

KitchenAid®

MANUAL DEL USUARIO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN ELECTRÓNICA CON CONTROLES TÁCTILES DE 30" (78,2 CM)

Si tiene preguntas sobre características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios, la garantía 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**.

En México, llame al: **01 800 0022 767** o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.mx**.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Tabla de contenidos

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN	26
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES	29
Utensilios listos para cocción por inducción.....	30
Uso por primera vez.....	30
Uso diario	31
Funciones	31
Indicadores.....	32
Tabla de cocción	32
Vitrocerámica	33
CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	34
Limpieza general	34
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	35
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO.....	36
En Estados Unidos.....	36
En Canadá.....	36
Accesorios.....	36



Empezar con su superficie de cocción. Escanee para ver las características principales, consejos y videos instructivos.

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **ADVERTENCIA:** Peligro incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una parrilla eléctrica - al trepar los niños encima de la parrilla eléctrica para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- **Instalación Apropiaada** – Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la parrilla eléctrica sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la parrilla eléctrica como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la parrilla eléctrica esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la parrilla eléctrica.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la parrilla eléctrica.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la parrilla eléctrica a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- 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 sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES** - Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfrien. Entre esas áreas, están la parrilla eléctrica y las superficies que están frente a la parrilla eléctrica.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La parrilla eléctrica está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.

- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la parrilla eléctrica sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No cocine en una parrilla eléctrica quebrada - Si la parrilla eléctrica se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la parrilla eléctrica y dar lugar a un riesgo de choque eléctrico. Comuníquese de inmediato con un técnico competente. Apagar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Limpie la parrilla eléctrica con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.

Para unidades con campana de ventilación –

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para unidades con elementos de serpentines –

- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores, excepto como lo sugiera el manual. La instalación incorrecta de estos forros puede dar lugar a riesgos de choque eléctrico o incendio.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC.
Este dispositivo cumple con la norma ICES-001 de Industry Canada

Esta superficie de cocción por inducción genera y utiliza una frecuencia de energía ISM (industrial, científica y médica, por sus siglas en inglés) que calienta el recipiente de cocción usando un campo electromagnético. Ha sido probada y cumple con la Parte 18 de las reglas FCC (Comisión federal de comunicaciones, por sus siglas en inglés) para el equipo ISM. Esta superficie de cocción por inducción satisface los requisitos de FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en la instalación en casas de familia.

Esta superficie de cocción por inducción puede ocasionar interferencia con la recepción de televisión o de radio. Si se genera interferencia, el usuario deberá intentar corregirla de esta manera:

Mover la antena receptora de radio o televisión.

Aumentar la distancia entre la superficie de cocción y el receptor.

Conectar el receptor en una salida diferente.

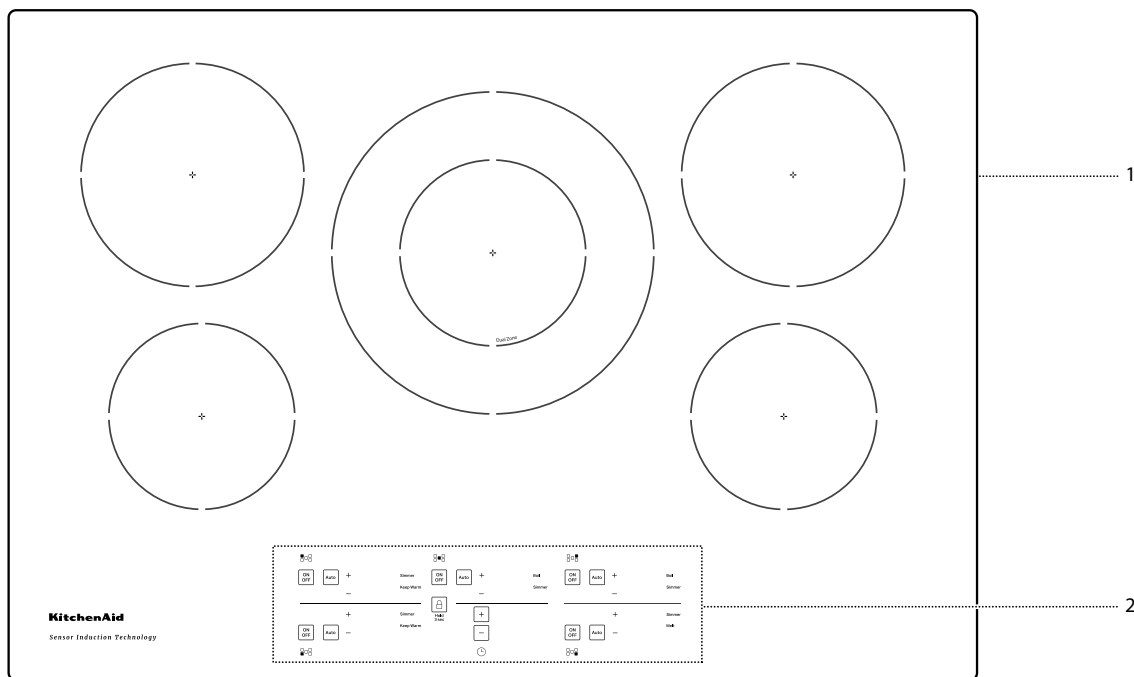
Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

