cocinado y limpieza se deshabilitarán. Los tonos no sonarán, y las pantallas no indicarán cambios de temperatura.

Cuando la puerta del horno esté abierta o cerrada, la luz del horno no se prenderá o apagará y las resistencias calientes no se apagaran ni prenderán automáticamente.

Para Habilitar la Función de Modo Sabático (Una Sola Vez):

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "SABBATH" se despliegue.
2. La configuración actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Apago de 12-Horas

El control del horno se ajusta automáticamente para apagar el horno 12 horas después de que el horno comienza las funciones de cocción o limpieza. Esto no interferirá con cualquier función de cocción programada o retrasada.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta "12Hr AUTO_OFF" se despliegue.
2. La configuración actual se desplegará.
3. Presione la tecla "1" para ajustar la configuración.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Idioma - Desplegado

Las opciones de idioma son Inglés, Español y Francés.

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "LANGUAGE" se despliegue.
2. La configuración actual se desplegará.
3. Presione las teclas "1" o "2" para seleccionar el idioma deseado.
4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

Control de Temperatura de Compensación

IMPORTANTE: No utilice un termómetro para medir la temperatura del horno. Las Resistencias se ciclan encendiéndose y apagándose para brindar temperatura constante pero pueden ponerse ligeramente calientes o frías en cualquier punto en el tiempo debido a este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos en reaccionar al cambio de temperatura y no darán una lectura exacta debido a este ciclo.

El horno da temperaturas exactas, sin embargo, puede cocinar más rápido o lento que su horno anterior, para que la temperatura se pueda ajustar para personalizar para sus necesidades de cocción. Puede ser cambiado a Fahrenheit o Celsius.

Para Ajustar la Temperatura del Horno:

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "TEMP CALIB" se despliegue.
 2. En algunos modelos, presione "1" para ajustar la temperatura de calibración del cajón. Presione START, espere 10 segundos para que la pantalla cambie, y después continúe con el paso 3.
- O**
- Presione START para ajustar la temperatura de calibración del horno. Espere 10 segundos para que la pantalla cambie, y luego continúe con el paso 3.
3. Presione la tecla "3" para incrementar la temperatura en incrementos de 3°C (5°F), o presione la tecla "6" para disminuir la temperatura en incrementos de 3°C (5°F) El rango de compensación es de -18°C a +18°C (-30°F a +30°F).
 4. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

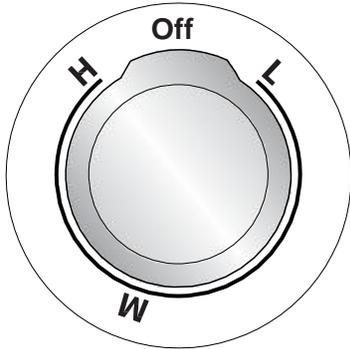
CUBIERTA DE COCCION

⚠️ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

Apagar todos los controles cuando no esté cocinando.
No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.



NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control.

La perilla de control puede ajustarse a cualquier lado entre H (High-Alto) y L (Low-Bajo). Presione y de vuelta para ajustar.

RECUERDE: Cuando la estufa eléctrica esta en uso, la cubierta entera puede calentarse.

Vidrio Cerámico

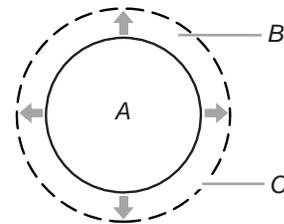
El área de la superficie de cocimiento se encenderá en rojo cuando la resistencia este encendida. Algunas partes del área de la superficie de cocción puede que no se enciendan en rojo cuando la resistencia este encendida. Puede ser que se cicle encendiéndose y apagándose, aún cuando este en Alto, para proteger la placa de cocción de altas temperaturas. Esto es una operación normal.

Es normal que la superficie vidrio cerámico cambie de color cuando las superficies de cocimiento están calientes. A medida que el vidrio se enfría, este regresará a su color original. Limpiar la cubierta después de cada uso ayudará a evitar raspaduras, picaduras y abrasiones y a mantener la superficie de vidrio. La cubierta de vidrio cerámico y la espátula de la cubierta son recomendados también para manchas rebeldes. No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas de limpieza o químicos fuertes para limpieza. El kit de Cuidado de la Cubierta contiene todos los artículos necesarios para limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico. Para más información, ver la sección "Cuidado de la Estufa".

IMPORTANTE: Para evitar daño permanente en la superficie de vidrio cerámico y para hacer que el cochambre se quite más fácilmente, limpie la superficie cerámica después de cada uso para quitar toda la suciedad.

- Evitar almacenar contenedores o latas sobre la cubierta. Si algún objeto pesado o duro cae sobre la cubierta, esta puede estrellarse.
- Para evitar daño a la cubierta, no dejar ninguna tapa caliente sobre la cubierta. A medida que la cubierta se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la cubierta, y el vidrio cerámico puede quebrarse cuando la tapa sea removida

- Para alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todas las salpicaduras y suciedad tan rápido como sea posible. Dejar que la cubierta se enfríe por un rato. Luego, utilizando guantes para horno, quite las salpicaduras utilizando una espátula plástica o raspador mientras que la superficie todavía esta tibia. Si se permite que las salpicaduras de azúcar se enfríen, estas pueden adherirse a la cubierta y causar picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayones, no deslice ningún utensilio a través de la cubierta. Los fondos de las cazuelas y sartenes de aluminio o cobre y los acabados rasposos pueden dejar rayones o marcas en la cubierta.
- No cocinar palomitas en contenedores pre empacados de aluminio sobre la cubierta. Estos contenedores pueden dejar marcas de aluminio que no podrán removerse por completo.
- Para evitar daño en la cubierta, no utilice ningún objeto que pueda derretirse o que entre en contacto cerca de la cubierta, como plástico o papel aluminio.
- Para evitar daño a la cubierta, no utilizar la cubierta como tabla de cortar.
- Utilizar utensilios del mismo tamaño que las áreas de superficie de cocimiento. Las ollas no deben extenderse más allá de 1.3 cm ($\frac{1}{2}$ ").



A. Área de superficie de cocimiento
B. Utensilio / envasador
C. 1.3 cm ($\frac{1}{2}$ " de extensión máxima

- Utilizar utensilios de cocimiento con fondo plano para que la conducción de calor sea mejor y mayor eficiencia de energía. Los utensilios con fondos redondeados, pandeados, ondulados o abollados son propicios a que no haya una transmisión de calor uniforme y los resultados de cocimiento sean pobres.
- Determinar que tan plano es el utensilio colocando el canto derecho de una regla a través del fondo del utensilio. Mientras que usted gira la regla, no debe verse ningún espacio o luz entre la regla y el utensilio.
- Los utensilios diseñados con fondos ligeramente pandeados o con pequeños canales de expansión pueden ser utilizados.
- Asegurarse de que los fondos de las cazuelas y los sartenes estén limpios y secos antes de utilizarlos. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentar.
- Para evitar dañar la cubierta, no cocinar alimentos directamente en la cubierta.

Luz Indicadora de Encendido de la Cubierta

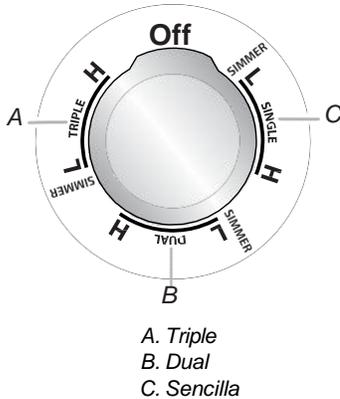
La luz indicadora de encendido de la cubierta (Cooktop On) está localizada en el panel de control. Cuando cualquier perilla de control en el panel de control se enciende, la luz indicadora de encendido de la cubierta brillara.

Luz Indicadora de Superficie Caliente

En modelos de cerámica de vidrio, la Luz Indicadora de Superficie Caliente está localizada en el panel de control. La Luz Indicadora de Superficie Caliente (Hot Surface) brillará mientras la superficie de cocimiento este muy caliente como para tocarla, aún cuando las áreas de cocimiento estén apagadas.

