

KitchenAid®

KITCHENAID® SUPERFICIE DE COCCIÓN COMERCIAL A GAS

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, para obtener asistencia, instalación y servicio, llame al: **1-800-807-6777**
o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca**.

Tabla de contenidos

INFORMACIÓN RELATIVA A LA SEGURIDAD.....	3
---	----------



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	5
---------------------------------------	----------



Superficie de cocción.....	5
Perillas de control.....	6

CARACTERÍSTICAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	8
--	----------



Quemadores.....	8
Rejillas en anillo para wok.....	9
Plancha eléctrica cromada (en algunos modelos).....	9

USO DE SU SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	10
---	-----------



Indicadores luminosos, comportamientos y controles ..	10
---	----

CUIDADO Y LIMPIEZA	11
---------------------------------	-----------



Superficie de cocción.....	11
Quemadores de superficie sellados.....	11
Tapas y rejillas con revestimiento de porcelana.....	12
Plancha.....	12
Controles de la superficie de cocción.....	13
Exterior de acero inoxidable.....	13

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	14
-----------------------------------	-----------



ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	15
--	-----------



ACCESORIOS	15
-------------------------	-----------





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.

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

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

 **ADVERTENCIA:**

Nunca deje la sección de cocción superior de este aparato sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA FUEGO ORIGINADO POR ACEITE O GRASA.

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

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

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

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



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

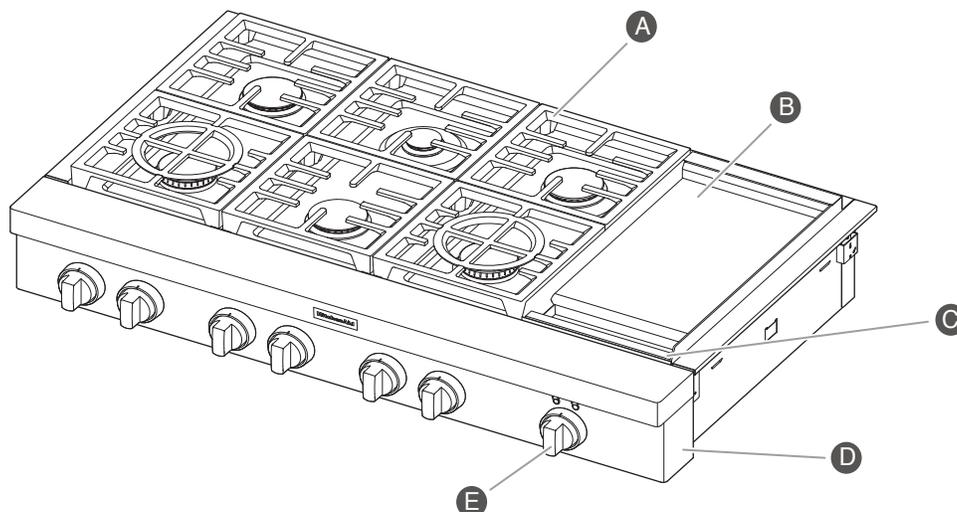
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede resultar en el envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento de la superficie de cocción.
- **CUIDADO:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la superficie de cocción; al trepar los niños encima de la superficie de cocción para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- **Instalación adecuada** - Cuando se instale la superficie de cocción, deberá ser conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de los mismos, con el *Código nacional eléctrico (National Electrical Code)*, *ANSI/NFPA 70* o con el *Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code)*, Parte 1. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la superficie de cocción sean efectuadas adecuadamente por un técnico
- Esta superficie de cocción está equipada con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio a la superficie de cocción.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de la superficie de cocción, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre la parte superior de la misma.
- **Mantenimiento** - Mantenga el área de la superficie de cocción limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Almacenaje encima de la superficie de cocción** - No se deben guardar materiales inflamables sobre ni cerca de las unidades de la superficie.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Estas instrucciones cubren varios modelos diferentes. La superficie de cocción que usted adquirió puede tener algunos o todos los elementos que se enumeran. Las ubicaciones y apariencias de las características mostradas aquí pueden no coincidir con las de su modelo.

SUPERFICIE DE COCCIÓN



Superficie de cocción 48" (121,9 cm) mostrada*

- A** Rejilla de la superficie de cocción
- B** Plancha eléctrica (en algunos modelos)
- C** Bandeja de goteo (en modelos con plancha)
- D** Panel de la consola
- E** Perillas de la superficie de cocción

*La configuración de la superficie de cocción puede diferir.

