

PARRILLA ELÉCTRICA RADIANTE DE 30" Y 36" (76,2 CM Y 91,4 CM) CON CONTROLES TÁCTILES Y CONTROLES CON PERILLAS INSTRUCCIONES DEL USUARIO

Si tiene preguntas respecto a 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**.

En México, llame al: **018000022767** o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.mx**.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DE LA PARRILLA ELÉCTRICA	2
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES CON PERILLAS	4
USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA: CONTROLES CON PERILLAS	5
Controles de la parrilla eléctrica	5
Elemento Even-Heat™ Ultra Power™	5
Elemento Even-Heat™	5
Elemento doble.....	5
Derretir	5
Vitrocerámica	5
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES	7
CONTROLES DE LA PARRILLA ELÉCTRICA: CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES	8
Controles de la parrilla eléctrica	8
Elemento doble/triple	9
Bloqueo de controles	9
Envasado casero	9
Utensilios de cocina	9
CUIDADO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA	10
Limpieza general.....	10
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	11
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO	12
En Estados Unidos	12
Accesorios	12
En Canadá	12
En México	12

SEGURIDAD DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una parrilla eléctrica - al preparar 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.
- **Este aparato no se destina para utilizarse por personas** (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento de aparato por una persona responsable de su seguridad.
- **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.
- **Almacenaje encima de la parrilla eléctrica** - No se debe guardar materiales inflamables cerca de las unidades exteriores.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin atender una parrilla de cocción con aceite o grasa puede ser peligroso y ocasionar un incendio.
- **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.

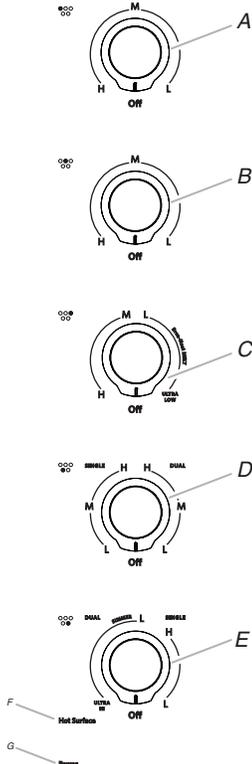
- **Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto.** Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe estar supervisado. Un periodo de cocción de corta duración debe supervisarse de forma continua.
 - **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.
 - **Los objetos metálicos, por ejemplo, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la parrilla de cocción debido a que pueden calentarse.**
 - **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.
 - **Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o personal calificado con el fin de evitar peligro.**
 - **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.
 - **El aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o por medio de un sistema de control a distancia separado.**
- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES CON PERILLAS

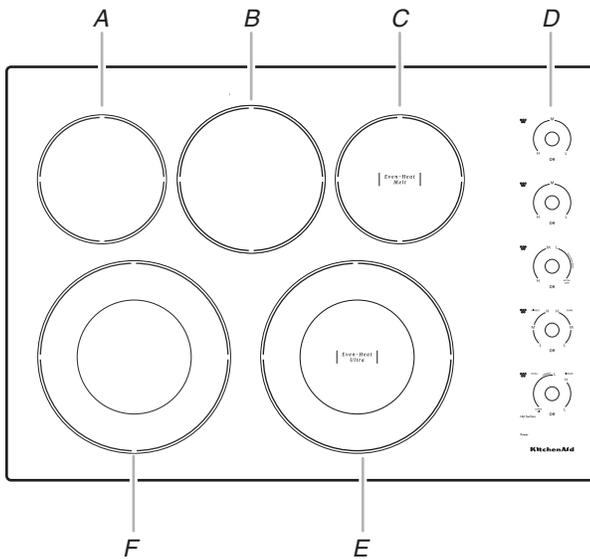
Este manual describe varios modelos diferentes. El modelo que usted adquirió puede tener algunas o todas las características que aparecen a continuación.

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



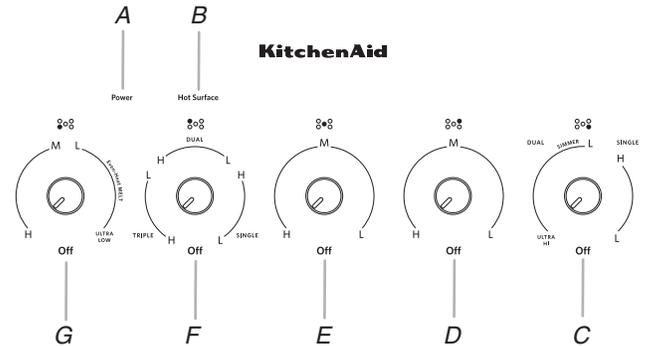
- A. Perilla de control del elemento simple trasero izquierdo
- B. Perilla de control del elemento simple trasero central
- C. Perilla de control del elemento simple trasero derecho
- D. Perilla de control del elemento doble frontal izquierdo
- E. Perilla de control del elemento doble frontal derecho
- F. Luz indicadora de superficie caliente
- G. Luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica

Parrilla eléctrica de 30" (76,2 cm)



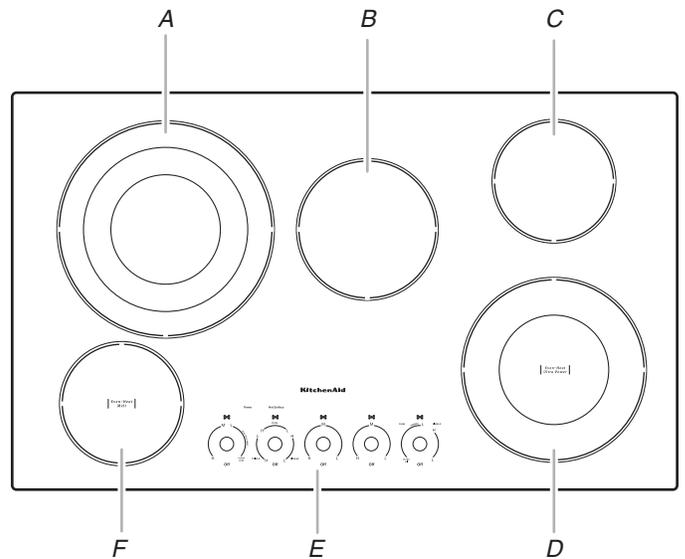
- A. Elemento simple trasero izquierdo
- B. Elemento simple trasero central
- C. Elemento simple trasero derecho
- D. Panel de control
- E. Elemento doble frontal derecho
- F. Elemento doble frontal izquierdo

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



- A. Luz indicadora de la parrilla eléctrica encendida
- B. Indicador de superficie caliente
- C. Perilla de control del elemento doble frontal derecho
- D. Perilla de control del elemento simple trasero derecho
- E. Perilla de control del elemento simple central
- F. Perilla de control del elemento triple trasero izquierdo
- G. Perilla de control del elemento simple frontal izquierdo

Parrilla eléctrica de 36" (91,4 cm)



- A. Elemento triple trasero izquierdo
- B. Elemento simple central
- C. Elemento simple trasero derecho
- D. Elemento doble frontal derecho
- E. Panel de control
- F. Elemento simple frontal izquierdo

USO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA: CONTROLES CON PERILLAS

Controles de la parrilla eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA**



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Los controles pueden ajustarse en cualquier posición entre H (Alto) y L (Bajo).

Para ajustar:

Oprima y gire la perilla hasta el ajuste de calor deseado.

Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de calor.

Ajuste	Uso recomendado
H (Alta)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hacer hervir líquidos.
Medium High (Medio alto) (entre H [Alto] y M [Medio])	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente.
M (Media)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne.
Medium Low (Medio bajo) (entre M [Medio] y L [Bajo])	<ul style="list-style-type: none"> ■ Guisar o cocinar al vapor alimentos. ■ Hervir a fuego lento.
L (Baja)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener calientes los alimentos cocinados.
Elementos de circuito doble/triple	<ul style="list-style-type: none"> ■ Envasado casero ■ Utensilios de cocina de diámetro grande ■ Grandes cantidades de alimentos
Derretir	<ul style="list-style-type: none"> ■ Derretir chocolate o mantequilla.

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

Luz indicadora de superficie caliente

Esta unidad tiene una luz indicadora de superficie caliente. La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida todo el tiempo mientras cualquier zona de la parrilla eléctrica esté demasiado caliente para el tacto, aún después de que se hayan apagado las zonas de cocción de la superficie.

Si la parrilla eléctrica está encendida cuando hay un corte de electricidad, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida después de que se restablezca la energía a la parrilla eléctrica. Permanecerá encendida hasta que la parrilla eléctrica se haya enfriado completamente.

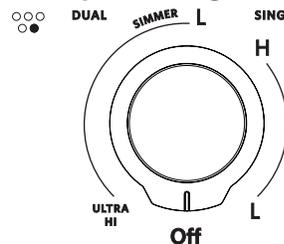
Luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica

Cada parrilla eléctrica tiene una luz indicadora de parrilla eléctrica encendida. Cuando la perilla de control se activa, la luz se enciende.

Elemento Even-Heat™ Ultra Power™

Este elemento versátil es ideal para todo, desde cocción con fuego alto, como para hervir grandes cantidades de líquido y salsas, sellar y dorar carnes, y freír, hasta técnicas de calentamiento bajo, para hervir a fuego lento salsas y mantener los alimentos calientes. El diseño de anillo doble incorpora un elemento exterior de 10" y un elemento interior de 6" que permiten colocar utensilios de diversos tamaños, desde cacerolas pequeñas hasta ollas grandes.

