

KitchenAid®

CAJÓN DE CALENTAMIENTO Y OLLA DE COCIMIENTO LENTO PARA INTERIOR/EXTERIOR

Manual de uso y cuidado

Si tiene preguntas sobre características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico,
llame al: **1-800-422-1230**, o visite nuestro sitio web en www.kitchenaid.com.

En Canadá, llame al **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en www.kitchenaid.ca.



TABLA DE CONTENIDOS

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	3
Requisitos eléctricos.....	4
USO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO	4
Perilla de control	4
Control deslizable Moist-Dry (Húmedo - Seco).....	5
Ajuste de los controles.....	5
Cómo calentar los utensilios de cocina.....	6
Posición de rejillas y charolas.....	6
Cómo hacer leudar el pan.....	6
Función de cocción lenta.....	6
Kits de paneles.....	7
CUIDADO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO	7
Guía del cajón	7
Cajón de calentamiento	7
Limpieza general	7
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO	9
En EE.UU.....	9
Accesorios.....	9
En Canadá.....	9
GARANTÍA	10

SEGURIDAD DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar el cajón de calentamiento, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Instalación apropiada – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del cajón de calentamiento sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use el cajón de calentamiento para entibiar o calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el cajón de calentamiento esté en uso. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del cajón de calentamiento.
- Use ropa apropiada. Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando el cajón de calentamiento.
- Servicio del usuario – No repare ni reemplace pieza alguna del cajón de calentamiento a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro tipo de servicio debe ser remitido a un técnico cualificado.
- Almacenamiento en el cajón de calentamiento – Los materiales inflamables no deben almacenarse en un cajón de calentamiento.
- No use agua en incendios provocados por grasa. Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores de ollas que estén secos. Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Colocación de las rejillas del cajón de calentamiento – Coloque siempre las rejillas del cajón de calentamiento en el lugar deseado mientras el cajón esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el cajón de calentamiento está caliente, no deje que la agarradera entre en contacto con la resistencia caliente del cajón de calentamiento.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO – Los elementos calefactores podrían estar calientes, aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un cajón de calentamiento se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del cajón de calentamiento hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del cajón de calentamiento pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras – entre estas superficies se encuentran las aberturas de ventilación de los cajones de calentamiento y las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas de los cajones.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
- No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado, que haya funcionado mal o que se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios de acoplamiento no recomendados por parte del fabricante del cajón de calentamiento puede ocasionar heridas.
- No dé al cajón de calentamiento un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no montar sobre un fregadero.
- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

importante asegurarse de tener la conexión eléctrica adecuada.

Se requiere un circuito de suministro eléctrico con fusibles de 15 o 20 A, de 115 V, 60 Hz, de CA solamente, conectado adecuadamente a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad y con las normas y códigos locales.

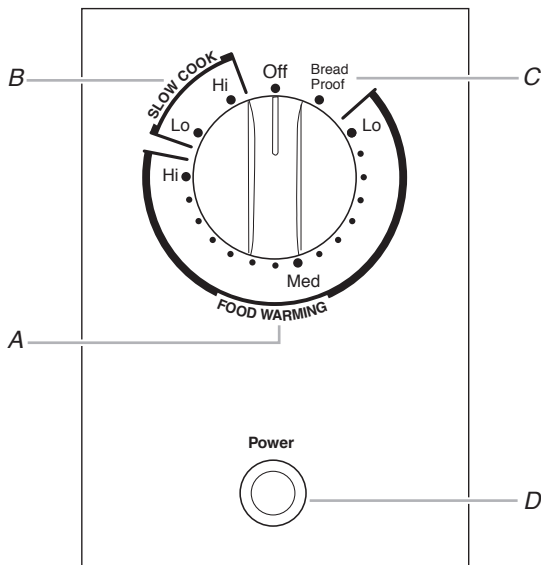
Se recomienda tener un circuito separado que sirva solo para el cajón de calentamiento.