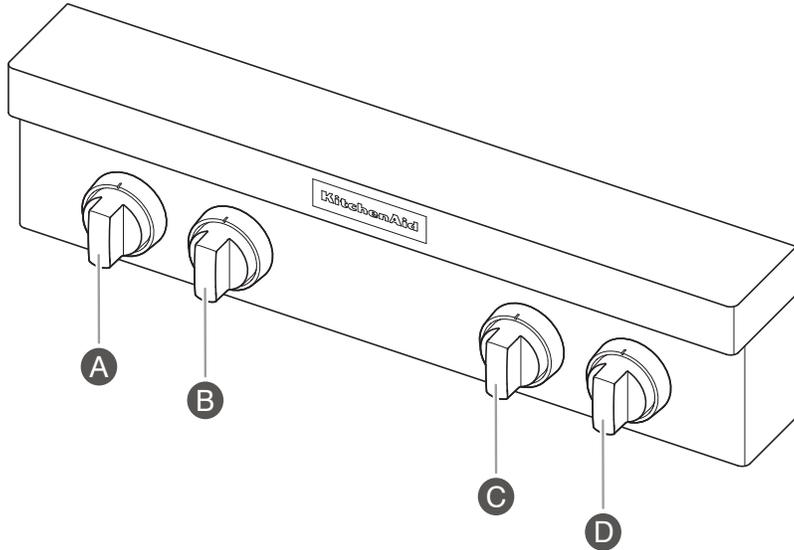


PERILLAS DE CONTROL

Se accede a las características de la superficie de cocción mediante las perillas.

30" (76,2 CM)

Perillas de la superficie de cocción

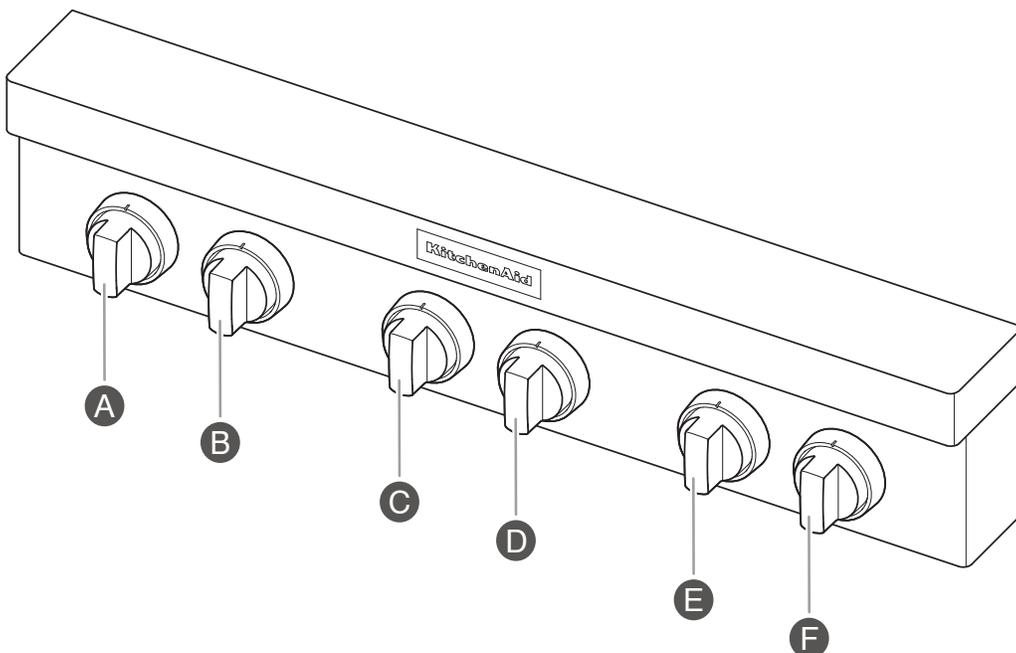


- A** Perilla trasera izquierda
- B** Perilla delantera izquierda
- C** Perilla trasera derecha
- D** Perilla delantera derecha

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.