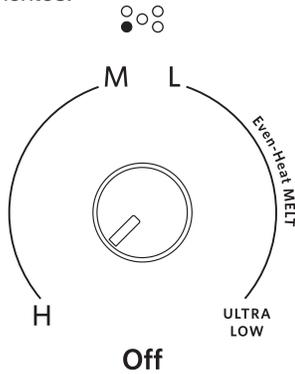
Elemento Even-Heat™ Ultra Power™ de 10"/6" (25,4 cm/15,2 cm) con la ajuste a fuego lento :



Ajuste	Uso recomendado
Ultra High (Ultra alto)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para comenzar a cocinar los alimentos. ■ Hervir en forma rápida grandes cantidades de líquidos y salsas, asar y dorar carnes y freír.
Medium Dual (Doble medio)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír alimentos. ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne. ■ Hervir a fuego lento alto o hervir a fuego lento sin tapa
Simmer Dual (A fuego lento doble)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hervir a fuego lento usando utensilios de cocina grandes (mayor de 6" (15,2 cm) de diámetro).
Single High (Alto simple)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Para hervir y cocinar a fuego fuerte con utensilios de cocina pequeños (6" (15,2 cm) de diámetro y menos).
Single Low (Bajo simple)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener calientes los alimentos. ■ Para obtener mejores resultados, utilice el elemento etiquetado Even-Heat Melt (Fundir a calor parejo). Este elemento está diseñado específicamente para fuego muy bajo mientras se mantiene el rendimiento a fuego lento y el hervor con utensilios de cocina pequeños. ■ Hervir a fuego lento bajo o con tapa.
Elementos dobles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enlatado de alimentos caseros. ■ Utensilios de cocina de diámetro grande ■ Grandes cantidades de alimentos.

Elemento Even-Heat™

Este elemento de 6" ofrece las temperaturas bajas necesarias para derretir chocolate o mantequilla sin chamuscar ni quemar. Además, es ideal para cocinar con fuego bajo, como cocinar salsas a fuego lento y calentar alimentos.



Forma de uso:

1. Presione hacia adentro y gire la perilla hasta EVEN-HEAT MELT (Fundir a calor parejo).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

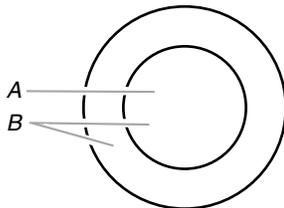
Elemento doble

El elemento de tamaño doble ofrece flexibilidad según el tamaño de los utensilios de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño doble combina el elemento simple y el exterior y se recomienda para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado caseros.

Para un mejor rendimiento del calor alto, haga coincidir el tamaño del quemador con el del utensilio de cocina.

Para un rendimiento óptimo del calor bajo o el hervor lento, haga coincidir el utensilio de cocina con el anillo de la zona de cocción más grande y use el anillo simple para el rendimiento deseado.

Elemento doble



A. Elemento simple
B. Elemento doble

Cómo utilizar el elemento simple:

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (Apagado) a la zona SINGLE (Simple) en cualquier lugar entre L (Bajo) y H (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Cómo utilizar el elemento doble:

1. Presione y gire la perilla desde la posición OFF (Apagado) a la zona DUAL (Doble) en cualquier lugar entre L (Bajo) y H (Alto).
2. Gire la perilla a OFF (Apagado) cuando haya terminado.

Vitrocera mica

La zona de cocción de la superficie se iluminará de color rojo cuando un elemento esté encendido, excepto cuando se usa la función de derretir o la zona de calentamiento (en algunos modelos). Puede que se encienda y apague de manera intermitente para mantener el nivel de calor seleccionado.

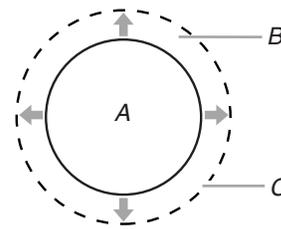
Es normal que parezca que la superficie de vitrocerámica de color claro cambia de color cuando hay áreas de la parrilla eléctrica que están calientes.

El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

Para mantener la parrilla eléctrica sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. En las parrillas eléctrica con vitrocerámica claro, la suciedad y las manchas pueden ser más visibles y pueden requerir más cuidado y limpieza. Se recomienda usar un limpiador y una espátula para parrillas eléctrica.

Para obtener más información, vea la sección "Limpieza general".

- Evite colocar tarros o latas sobre la parrilla eléctrica. Si un objeto pesado o duro se cae sobre la parrilla eléctrica podría rajarla.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no deje una tapa caliente sobre la parrilla eléctrica. A medida que se enfría la parrilla eléctrica, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la parrilla eléctrica, 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. Permita que la parrilla eléctrica se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie las salpicaduras con un raspador mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, pueden adherirse a la parrilla eléctrica, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayaduras, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la parrilla eléctrica. Los fondos de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayas o marcas en la parrilla eléctrica.
- No cocine en la parrilla eléctrica las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la parrilla eléctrica.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no la use como una tabla para cortar.
- 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.