Método de conexión a tierra recomendado

El cajón de calentamiento debe estar conectado a tierra. Este cajón de calentamiento viene equipado con un cable eléctrico que tiene un enchufe de 3 terminales con conexión a tierra. Para minimizar el posible riesgo de descarga, el cable debe ser enchufado en un contacto apropiado de pared de tres terminales, conectado a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad y con los códigos y normas locales. Si no hubiera un receptáculo de pared adecuado, el cliente tiene la responsabilidad de contratar a un electricista calificado para instalar un receptáculo de pared apropiado de 3 terminales con conexión a tierra.

USO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Panel de control



- A. Zona de control de temperatura del cajón de calentamiento
- B. Zona de control de temperatura de cocción a fuego lento
- C. Posición del control para leudar el pan
- D. Luz indicadora de alimentación

Perilla de control

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

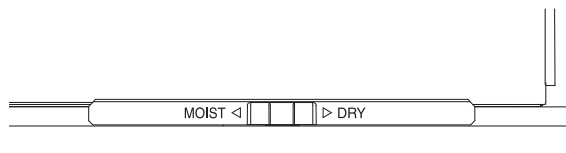
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Presione y gire la perilla de control para encender el cajón de calentamiento. La luz indicadora de encendido se encenderá y permanecerá encendida cuando esté funcionando el cajón de calentamiento.

Cuando haya terminado, gire la perilla de control hacia OFF (Apagado) para apagar el cajón de calentamiento. Cuando se apague el cajón de calentamiento, la luz indicadora de encendido se apagará y el cajón comenzará a enfriarse.

La temperatura se controla girando la perilla de control hacia el ajuste deseado. El ajuste de temperatura varía entre Lo (Bajo) y HI (Alto) en el control del cajón de calentamiento, para conservar los alimentos que se han calentado en las temperaturas seleccionadas.

Control deslizable Moist-Dry (Húmedo - Seco)



El control deslizable Moist-Dry (Húmedo - Seco) le permite abrir o cerrar las ranuras de ventilación de la puerta. El ajuste MOIST (Húmedo) mantiene la humedad en el interior, mientras que el ajuste DRY (Seco) permite que se escape el vapor y la humedad del cajón.

NOTA: Puede formarse condensación en las superficies internas. Esto es normal. Para mantener los alimentos húmedos, deslice el control a MOIST (Húmedo), cerrando las rejillas de ventilación.

Al cerrar los orificios de ventilación, el cajón quedará sellado y mantendrá los alimentos calientes suaves y húmedos.

Para mantener los alimentos crujientes, deslice el control a DRY (Seco), cerrando las rejillas de ventilación. Al abrir los orificios de ventilación, se libera la humedad del cajón y mantiene los alimentos calientes crujientes y secos. Consulte el cuadro de temperatura del cajón de calentamiento en la sección “Cómo fijar los controles”.

Ajuste de los controles

⚠ **ADVERTENCIA**

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

El cajón de calentamiento para interior y exterior es ideal para mantener los alimentos cocidos calientes a la temperatura para servirlos. Está diseñado para funcionar correctamente tanto en interior como en exterior a temperaturas de hasta 32 °F (0 °C). Si se hace funcionar el cajón a temperaturas más frías de 32 °F (0 °C), el desempeño puede verse afectado.

Pueden colocarse diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento.

Al mantener calientes varios tipos de alimentos, use el ajuste para el alimento con la temperatura más alta en el cajón de calentamiento. Coloque los alimentos que requieran la temperatura más alta en la parte inferior del cajón y los que requieran temperatura más baja en la rejilla más alta.

Para obtener óptimos resultados, no mantenga los alimentos en el cajón de calentamiento por más de 1 hora. Para las cantidades pequeñas o alimentos sensibles al calor (como son los huevos), no los mantenga por más de 30 minutos.

La comida deberá estar cocinada y a una temperatura como para ser servida antes de colocarla en el cajón de calentamiento. Cubra los alimentos con una tapa.

