

KitchenAid®

SUPERFICIE DE COCCIÓN A GAS CON TIRO DESCENDENTE DE 30" Y 36" (76,2 CM Y 91,4 CM)

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
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	5
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	6
Controles de la superficie de cocción	6
Quemadores de superficie sellados	6
Tapa para fundir	7
Sistema de ventilación de tiro descendente	7
Envasado casero.....	8
Utensilios de cocina.....	8
CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	8
Limpieza general	8
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	10
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	11
En EE.UU.....	11
En Canadá.....	11
ACCESORIOS	11
GARANTÍA LIMITADA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE KITCHENAID®	12

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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: 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

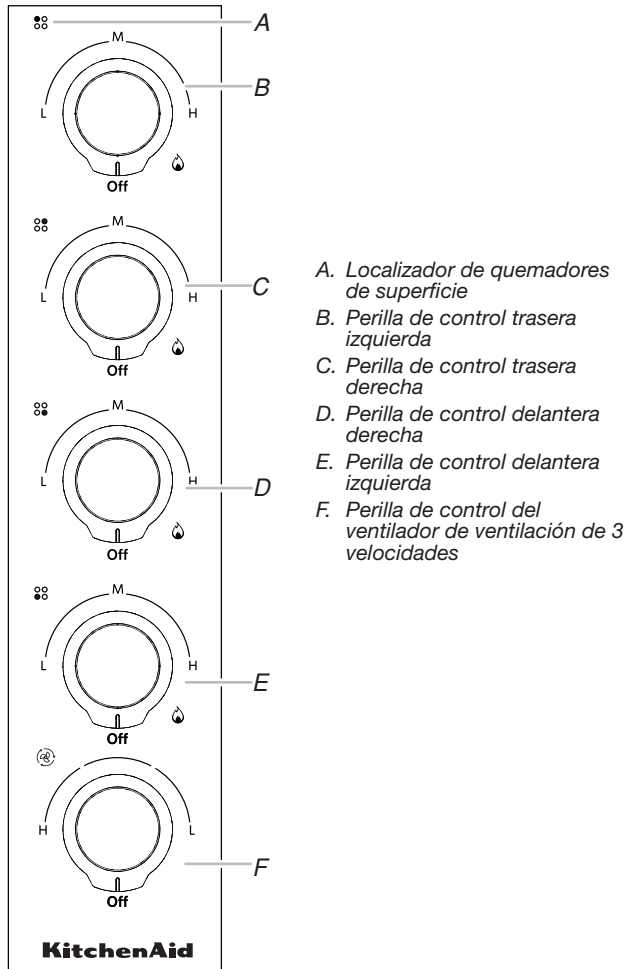
- Esta superficie de cocción está equipada con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Desconecte 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

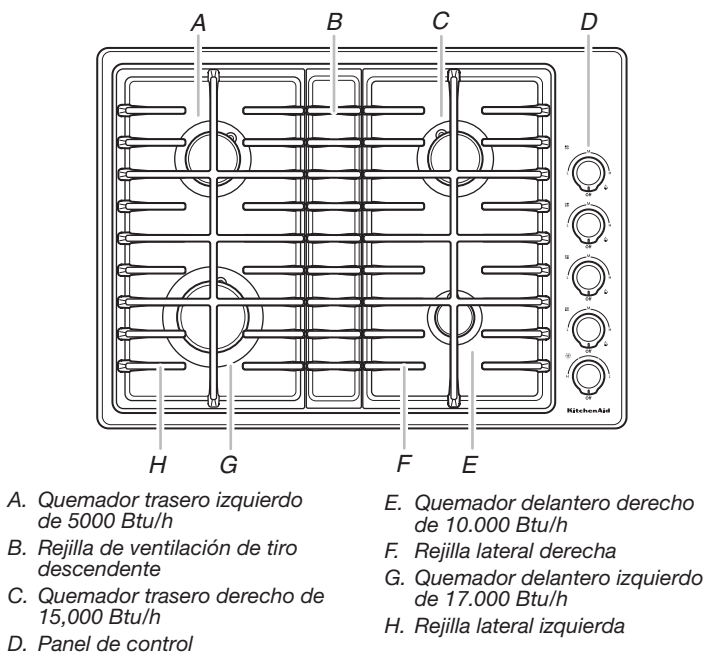
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Este manual abarca varios modelos distintos. La superficie de cocción que usted adquirió puede tener algunos o todos los elementos que se enumeran.