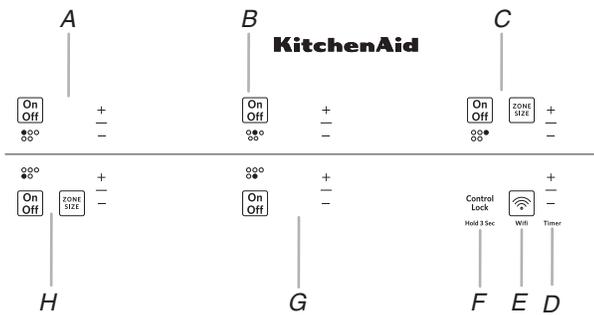
A. Área de la parrilla eléctrica
B. Utensilios de cocina/enlatador con saliente máxima de 1/2" (1,3 cm)

- 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 pueden causar un calor desparejo y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Para determinar si un fondo está plano, coloque el borde recto de una regla cruzando el fondo del utensilio de cocina. Mientras rota la regla, no debe verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y las cacerolas estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la parrilla eléctrica, no cocine alimentos directamente sobre la parrilla eléctrica.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES

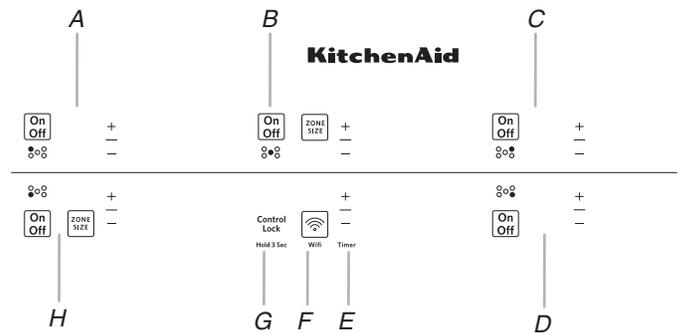
Este manual describe varios modelos diferentes. El modelo que usted adquirió puede tener algunas o todas las características que aparecen a continuación.

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



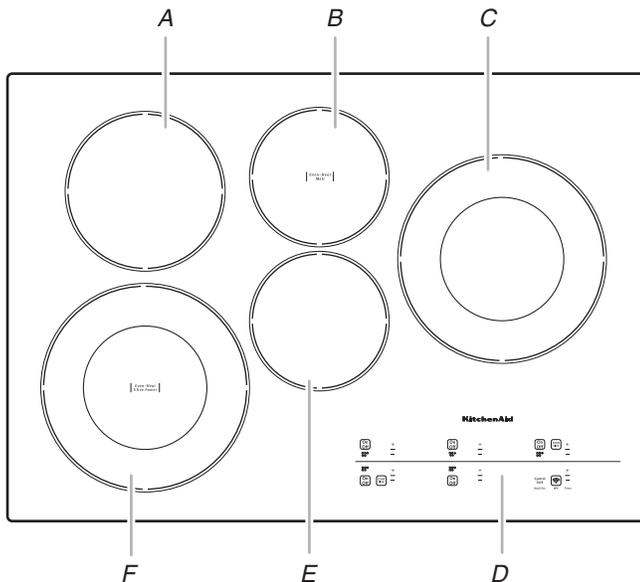
- A. Control electrónico táctil del elemento simple trasero izquierdo
- B. Control electrónico táctil del elemento simple trasero central (para derretir con calor uniforme)
- C. Control electrónico táctil del elemento doble trasero derecho
- D. Control electrónico táctil del temporizador
- E. Control electrónico táctil de Wi-Fi
- F. Bloqueo del control, mantenga presionado por 3 segundos
- G. Control electrónico táctil del elemento simple frontal central
- H. Control electrónico táctil del elemento doble frontal izquierdo (potencia máxima con calor uniforme)

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



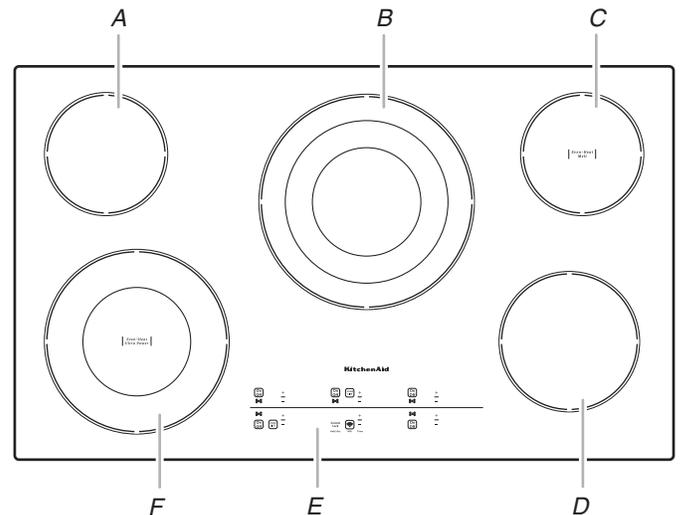
- A. Control electrónico táctil del elemento simple trasero izquierdo
- B. Control electrónico táctil del elemento triple central
- C. Control electrónico táctil del elemento simple trasero derecho (para derretir con calor uniforme)
- D. Control electrónico táctil del elemento simple frontal derecho
- E. Control electrónico táctil del temporizador
- F. Control electrónico táctil de Wi-Fi
- G. Bloqueo del control, mantenga presionado por 3 segundos
- H. Control electrónico táctil del elemento doble frontal izquierdo (potencia máxima con calor uniforme)