Los panes, artículos de repostería y pays de fruta pueden calentarse de la temperatura ambiente en el ajuste HI (Alto). Saque los alimentos de las bolsas de plástico y colóquelos en un recipiente a prueba de horno.

Las fuentes resistentes al horno y los platos principales pueden calentarse mientras se está precalentando el cajón de calentamiento.

NOTA: Para conservar el calor, coloque los utensilios de cocina y la rejilla en el cajón de calentamiento antes del precalentamiento.

Para usar:

- Oprima y gire la perilla de control hacia el ajuste de temperatura de calentamiento deseado: Lo (Bajo), entre Lo y Med (Medio bajo), Med (Medio), entre Med y HI (Medio alto), o HI (Alto).
NOTA: Para obtener mejores resultados, la carne, los mariscos, las aves y cualquier alimento que contenga carne, mariscos o aves debe fijarse en un ajuste medio o más alto.
- Seleccione el ajuste MOIST (Húmedo) o DRY (Seco).
- Deje que se precaliente el cajón de calentamiento. Los tiempos mínimos recomendados para el precalentamiento son de 5 minutos para el ajuste Lo (Bajo), 10 minutos para Med (Medio) y 20 minutos para HI (Alto).
- Cuando haya terminado, oprima y gire la perilla de control a OFF (Apagado).

CUADRO DE TEMPERATURAS DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Los diferentes alimentos requieren distintos ajustes para mantener la

temperatura ideal para servirlos. Utilice el siguiente cuadro como guía.

Puede fijar la temperatura del cajón en cualquier ajuste entre Lo (Bajo) y HI (Alto). Para obtener mejores resultados, la carne, los mariscos y las aves deberán fijarse en un ajuste medio o más alto. Si lo desea, cubra el alimento para mantener el calor y la humedad.

Cuando mantiene calientes varios tipos diferentes de alimentos, fije el cajón según el alimento que requiera el ajuste más alto de temperatura. Coloque los platos que requieran la temperatura más alta en la parte inferior del cajón y los que requieran temperatura más baja en la rejilla.

ALIMENTOS	AJUSTE
Tocino	Med (Medio) a HI - DRY (Alto - Seco)
Carne de res, término medio y bien cocido	Med (Medio) a HI - MOIST (Alto - Seco)
Pan, rollos duros	Med - DRY (Medio - Seco)
Pan, rollos blandos	Med - MOIST (Medio - Húmedo)
Guisados - con la parte superior crujiente	Med - DRY (Medio - Seco)
Guisados	Med - MOIST (Medio - Húmedo)
Cereal cocido	Med (Medio) a HI - MOIST (Alto - Seco)
Huevos	HI - MOIST (Alto - Húmedo)
Pescado, mariscos (sin empanizar)	HI - MOIST (Alto - Húmedo)
Pescado, mariscos (empanizado)	HI - DRY (Alto - Seco)
Alimentos fritos	HI - DRY (Alto - Seco)
Salsas, salsas de crema	HI - MOIST (Alto - Húmedo)
Jamón	Med HI - MOIST (Medio alto - Húmedo)
Aperitivo/Entremeses (crujientes)	HI - DRY (Alto - Seco)
Cordero	Med (Medio) a HI - MOIST (Alto - Seco)
Panqueques, waffles	HI - DRY (Alto - Seco)
Pays, una corteza	Med - DRY (Medio - Seco)
Pays, corteza doble	Med (Medio) a Lo - DRY (Bajo - Seco)
Pizza	HI - DRY (Alto - Seco)
Cerdo	Med (Medio) a HI - MOIST (Alto - Seco)
Papas, al horno	Med - DRY (Medio - Seco)
Papas, puré	Med (Medio) a HI - MOIST (Alto - Seco)
Aves	HI - DRY (Alto - Seco)
Verduras	Med (Medio) a HI - MOIST (Alto - Seco)

Cómo calentar los utensilios de cocina

Use solamente utensilios de cocina que hayan sido aprobados para usarse en el horno. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio de cocina.