NOTA: Las personas que usan un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán tener cuidado al pararse cerca de esta superficie de cocción por inducción mientras esté encendida. El campo electromagnético puede afectar el marcapasos u otro dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante de marcapasos u otro dispositivo médico similar para obtener información adicional acerca de sus efectos con los campos electromagnéticos de la superficie de cocción por inducción.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES

Superficie de cocción

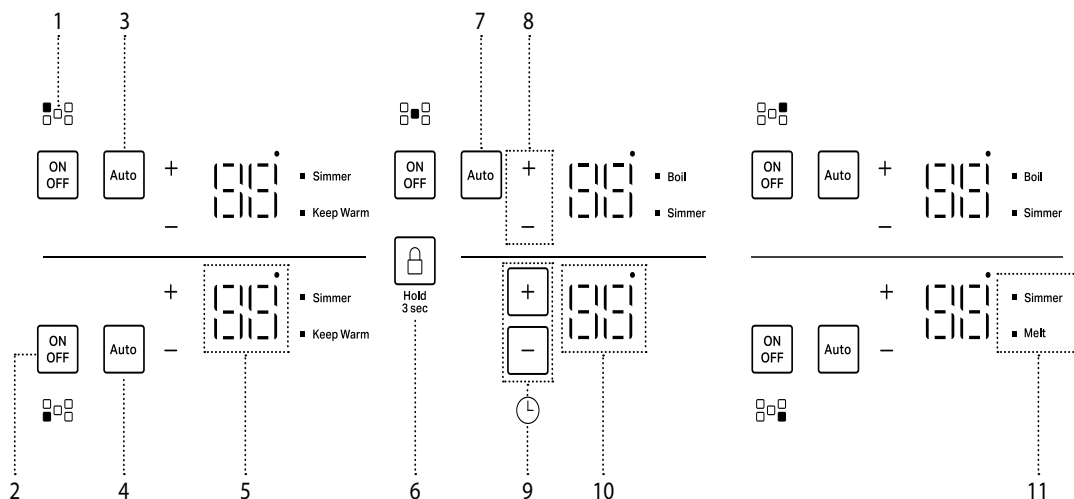
Modelo de 30" (78,2 cm) con control electrónico táctil



- 1. Superficie de cocción
- 2. Panel de control

Paneles de control

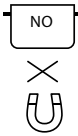
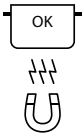
Modelos de 30" (78,2 cm) con control electrónico táctil



- 1. Identificación de la zona de cocción
- 2. Botón ON/OFF (Encendido/Apagado) de la zona de cocción
- 3. Indicador de función activa
- 4. Botón de función de sensor Auto (Automático)
- 5. Nivel de cocción seleccionado
- 6. Botón Key Lock (Bloqueo de botones); 3 segundos
- 7. Botón de función de sensor Auto (Automático)
- 8. Botones de ajuste de potencia
- 9. Botones del temporizador
- 10. Indicador del temporizador
- 11. Activación de funciones especiales

Utensilios listos para cocción por inducción

OLLAS Y SARTENES



Use solo ollas y sartenes hechas de material ferromagnético, aptas para utilizarse con superficies de cocción por inducción:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Acero inoxidable diseñado para superficies de cocción por inducción

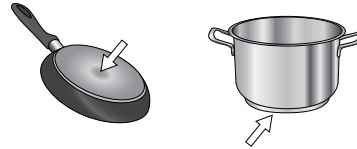
Para determinar si una olla es apta, puede usarse un imán con el objetivo de comprobar si tiene magnetismo.