Parrilla eléctrica de 30" (76,2 cm)



- A. Elemento simple trasero izquierdo
- B. Elemento simple trasero central (para derretir con calor uniforme)
- C. Elemento doble trasero derecho
- D. Panel de control
- E. Elemento simple frontal central
- F. Elemento doble frontal izquierdo (potencia máxima con calor uniforme)

Parrilla eléctrica de 36" (91,4 cm)



- A. Elemento simple trasero izquierdo
- B. Elemento triple central
- C. Elemento simple trasero derecho (para derretir con calor uniforme)
- D. Elemento simple frontal derecho
- E. Panel de control
- F. Elemento doble frontal izquierdo (potencia máxima con calor uniforme)

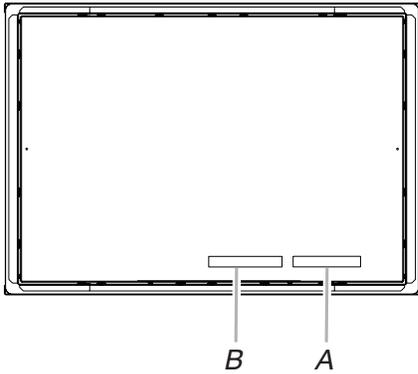
CONTROLES DE LA PARRILLA ELÉCTRICA: CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES

Controles de la parrilla eléctrica

Conectividad Wi-Fi

- **Conéctese a la red:** Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones en su teléfono móvil. Consulte la hoja Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.

- **Código SAID:** El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato.
La placa con el código SAID está ubicada en el gabinete de metal debajo de la parrilla eléctrica. Vea la siguiente ilustración.



A. Placa con el número de modelo/serie
B. Código SAID para conexión Wi-Fi

NOTA: mantenga presionada la tecla “+” (más) o “-” (menos) durante algunos segundos para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia. Si no se selecciona un nivel de potencia en aproximadamente 10 segundos, el elemento no se encenderá.

3. Para cambiar el nivel de potencia durante la cocción, seleccione un nivel de potencia con la tecla “+” (más) o “-” (menos).
4. Al finalizar la cocción, toque ON/OFF (Encendido/Apagado) para apagar las zonas de cocción de la superficie individualmente o toque Off (Apagado) para apagar todas las zonas de cocción de la superficie simultáneamente.

Use la tabla siguiente como guía cuando ajuste los niveles de calor.

Ajuste	Uso recomendado
High (Alta) 20 BOIL (Hervir)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Comenzar a cocinar alimentos. ■ Hacer hervir líquidos.
Medio a alto 17-19	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor rápido. ■ Dorar o sellar alimentos rápidamente.
Medium (Media) 10-16	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener un hervor lento. ■ Freír o sofreír alimentos.
Medium Low (Medio a bajo) 04-09	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cocinar sopas, salsas y reducciones de carne. ■ Guisar o cocinar al vapor alimentos.
Baja (Low) 03 SIMMER (Fuego lento)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Proporcionar el ajuste de calor/hervor a fuego lento más bajo. ■ Hervir a fuego lento (rango de temperaturas de hervor a fuego lento).
Mantener caliente 02 K. WARM (Calentar)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantener calientes los alimentos cocinados.
Derretir 01 MELT (Derretir)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fundir chocolate o mantequilla.
Elementos dobles/triples	<ul style="list-style-type: none"> ■ Envasado casero ■ Utensilios de cocina de diámetro grande ■ Grandes cantidades de alimentos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Los controles electrónicos táctiles ofrecen diversos ajustes de calor para obtener óptimos resultados de cocción.

Cuando desee que los líquidos hiervan rápido, puede ajustar todos los controles electrónicos táctiles en High (Alto) para el funcionamiento máximo del elemento.

Cuando la superficie de control se enciende o cuando se restablece la energía después de un corte de electricidad, todas las luces de ajuste de temperatura se iluminarán durante 10 a 15 segundos. Una vez que las luces se apaguen, la parrilla eléctrica estará lista para el uso.