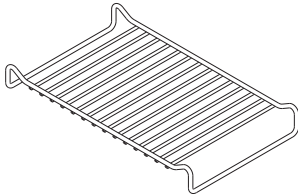
Posición de rejillas y charolas

Posición en la rejilla

Las 2 rejillas que acompañan a su cajón de calentamiento se ajustan de delante hacia atrás o de lado a lado.

NOTA: El cajón de calentamiento debe estar completamente abierto al colocar o retirar rejillas.

Cada rejilla eleva un recipiente apto para el horno 1½" (2,86 cm) desde el fondo del cajón.



Mantenga al mínimo el número de veces que se abre el cajón para mantener la temperatura ajustada en el cajón de calentamiento.

Charolas opcionales (accesorio)

El cajón de calentamiento incluye 2 raíles de soporte de charolas diseñados para alojar charolas de distintos tamaños. Los tamaños de charola que pueden usarse son 1/6, 1/9, 1/3, 1/2 y 2/3. Se puede colocar una fuente de tamaño normal a lo ancho del cajón de calentamiento de 27" (68,6 cm) y 30" (76,2 cm).

Las charolas de tamaño 1/2 y 1/3 se pueden comprar del centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid®. Consulte la sección "Asistencia o servicio técnico" para hacer pedidos.

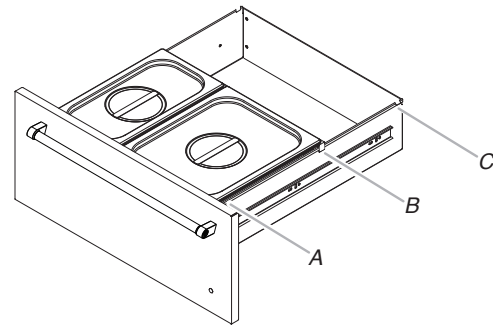
Se pueden comprar charolas de otros tamaños en varios comercios y tiendas de suministros para restaurantes.

Consulte la siguiente tabla para determinar la posición correcta de los raíles de soporte de las charolas para cada uno de los tamaños de charola.

Tamaño de charola	Raíles de soporte de charolas
Lleno*	Posiciones 1 y 3
2/3	Posiciones 1 y 3
1/2	Posiciones 1 y 3
1/3	Posiciones 1 y 3 o 1 y 2
1/6	Posiciones 1 y 2
1/9	Posiciones 1 y 2

* Las charolas de tamaño completo no se pueden utilizar con el cajón de calentamiento de 24" (61 cm).

Cuando utilice charolas para servir, asegúrese de que los raíles de soporte de la charola están correctamente instalados en la muesca de localización antes de insertar las charolas.



- A. Muesca de colocación del raíl de soporte para la charola en posición 1
- B. Muesca de colocación del raíl de soporte para la charola en posición 2
- C. Muesca de colocación del raíl de soporte para la charola en posición 3

Cómo hacer leudar el pan

Al leudar el pan, la masa se prepara activando la levadura. Revise a menudo la masa para ver el progreso.

Para leudar:

1. Cubra la masa con papel de cera aceitado ligeramente y coloque los tazones resistentes a altas temperaturas sobre la rejilla.
2. Fije la perilla de control en el ajuste PROOF (Leudar).
3. Coloque el orificio de ventilación en el ajuste MOIST (Húmedo).
4. Verificar el punto de cocción presionando con 2 dedos 1/2" (1,3 cm) en la masa.

Si permanece la hendidura, la masa está lista.

Para un segundo leudado de la masa, repita los pasos 1 al 4.

Función de cocción lenta

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La función de SLOW COOK (Cocción lenta) en el cajón de calentamiento cocina los alimentos lentamente a temperatura baja durante un largo período, similar al de la olla de cocimiento lento usada sobre un mostrador.