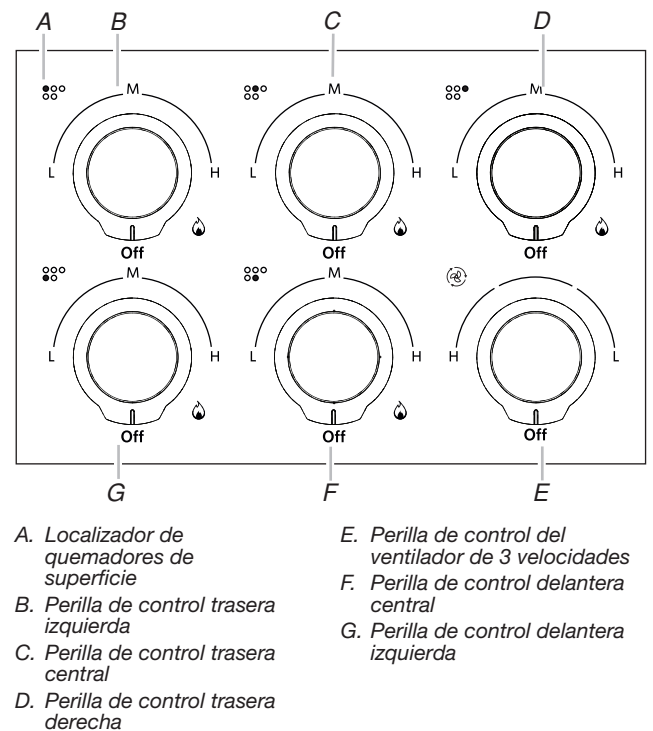
Panel de control de 30" (76,2 cm)



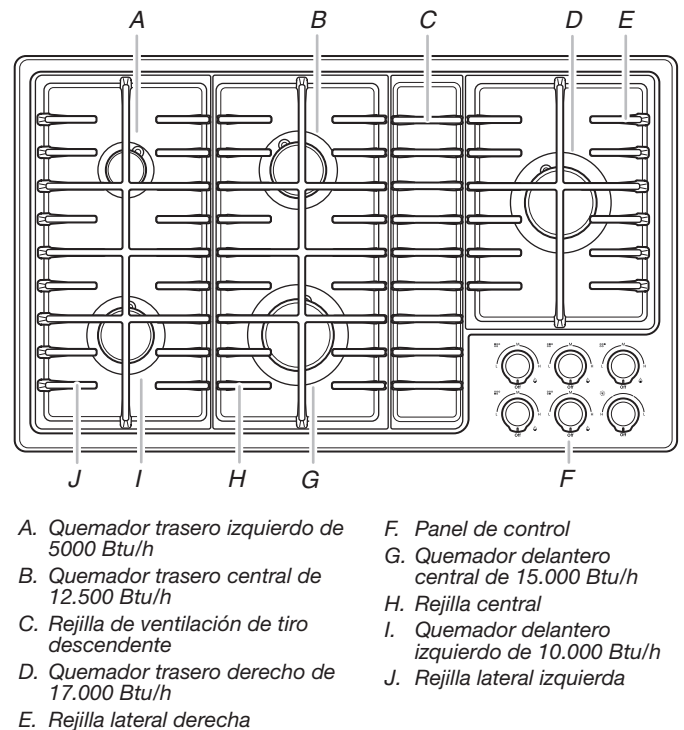
Superficie de cocción de 30" (76,2 cm)



Panel de control de 36" (91,4 cm)



Superficie de cocción de 36" (91,4 cm)



USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Controles de la superficie de cocción

⚠ 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.

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta Ignite (Encendido) y se volverán a encender automáticamente si la llama se extingue.

NOTA: Todos los encendedores emitirán chispas al encender; sin embargo, solo se encenderá el quemador seleccionado.