36" (91,4 CM)

Perillas de la superficie de cocción



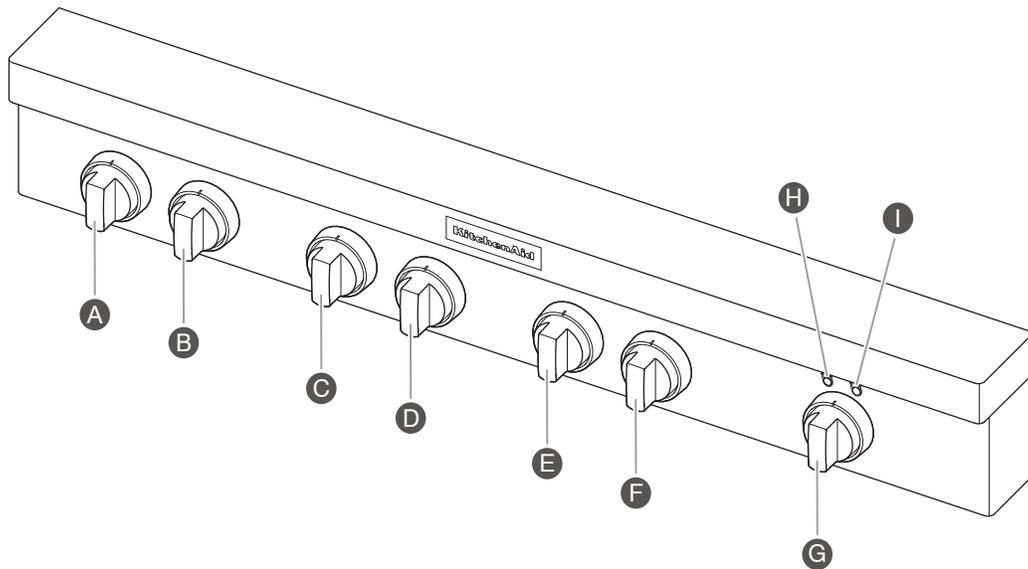
- A** Perilla trasera izquierda
- B** Perilla delantera izquierda
- C** Perilla trasera central
- D** Perilla delantera central
- E** Perilla trasera derecha
- F** Perilla delantera derecha

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.



48" (121,9 CM)

Perillas de la superficie de cocción y luces indicadoras



- | | |
|--------------------------------------|---|
| A Perilla trasera izquierda | G Perilla de la plancha |
| B Perilla delantera izquierda | H Luz de precalentamiento de la plancha |
| C Perilla trasera central | I Luz ON de la plancha en la superficie de cocción |
| D Perilla delantera central | |
| E Perilla trasera derecha | |
| F Perilla delantera derecha | |

NOTA: La configuración, las características y los controles de la superficie de cocción pueden diferir.



CARACTERÍSTICAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

QUEMADORES

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

- Cuando la perilla para el quemador deseado se gira a la posición , el quemador hará clic independientemente de los otros quemadores.

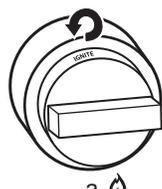
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

Función de reencendido

Durante el uso de la superficie de cocción, si uno de los quemadores se apaga por causas externas (como un derrame de agua, viento o una corriente de aire), el sistema de encendido se activará para volver a encender la llama. Cuando la llama se vuelva a encender, el sistema dejará de emitir chispa. Si no se elimina la corriente de aire de la habitación, puede haber otras chispas ocasionales. También es posible que haya chispas ocasionales cuando se usa el ajuste bajo de un quemador.

Para ajustar un quemador:

1. Empuje hacia adentro y gire en sentido antihorario.



a 

2. Gire la perilla en sentido antihorario.

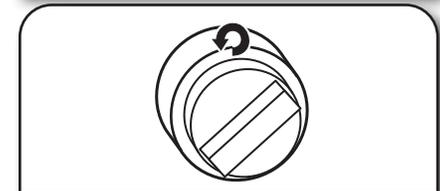
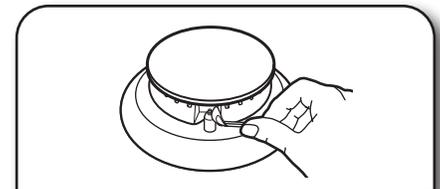


entre H y L.

Gire la perilla en sentido antihorario para H y L de hervor a fuego lento.