Cuando el cajón de calentamiento esté instalado en exteriores, la función de SLOW COOK (Cocción lenta) no deberá usarse si la temperatura es menor de 32 °F (0 °C).

Existen 2 ajustes: HI (Alto) y Lo (Bajo). Las pautas para los tiempos de cocción son de 4 a 5 horas para HI (Alto) y 8 a 10 horas para Lo (Bajo). Para las cantidades más pequeñas de alimentos puede necesitarse menos tiempo, mientras que para las cantidades más grandes puede necesitarse más tiempo.

Cuando cocine a fuego lento, utilice charolas para servir (disponibles a la venta) o utensilios de cocina aptos para horno. Para hacer un pedido de una charola para asar, consulte la sección "Ayuda o servicio técnico".

Descongele por completo los alimentos congelados antes de la cocción lenta.

IMPORTANTE: Dore bien los asados antes de comenzar la cocción lenta.

Para usar:

1. Empuje y gire la perilla de control hacia la zona SLOW COOK (Cocción lenta) y fije la temperatura deseada. Lo (Bajo) o HI (Alto). No necesita precalentamiento.
2. Coloque el alimento en el cajón de calentamiento. El alimento deberá colocarse directamente en la parte inferior del cajón. No utilice la rejilla.
3. Cierre el cajón de calentamiento. Cerciórese de que el cajón de calentamiento esté completamente cerrado durante el funcionamiento.
4. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Kits de paneles

(Accesorio)

Hay disponibles kits de paneles para personalizar la parte frontal del cajón de calentamiento y adaptarla a otros electrodomésticos KitchenAid®. Consulte la sección "Asistencia o servicio técnico" para hacer pedidos.

CUIDADO DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Guía del cajón

Las guías del cajón permiten extenderlo completamente para facilitar la limpieza. En caso necesario, el cajón puede extraerse.

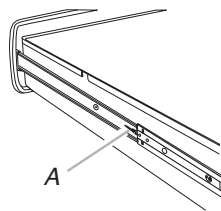
NOTA: La capacidad de carga del cajón es de 100 lbs (45 kg).

Cajón de calentamiento

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de calentamiento y después, espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

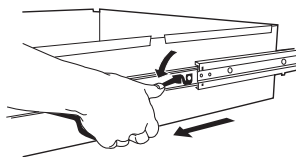
Para desinstalar:

1. Abra el cajón por completo.
2. Localice las lengüetas negras a ambos lados del cajón.



A. Lengüeta

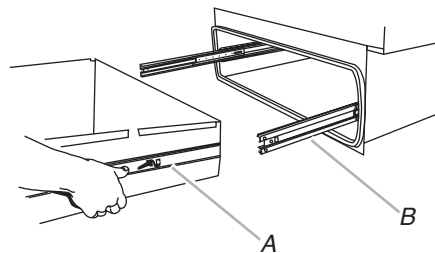
3. Presione la lengüeta hacia abajo en el lado derecho del cajón y levante la lengüeta hacia arriba en el lado izquierdo del cajón al mismo tiempo. A continuación, tire del cajón hacia fuera otro centímetro para desenganchar el pestillo.



4. Sujete el cajón por los laterales (no por la parte delantera). Tire lentamente hasta el final.

Para colocarlo:

1. Alinee los raíles del cajón con las guías de recepción.



A. Raíl del cajón
B. Guía del cajón

2. Empuje el cajón para introducirlo por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles están apagados y de que el cajón de calentamiento y los accesorios del cajón están fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, pieza número W10355016 (no se incluye):
Consulte la sección "Asistencia o servicio técnico" para hacer pedidos.
- Detergente líquido o limpiador multiuso:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de cal de agua.

PERILLA DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, de fibra metálica o para limpiar hornos. No remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de apagado.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:

Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control. Enjuague y seque con un paño suave.