Si hay una corriente de aire cruzada, puede afectar la llama y es posible que se produzcan algunas chispas. Esto es normal.

Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No ocupe un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Encendido de los quemadores

IMPORTANTE: Todos los quemadores emiten un chasquido o una chispa cuando se presiona una perilla. Los quemadores solo se encienden si se empuja la perilla y, después, se la gira en sentido antihorario hasta la posición Ignite (Encendido).

Para encender los quemadores:

1. Presione la perilla.
2. Gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición Ignite (Encendido). Espere hasta ver una llama.
3. Gire la perilla hasta cualquier posición entre H (Alta) y L (Baja) para el ajuste deseado.

Ajuste	Uso recomendado
H (Alto)	■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hervir líquidos. ■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente. ■ Freír pollo.
M (Medio)	■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne. ■ Guisar o cocinar al vapor los alimentos.
L (Bajo)	■ Hervir a fuego lento. ■ Mantener calientes los alimentos.

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

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un cerillo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido antihorario hasta la posición Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado. El ventilador de ventilación no funcionará.

NOTA: El ventilador de tiro descendente no funcionará durante un corte de electricidad.

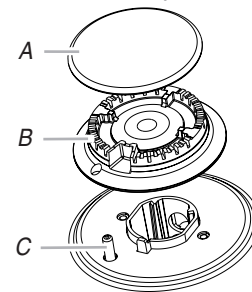
Reencendido con detección de llama

La superficie de cocción tiene quemadores a gas sellados con reencendido con detección de llama. Si algún quemador se apaga, el sistema automáticamente emite chispas para volver a encenderlo (todos los quemadores emitirán chispas si se extingue alguna llama; sin embargo, solo se volverá a encender el quemador seleccionado). Si se emiten chispas de manera intermitente, aumente la llama (gire la perilla en sentido horario) hasta que cese el sonido de chasquidos (chispas).

Sistema de quemadores con orificios inteligentes

Esta superficie de cocción está equipada con un sistema de quemadores con orificios inteligentes. El sistema de quemadores con orificios inteligentes produce una llama pequeña directamente debajo de cada dedo de la rejilla y una llama más grande entre cada dedo de la rejilla. La diferencia visual entre los orificios se notará al usar el quemador o cuando se regule la longitud de la llama.

Quemadores de superficie sellados

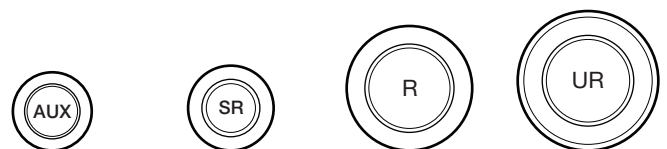


- A. Tapa
B. Dispersor
C. Electrodo

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, y quite y limpie periódicamente las tapas como se indica en la sección "Limpieza general".

NOTA: La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

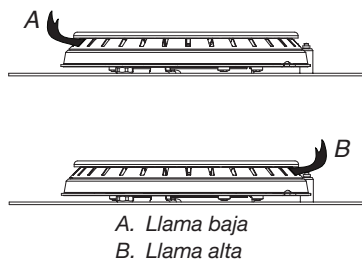


Pequeño (AUX) Medio (SR) Grande (R) Extra grande (UR)

Alineación: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

NOTA: La base de cada quemador redondo está marcada con una letra que indica el tamaño del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

Abertura del tubo de gas: El gas debe fluir libremente a través de la abertura del tubo de gas para que el quemador se encienda como es debido. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza ni otros materiales a la abertura del tubo de gas. Para mantener los derrames fuera del tubo de gas, use siempre una tapa para el quemador.

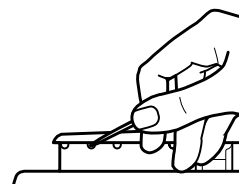


Orificios del quemador: Revise las llamas del quemador ocasionalmente para fijarse que tengan el tamaño y la forma adecuados, como se muestra arriba. Una buena llama es de color azul, no amarillo. Mantenga esta zona libre de suciedad y no permita que ingresen derrames, alimentos, agentes de limpieza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

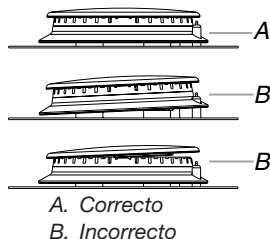
Para limpiar:

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. No use limpiadores para horno, blanqueador ni productos para quitar óxido.