La calidad y la estructura de la base de la olla pueden alterar el rendimiento de cocción. Algunas indicaciones del diámetro de la base no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

Algunas ollas y sartenes solo tienen una parte de su base hecha de material ferromagnético, con partes hechas de otros materiales no aptos para la cocción por inducción. Estas áreas pueden calentarse a diferentes niveles o con temperaturas más bajas. En ciertos casos, cuando la parte inferior está hecha principalmente de materiales no ferromagnéticos, la superficie de cocción podría no reconocer la olla y, por lo tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar la máxima eficiencia, use siempre ollas y sartenes con una parte inferior plana que distribuya uniformemente el calor. Si la parte inferior no es uniforme, esto afectará la potencia y la conducción del calor.



Ollas vacías o con una base delgada

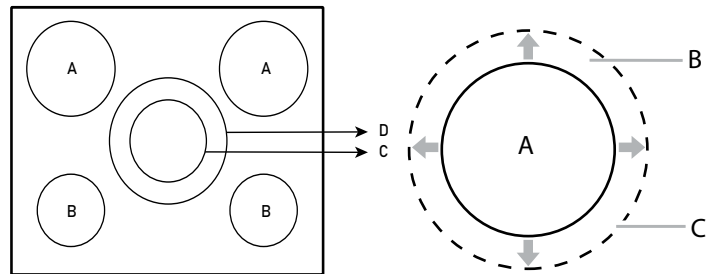
No use ollas y sartenes vacías cuando la superficie de cocción está encendida.

Base de olla/sartén de tamaño adecuado para las distintas áreas de cocción

Para garantizar que la superficie de cocción funcione adecuadamente, use ollas con un diámetro mínimo apto.

Use siempre la zona de cocción que más se corresponda con el diámetro mínimo de la parte inferior de la olla.

Posicione la olla asegurándose de que esté centrada en la zona de cocción que va a utilizar. Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área.



- A. 4³/₄" (12 cm) como mínimo
- B. 4" (10,2 cm) como mínimo
- C. 4" (10,2 cm) como mínimo
- D. 8³/₄" (22,2 cm) como mínimo

- A. Área de cocción de la superficie
- B. Utensilios de cocina/ instrumentos para envasado
- C. Saliente máxima de 1/2" (1,3 cm)

Uso por primera vez

GESTIÓN ENERGÉTICA

Al momento de la compra, la superficie de cocción está configurada en 9 kW.

Ajuste esta opción en relación con los límites del sistema eléctrico de su hogar, como se describe en el párrafo siguiente.

NOTA: De acuerdo con la potencia seleccionada para la superficie de cocción, algunos de los niveles y las funciones de potencia de cocción de la zona de cocción (por ejemplo, hervir o recalentar rápidamente) pueden limitarse automáticamente para impedir que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la superficie de cocción:

Luego de conectar el dispositivo al suministro eléctrico principal, tiene 60 segundos para configurar el nivel de potencia. Presione el botón "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. La pantalla muestra P.L.

Presione el botón  hasta que aparezca el último nivel de potencia seleccionado.

Use los botones "+" y "-" para seleccionar el nivel de potencia deseado. Los niveles de potencia disponibles son: 4 kW, 6 kW, 7 kW - 9 kW, 11 kW.

Para confirmar la selección, presione .

El nivel de potencia seleccionado permanecerá en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, apague el disyuntor de pared de la superficie de cocción al menos durante 60 segundos; luego vuelva a encenderlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, aparecerá el símbolo  y escuchará un pitido. En este caso, repita la operación. Si el error persiste, comuníquese con el servicio de atención posventa.

Uso diario

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

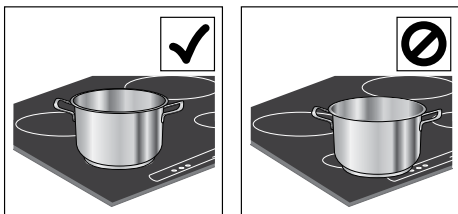
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

POSICIONAMIENTO

No cubra los símbolos del panel de control con la olla.

NOTA: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, se recomienda mantener las ollas y las sartenes dentro de las marcas (tomando en cuenta la parte inferior y el borde superior de la olla, ya que esto tiende a ser más grande).

Esto impide que el teclado se sobrecaliente. Al asar o freír, use las zonas de cocción traseras.



NOTA: No configure cualquier elemento en el panel de control en cualquier momento.

Forma de uso:

Presione "ON/OFF" (Encendido/Apagado) durante al menos un segundo para encender la zona de cocción deseada. Aparecerá un guion ("–") en la pantalla. Presione el botón "+" o "–" de la zona de cocción requerida para ajustar la potencia. Al principio, aparecerá el nivel "5" dentro del área.