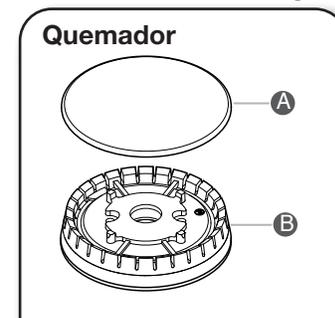
En caso de un corte de energía

Sostenga un fósforo encendido cerca de un quemador y gire la perilla en sentido antihorario a H. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla al ajuste deseado.

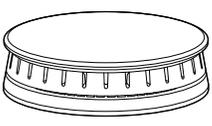
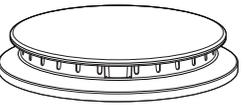
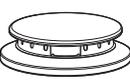


QUEMADORES DE SUPERFICIE SELLADOS

Los quemadores de superficie sellados están diseñados para minimizar las aberturas y las uniones que pueden permitir que los líquidos y los derrames se introduzcan debajo de la superficie de cocción. Este diseño agiliza y facilita la limpieza.



- A** Tapa del quemador
- B** Base del quemador

BTU/hr	APARIENCIA DEL QUEMADOR	CARACTERÍSTICAS
Quemador grande apilado		Este quemador tiene un nivel de llama superior e inferior. El ajuste H utiliza ambos niveles de llama a plena potencia para proporcionar el calor más alto. Es ideal para cocinar grandes cantidades de alimentos o de líquido y para usar ollas y cacerolas grandes. Los ajustes H y L para hervor a fuego lento usan solo la llama inferior.
Quemador extragrande		Este quemador es ideal para cocinar grandes cantidades de alimentos.
Quemador pequeño		Este quemador es ideal para cocinar cantidades menores de alimentos y para derretir chocolate o mantequilla.

Encendido de los quemadores:

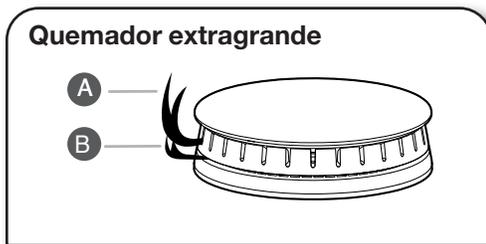
- Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de quemador se giran a la posición .
- Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de quemador. No use un quemador con recipientes vacíos o si no hay un recipiente sobre la rejilla.
- Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si oye el sonido de chasquido. Si no oye que el encendedor hace un chasquido, cierre el quemador. Revise si se ha disparado un disyuntor o se ha quemado un fusible. Revise que la perilla de quemador se haya empujado por completo hacia abajo sobre el eje de la válvula. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista en reparaciones capacitado.



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

Tapa del quemador: Siempre mantenga la tapa del quemador en su lugar cuando use un quemador de la superficie. Una tapa del quemador limpia ayudará a prevenir el encendido deficiente y las llamas desparejas. Siempre limpie la tapa del quemador después de un derrame; quite y limpie periódicamente las tapas de acuerdo con la sección "Cuidado y limpieza".

Abertura del gas: Debe haber flujo libre de gas a través de toda la abertura del gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta área libre de suciedad y no permita que derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales ingresen en la abertura del gas. Para mantener los derrames fuera de la abertura del gas, use siempre una tapa para el quemador.



Quemador extragrande

- A** Llama superior (principal)
- B** Llama inferior (fuego lento)

Orificios del quemador:

Revise las llamas del quemador ocasionalmente para ver que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales en los orificios del quemador.

REJILLAS EN ANILLO PARA WOK

Algunas rejillas de la unidad están diseñadas para usarse con un wok. Estas rejillas se pueden usar sobre los quemadores de alta potencia (LF o RF) o para mejorar el rendimiento de fusión cuando se usan con los quemadores pequeños de baja potencia (RR o CR).

Para cocinar con wok, coloque las rejillas con el anillo removible sobre el quemador LF o RF, retire el anillo central y déjelo a un lado. Un wok de 14" (35,5 cm) o más grande descansará en la abertura de la rejilla para una cocción óptima.