Elemento de Cocción de la Zona Triple

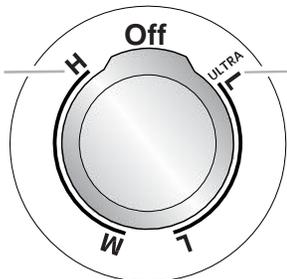
Elemento de cocción de la zona triple ofrece flexibilidad dependiendo del tamaño de los utensilios de cocina. El tamaño único puede ser usado de la misma manera que una resistencia regular. Los tamaños dobles y triples combinan el sencillo, dual y resistencia externa y es recomendado para un utensilio de cocina más grande, cantidades más grandes de comida y conservas.



NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla de control

Resistencia de Hervido Rápido (Resistencia Derecha Frontal)

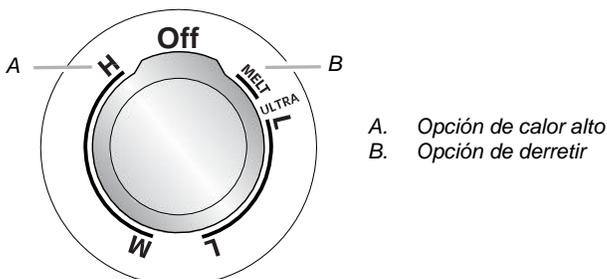
La Resistencia de Hervido Rápido ofrece cocción adicional flexible. La resistencia de Hervido Rápido puede ser usada para hervir líquidos más rápidamente. El ajuste más bajo de derretido puede usarse para preparar salsas, dorar o saltar comidas a una temperatura baja. Utilice los utensilios de comida apropiados en tamaño para la Resistencia de Hervido Rápido.



A. Rapid boil option/Opción de hervido Rápido
B. Lower heat option/Opción de calor bajo

NOTA: Los ajustes están marcados en la perilla

La Resistencia de cocción de derretir ofrece flexibilidad debido a una amplia gama de ajustes entre Alto y Derretido. La opción de calor alto puede ser usada para hervir pequeñas cantidades de líquido rápidamente. Para reducir el ajuste de potencia, de vuelta a la perilla en el sentido de las manecillas del reloj. El ajuste de derretir está diseñado para comidas delicadas que requieran calor bajo, como cuando se derrite chocolate o salsas. Utilice los utensilios de comida adecuados en tamaño para la Resistencia de Cocción de Derretir.



NOTA: Las opciones están marcadas en la perilla de control.

Zona de Resistencia Caliente

⚠ 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.

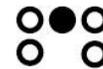
Utilice la zona de Resistencia caliente para mantener las comidas cocinadas calientes. Una hora es la recomendación máxima para mantener la calidad de la comida.

No lo utilice para calentar comidas frías.

La zona de Resistencia Caliente puede ser usada o cuando cualquiera de las otras superficies de cocción están siendo usadas.

El área de la Zona de Resistencia caliente no brillará en rojo cuando este ciclando. Sin embargo, la luz indicadora de Cubierta Prendida se desplegará cuando la Zona Caliente este en uso.

- Utilice únicamente utensilios recomendados para el uso de horno y superficie de horno.
- Cubra todas las comidas con una tapa o papel aluminio. Cuando los productos horneados estén calientes, permita una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.
- Para evitar dañar la cubierta, no use envoltura plástica para cubrir los alimentos, porque la envoltura plástica se puede quemar.
- Utilice agarraderas para olla o guantes de horno para extraer la comida.



WARM ZONE

On/Off | Confirm

Para usar:

1. Para prender, presione WARM ZONE ON/OFF y después WARM ZONE CONFIRM.
2. Para apagar, presione WARM ZONE ON/OFF.

Utensilios de Cocina

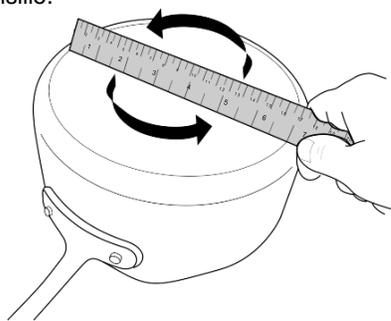
IMPORTANTE: No deje utensilios de cocina vacíos en un área de cocción caliente, resistencia o quemador.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados derechos y una tapa que siente bien, el material debe ser de un grosor medio-pesado. Resistencia de Cocción Derretir (Resistencia Izquierda Posterior)

Los acabados ásperos pueden rallar la cubierta. El aluminio o cobre pueden usarse como base en los utensilios de cocina. Sin embargo, Cuando se utilice como base, éstos pueden dejar marcas permanentes en la cubierta o parrillas.

El material de cocimiento es un factor en el cual rápida y equitativamente el calor es transferido, el cual afecta los resultados de cocimiento. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material base. Por ejemplo, utensilios de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio.

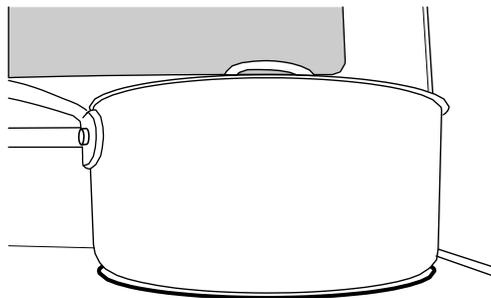
Determinar que tan plano es el utensilio colocando el canto derecho de una regla a través del fondo del utensilio. Mientras que gira la regla, no debe verse ningún espacio o luz entre la regla y el utensilio.



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

| Utensilios de Cocina | Características |
|---|--|
| Aluminio | <ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta rápido y uniformemente. ■ Queda con todos los tipos de cocimiento. ■ Grosor medio o pesado es mejor para la mayoría de las tareas de cocina ■ Puede dejar residuos de aluminio, los cuales pueden disminuirse si se |
| Hierro Forjado | <ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta lento y uniformemente. ■ Bueno para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para un cocimiento lento. ■ Esquinas rugosas o bordes pueden |
| Ceramica o Vidrio Ceramico | <ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta lentamente pero no uniformemente. ■ Resultados ideales en opciones de calor bajo y medio. ■ Puede rayar la cubierta. |
| Cobre | <ul style="list-style-type: none"> ■ Se calienta muy rápido y uniformemente. ■ Puede dejar residuos de cobre, los cuales pueden disminuir si se limpian inmediatamente después de cocinar. ■ Puede dejar una mancha permanente a la cubierta o abollarla si se sobrecalienta. |
| Barro | <ul style="list-style-type: none"> ■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Utilice en opciones de temperaturas bajas. |
| Acabo de porcelana en hierro fundido o acero | <ul style="list-style-type: none"> ■ Vea acero inoxidable o hierro. ■ Horno de acabo de porcelana sin base de metal puede abollar la cubierta si se sobrecalienta. |
| Acero inoxidable | <ul style="list-style-type: none"> ■ Calienta rápido, pero uniformemente. ■ El centro o base de aluminio o cobre en acero inoxidable, proporciona un calentamiento uniforme. |

Utilice utensilios de cocina de fondo plano para mejores resultados de cocción y eficiencia de energía. Los utensilios de cocina deben ser aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción delimitada en la cubierta. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1.3 cm) afuera del área.



Envasado Casero

La conservación puede ser llevada a cabo en una superficie lisa de vidrio o una Resistencia de espiral tradicional. Cuando conserve por largos periodos, alterne el uso de las áreas de superficie de cocción y las resistencias entre lotes. Esto permite tener tiempo para que se enfríen las áreas usadas más recientemente.

- Centrar el recipiente de conserva en la parrilla o la superficie de cocimiento más grande. En las cubiertas eléctricas, los envasados no deben extenderse más de 1.3 cm (1/2") más allá de la superficie de cocimiento.
- No colocar el recipiente en 2 superficies de cocimiento al mismo tiempo.
- En modelos de vidrio cerámico, utilizar solamente envasados de fondo plano.
- Para más información, contactar a su departamento de agricultura local. Aquellas compañías que fabrican productos de envasado casero, también pueden ofrecerle asistencia.

HORNO

Los olores y humo son normales cuando se usa el horno las primeras veces o cuando está muy sucio.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos. La exposición a estos puede resultar en la muerte de ciertas aves, siempre mueva las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada

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.