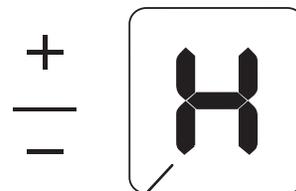
Forma de uso:

1. Toque las teclas On/Off (Encendido/Apagado) para el elemento deseado.
2. Toque la tecla “+” (más) o “-” (menos) para seleccionar el nivel de potencia.

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

Luces indicadoras de superficie caliente

Aparecerá una “H” en la pantalla de la zona de cocción de la superficie siempre que alguna zona de cocción de la superficie esté demasiado caliente al tacto, aun después de que la zona se apague.



A. Indicador de superficie caliente

Luz indicadora de encendido de parrilla eléctrica

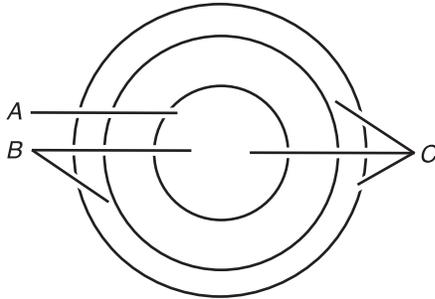
La parrilla eléctrica tiene una luz indicadora de parrilla eléctrica encendida. La luz se iluminará cuando cualquiera de los elementos esté encendido.

La pantalla del elemento mostrará el nivel de potencia actual cuando el elemento esté encendido y se haya seleccionado un nivel de potencia.

Elemento doble/triple

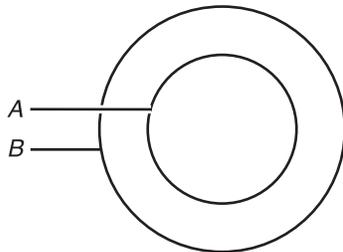
Los elementos dobles y triples ofrecen flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocina. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. Los tamaños doble y triple combinan los elementos simple, doble y exterior y se recomiendan para utensilios de cocina más grandes, grandes cantidades de alimentos y para procesos de enlatado casero.

Elemento triple (en algunos modelos)



- A. Tamaño simple
- B. Tamaño doble
- C. Tamaño triple

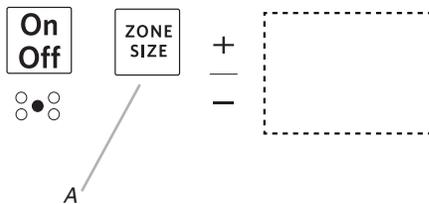
Elemento doble



- A. Elemento simple
- B. Elemento doble

Cómo utilizar el elemento doble y triple:

1. Cuando toque On/Off (Encendido/Apagado), todas las zonas de calentamiento para el elemento seleccionado estarán activadas. Toque ZONE SIZE (Tamaño de la zona) para reducir el número de zonas de calentamiento en uso. Se encenderán una, dos o tres luces para indicar el número de zonas de quemador en uso. Una de las luces parpadeará.



- A. Tamaño de la zona

2. Toque la tecla "+" (más) o "-" (menos) para seleccionar el nivel de potencia. Se oirá un tono cada vez que se toque una tecla.

NOTA: mantenga presionada la tecla "+" (más) o "-" (menos) durante algunos segundos para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia. Si no se selecciona un nivel de potencia en aproximadamente 10 segundos, el elemento no se encenderá.

3. Para cambiar el nivel de potencia durante la cocción, seleccione un nuevo nivel de potencia con la tecla "+" (más) o "-" (menos).

NOTA: Si el nivel de potencia está en el ajuste de potencia mínima, presione "-" (menos) para pasar al ajuste máximo.

4. Para cambiar las zonas de calentamiento en uso mientras cocina, toque ZONE SIZE (Tamaño de la zona).
5. Al finalizar la cocción, toque ON/OFF (Encendido/Apagado) para el elemento deseado para apagar la zona de cocción de la superficie.

Bloqueo de controles

La función Control Lock (Bloqueo de controles) evita el uso accidental de las zonas de cocción de la superficie. Cuando la parrilla eléctrica esté bloqueada, las áreas de la parrilla eléctrica no podrán encenderse con los controles táctiles.

Cómo bloquear la parrilla eléctrica: Mantenga presionada la tecla Control Lock Hold 3 Sec (Mantener presionado por 3 segundos para bloquear) por 3 segundos. Después de 3 segundos, Control Lock Hold 3 Sec (Mantener presionado por 3 segundos para bloquear) se iluminará de color rojo para indicar que los controles de la parrilla eléctrica están en posición bloqueada.

Cómo desbloquear la parrilla eléctrica: Mantenga presionada la tecla Control Lock Hold 3 Sec (Mantener presionado por 3 segundos para bloquear) por 3 segundos.