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y limpie como se indica en la sección "Limpieza general".
2. Limpie la abertura del tubo de gas con un paño húmedo.
3. Limpie los orificios del quemador obstruidos con un alfiler recto, como se muestra. 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. La tapa de cada quemador redondo está marcada con letras que indican el tamaño del quemador. Vuelva a colocar la tapa del quemador, asegurándose de que las espigas de alineamiento estén debidamente alineadas con la tapa del quemador. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.



IMPORTANTE: Las bases de las tapas pequeñas y medianas son distintas. No coloque una tapa de quemador equivocada sobre la base del quemador.

5. Encienda el quemador. Si el quemador no se enciende, verifique la colocación de la tapa del quemador y el alineamiento de la tapa y el quemador. Si el quemador sellado igualmente no se enciende, no lo repare usted mismo. Póngase en contacto con un especialista en reparación competente.

Tapa para fundir

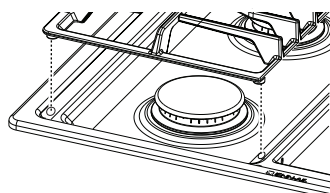
Para fundir chocolate o mantequilla, o un hervor incluso más delicado, se puede usar la tapa para fundir en lugar de la tapa de quemador estándar. La tapa para fundir solo debe usarse en el quemador pequeño (posterior derecho). Retire la tapa del quemador pequeño y reemplácela con la tapa para fundir más grande para un hervor lento delicado. Para un hervor lento menos delicado, use la tapa pequeña.



Rejillas de la superficie

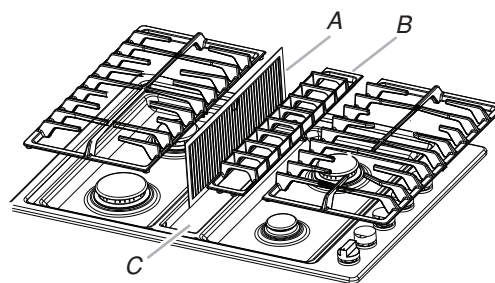
Las rejillas deben colocarse correctamente antes de cocinar. Cuando están bien colocadas, las rejillas deben quedar al ras y niveladas. La instalación incorrecta de las rejillas puede dar como resultado desportillados o rayas en la superficie de cocción.

Para garantizar una colocación correcta, alinee los topes de la parte inferior de las rejillas con las hendiduras de la superficie de cocción. Consulte las ilustraciones de la superficie de cocción en la sección "Piezas y características" para ver la colocación correcta de las rejillas.



A pesar de que las rejillas de los quemadores son duraderas, gradualmente perderán el brillo y/o cambiarán de color debido a las altas temperaturas de la llama de gas.

Sistema de ventilación de tiro descendente



- A. Filtro de grasa desmontable
- B. Rejilla de tiro descendente
- C. Bandeja de soporte del filtro (no desmontable)

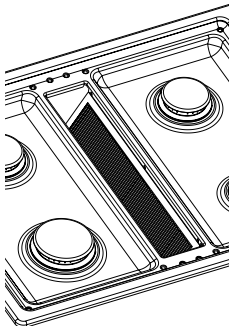
El sistema de ventilación de tiro descendente integrado extrae los vapores, olores y humos de la cocción de los alimentos que se preparan en la superficie de cocción.

IMPORTANTE: Para un rendimiento óptimo, haga funcionar el sistema de ventilación de tiro descendente con el filtro debidamente instalado.

Para evitar la acumulación de grasa, el filtro debe limpiarse con frecuencia.

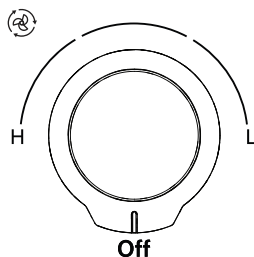
El filtro siempre se debe colocar en un ángulo. Al mirar el frente de la superficie de cocción, la parte superior del filtro debe apoyarse contra el lado derecho de la abertura de ventilación. La parte inferior del filtro debe apoyarse contra el lado izquierdo de la cámara de ventilación en la parte inferior.