Posicionamiento de Estantes y Recipientes de Horneado

IMPORTANTE: Para evitar daño permanente al acabado de porcelana, no coloque comida o moldes de horneado directamente en la puerta del horno o abajo.

Recipientes de Horneado

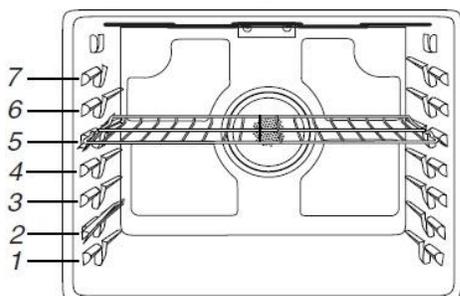
Para cocinar la comida de forma uniforme, el aire caliente debe de poder circular.

Permita 5 cm (2") de espacio alrededor de los recipientes de horneado y las paredes del horno. Asegúrese de que ningún molde de horneado este directamente sobre otro.

Estantes

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

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



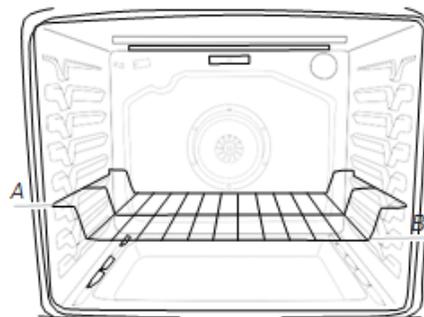
El horno tiene 7 posiciones para un estante plano, como se muestra en la imagen anterior y en la siguiente tabla.

| Posición de estantería | Tipo de comida |
|------------------------|--|
| 7 | Asado/sellar carnes, hamburguesas, filetes |
| 6 | Carnes asadas, aves, pescados |
| 3 o 4 | La mayoría de los productos horneados, cacerolas, productos congelados |
| 2 | Carnes rostizadas |
| 1 | Estofados o aves |

Para carnes de hamburguesas para que queden bien doradas al exterior y crudas en el interior, utilice un estante plano en la posición de estante 7. El lado 1 debe cocinarse por aproximadamente 2½ a 3½ minutos. El lado 2 debe cocinarse por aproximadamente de 4 a 5 minutos. Espere

una cantidad moderada de humo cuando este asando.

*Si su modelo tiene una Capacidad Máxima de Estantes, los extremos empotrados debe de colocarse en la posición del estante arriba de la posición deseada de la comida.



A. Extremos del estante en posición 3
B. Comida en posición 2

A. Extremos del estante en posición 3
B. Comida en posición 2

IMPORTANTE: Estas posiciones de los estantes son para estantes planos. Si la Capacidad Máxima del Estante es utilizada, la posición del estante debe ser ajustada como se muestra en la figura previa.

Estante de Cocción múltiple

2-estante (no-convección): Utilice las posiciones 2 y 5 o 3 y 6.

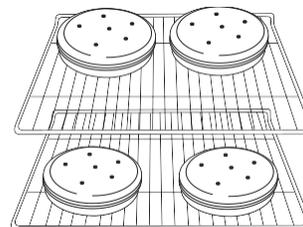
2-estante (convección): Utilice las posiciones 2 y 5 o 3 y 6.

3-estante (convección): Use estante las posiciones 2 y 7 y una Capacidad Máxima de estante en la posición 5 del estante.

Horneando Galletas y Pasteles de Capas en 2 Estantes

Horneando Pasteles de Capas

Para mejores resultados cuando hornee pasteles en las dos parrillas, use la función de Horneear (Bake), un estante plano en la posición de estante 3 y un estante deslizable en la posición 5. Coloque los pasteles en los estantes como se muestra. Mantenga al menos 3" (7.6 cm) de espacio entre el frente de las estantes y el frente de los pasteles.



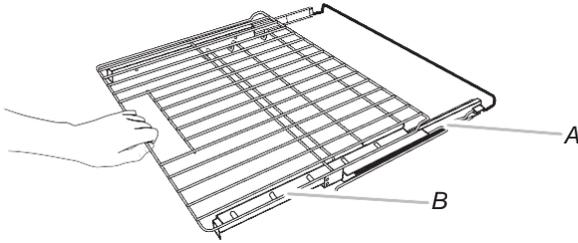
Horneando Galletas

Para mejores resultados cuando hornee galletas en los 2 estantes, use la función de Horneado de Convección, un estante plano en la posición 3 y un estante deslizable en la posición de estante 4.

Estante Deslizable

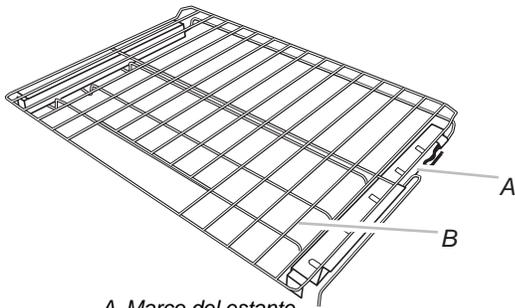
El estante deslizante permite fácil acceso para posicionar y quitar comida en el horno. No se recomienda usar el estante deslizante en el estante superior, posición 7, o en el estante inferior, posición 1.

Posición Abierta



A. Marco del estante
B. Estante deslizante

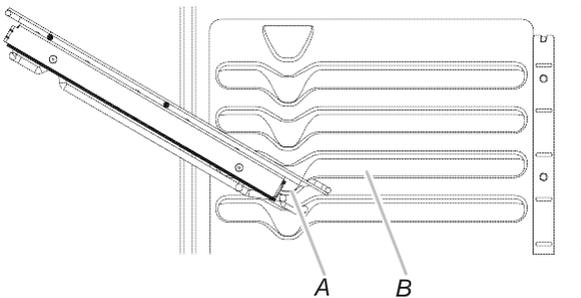
Posición Cerrada y Fija



A. Marco del estante
B. Estante deslizante

Para Meter el Estante Deslizable

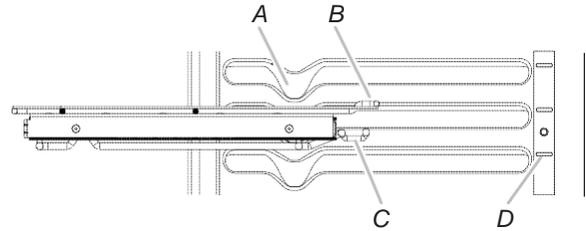
1. Gire hacia arriba el frente estante, y luego meta el marco del estante en el recorte "V" de las guías de la cavidad del horno.



A. Recorte en "V"
B. Guías de estantes

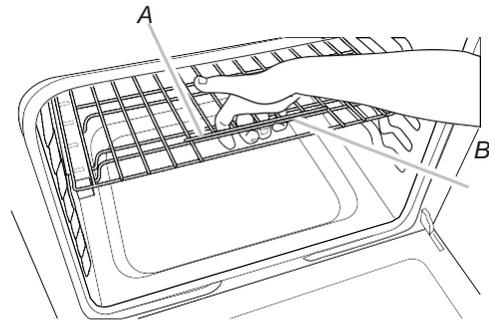
2. Mantenga el montaje del estante levantado doblado, y luego empuje rodeando el recorte "V" de la parte inferior.

3. Baje la parte frontal del estante, y luego, deslice el estante en el horno cuidadosamente rodeando los recortes en "V". Empuje el estante dentro del horno hasta que pare en el tope escalonado en la parte de atrás del horno.



A. Recorte "V"
B. Guías del estante
C. Gancho del estante
D. Tope escalonado

4. Alcance a través del estante para sostener el estante deslizante y el travesaño frontal. Levante el frente del estante, y presione el estante hacia la parte de atrás del horno. Baje el frente del estante para que el gancho se enganche con el tope escalonado en ambos lados del horno.



A. Estante Deslizable
B. Travesaño

Quitar el Estante Deslizable

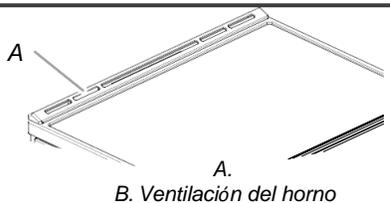
1. Empuje el estante deslizante completamente para que este en la posición cerrada y enganchada.
2. Alcance a través del estante para mantener el estante deslizante y el frente de la barra fija. Levante el frente del estante para desenganchar del tope escalonado en la parte posterior del horno, y después jale el estante hacia delante.
3. Usando las dos manos, jale cuidadosamente el estante deslizante y el marco del estante al mismo tiempo hacia el recorte en "V". Doble el estante para que el frente este más alto que la parte de atrás y después jale cuidadosamente el estante pasando el recorte en "V" y después fuera del horno.