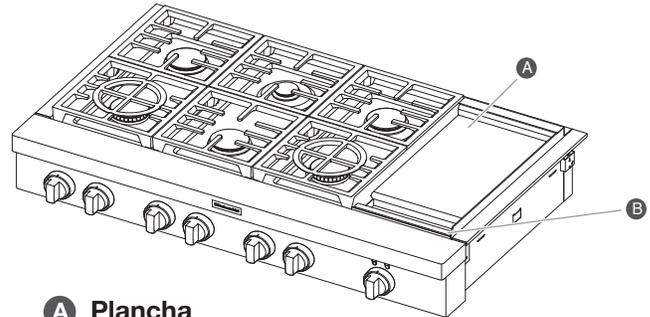
Para usar para mejorar el rendimiento de fusión, coloque las rejillas con el anillo removible sobre el quemador pequeño de baja potencia. Voltee el anillo central boca abajo y vuelva a colocarlo en el centro de la rejilla para que la sartén esté más alejada de la fuente de calor.

Para usar:



PLANCHA ELÉCTRICA CROMADA (en algunos modelos)

La plancha eléctrica cromada ofrece una superficie de cocción ideal para emparedados, panquecas, huevos, hamburguesas, verduras salteadas, etc. y muchos otros platos favoritos de la familia. La atractiva superficie de baja adherencia está diseñada para facilitar la limpieza.



- A** Plancha
- B** Bandeja de goteo

El sistema de plancha eléctrica cromada proporciona una cómoda superficie para cocinar.

- Asegúrese de retirar la película plástica y lave con agua caliente antes del primer uso.
- Para evitar rayar la plancha, no le coloque ninguna olla ni cacerola encima. Use solo utensilios plásticos o de madera resistentes al calor.
- La superficie de la plancha está lista para usar y no es necesario curarla.
- Si se vuelca agua fría sobre la plancha caliente, la plancha se puede deformar y la superficie de cocción puede quedar despareja.

Para usar:

<p>1. Ubique la bandeja de goteo.</p>	<p>3. Espere a que la luz de precalentamiento se encienda indicando que la plancha ha alcanzado el precalentamiento.</p>
<p>2. Empuje hacia adentro y gire la perilla</p> <p>a la temperatura deseada.</p>	<p>4. Coloque la comida en la plancha</p> <p>y cocine hasta el punto deseado.</p>

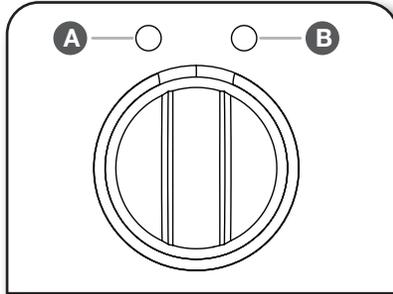


CARACTERÍSTICAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

La luz indicadora derecha de la plancha muestra que hay energía aplicada a la plancha.

La luz indicadora izquierda de la plancha parpadea para mostrar que la plancha se está precalentando.

Cuando se completa el precalentamiento, la luz indicadora izquierda de la plancha se ilumina sólida.



- A Luz de precalentamiento de la plancha**
- B Luz ON de la plancha en la superficie de cocción**

Tabla de cocina

Los ajustes y los tiempos son solo pautas y es posible que deban ajustarse según los gustos individuales.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN (EN MINUTOS)
Tostadas/ Panqueques	350 °F (175 °C)	4 - 10
Huevos	250 °F (120 °C)	7 - 10
Carnes	350 °F (175 °C)	10 - 20
Papas	350-450 °F (175-230 °C)	10 - 20
Pescado	250-350 °F (120-175 °C)	8 - 15



USO DE SU SUPERFICIE DE COCCIÓN

INDICADORES LUMINOSOS, COMPORTAMIENTOS Y CONTROLES

Las luces indicadoras se iluminan y parpadean para mostrar el estado de la unidad.

FUNCIÓN

USO Y COMPORTAMIENTO DE LAS LUCES

Luz indicadora de energía de la plancha (solo modelos de 48")

Luz azul sólida

La luz indicadora de energía de la plancha se ilumina en azul cuando la plancha está encendida.

Luz de precalentamiento de la plancha (solo modelos de 48")

Luz azul parpadeante

La luz de precalentamiento de la plancha parpadea en azul mientras la plancha se está precalentando. Una vez que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento, la luz indicadora se vuelve azul sólida.