Para llegar a la función de aumento, presione el botón de nivel de potencia hasta que se muestre la letra "P" en la pantalla de dígitos. El aumento se puede activar en todas las zonas.

Para desactivar las zonas de cocción:

Selecione el botón "ON/OFF" (Encendido/Apagado) de la zona de cocción deseada.



BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para bloquear la configuración y evitar que se modifique inadvertidamente, mantenga presionado durante 3 segundos el botón Key Lock (Bloqueo de botones). Un pitido y una luz indicadora por encima del símbolo informarán que se ha activado esta función. El panel de control estará bloqueado, a excepción de la botón "ON/OFF" (Encendido/Apagado) de cada zona de cocción. Para desbloquear los controles, repita el procedimiento de activación.



TEMPORIZADOR

La superficie de cocción posee un temporizador. El temporizador se puede fijar en minutos, hasta 99 minutos.

Para usar el temporizador:

1. Presione el botón "+" para seleccionar la hora deseada.

NOTA: Mantenga presionados los botones "+" o "–" durante algunos segundos para desplazarse rápidamente por el tiempo.

2. Después de soltar el botón, comenzará el conteo del temporizador en 3 segundos.
3. Si necesita ajustar el tiempo, presione el botón "+" para aumentar el tiempo o el botón "–" para reducirlo.
4. Cuando termine el conteo, el temporizador emitirá un tono. La pantalla mostrará "00" y sonará un tono un par de veces. Luego se apagará la pantalla.

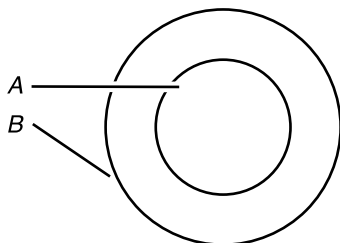
Cómo cancelarlo:

Presione el botón "–" hasta que la pantalla muestre "00", o bien presione simultáneamente "–" y "+".

Funciones

ZONA EXTENSIBLE (ZONA DOBLE)

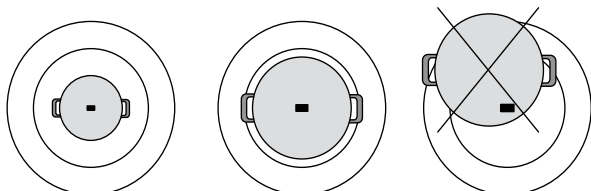
Según el diámetro del recipiente, la zona se adapta automáticamente, puede encenderse de manera parcial (zona interior) o total (zona exterior). Para obtener más información, consulte la tabla de diámetros mínimos.



A. Tamaño simple

B. Tamaño doble

IMPORTANTE: Coloque la olla de modo que el centro se alinee con el centro de la zona de cocción que se va a utilizar.



Auto

Auto (automático)

El botón Auto (automático) activa las funciones de cocción automática. Coloque la sartén en posición y encienda la zona de cocción. Luego presione el botón "Auto" (Automático). Aparecerá "A" en la pantalla. Se encenderá el indicador para la primera función disponible de cocción automática. Para seleccionar la función de cocción automática deseada, presione una o varias veces el botón Auto (automático). Si no presiona ningún botón, la función se activa automáticamente después de 3 segundos. El nivel de potencia no se puede editar. La superficie de cocción configura un nivel de potencia predeterminado.

Para desactivar las funciones especiales, presione el botón "ON/OFF" (Encendido/Apagado) o el botón "Auto (automático)" (Asistencia) hasta que vea el guion "–" visible en la pantalla.

Auto

MELT (Derretir)

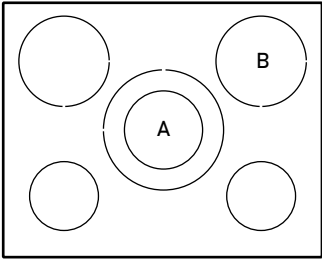
Esta función permite llevar la comida a la temperatura ideal para que se derrita y mantenga su condición. Este método no daña comidas delicadas, como el chocolate, y ayuda a evitar que se peguen en la olla/sartén.

Auto

SIMMER (Hervir a fuego lento)

Esta función es ideal para mantener una temperatura de hervor a fuego lento, lo que permite cocinar durante periodos largos. Ideal para recetas de cocción prolongada (arroz, salsa, sopa) con bases líquidas.