Para evitar que el estante deslizante se dañe, no coloque más de 11.4kg (25 lbs) en el estante.

No limpie el estante deslizante en el lavavajillas. Puede quitar el lubricante del estante y afectar su capacidad de deslizarse.

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

Ventilación del Horno



La ventila del horno no debe bloquearse o cubrirse ya que éstas permiten la liberación de aire caliente y humedad del horno. El bloquear o cubrir las ventilas causará una pobre circulación, afectando los resultados de cocimiento y de limpieza. No ponga plásticos, papeles u otros artículos que puedan derretirse o quemarse cerca de la ventila del horno.

Modo Sabático

El modo Sabático establece el horno para mantenerse en un estado de horneado hasta que sea apagado.

Cuando el Modo Sabático sea establecido, sólo las teclas de número y de inicio funcionarán, no se escucharán tonos, y las pantallas no mostrarán mensajes o cambios en la temperatura. Cuando la puerta del horno es abierta y cerrada, la luz del horno no se encenderá o apagará y las resistencias no se apagarán o encenderán inmediatamente.

Para activar la Función de Modo Sabático (Una sola vez):

1. Presione CLOCK/TOOLS hasta que "SABBATH" se despliegue. "OFF. Presione (1) para On" aparecerá en la pantalla.
2. Presione la tecla "1". "ON. Presione (1) para Off" aparecerá en la pantalla. El modo Sabático se puede activar para horneado.
3. Presione START o CANCEL UPPER para salir y desplegar el tiempo del día.

NOTA: Para desactivar el modo Sabático, repita los pases del 1 al 3 para cambiar el estatus de "SABBATH ON" a "SABBATH OFF."

Para activar el Modo Sabático:

1. Presione BAKE para el horno deseado.
2. Presione la tecla numérica para ajustar una temperatura diferente a 177°C (350°F).
3. Presione START.

Para cocinado programado en Modo Sabático, presione COOK TIME, y después las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado.

4. Presione CLOCK/TOOLS. Tres tonos sonaran. Luego presione "7." "Sab" aparecerá en la pantalla.

Para Ajustar la Temperatura (Cuando el Modo Sabático está Corriendo):

1. Presione las teclas numéricas como lo indica el texto deslizable para seleccionar la nueva temperatura.

NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla. El texto deslizable será mostrado en la pantalla como estaba antes de que la tecla fuera presionada.

2. Presione START.

Para Desactivar el Modo Sabático:

Presione CLOCK/TOOLS, y luego presione "7" para regresar al horneado regular, o presione CANCEL para el horno deseado para apagar la estufa.

Hornear y Rostizar

Precaentado

Cuando empiece los ciclos de Hornear, Hornear por Convección o Rostizar por Convección (EASY CONVECT BAKE, EASY CONVECT BROIL), el horno empezara a precalentarse después de presionar Start. El horno tomara aproximadamente de 12 a 15 minutos

para alcanzar 177°C (350°F) con todos los estantes del horno proporcionados dentro de la cavidad del horno.

Para temperaturas más altas el precalentado tomara más tiempo. El ciclo de precalentado incrementa rápidamente la temperatura del horno. La temperatura actual del horno ira arriba de la temperatura ajustada para compensar la pérdida de calor cuando la puerta del horno se abra para introducir la comida. Esto asegura que cuando usted coloque la comida en el horno, el horno comenzara a la temperatura adecuada. Coloque la comida cuando el tono de precalentado suene. No abra la puerta durante el precalentado antes de que el tono suene.

Temperatura del Horno

Mientras el horno este en uso, las resistencias del horno, se ciclan encendiéndose y apagándose según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero pueden ponerse ligeramente calientes o frías en cualquier punto en el tiempo debido a este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos en reaccionar al cambio de temperatura y no darán una lectura exacta debido a este ciclo. Abrir la puerta del horno mientras esta en uso liberara aire caliente y enfriará el horno lo cual puede impactar el desempeño. Se recomienda usar la luz del horno para monitorear el progreso de la cocción.

NOTA: En modelos con convección, el ventilador de convección puede correr en el modo de horneado de no-convección puede correr para mejorar su desempeño.

Sistema de Manejo de Temperatura

El sistema de manejo de temperatura regula electrónicamente los niveles de calor del horno para mantener un rango de temperatura precisa para resultados de cocción óptimos. Los ciclos de las resistencias de horneado y asado o quemadores prenden y apagan en intervalos. En modelos de estufa de convección, el ventilador encenderá mientras el precalentado se cicla encendiéndose y apagándose durante el horneado para dar mejores resultados. Esta función se activa automáticamente cuando el horno esta en uso.

Antes de hornear y rostizar, posicione los estantes de acuerdo a la sección de "Posicionando los Estantes y los Recipientes de horneado". Al rostizar, no es necesario esperar el ciclo de precalentado para terminar antes de poner la comida a menos que se recomiende en la receta.

Hornear a Vapor

La función de Hornear a Vapor trabaja en conjunto con el estante de vapor para brindar humedad adicional durante el horneado. El estante de vapor contiene una reserva de agua que se calienta y libera vapor en la cavidad del horno durante el ciclo de horneado a Vapor.

Hay 3 opciones de comida programada para escoger: Panes, Postres y Pescado, así como la opción de Refrescar/Recalentar (Breads, Desserts and Fish, Refresh/Reheat)

Para mejor desempeño, coloque el estante de vapor en la posición más baja del estante en la cavidad y vierta 1½ tazas (350 mL) de agua en la reserva. No sobrepase el nivel MAX indicado en la reserva.

Después de que el ciclo de horneado a vapor se complete, puede permanecer un poco de agua en la reserve. Esto es normal. Espere a que el horno se enfríe y tire al agua.



A. Estanteria para vapor
B. Reserva de agua

Asar

Cuando ase, precaliente el horno por 2 minutos antes de poner la comida a menos que la receta recomiende lo contrario. Ponga la comida en la parrilla en un sartén asador, y luego póngalo en el centro del estante del horno.

IMPORTANTE: Cierre la puerta para asegurar la temperatura de asado propia.

Cambiar la temperatura con asado de temperatura variable le da un control más preciso cuando cocine los alimentos. Entre más bajo sea el ajuste, más lenta la cocción. Los cortes delgados y las piezas en formas dispares de carne, pescado, y aves puede ser que se cocinen a temperaturas de asado bajas. Use el estante 6 o refiérase a la sección de "Posicionamiento de Estantes y Moldes de Horneado" para más información.

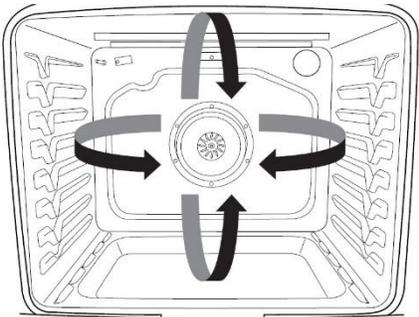
En ajustes bajos, la resistencia del asador ciclará encendiéndose y apagándose para mantener la temperatura adecuada.

- Para mejores resultados, utilice un sartén de asar y parrilla. Está diseñado para drenar jugos y ayuda a evitar salpicaduras y humo.

Si usted quiere comprar un sartén para asar, se puede ordenar uno. Vea la sección de "Accesorios".

Cocimiento por Convección

En un horno de convección, el ventilador hace circular el aire caliente continuamente, distribuyendo el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire ayuda a mantener una temperatura consistente en el horno, cocinando los alimentos de una manera pareja, dorando las superficies mientras se sella la humedad y se obtienen resultados crujientes.



Durante el horneado o rostizado, las resistencias de horneado, asado y rostizado se ciclan encendiéndose y apagándose en intervalos mientras que el abanico circula aire caliente. Durante el asado por convección, la resistencia de asado y de convección se ciclan encendiéndose y apagándose.