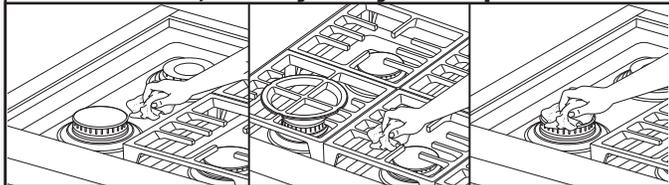
SUPERFICIE DE COCCIÓN

IMPORTANTE:

- Antes de la limpieza, asegúrese de que todas las perillas de la superficie de cocción estén apagadas y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.
- Se recomienda principalmente el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave. También puede utilizar el limpiador para superficies de cocción Affresh® o las toallitas de limpieza para superficies de cocción affresh®.

Después de cada uso:

1. Repase con un paño la superficie de cocción, las rejillas y las tapas.



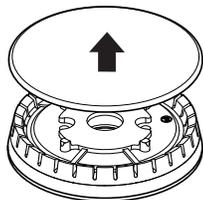
2. Limpie los derrames de alimentos.



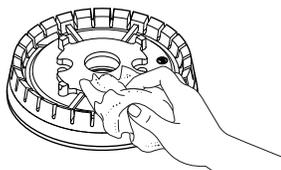
Para proteger el acabado, limpie los derrames de alimentos que contengan ácidos, como vinagre y tomate, apenas toda la estufa esté fría.

QUEMADORES DE SUPERFICIE SELLADOS

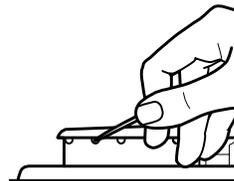
1. Retire la tapa del quemador.



2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.



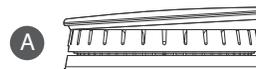
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos.



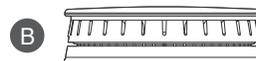
Use un alfiler recto. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.

4. Vuelva a colocar la tapa del quemador.

Quemador



A Incorrecto



B Correcto

5. Encienda el quemador.

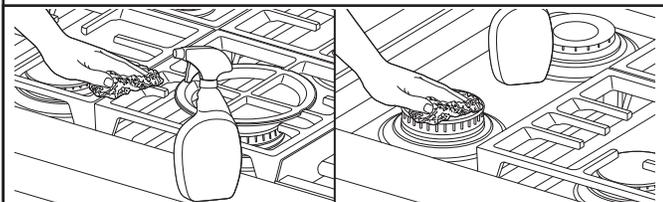


Si el quemador no se enciende, verifique la alineación de la tapa. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.



TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Use un estropajo y limpiador.



Limpie con un estropajo de nailon no abrasivo y un limpiador ligeramente abrasivo.

Para conocer las rejillas y las tapas

- Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.
- Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.
- No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.
- No las limpie en el ciclo de autolimpieza.
- Las rejillas y las tapas son aptas para lavavajillas.

PLANCHA

Consejos:

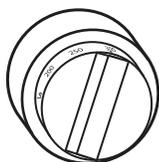
- Antes de limpiar la plancha, asegúrese de que todos los quemadores de la superficie de cocción y los controles del horno estén apagados.
- Para resultados óptimos, limpie la plancha poco después de retirar los alimentos.

No use:

- Jabón
- Materiales abrasivos
- Limpiadores, incluso limpiador para acero inoxidable

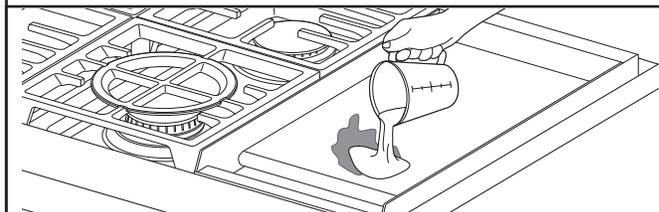
Después de cada uso:

1. Gire la perilla a 300 °F (149 °C) para precalentar.



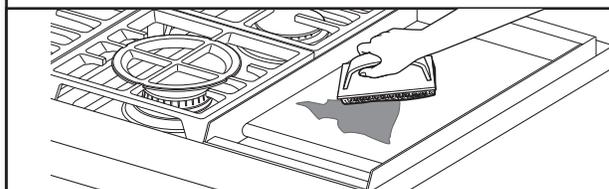
Espere hasta que se complete el precalentamiento antes de limpiar.