Esta función le permite hervir agua y mantenerla hirviendo. El agua (preferentemente a temperatura ambiente) se debe colocar en la olla, que deberá dejarse destapada. En todos los casos, se aconseja a los usuarios controlar el agua hirviendo con atención y revisar con frecuencia la cantidad de agua que queda. La cantidad de agua se define en la siguiente imagen según la dimensión del quemador.



A. 21 tazas (5 L)
B. 8 tazas (2 L)

⚠️ 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.

Esta función permite mantener la comida a una temperatura ideal para servirla (generalmente luego de finalizada la cocción) o para reducir los líquidos muy lentamente.

Indicadores

🔥 OLLA AUSENTE O EN POSICIÓN INCORRECTA

Este símbolo aparece si la sartén no es apta para cocción por inducción, no está posicionada correctamente o no tiene el tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta una olla 30 segundos después de realizada la selección, la zona de cocción se apagará.

🔥 CALOR RESIDUAL

Si aparece una “H” en la pantalla, significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se enciende incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de una zona adyacente, o debido a que una olla caliente se ha colocado sobre ella. Cuando la zona de cocción se ha enfriado, la “H” desaparece.

RECUERDE: Cuando la parrilla eléctrica está en uso, es posible que toda la zona de la parrilla eléctrica esté caliente.

Tabla de cocción

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	NIVEL DE USO (indica los hábitos y la experiencia en la cocina)
Potencia máxima	Boost (Aumentar)	Calentamiento rápido	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de la comida a hervor rápido en caso de que se utilicen agua o líquidos de cocción de calentamiento rápido.
	8 - 9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos congelados o hervir rápido.
Potencia alta	7 - 8	Dorar - saltear - hervir - asar	Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar (durante un período breve, de 5 a 10 minutos).
	6 - 7	Dorar - cocinar - guisar - saltear - asar	Ideal para saltear, mantener un hervor medio, cocinar y asar (durante un período medio, de 10 a 20 minutos), precalentar accesorios.
Potencia media	4 - 5	Cocinar - guisar - saltear - asar	Ideal para guisar, mantener un hervor bajo, cocinar (durante períodos largos), cocinar pasta al vapor.
	3 - 4	Cocinar - hervir a fuego lento - espesar - cocinar al vapor	Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsa, asado, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vino, caldo, crema), cocinar pasta al vapor.
	2 - 3		Ideal para recetas de cocción larga (menos de 4 tazas [1 L] en volumen: arroz, salsa, asado, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche).
Potencia baja	1 - 2	Derretir - descongelar - mantener comida caliente - cocinar al vapor	Ideal para ablandar manteca, derretir chocolate suavemente, descongelar productos pequeños y mantener caliente comida recién hecha (por ejemplo, salsa, sopa, minestrón).
	1		Ideal para mantener caliente comida recién hecha, cocinar al vapor risottos y mantener calientes los platos (con un accesorio de inducción apto).
Potencia cero	OFF (APAGADO)	Superficie de soporte	Superficie de cocción en modo de espera o apagada (posible calor residual de final de cocción, que se indica con una “H”).

Vitrocerámica

Para mantener la superficie de cocción por inducción sin manchas y obtener un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. Para obtener más información, consulte la sección “Limpieza general”.

- Evite almacenar recipientes o latas sobre la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro sobre la superficie de cocción podría romperla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la vitrocerámica podría romperse cuando quite la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar arañazos, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar un calentamiento irregular y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y sartenes estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.

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.

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

No use un limpiador a vapor.

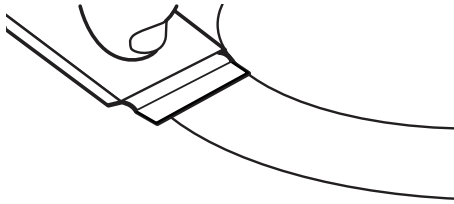
VITROCERÁMICA

Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

- Para obtener mejores resultados, active la opción de bloqueo de botones para evitar que el panel de control se encienda durante la limpieza.

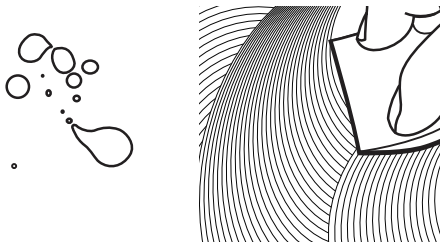
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.



- Para obtener resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno para raspar la superficie de cocción cuando está tibia.
- Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique unas pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh® en las áreas afectadas.