Si la puerta del horno está abierta durante el cocimiento por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Este se

Con cocinado por convección, la mayoría de las comidas se pueden cocinar a una temperatura más baja y/o un periodo de cocción más corto que un horno térmico estándar. Dependiendo de la selección del modo de cocción, EasyConvect™ puede reducir automáticamente la temperatura estándar de la receta y/o el tiempo asignado a la cocción por convección. Si elige no usar la conversión EasyConvect™, utilice la siguiente tabla como guía.

| Modo de Convección | Time/Temp. Guías |
|--------------------------|--|
| Horneado por Convección | 15°C (25°F) temperatura baja, posible tiempo de cocción recortado. |
| Rostizado por Convección | Tiempo de cocción recortado al 30% |
| Asar por Convección | Tiempo de cocción recortado |

Opciones de Convección

Horneado por convección – Estante-múltiple horneado o galletas, panecillos, panes, cacerolas, tartas, pasteles.

Rostizado por convección - Pollo o pavo enteros, vegetales, puerco rostizado, carne de res rostizada.

Asado por convección - Cortes delgados y las piezas en formas dispares de carne, pescado, y aves.

Horneando el Pan

La funcionalidad Horneando el pan prepara la masa para el horneado activando la levadura. Siga las instrucciones de la receta como guía. La prueba debe usarse para masa fresca, masa descongelada, y para la primera y segunda levantadas.

Para Probar:

Antes de la primera prueba, coloque la masa en un tazón ligeramente engrasado y cubra holgadamente con papel encerado cubierto con manteca. Coloque en el estante de la guía 2 y cierre la puerta del horno.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor a 49°C (120°F), "Oven Cooling" se desplegará hasta que la temperatura sea menor que 49°C (120°F).

1. Presione PROOF.
2. Presione START.

Deje que la masa se eleve hasta casi el doble de su tamaño. El tiempo de prueba puede variar dependiendo del tiempo de masa y la cantidad.

3. Presione CANCEL UPPER cuando termine la prueba.

Antes de la segunda preparación del pan, de forma a la masa, coloque en recipiente(s) de horneado y cubra holgadamente. Siga los mismos pasos de inserción y control descritos arriba. Antes de hornear quite la tapa.

NOTA: Si la temperatura del horno es mayor a 49°C (120°F), "Oven Cooling" se desplegará hasta que la temperatura sea menor que 49°C (120°F).

Tiempo de Cocción

⚠ 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.

Para Ajustar una Cocción Programada:

1. Presione BAKE o BROIL, o presione una función Easy Convect.
2. Presione las teclas numéricas para introducir una temperatura diferente a la desplegada.
3. Presione COOK TIME. La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción.
5. Presione START. La pantalla iniciará la cuenta regresiva. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente.
6. Presione CANCEL para el horno deseado para limpiar la pantalla

Para ajustar un Cocimiento con Tiempo de Retraso:

1. Presione BAKE o BROIL, o presione una función Easy Convect.
2. Presione las teclas numéricas para introducir una temperatura diferente a la desplegada.
3. Presione COOK TIME. La luz indicadora de tiempo del horno se encenderá.
4. Presione las teclas numéricas para introducir la duración del tiempo de cocción.
5. Presione DELAY START.
6. Presione las teclas numéricas para introducir el número de horas y/o minutos que quiere retrasar el tiempo de inicio.
7. Presione START.

Cuando el tiempo de inicio se alcance, el horno se prendera automáticamente. La temperatura y/o el tiempo ajustados pueden cambiarse en cualquier momento presionando Start repitiendo los pasos del 2 al 7. Cuando el tiempo de cocción ajustado termine, el horno se apagará automáticamente.

8. Presione CANCEL para el horno deseado para limpiar la pantalla.

Termómetro de Carne

El termómetro de carne mide con exactitud la temperatura interna de la carne, aves y cacerolas con liquito y debe ser usada para determinar el nivel de cocción de la carne y las aves.

Este termómetro de carne opera como un dispositivo independiente y no está conectado dentro del horno. Siga las instrucciones del termómetro de carne para usar el termómetro de carne.

Para evitar el daño del termómetro de carne, no deja el termómetro de carne en los hornos de limpieza automática cuando el ciclo está corriendo.

Cajón de Horneado

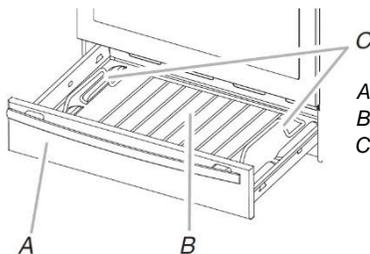
⚠ ADVERTENCIA

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 cajón de horneado es altamente recomendado para hornear comidas congeladas. Utilice la temperatura y tiempo de cocción medio dado en el empaquetado de comida congelada. Por ejemplo, si el empaquetado sugiere un tiempo de cocción de 15 a 20 minutos, ajuste el tiempo de cocción a 17 minutos. Verifique la cocción de la comida antes de quitarla del Cajón de Horneado.

El Cajón de Hornear puede ser usado también para horneado convencional, cocción lenta y mantener las comidas cocinadas calientes. No se recomienda preparar comidas más grandes que la altura del estante de horneado o las agarraderas o comidas que puedan aumentar arriba de (6.4 cm 2½") en el Cajón de Horneado.

IMPORTANTE: Siempre use el estante del Cajón de Horneado cuando use el Cajón de Horneado.



A. Cajón de Horneado
B. Estante de Cajón de Horneado
C. Agarraderas de Estante de Cajón de Horneado

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

Para Hornear con el Cajón de Horneado:

1. Presione BAKING DRAWER BAKE.
2. Ajuste la temperatura deseada entre 75°C y 233°C (170°F y 451°F) utilizando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 180°C (350°F).
3. Presione START.
4. Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3.
5. Presione CANCEL LOWER cuando termine.
6. Quite la comida del cajón.

Para Cocción Lenta con el Cajón de Horneado:

IMPORTANTE: Rostizados dorados enteramente antes de empezar la cocción lenta

1. Coloque la comida en el cajón de horneado.
2. Presione BAKING DRAWER SLOW COOK.
3. Ajuste la temperatura deseada entre 63°C y 88°C (145°F y 190°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 75°C (170°F).
4. Presione START.
5. (Opcional) Ajuste el tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
6. Presione START.
7. Presione CANCEL LOWER cuando termine.
8. Quite la comida del cajón de horneado.

Para Mantener Caliente con el Cajón de Horneado:

La comida debe de estar a temperatura para servir antes de colocarla en el cajón de calentamiento.

1. Coloque la comida en el cajón de Horneado.
2. Presione BAKING DRAWER KEEP WARM.
3. Ajuste la temperatura deseada entre 63°C y 88°C (145°F y 190°F) usando las teclas numéricas. La temperatura predeterminada es de 75°C (170°F).
4. Presione START.
5. Presione CANCEL LOWER cuando termine.
6. Quite la comida del Cajón de Horneado.

Luz del Horno

La luz del horno es una bombilla estándar 40-watt Antes de reemplazarla, asegúrese de que el horno y la cubierta están fríos y las perillas de control están en la posición de Off.

Para reemplazar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte la alimentación.
2. Gire en contra de las manecillas del reloj la cubierta de la bombilla en el fondo del horno
3. Gire el foco en contra de las manecillas del reloj para removerlo de la base.
4. Remplace la bombilla girando a favor de las manecillas del reloj.
5. Remplazando la cubierta de la bombilla girando a favor de las manecillas del reloj.
6. Conecte la estufa y reconecte la corriente.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de Limpieza

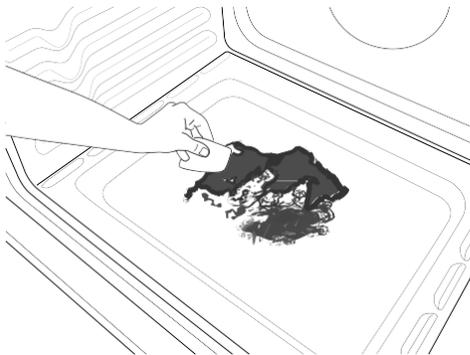


AquaLift® Technology es una solución de limpieza innovadora que usa calor y agua para liberar salpicaduras de horneado del horno en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología, de bajo calor, libre de olores, es una alternativa a las opciones de autolimpieza tradicionales.