Si el filtro está plano contra la pared del ventilador, se reducirá la eficacia de la ventilación.



Para usar:

Gire la perilla de ventilación hasta la velocidad deseada: H (Alta), L (Baja) o en el punto medio entre H y L para una velocidad media. Gire la perilla de ventilación hasta OFF (Apagado) cuando finalice la cocción o cuando la superficie de cocción no esté en uso.



Envasado casero

Al preparar envasados durante períodos prolongados, alterne el uso de los quemadores de la superficie entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfrien las zonas que se han usado recientemente.

- Centre el recipiente para envasado sobre la rejilla, encima del quemador.
- No coloque el recipiente para envasado sobre 2 quemadores de superficie a la vez.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de agricultura de su localidad. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

Utensilios de cocina

IMPORTANTE: No deje un utensilio de cocina vacío sobre un área, elemento o quemador caliente de la superficie de cocción.

El utensilio de cocina ideal debe tener fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y un material de grosor medio a grande.

Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción o las rejillas. El aluminio y el cobre pueden usarse como centro o base en el utensilio de cocina. Sin embargo, si se usan como base pueden dejar marcas permanentes en la superficie de cocción o en las rejillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con la que se transmite el calor, lo que afecta al resultado de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base.

Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con acabado antiadherente tendrá las propiedades del aluminio.

Use la siguiente tabla como guía para ver las características de los materiales de los utensilios de cocina.

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	■ Se calienta de manera rápida y uniforme. ■ Sirve para todos los tipos de cocción. ■ Los grosores medianos o grandes son los mejores para la mayoría de las tareas de cocción.
Hierro fundido	■ Se calienta de manera lenta y uniforme. ■ Es adecuado para dorar y freír. ■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Se calienta de manera lenta, pero irregular. ■ Da mejores resultados con ajustes de calor bajos a medios.
Cobre	■ Se calienta de manera sumamente rápida y uniforme.
Barro cocido	■ Siga las instrucciones del fabricante. ■ Use con ajustes de potencia bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	■ Consulte el acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	■ Se calienta de manera rápida, pero irregular. ■ Un centro o base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

Se recomienda principalmente el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames que contienen ácidos, como vinagre y tomate, se deben limpiar apenas se enfríe todo el electrodoméstico. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, número de referencia W10355010 (no se incluye): Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE ACERO INOXIDABLE

Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas.

Para obtener los mejores resultados, utilice un paño suave o una esponja que no raye.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador para acero inoxidable affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye): Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.
- Limpiador de uso general: Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de cal de agua.

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.

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

REJILLAS Y 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.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas): Use el ciclo más potente.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, pieza número 31617 (no se incluye): Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

QUEMADRES DE SUPERFICIE Y ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

Quemadores de superficie

Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.

Encendedor electrónico

Método de limpieza:

- Limpie la arandela del encendedor de acero inoxidable con un estropajo no abrasivo. Limpie el poste de cerámica con un hisopo de algodón.

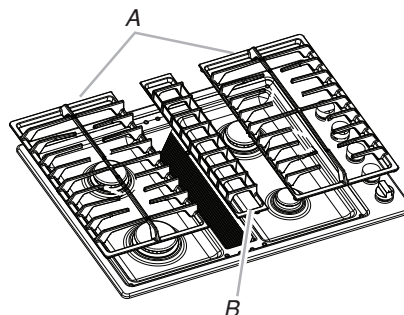
- Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos, número de referencia W10355010 (no se incluye): Consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” para hacer pedidos.

SISTEMA DE VENTILACIÓN DE TIRO DESCENDENTE

Rejilla de ventilación

Método de limpieza:

- Levante la rejilla de ventilación para retirarla.



A. Rejillas de quemadores
B. Rejillas de ventilación

- Repase para limpiarla o lávela en el fregadero: Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:
- Lavavajillas: Use detergente suave.