Envasado casero

Cuando esté haciendo enlatados por largos períodos, alterne el uso de las zonas, los elementos o los quemadores de la parrilla eléctrica entre una tanda y otra. Esto da tiempo para que se enfríen las áreas que se han usado recientemente.

- Centre el enlatador sobre la rejilla o sobre el área o el elemento más grande de la parrilla eléctrica. En las parrillas eléctricas, los enlatadores no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) por fuera de la zona o el elemento de cocción de la superficie.
- No coloque el enlatador sobre dos zonas, elementos o quemadores de la parrilla eléctrica al mismo tiempo.
- En los modelos de vitrocerámica, use únicamente enlatadores de base plana.
- 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 utensilios de cocina vacíos sobre una zona de cocción, un elemento o un quemador de superficie que estén calientes.

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

Los acabados ásperos pueden rayar la parrilla eléctrica. 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 parrilla eléctrica o en las rejillas.

El material de los utensilios de cocina es un factor que influye en la rapidez y la uniformidad con que se transmite el calor, lo cual afecta los resultados de la cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un utensilio de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tendrá las mismas propiedades que el aluminio.

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

Utensilios de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera rápida y uniforme.■ Sirve para todos los tipos de cocción■ Los espesores medianos o pesados son óptimos para la mayoría de los trabajos de cocción.
Hierro fundido	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera lenta y uniforme.■ Es adecuado para dorar y freír■ Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o vitrocerámica	<ul style="list-style-type: none">■ Siga las instrucciones del fabricante.■ Se calienta de manera lenta, pero no uniforme.■ Se obtienen resultados ideales con ajustes de calor bajos a medios
Cobre	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta de manera rápida y uniforme.
Barro cocido	<ul style="list-style-type: none">■ Siga las instrucciones del fabricante.■ Use con ajustes de calor bajos.
Hierro fundido o acero con esmalte de porcelana	<ul style="list-style-type: none">■ Vea acero inoxidable o hierro fundido.
Acero inoxidable	<ul style="list-style-type: none">■ Se calienta rápido, pero no de manera uniforme.■ Un centro o una base de aluminio o cobre sobre acero inoxidable proporciona un calor uniforme.

CUIDADO DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

Limpieza general

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

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suaves, a menos que se indique otra cosa.

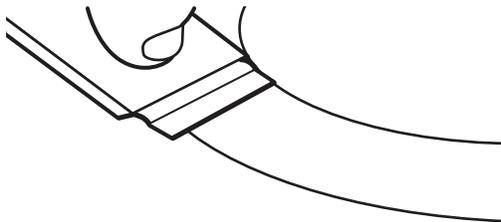
No use un limpiador a vapor.

VITROCERÁMICA

Método de limpieza:

Para evitar daños en la parrilla eléctrica, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido o amoníaco.

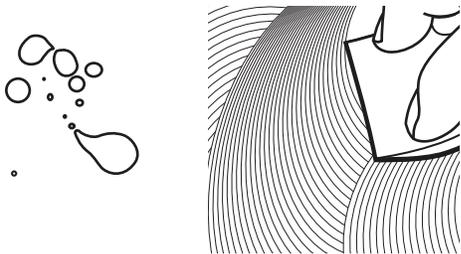
1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para parrillas eléctrica.



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

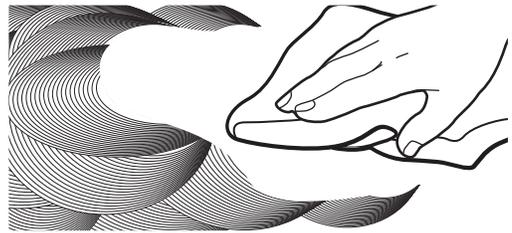
Espere hasta que la parrilla eléctrica se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

2. Aplique pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para parrillas eléctrica affresh® en las zonas afectadas.



- Frote una almohadilla de limpieza para parrillas eléctrica azul con limpiador para parrillas eléctrica affresh® sobre la parrilla eléctrica. Se requiere algo 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 parrillas eléctrica, que incluye lo siguiente:

- Raspador para parrillas eléctrica
- Limpiador para parrillas eléctrica Affresh®
- Almohadillas de limpieza para parrillas eléctrica azules

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

CONTROLES DE LA PARRILLA ELÉCTRICA

Para evitar daños en los controles de la parrilla eléctrica, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiahornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición Off (Apagado).

No retire los sellos debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.
- Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición Off (Apagado).

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

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

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

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

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que pueden ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, visite <https://kitchenaid.custhelp.com>. En Canadá, visite <http://www.kitchenaid.ca>. En México, visite <https://kitchenaid.mx/servicio>.