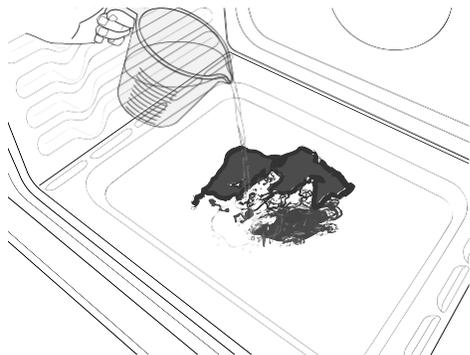
Permita que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el Ciclo de limpieza. Si la cavidad de su horno está arriba de 93°C (200°F), "Oven Cooling" aparecerá en la pantalla, y el ciclo de Limpieza no se activará hasta que la cavidad del horno se enfríe.

Para limpiar:

1. Quite todos los estantes y accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un raspador de plástico para quitar fácilmente la suciedad.



2. Vierta 2 tazas (500 mL [16 oz]) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno vacío y cierre la puerta del horno.



IMPORTANTE: No lo use con el agua. No abra la puerta del horno durante el ciclo de limpieza. El agua de la parte inferior del horno está caliente.

3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN y luego START en el panel de control del horno.
4. Deje 40 minutos para limpieza y enfriamiento. Un tono sonará cuando el ciclo de limpieza se complete.
5. Presione CANCEL UPPER al final del ciclo. Cancel Upper puede ser presionado en cualquier momento para parar el ciclo de limpieza.

6. Quite inmediatamente el agua residual y la suciedad liberada con una esponja o trapo después de que el ciclo de Limpieza se complete. Gran parte de las dos tazas iniciales (500 mL [16 oz]) de agua se quedarán en el horno después de que el ciclo se complete. Si queda suciedad adicional, deje una pequeña cantidad de agua en la parte inferior del horno para ayudar a la limpieza.



7. Si cualquier suciedad queda, quitarla con una esponja anti ralladuras o raspador de plástico. Ciclos de limpieza complementarios pueden correrse para ayudar a remover la suciedad rebelde.

IMPORTANTE: No use limpiadores de horno. El uso de químicos, incluyendo limpiadores de horno comerciales, o toallas de metales abrasivos, pueden causar daño permanente a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTAS:

- La estufa debe estar nivelada para asegurar que la superficie entera de la parte inferior de la cavidad del horno este cubierta de agua al principio del ciclo de limpieza.
- Para mejores resultados, use agua destilada o filtrada. El agua de la llave puede dejar depósitos minerales en la parte inferior del horno.
- Antes de quitar el agua residual o la suciedad liberada al final de Ciclo de Limpieza, inserte un trapo o toalla de papel entre la esquina inferior de la puerta del horno y el marco frontal para evitar que el agua se derrame en el frente de la estufa y el piso.
- La suciedad de horneado de varios ciclos de cocción será más difícil de remover con el ciclo de Limpieza.
- Esponjas no abrasivas o toallas de limpieza de estilo borrador (sin limpiadores) pueden ser efectivas para limpiar las paredes de la cavidad del horno, la puerta del horno y la parte inferior del horno para suciedad difícil. Para mejores resultados, humedezca las toallas y esponjas antes de usarlas.
- Corra un ciclo de limpieza adicional para suciedad rebelde.
- Affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos y affresh® Un limpiador de cubierta puede ser usado para limpiar la parte inferior del horno, paredes y puerta cuando el horno termine el ciclo y regreso a la temperatura ambiente. Si se usa affresh® limpiador de cubierta, se recomienda limpiar la cavidad con agua destilada también. Refiérase a la sección de "Accesorios" para información de pedido.
- Paquetes extra de AquaLift® Technology de limpieza pueden ser obtenidos mediante una orden del siguiente Número de Parte W10423113RP. Vea la sección de "Accesorios" para más información.

Limpeza General

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese que todos los controles estén apagados y que el horno y la cubierta estén fríos. Siempre siga las instrucciones de la etiqueta en los productos de limpieza. Para información adicional, puede visitar nuestro sitio web: www.kitchenaid.com.

Le sugerimos usar agua, jabón y un paño suave como instrumentos básicos de limpieza antes de cualquier otro material.

SUPERFICIES EXTERIORES DE PORCELANA ESMALTADA (en algunos modelos)

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben de ser limpiadas tan pronto el horno se haya enfriado. Estas salpicaduras pueden dañar el acabado.

Método de Limpieza:

- Limpiador de vidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo:
Limpie cuidadosamente alrededor del modelo/serial/placa de características porque fregar puede remover los números.
- affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos
Número de Parte W10355010 (no incluido):
Vea la sección de "Accesorios" para más información.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no utilice fibras jabonosas, estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, paños duros o toallas de papel reciclado. Las superficies de acero inoxidable se pueden dañar, incluso con una vez o uso limitado.

Método de Limpieza:

Frote en dirección del grano para evitar daño.

- affresh® Limpiador de Acero Inoxidable Número de Parte W10355016: Ver la sección de "Accesorios" para más información.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use limpiadores abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lye) porque la superficie pintada puede mancharse.

VIDRIO CERÁMICO

Método de Limpieza:

Utilice affresh® Limpieza de Cubierta Número de Parte W10355051, Toallas de Limpieza de Cubierta Número de Parte W10391473 y Raspador de Cubierta Número de Parte WA906B para limpiar y remover manchas de la cubierta. Use Protector de Cubierta Número de Parte 31463A regularmente para evitar acumulación de manchas, picaduras y raspaduras, mientras acondiciona la cubierta para futura limpieza. Estos pueden ordenarse como accesorios. Vea la sección de "Accesorios" para más información. El raspador de cubierta utiliza navajas de afeitar. Guardar las navajas de afeitar fuera del alcance de los niños.

No utilice lana de acero, polvos limpiadores blanqueador en cloro, removedor de óxido o amoníaco porque puede ocurrir daño.

Suciedad de ligera a moderada

- Puede ser limpiada con toallas de papel o esponja. Las manchas ligeras deben ser tratadas con limpiador y toalla limpiadora.

Salpicaduras de azúcar (gelatinas, dulces, miel)

- Raspador de cubierta:
Raspe las salpicaduras de azúcar mientras que la cubierta esta tibia. Puede ser que prefiera usar guantes para horno mientras lo hace.
- affresh® Limpiador de Cubierta y Toallas de Limpieza de Cubierta:
Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Frote el producto en la superficie con una Toallita de limpieza de Cubierta. Continúe frotando hasta que la capa blanca desaparezca.

Suciedad pegada, manchas oscuras y decoloración

- Limpiar con el Limpiador de Cubierta o limpiadores no abrasivos y una toalla limpiadora.

Suciedad quemada

- affresh® Limpiador de Cubierta o un limpiador no abrasivo con Toallas de Limpieza de Cubierta:
Limpiar tan pronto como la cubierta se haya enfriado. Frote el producto en la suciedad con una toalla de limpieza de cubierta. Continúe frotando hasta que la capa blanca desaparezca.

Marcas de metal de aluminio y cobre

- affresh® Limpieza de Cubierta y Toallas Limpiadoras de Cubierta:
Limpie tan pronto como la cubierta se haya enfriado. Frote el producto en la superficie con una toalla de limpieza de Cubierta. Continúe frotando hasta que la capa blanca desaparezca. Las marcas no desaparecerán completamente pero después de muchas limpiezas puede ser menos notorio.

Pequeños raspones y abrasiones

- affresh® Limpiador de Cubierta y toallas Limpiadoras de Cubierta:
Limpie en cuanto la cubierta se haya enfriado. Frote el producto en la superficie con una toalla limpiadora de Cubierta. Continúe frotando hasta que la capa blanca desaparezca. Los rasguños y abrasiones no afectan el desempeño de la cocción, y después de muchas limpiezas se volverán menos notorios.

PANEL DE CONTROL Y PUERTA EXTERIOR DEL HORNO

Para evitar daño en el 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:
Aplice el limpiador en la toalla y no directamente en el panel.
- affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos
Número de Parte W10355010 (no incluido):
Vea la sección de "Accesorios" para más información.