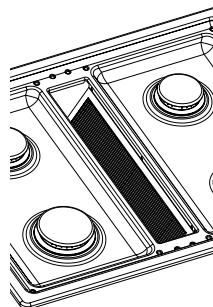
Filtro de grasa desmontable

El filtro es de tipo permanente y se debe limpiar cuando esté sucio.

Método de limpieza:

- Apague el sistema de ventilación de tiro descendente antes de retirar el filtro.
- Retire las rejillas de los quemadores, después, la rejilla de la ventilación y levante el filtro para retirarlo de la cámara de ventilación.
- Lave el filtro en el fregadero con agua tibia y detergente o en la canasta superior de la lavavajillas.
- Vuelva a colocar el filtro.

El filtro siempre se debe colocar en un ángulo. Al mirar el frente de la superficie de cocción, la parte superior del filtro debe apoyarse contra el lado derecho de la abertura de ventilación. La parte inferior del filtro debe apoyarse contra el lado izquierdo de la cámara de ventilación en la parte inferior. Si el filtro está plano contra la pared del ventilador, se reducirá la eficacia de la ventilación.



Cámara de ventilación

La cámara de ventilación, que aloja el filtro, se debe limpiar si hay derrames o si está cubierta con una película de grasa.

Método de limpieza:

- Limpiador o detergente doméstico suave y toalla de papel, paño húmedo o esponja: Aplique detergente o limpiador en la toalla de papel, el paño húmedo o la esponja, no directamente en la cámara de ventilación.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita más asistencia o más recomendaciones que le ayuden a evitar una llamada de servicio, consulte la página de la garantía en este manual, o visite <http://www.kitchenaid.com/customer-service>. En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>.

Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación.

En EE.UU.:

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

En Canadá:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono al que lo podamos localizar durante el día.

⚠ 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.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	Se ha quemado un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos: Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista. El cable de suministro eléctrico está desenchufado: Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
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 de control se ha ajustado de manera incorrecta: Empuje hacia dentro la perilla antes de ajustar la potencia. Los orificios de los quemadores están obstruidos: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”. Las tapas y los cabezales de los quemadores están mal colocados: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.
Las llamas del quemador de superficie son desparejas, amarillas y/o hacen ruido	Los orificios de los quemadores están obstruidos: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”. Las tapas y los cabezales de los quemadores están mal colocados: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”. Se está usando gas propano: Es posible que la superficie de cocción se haya convertido incorrectamente. Contacte a un técnico de servicio.
Un quemador de superficie hace ruidos como estallidos	El quemador está mojado. Déjelo secar.
El encendedor emite chispas continuamente	Una corriente de aire cruzada aleja la llama del encendedor: Esto es normal si hay una corriente de aire cruzada. El cable de suministro eléctrico no está conectado a tierra/polarizado correctamente: Vea las Instrucciones de instalación. Las tapas y los cabezales de los quemadores están mal colocados: Vea la sección “Quemadores de superficie sellados”.
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, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera de la zona de cocción.
Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados	No se están utilizando utensilios de cocina adecuados: Consulte la sección "Utensilios de cocina". La perilla de control no se ha ajustado al nivel de calor adecuado: Consulte la sección “Controles de la superficie de cocción”. La superficie de cocción no está nivelada: Nivele la superficie de cocción. Vea las Instrucciones de instalación.

ASISTENCIA 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 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 o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- 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 los Estados Unidos.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales de electrodomésticos KitchenAid®.
- 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 obtener 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.

En Canadá

Llame al Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al:

1-800-807-6777 o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca**.

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- 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 de electrodomésticos KitchenAid®.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.

Para obtener más asistencia:

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

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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

ACCESORIOS

Para pedir accesorios, visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com**.

Limpiador para acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Número de referencia W10355016

Limpiador affresh® para cocina y electrodomésticos

Número de referencia W10355010

GARANTÍA LIMITADA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE KITCHENAID®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE EL COMPROBANTE DE PAGO PARA RECIBIR EL SERVICIO TÉCNICO BAJO ESTA GARANTÍA.