- Frote la almohadilla de limpieza azul para superficies de cocción con limpiador para superficies de cocción affresh® sobre la superficie. Se requiere aplicar un poco de presión para eliminar las manchas rebeldes.
- Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



- Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador para superficies de cocción affresh®
- Almohadillas de limpieza azules para superficies de cocción

Consulte la sección "Accesorios" para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

NOTA: Durante el proceso de limpieza, si no está activado el bloqueo de botones, es posible que algunas teclas se activen. Active la función Key Lock (Bloqueo de botones) para evitarlo.

No coloque ningún objeto en el panel de control en ningún momento.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador de uso general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de agua dura.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Nada funciona

- **¿Se han instalado correctamente los cables de la superficie de cocción?** Para obtener más información, vea las Instrucciones de instalación.
- **¿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.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha ajustado correctamente el control de la superficie de cocción?** Toque el área de la pantalla sobre el panel de control para seleccionar una superficie de cocción antes de seleccionar una función.
- **¿Se ha activado el “Key Lock” (Bloqueo de botones) de la superficie de cocción?** Consulte la sección “Control Lock (Bloqueo de controles)”.
- **¿La superficie de cocción se apagó sola?** Se ha tocado accidentalmente el botón Off (Apagado). Vuelva a presionar el botón de potencia. Reinicie la superficie de cocción.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Los utensilios de cocina son del tamaño correcto?** Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. 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

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?** Vea la sección “Utensilios de cocina”.
- **¿El control de la superficie de cocción se ha ajustado en el nivel de calor adecuado?** Vea la sección “Funciones”.
- **¿La superficie de cocción está nivelada?** Nivele la superficie de cocción. Vea las Instrucciones de instalación.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Muestra la pantalla “F” o “C” y números destellando?** Si en la pantalla aparecen “F” destellando alternadamente y un número, consulte la tabla a continuación para ver las posibles soluciones.

CÓDIGO EN LA PANTALLA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	Se detecta un utensilio de cocina pero no es compatible con la operación solicitada.	El utensilio de cocina no está en la posición adecuada en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Presione el botón ON/OFF (Encendido/ Apagado) para eliminar el código F0E1 y restablecer la funcionalidad de la zona de cocción. Luego, intente utilizar el utensilio de cocina con una zona de cocción diferente o utilice un utensilio de cocina diferente.
F0EA	El panel de control se apaga debido a temperaturas extremadamente altas.	La temperatura interna de las piezas electrónicas es muy alta.	Espere que el quemador se enfríe antes de utilizarlo de vuelta.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desconecte el quemador del suministro eléctrico. Espere unos segundos y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, llame al centro de servicios y especifique el código de error que aparece en la pantalla.		
e.g. BOILING:  → -	El quemador no permite la activación de una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo configurado para el quemador.	Consulte el parágrafo “Gestión energética”.
e.g.  →  [Nivel de potencia inferior al solicitado]	El quemador configura automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que pueda usarse la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo configurado para el quemador.	Consulte el parágrafo “Gestión energética”.

Sonidos durante el funcionamiento de la superficie de cocción

- **¿Hay un zumbido bajo?** Esto ocurre cuando se está cocinando a alta potencia. Lo que ocasiona esto es la cantidad de energía que se transmite del electrodoméstico al recipiente de cocción. Este sonido se aplacará o desaparecerá cuando se apague corriente.
- **¿Hay un chisporroteo?** Este sonido se produce cuando se usan recipientes de cocción fabricados con diferentes materiales. El ruido ocurre por las vibraciones en las juntas de las láminas que están entre las diferentes capas. Puede cambiar según la cantidad y el tipo de alimento que se esté cocinando.
- **¿Hay un ruido de ventilador?** Los componentes electrónicos requieren una temperatura controlada para poder funcionar de manera segura. La superficie de cocción tiene un ventilador incorporado que funciona a diferentes velocidades según la temperatura detectada. Es posible que el ventilador continúe funcionando incluso después de que la superficie de cocción se haya apagado, si es que se detecta una temperatura demasiado elevada.

AYUDA 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 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 Estados Unidos.

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 de 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 Canada 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

Limpiador para superficies de cocción

(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido 31434

Protector para superficies de cocción

(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido 31463

Raspador para superficies de cocción

(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido WA906B

Limpiador y pulidor para acero inoxidable

(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido 31462

Limpiador multiuso para electrodomésticos

Referencia para pedido 31682

NOTAS

NOTAS

NOTAS