ESTANTES DEL HORNO

Método de Limpieza:

- Estropajo de acero
- Para estantes que están decolorados y que son más duros de deslizar, una ligera capa de aceite vegetal aplicado a las guías del estante ayudara a deslizarlos.
- Lavavajillas (estante de reserve de agua de vapor únicamente, no estantes) A pesar de que la reserve de agua es durable, puede perder su brillo y/o decolorase cuando se lave en el lavavajillas.

CAJÓN DE HORNEADO

Verifique que el cajón de horneado este frio y vacio antes de limpiarlo.

Las salpicaduras de comida deben ser limpiadas cuando el horno se enfrié. A altas temperaturas, la comida reaccionara con la porcelana y manchara, picara, se grabara o habrá manchas blancas como resultado.

Método de Limpieza:

- Detergente Suave
CAVIDAD DEL HORNO
Utilice AquaLift® Technology regularmente para limpiar el horno de salpicaduras. No use limpiadores de horno.

Las salpicaduras de comida deben ser limpiadas cuando el horno se enfrié. A altas temperaturas, la comida reaccionara con la porcelana y manchara, picara, se grabara o habrá manchas blancas como resultado.

Método de limpieza:

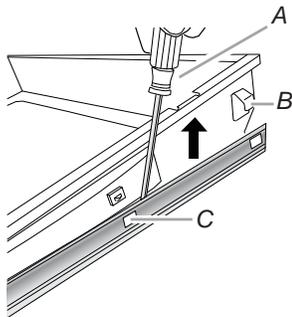
- Ciclo de limpieza: Vea primero la sección de "Ciclo de Limpieza".

Quitar/Reemplazar Cajón

Quite todo el contenido del interior del cajón de hornado o el cajón de almacenado premium, y permita que el cajón de calentamiento se enfríe completamente antes de intentar remover el cajón.

Para Quitar:

1. Abra el cajón a su posición completamente abierta.
2. Utilizando un destornillador de cabeza plana, afloje ligeramente el cajón de los rieles deslizables con guías, y después levante la pestaña alineadora del cajón del riel.

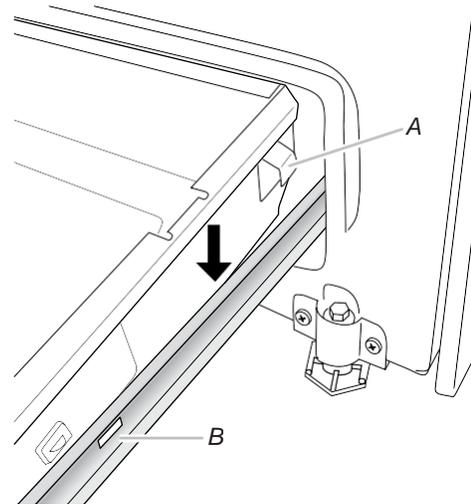


A. Flat-blade screwdriver/Destornillador de cabeza plana
B. Drawer alignment tab/Pestaña alineadora del cajón
C. Drawer glide notch/Endidura deslizable del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está sujeto a las guías del cajón. Usando ambas manos, levante el cajón para quitarlo completamente.

Para Reemplazar:

1. Alinee las ranuras delanteras con las ranuras en las guías del cajón en ambos lados. Coloque la alineación de las pestañas de atrás en las guías del cajón en ambos lados



A. Drawer alignment tab/Pestaña alineadora del cajón
B. Drawer glide notch/Endidura deslizable del cajón

2. Empuje el cajón en su totalidad.
3. Abra cuidadosamente y cierre el cajón para asegurar que está puesto apropiadamente en las guías en ambos lados.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero intente las soluciones sugeridas aquí. Para asistencia adicional o más recomendaciones que pueden evitarle una llamada de servicio, refiérase a la página de la garantía referida en este manual.

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES |
|--|--|
| Nada funciona | <p>El cable de alimentación está desconectado – Conecte a la toma de corriente.</p> <p>AHORRO DE ENERGÍA está activado, y la pantalla está en blanco - Presione cualquier tecla en el control para desplegar el tiempo y el día. Vea la sección de "Controles del Horno Eléctrico" para más información.</p> <p>El fusible doméstico está fundido, o interruptor está activado- Reemplace el fusible o reinicie el interruptor. Si el problema continúa llame a un eléctrico.</p> <p>El control despliega un código de error F9 o F9 E0 – La toma de corriente en la casa puede estar mal cableada. Contacte un electricista calificado y verifique el suministro eléctrico.</p> |
| La cubierta no funciona | <p>La perilla de control no está puesta correctamente – Empuje la perilla antes de girar a un ajuste.</p> <p>En modelos de vidrio cerámico, el control de bloqueo del horno está ajustado – Vea la función de la tecla de control de bloqueo en la "Guía de Funciones".</p> |
| Calor excesivo alrededor de los sartenes en la cubierta | <p>Los utensilios de cocina no son del tamaño apropiado – Utilice utensilios de cocina aproximadamente del mismo tamaño que el área de cocción, resistencia o superficie quemadora. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de ½" (1.3 cm) afuera del área de cocción.</p> |
| Los resultados de la cubierta de cocción no son los esperados | <p>Perilla de control ajustada al nivel incorrecto de calor - Vea la sección de "Cooktop".</p> <p>La estufa no está nivelada – Nivele la estufa. Vea las instrucciones de instalación.</p> |
| La Resistencia de la cubierta está ciclada en prendido y apagado en un ajuste alto | <p>La Resistencia está ciclada debido a una temperatura limitada – Esto es una operación normal. La resistencia puede ciclarse en prendido y apagado para cuidar que se sobrecaliente la cubierta.</p> |

| PROBLEMA | POSIBLES CAUSAS Y/O SOLUCIONES |
|--|---|
| El horno no opera | <p>EL inicio con retardo esta ajustado – Vea la Sección de “Cook Time”.</p> <p>El control de bloqueo esta activado - Presione y sostenga START por 3 segundos para desbloquear.</p> <p>La estufa esta en el Modo de Prueba – El Modo de Prueba desactivara todos los controles del horno. Vea el “Modo de Prueba” en la sección de “Controles del Horno Eléctrico”.</p> <p>El control eléctrico del horno esta ajustado incorrectamente- Vea la sección “Controles del Horno Eléctrico”.</p> |
| La temperatura del horno es muy alta o muy baja | La temperatura del horno necesita ajustarse – Vea “Control de Temperatura del Horno” en la sección del “Controles del Horno Eléctrico”. |
| La luz indicadora del horno destella | Power to range esta prendida o apagada - Vea “Control Display” en la sección de “Controles Electrónicos del Horno”. Si la luz indicadora sigue destellando, llame para servicio. Vea la sección de “Garantía” para información del contacto. |
| La pantalla muestra mensajes | <p>Corte de corriente (la pantalla muestra el tiempo intermitente) - Presione CANCEL para limpiar la pantalla En algunos modelos, reinicie el reloj, si es necesario. Vea la función de la tecla “Clock” en la sección de “Guía de Funciones”.</p> <p>Código de error (La pantalla despliega letras seguidas de números) – Dependiendo de su modelo, presione CANCEL para limpiar la pantalla. Vea “Pantalla de Control” en la sección de “Controles Electrónicos del Horno”. Si reaparece, llame por servicio. Vea la sección de “Garantía” para la información de contacto.</p> |
| El ciclo de limpieza no funciona en las salpicaduras | Varios ciclos de cocción entre los ciclos de limpieza o salpicaduras en las paredes y puerta del horno - Corra ciclos extra de limpieza. Corra el paquete de Aqualift® Tecnología de Limpieza. affresh® Limpiador de Cocina y Aparatos electrodomésticos o affresh® Limpiador de Cubierta pueden ser usados en suciedad rebelde. Vea la sección de “Accesorios” para más información. |
| Depósitos minerales quedan en la parte inferior del horno después del ciclo de limpieza | <p>Se uso agua de la llave en el ciclo de limpieza - Use agua destilada o filtrada en el ciclo de limpieza. Para quitar los depósitos use un trapo empapado de vinagre. Luego use un trapo empapado con agua para quitar los residuos de vinagre.</p> <p>La estufa no está nivelada – Los depósitos minerales se coleccionaran en las áreas secas de la parte inferior del horno durante el ciclo de limpieza. Nivele la estufa. Vea las instrucciones de Instalación. Para quitar los depósitos use un trapo empapado en vinagre. Luego use un trapo empapado con agua para quitar los residuos de vinagre.</p> |
| Los resultados de cocción del horno no son lo que esperaba | <p>La estufa no está nivelada - Nivele la estufa. Vea las instrucciones de instalación.</p> <p>La temperatura ajustada era incorrecta – Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.</p> <p>La temperatura del horno necesita ajuste - Vea “Control de Temperatura del Horno” en la sección de “Controles Electrónicos del Horno”.</p> <p>El horno no fue precalentado– Vea la sección de “Horneando y Rostizando”.</p> <p>Los estantes se posicionaron inadecuadamente - Vea la sección de “Posicionamiento de los Estantes y los moldes de Horneado”.</p> <p>No hay suficiente circulación de aire alrededor de los moldes de horneado- Vea la sección de “Posicionamiento de los Estantes y los moldes de Horneado”.</p> <p>Masa distribuida de manera desuniforme en el sartén – Verifique que la masa este al nivel del sartén.</p> <p>Dorado más oscuro de la cocina causado por moldes de horneado opacos u oscuros – Baje la temperatura del horno a 25°F (15°C) o mueva el estante a una posición más alta del horno.</p> <p>Un dorado más claro de comida causado por moldes de horneado brillantes o claros – Mueva el estante a una posición más baja del horno.</p> <p>Duración incorrecta del tiempo de cocción fue usada – Ajuste el tiempo de cocción.</p> <p>La puerta del horno no estaba cerrada – Asegúrese que los moldes de horneado no impiden el cierre de la puerta.</p> <p>La puerta del horno estaba abierta durante la cocción – Los vistazos al horno liberan calor del horno y pueden resultar en tiempos de cocción más largos</p> <p>El estante está muy cerca del quemador de horneado, hacer productos horneados muy oscuras en la parte inferior – Mueva el estante a una posición más alta del horno.</p> <p>Cortezas de las tartas oscureciéndose muy rápido- Utilice papel aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reducir la temperatura de horneado.</p> |

