

Guía de inicio rápido de la estufa autónoma eléctrica

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Uso del horno

- Paso 1.** Seleccione la función del horno.
- Paso 2.** Ajuste la temperatura.
- Paso 3.** Presione Start (Inicio).
- Paso 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Paso 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Paso 6.** El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.
- NOTA:** Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

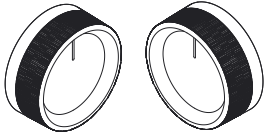
Uso de la estufa

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Las perillas de control pueden ajustarse en cualquier posición entre HIGH (BAJA) y MED (MEDIA) o LOW (ALTA). Presione y gire hasta un ajuste.

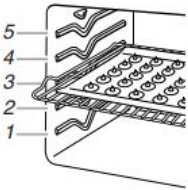
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de limpieza (en algunos modelos), es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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

- Parrillas**
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
 - No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
 - Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

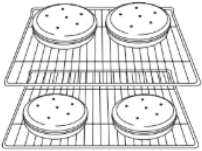
Para mover una parrilla, júela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.



HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas

Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Air Baking (Hornear al aire) (en algunos modelos) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 4.

PAPEL DE ALUMINIO

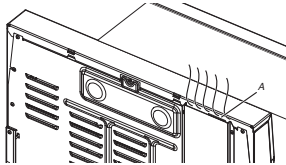
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

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

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de ventilación del horno

CONEXIÓN A WI-FI (en algunos modelos)

Mantenga presionado CONNECT (CONECTAR) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red WI-FI.

Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar www.kitchenaid.com/connect.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, consulte el Manual del propietario que se incluye con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite www.kitchenaid.com/owners, o en Canadá www.kitchenaid.ca/owners. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

[Register Product](#)

[Add Service Plan](#)

[Schedule Service](#)

[Parts](#)

[How To's & FAQ](#)

[Filters](#)

[Manuals & Downloads](#)

[Accessories](#)

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

Estados Unidos: 1-800-422-1230	Canadá: 1-800-807-6777
KitchenAid Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692	KitchenAid Brand Home Appliances Customer eXperience Centre Unit 200-6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.