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

En Estados Unidos:

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

En México:

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13, Col.
El Milagro, Apodaca,
Nuevo León, México, C.P. 66634

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

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 cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. El cableado de la parrilla eléctrica no es correcto: Vea las Instrucciones de instalación.
La parrilla eléctrica no funciona	La perilla de control se ha ajustado de manera incorrecta: Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hasta un ajuste. Uno o más quemadores dejaron de funcionar durante el uso: Deje que la parrilla eléctrica se enfríe 30 minutos y, después, vuelva a encender el quemador.
Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la parrilla eléctrica	El utensilio de cocina no es del tamaño adecuado: Use utensilios de cocina que tengan aproximadamente el mismo tamaño que la zona, el elemento o el quemador de la parrilla eléctrica. Los recipientes no deben superar la zona de cocción más de 1/2" (1.3 cm). Las superficies de la parrilla eléctrica se calientan: Cuando la parrilla eléctrica está en uso, es posible que toda la zona de la parrilla eléctrica esté caliente.
Los resultados de cocción de la parrilla eléctrica 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 parrilla eléctrica". La parrilla eléctrica no está nivelada: Nivele la parrilla eléctrica. Vea las Instrucciones de instalación. Ciertos niveles de potencia parecen demorar más para cocinar alimentos o algunos niveles de potencia no tienen el rendimiento habitual: La parrilla eléctrica regula la temperatura de los componentes internos y reduce automáticamente la potencia de todos los elementos en uso sin ninguna notificación visual o audible. Deje que la parrilla eléctrica se enfríe 30 minutos para que reanude el rendimiento de cocción normal. Consulte "Cómo usar" en la sección "Controles de la parrilla eléctrica".
La parrilla eléctrica emite pitidos	Se mantiene presionada una tecla: Retire todos los objetos que haya en la zona de los controles o limpie cualquier residuo que haya en la superficie del panel de control. Si la parrilla eléctrica sigue emitiendo pitidos más de 15 minutos, el panel de control se bloqueará y en la pantalla aparecerá el código de error F1E0. Consulte "La parrilla eléctrica muestra el código F1E0" en esta sección.
La parrilla eléctrica muestra el código F1E0	En la parrilla eléctrica aparece el código F1E0, lo que indica que una o más teclas están presionadas de forma permanente: Siga los pasos a continuación. <ol style="list-style-type: none">1. Asegúrese de que los controles de la parrilla eléctrica estén apagados.2. Limpie minuciosamente el panel de control táctil de la parrilla eléctrica. Consulte la sección "Limpieza general".3. Desconecte la electricidad o desenchufe la parrilla eléctrica.4. Después de 1 minuto, vuelva a conectar la electricidad o enchufe la parrilla eléctrica.5. Si el error vuelve a aparecer después de 1 minuto, solicite servicio.

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

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 de KitchenAid más cercano.

En Estados Unidos.

Llame al centro para la eXperiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al: **1-800-422-1230** o visite nuestro sitio web en www.kitchenaid.com.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicio. Los técnicos de servicio designados de 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.
- Ventas de piezas de reparación.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).

Para obtener asistencia adicional

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

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

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

Accesorios

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

Limpiador para parrillas eléctrica Affresh®

(modelos con vitrocerámica)

Pida la pieza número W10355051

Protector para parrillas eléctrica

(modelos con vitrocerámica)

Pida la pieza número 31463

Raspador para parrillas eléctrica

(modelos con vitrocerámica)

Pida la pieza número WA906B

Limpiador para acero inoxidable Affresh®

(modelos de acero inoxidable)

Pida la pieza número W10355016

Limpiador Affresh® para cocina y electrodomésticos

Pida la pieza número W10355010

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 para:

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

Para obtener asistencia adicional

Si necesita más ayuda, puede escribir a KitchenAid por cualquier duda o consulta a:

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.

En México

Llame al Centro Whirlpool Service®:

Teléfono: **01 800 0022 76**

o visite www.kitchenaid.mx/servicio.

Para obtener asistencia adicional

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

Whirlpool México, S. de R.L. de C.V.
Carretera Miguel Alemán Km 16.13,
Col. El Milagro, Apodaca,
Nuevo León, México, C.P. 66634

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

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid

MAYTAG

Whirlpool

acros

TODO LO QUE NECESITAS CUANDO MÁS LO NECESITAS

Recuerde leer las indicaciones de su manual de uso y cuidado. Si usted requiere asesoría o servicio contáctenos.

Le recomendamos tener a la mano:

- Su factura, garantía sellada o comprobante de compra, serán necesarios para hacer válida la garantía de su producto.
- Modelo y Número de Serie, mismos que encontrará en el etiquetado del producto.

Centro de contacto:



Monterrey, N.L y su área metropolitana al 83.29.21.00
y desde el resto de la República al 01 (81) 83.29.21.00



www.whirlpool.mx/servicio

- Solicita tu servicio
- Chat de Asesoría en línea

Conexiones | Mantenimientos | Extensiones de Garantía | Accesorios | Reparaciones dentro y fuera de garantía



Para recomendaciones de uso visita el canal:

WHIRLPOOL SERVICE MÉXICO