ACCESORIOS

Si usted necesita servicio

Vea la página de garantía de este manual.

Si usted necesita partes de reemplazo.

Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que solamente utilice refacciones específicas de fábrica. Estas refacciones quedarán y funcionarán de manera correcta, porque están hechas con la misma precisión usada para construir cada electrodoméstico KITCHENAID®.

Para localizar las refacciones específicas de fábrica en su área, llámenos a nosotros o a su centro de servicio designado.

Accesorios

Para ordenar accesorios, llame al Centro de Clientes KitchenAid eXperience, llamada gratuita: **01-800-0022-767** siga las opciones del menú. O visite nuestra página en **www.kitchenaid.com.mx**

Kit Completo de Limpiador de Cubierta
(modelos de vidrio cerámico)
(incluye limpiador, protector, aplicador del protector, raspador y toallas de limpieza) Número de Orden de Parte 31605

Protector de cubierta
(modelos de vidrio cerámico)
Número de Orden de Parte 31463A

affresh® Toallas Limpiadoras de Acero Inoxidable
(modelos de acero inoxidable)
Número de Orden de Parte W10355049

affresh® Limpiador de Cubierta
(modelos de vidrio cerámico)
Número de Orden de Parte W10355051

Toallas de Limpieza de la Cubierta
(modelos de vidrio cerámico)
Número de Orden de Parte W10391473

affresh® Limpiador de Acero Inoxidable
(modelos de acero inoxidable)
Número de Orden de Parte W10355016

affresh® Limpiador de Cocina y Electrodomésticos
Número de Orden de Parte W10355010

AquaLift® Kit Limpiador de Horno
Número de Orden de Parte W10423113RP

Raspador de Cubierta
(modelos de vidrio cerámico)
Número de Orden de Parte WA906B

Limpiador y Pulidor de Granito
Número de Orden de Parte W10275756

Limpiador de Parilla de Gas Grate y Recipiente de Derrames
Número de Orden de Parte 31617A

Kit de Unidad de Conservas
(modelos de espiral)
Número de Orden de Parte 242905

Plancha Gourmet
Número de Orden de Parte W10432539

Estante Estándar de Horno Plano
Número de Orden de Parte W10551060

Estante deslizable del horno
Número de Orden de Parte W10554008

Estante de Horneado a Vapor
Estante - HD, Vapor - Número de Orden de Parte W10554007
Kit - Reserva, Estante de Vapor - Número de Orden de Parte - W10686408
Reserva - HD, Estante de Vapor - Número de Orden de Parte - W10567015
Caja - Reserva, Estante de Vapor - Número de Orden de Parte - W10686405

Estante de Horno Dividido
Número de Orden de Parte 4396927

Capacidad Máxima del Estante del Horno
Número de Orden de Parte W10289145

Parilla de Porcelana
Número de Orden de Parte 4396923

Parilla Premium y Estante de Rostizado
Número de Orden de Parte W10123240

Montaje Ajustado
5/8" (1.7 cm) Blanco - Número de Orden de Parte W10675027
5/8" (1.7 cm) Negro - Número de Orden de Parte W10675026
5/8" (1.7 cm) Acero Inoxidable - Número de Orden de Parte W10675028
1 1/8" (2.9 cm) Blanco - Número de Orden de Parte W10731885
1 1/8" (2.9 cm) Negro - Número de Orden de Parte W10731886
1 1/8" (2.9 cm) Acero Inoxidable - Número de Orden de Parte W10731887

Backsplash Assembly
Blanco - Número de Orden de Parte W10655448 Negro - Número de Orden de Parte W10655449 Acero Inoxidable - Número de Orden de Parte W10655450

Kit de Asado
Número de Orden de Parte W10432545

REFERENCIA DE ETIQUETAS EN EL PRODUCTO

| No. | VERSION INGLÉS | VERSIÓN ESPAÑOL |
|-----|--|---|
| 1 | <p style="text-align: center;">ETIQUETA DE AQUA LIFT TECHNOLOGY</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;">  <p>1. Remove racks and wipe excess soil.</p> <p>2. Pour water in bottom of oven, use 16 ounces (2 cups) for electric range, or 14 ounces (1-3/4 cups) for gas range, then close the door.</p> <p>3. Press the Clean button and then the Start button. Use regularly to clean spills.</p> <p>4. Allow 40 minutes for cleaning and cool down.</p> <p>5. Remove residual water and loosened soils with a non-scratch scrubber sponge or soft cloth. No cleaners, chemicals, or abrasives should be used during the cleaning cycle. Refer to the User Instructions for additional information.*</p> </div> | <p style="text-align: center;">ETIQUETA DE AQUA LIFT TECHNOLOGY</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;">  <p>3. Presione AQUALIFT SELF CLEAN y luego START en el panel de control del horno.</p> <p>4. Deje 40 minutos para limpieza y enfriamiento. Un tono sonara cuando el ciclo de limpieza se complete.</p> <p>5. Quite inmediatamente el agua residual y la suciedad liberada con una esponja o trapo después de que el ciclo de Limpieza se complete. No utilice líquidos químicos limpiadores o abrasivos durante el ciclo.</p> <p>Para limpiar:</p> <p>1. Quite todos los estantes y accesorios de la cavidad del horno.</p> <p>2. Vierta 2 tazas (500 mL [16 oz]) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno vacío y cierra la puerta del horno.</p> <p>Vea las instrucciones de usuario para información adicional.</p> </div> |

PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

Esta póliza ampara los siguientes modelos: KSGB900ESS

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
 - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
 - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
 - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde 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** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

Término:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad la estufa.

Nombre del comprador: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Nombre del distribuidor: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Producto: _____ Modelo: _____ Marca: _____
Número de serie: _____ Fecha de entrega: _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Whirlpool Service ®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana

Teléfono: (81)8329-2100

Dentro de la República Mexicana

Teléfono: 01 (81) 8329-2100

www.whirlpool.mx/servicio

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid

MAYTAG

Whirlpool

acros

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.

Línea especializada:

KitchenAid[®]



Línea KitchenAid 01 800 0022 767



www.kitchenaid.mx/servicio

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