Tenga disponible la siguiente información cuando llame al Customer eXperience Center:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y número de serie
- Una descripción precisa y detallada del problema
- Comprobante de pago que incluya el nombre y la dirección del distribuidor o tienda

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de comunicarse para organizar la visita del servicio técnico, determine si su producto requiere reparación. Algunas preguntas pueden resolverse sin servicio técnico. Dedique unos minutos a revisar la sección Solución de problemas del Manual de uso y cuidado o visite <http://www.kitchenaid.com/customer-service>.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de KitchenAid. En EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio técnico dentro de la garantía a:

Centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid

En EE.UU., llame al 1-800-422-1230. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

Si usted se encuentra fuera de los 50 estados de Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de KitchenAid para determinar si corresponde otra garantía.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

QUÉ ESTÁ CUBIERTO

GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL PRIMER AÑO (PIEZAS Y MANO DE OBRA)

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal se instale y se le dé 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"), pagará las piezas de repuesto especificadas por la fábrica y la mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales o mano de obra que existían cuando se compró este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En caso de reemplazo del producto, su electrodoméstico tendrá garantía durante el plazo restante del período de garantía de la unidad original.

GARANTÍA LIMITADA DEL SEGUNDO AL QUINTO AÑO (SÓLO PARA CIERTAS PIEZAS DE LOS COMPONENTES - NO SE INCLUYE LA MANO DE OBRA)

Desde el segundo al quinto año desde la fecha de compra original, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, KitchenAid pagará por las piezas especificadas de fábrica para los siguientes componentes, para corregir defectos no estéticos en los materiales o en la fabricación de estas piezas, los cuales eviten el funcionamiento del electrodoméstico principal y que hayan existido en el momento de la compra de este electrodoméstico principal. La presente es una garantía limitada de 5 años para las piezas nombradas a continuación solamente y no incluye la mano de obra de reparación.

- Elemento eléctrico
- Quemadores de gas
- Piezas del sistema de control táctil de estado sólido
- Cualquier ruptura del sello de goma entre la superficie de cocción de vidrio de cerámica y el borde de porcelana
- Cualquier ruptura que se deba a un choque térmico de la superficie de cocción de vidrio de cerámica
- Elementos de la unidad de la superficie

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. 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 está en vigencia a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere un comprobante de la fecha de compra original para obtener servicio técnico bajo esta garantía.

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial, multifamiliar o uso inconsistente con las instrucciones de instalación, operador o usuario publicadas.
2. Instrucciones provistas en la casa para usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación inadecuados del producto, la instalación no de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o la corrección de la instalación eléctrica o plomería del hogar (es decir, cableado de la casa, fusibles o mangueras de entrada de agua).
4. Piezas consumibles (es decir, focos de luz, baterías, filtros de aire o de agua, soluciones conservantes, etc.).
5. Defectos o daños causados por piezas o accesorios no genuinos de KitchenAid.
6. Conversión de productos de gas natural o gas propano.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por KitchenAid.
8. Reparaciones de piezas o sistemas para corregir daños o defectos del producto causados por servicio no autorizado, alteración o modificación del electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluso arañazos, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico, a menos que se deba a defectos en los materiales o la mano de obra y se informe a KitchenAid en un lapso de 30 días.
10. Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, incluso, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas.
11. Pérdidas de alimentos o de medicamentos debido a fallas del producto.
12. Recoger o entrega. Este producto está diseñado para reparaciones en el hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por KitchenAid.
14. Retiro o reinstalación de electrodomésticos inaccesibles o componentes integrados (es decir adornos, paneles decorativos, pisos, gabinetes, islas, encimeras, mampostería, etc.) que interfieran con el servicio técnico, el retiro o el reemplazo del producto.
15. Servicio o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales eliminados, alterados o que no se pueden determinar fácilmente.

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUSO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O GARANTÍA IMPLÍCITA DE ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, ESTARÁN LIMITADAS A CINCO AÑOS O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

KitchenAid no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal fuera de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si desea una garantía más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este aparato principal, debe dirigirse a Whirlpool o a su minorista para la compra de una garantía extendida.

DAÑOS DE LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. KITCHENAID NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizá no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

NOTAS

NOTAS

NOTAS