2. Vierta agua sobre la zona sucia.



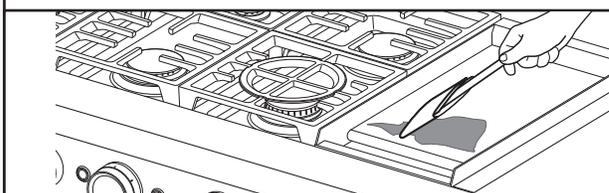
Con una taza medidora, vierta hasta 1 taza (236,6 ml) de agua del grifo sobre la zona sucia. Comience desde la parte trasera y deje que el agua corra hacia la bandeja de goteo en la parte delantera. Deje que el agua haga burbujas sobre la plancha durante 3 o 4 segundos.

3. Raspe los residuos dentro de la bandeja de goteo.



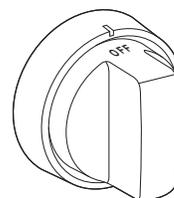
Use un portaestropajo o una cuchara de madera con un estropajo o paño no abrasivo. Aplique presión sobre las zonas sucias. Repita si es necesario cuando la suciedad es rebelde.

4. Retire los residuos restantes.



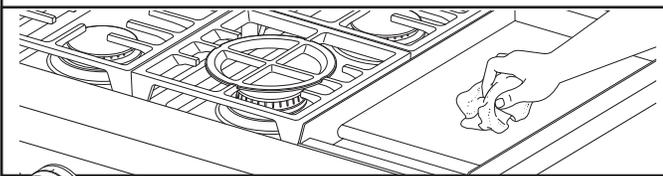
Pliegue una toalla húmeda y con el portaestropajo o una cuchara de madera, pase por la superficie de la plancha para eliminar los residuos restantes.

5. Apague la plancha y deje enfriar.



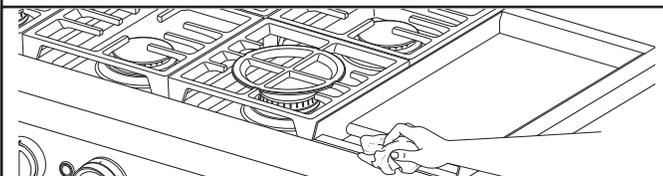


6. Repase la plancha.



Una vez que esté fría, repase la plancha con una toalla de felpa húmeda. Después, lustre con un paño de microfibra. Si quedan estrías, líneas irisadas o borrones, use una mezcla de 1 parte de vinagre blanco y 2 partes de agua sobre una toalla para repasar la plancha.

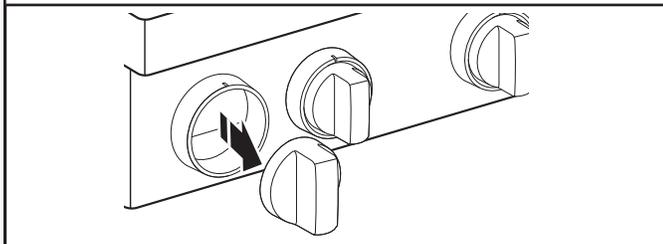
7. Retire, vacíe y limpie la bandeja de goteo.



Lave la bandeja de goteo con agua jabonosa tibia. Repase el área debajo de la bandeja de goteo para limpiarla. Una vez seca, vuelva a colocar la bandeja de goteo en su lugar.

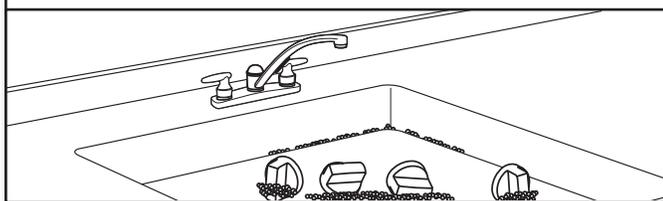
CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

1. Retire las perillas.



Jale las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

2. Lave con agua jabonosa tibia.

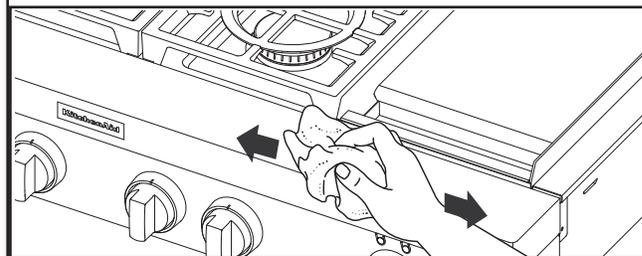


Para conocer los controles de la superficie de cocción

- Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.
- Para evitar daños, no remoje las perillas.
- Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de apagado.
- Cuando vuelva a colocar las perillas después de limpiar los controles de los quemadores de superficie o el control del módulo de la plancha, asegúrese de volver a colocarlas en el lugar correcto. Consulte la sección “Versiones de perillas” como referencia.

EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE

Use limpiador o toallitas.



Utilice el pulverizador para limpieza de acero inoxidable affresh®, la espuma para limpieza de acero inoxidable affresh® o las toallitas de limpieza de acero inoxidable affresh® (no incluidos). Frote en la dirección de la veta para evitar posibles daños en la superficie de acero.

No use:

- Estropajos precargados con jabón
- Limpiadores abrasivos
- Crema para pulir superficies de cocción
- Estropajos de lana de acero
- Paños de lavar ásperos
- Toallas de papel abrasivas



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita más ayuda o más recomendaciones que le ayuden a evitar un llamado de servicio, consulte la garantía o visite <https://kitchenaid.com>. En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>.

SI OBSERVA LO SIGUIENTE	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
Nada funciona.	Se ha fundido un fusible de la casa o disparado un cortacircuitos.	Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
Los quemadores de superficie no funcionan.	Esta la primera vez que se han usado los quemadores de superficie.	Encienda la perilla de cualquiera de los quemadores de superficie para eliminar el aire de las líneas de gas.
	La perilla del control no está fijada correctamente.	Empuje hacia dentro la perilla antes de ajustar la potencia.
	Los orificios del quemador están obstruidos.	Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto.
Las llamas del quemador de superficie son dispares, amarillas y/o hacen ruido.	Los orificios del quemador están obstruidos.	Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto.
	Las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente.	Asegúrese de que la tapa esté correctamente alineada con el quemador.
	Se está usando gas propano.	Es posible que la superficie de cocción se haya convertido incorrectamente. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.
El quemador de superficie hace ruidos como estallidos.	El quemador está mojado.	Déjelo secar.
El quemador emite chispas pero no se enciende.	Hay chispas continuas, pero el quemador no se enciende.	Asegúrese de que la tapa esté correctamente alineada con el quemador. Si continúan las chispas, deje de usar el quemador de la superficie y comuníquese con un técnico de servicio.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.	El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado.	Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	Asegúrese de estar utilizando utensilios de cocina adecuados.	Use utensilios de cocina medianos a pesados hechos del material que cocine los alimentos de la manera que usted desea. Los recipientes ideales deben tener una base plana, lados rectos y una tapa que ajuste bien.
	La perilla de control no se ha ajustado al nivel de calor adecuado.	Ajuste el control de la superficie de cocción en H o L, según el tipo de cocción que quiera llevar a cabo.
	La superficie de cocción no está nivelada.	La superficie de cocción debe estar nivelada para que la plancha funcione correctamente. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener instrucciones sobre la nivelación.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO



Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación. Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y los números completos de modelo y de serie del electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor su solicitud.

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 correctamente y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de todos los electrodomésticos KitchenAid® nuevos.

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**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- 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.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas 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. Para localizar una compañía de servicio técnico designada por KitchenAid en su área, también puede consultar la sección amarilla de su guía telefónica.

Para obtener asistencia adicional

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.

En Canadá

Llame al centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al: **1-800-807-6777**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos designados por KitchenAid Canada están capacitados para cumplir con la garantía de producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener asistencia adicional

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

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
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.

ACCESORIOS



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

En Canadá, llame sin costo al centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777** y siga las indicaciones del menú. O bien, visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca**. Para piezas de repuesto, vaya a “Piezas de repuesto y accesorios”. También hay electrodomésticos, utensilios para hornear, utensilios de cocina, artefactos y artículos textiles disponibles.

Pulverizador para limpieza de acero inoxidable Affresh®
(modelos de acero inoxidable)

Toallitas de limpieza de acero inoxidable Affresh®
(modelos de acero inoxidable)

Limpiador para superficies de cocción Affresh®

Toallitas de limpieza para superficies de cocción Affresh®

Espuma para limpieza de acero inoxidable Affresh®
(modelos de acero inoxidable)

OBSERVACIONES