CAJÓN DE CALENTAMIENTO

Método de limpieza:

Limpieza rutinaria

- Toalla de papel y limpiacristales en spray:
Asegúrese de que el cajón esté frío. Siga las instrucciones del fabricante.
- Agua tibia jabonosa o limpiador multiusos y un estropajo de plástico no abrasivo:
Lavar, limpiar con agua limpia y secar bien.
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos W10355010 (no se incluye):
Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

Manchas resistentes y residuos de cocción

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

- Limpiador ligeramente abrasivo o limpiador de acero inoxidable y un paño o esponja húmedos.
Lavar, limpiar con agua limpia y secar bien. Repita si es necesario.

PARRILLAS

Método de limpieza:

- Almohadilla de lana de acero y agua tibia jabonosa:
Lave, enjuague y seque por completo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada innecesaria al servicio técnico.

El cajón de calentamiento no funciona

- ¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un disyuntor?
Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

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

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

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

- ¿Está desenchufado el cable de suministro eléctrico?
Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

El cajón de calentamiento no se desliza correctamente

- ¿Se ha montado correctamente el cajón en las guías?
Consulte la sección “Cuidado del cajón de calentamiento”.
- ¿Se ha sobrecargado el cajón?
El peso dentro del cajón no debe superar 100 lbs (45 kg).
- ¿La carga del cajón es desigual?
Redistribuya los alimentos para equilibrar el peso.

Humedad excesiva en el cajón de calentamiento

- ¿Ha precalentado el cajón?
Precalentar el cajón antes de cada uso. Consulte la sección “Uso del cajón de calentamiento”.
- ¿Es correcto el ajuste MOIST-DRY (Húmedo-Seco)?
Coloque el control deslizable MOIST-DRY (Húmedo-Seco) en DRY (Seco) para ventilar la humedad.

Los resultados de la cocción no son los que se esperaba

- La parte de afuera de la carne de res y de cerdo puede ponerse muy oscura, pero no se quemará. Esto es normal. El interior quedará tierno y jugoso. Las aves de corral también se oscurecerán, especialmente en las zonas no cubiertas por piel.

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

Si requiere servicio técnico

Consulte la página de la garantía en este manual.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica. Las piezas especificadas de fábrica encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de KITCHENAID®.

Para encontrar piezas especificadas de fábrica en su zona, llámenos o llame al centro de servicio técnico designado por KitchenAid más cercano.

En EE.UU.

Llame al centro para la experiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al:

1-800-422-1230 o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicio. Los técnicos designados por KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de los Estados Unidos.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).

Para más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a KitchenAid con sus preguntas o dudas a:

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

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

Accesorios

Accesorios en EE.UU.

Para ordenar accesorios, llame sin costo al centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid al **1-800-422-1230** y siga las indicaciones del menú. O bien, visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com**. También hay electrodomésticos, utensilios para hornear, utensilios de cocina, artefactos y artículos textiles disponibles.

Charola para servir de tamaño 1/2

Número de referencia W10242695A

Charola para servir de tamaño 1/3

Número de referencia W10242694A

Limpiador para acero inoxidable affresh®

Número de referencia W10355016

Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Número de referencia W10355010

En Canadá

Llame al Customer eXperience Center de Whirlpool Canada LP sin costo al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicio. Los técnicos de servicio designados para electrodomésticos KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio una vez que la garantía caduque en cualquier lugar de Canadá.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.

Para más asistencia

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Canada LP con sus preguntas o dudas a:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

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

GARANTÍA DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO DE KITCHENAID®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca KitchenAid de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "KitchenAid") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por KitchenAid. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el aparato principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere un comprobante de la fecha de compra original para obtener servicio técnico bajo esta garantía.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su aparato principal, para enseñarle a usarlo, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Las piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una sola familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por KitchenAid.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
7. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el aparato.
8. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por KitchenAid.
9. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
10. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUSO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITARÁN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES DE LA DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD, DE MODO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

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

Si necesita servicio técnico, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a KitchenAid. En EE.UU., llame al **1-800-422-1230**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

