

KitchenAid®

CUBIERTA ELÉCTRICA

Guía de Uso y Cuidado

Para cualquier duda en cuanto a las características, operación o desempeño, partes, accesorios o servicio, llame al 01 800 0022 767, o visite nuestra página

www.kitchenaid.mx

En Canadá llame al: 1-800-807-6777 o visite nuestra página www.KitchenAid.ca

Tabla de Contenidos	2
---------------------	-------	---



ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA CUBIERTA	2
PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS ACTIVADOS	
POR CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES	4
CONTROLES DE LA PARRILLA – MODELOS ACTIVOS	
POR CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES	5
Controles de la cubierta	5
Función para Mantener caliente	6
Cocinar a fuego lento	6
Función para gratinar y mantener	6
Resistencia de circuito Doble/Triple.....	7
Apagar/bloquear los controles	7
PARTES Y FUNCIONALIDADES – CONTROLES DE PERILLA	8
CONTROLES DE LA PARRILLA – CONTROLES DE PERILLA	9
Controles de la cubierta	9
Resistencia Even-Heat™ ULTRA	9
Resistencia Even-Heat™	9
Resistencia de circuito Doble	10
Mantener caliente	10
USO DE LA CUBIERTA	11
Vidrio cerámico	11
Envasado casero.....	11
Recipientes y Vasijas	11
CUIDADO DE LA CUBIERTA	12
Limpieza General	12
LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS	13
ASISTENCIA O SERVICIO	14
En los E.U.A.	14
Accesorios	14
En Canadá	14
En México	15
GARANTÍA	16

SEGURIDAD DE LA CUBIERTA

Su Seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad en esta Guía de Apoyo en el electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Éste es el símbolo de alerta para seguridad.

Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:



Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente.



Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionaran que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.

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

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

- **PRECAUCION:** No almacenar artículos de interés para los niños en los gabinetes sobre la cubierta – Si algún niño escala por la cubierta para alcanzar dichos artículos podría resultar seriamente dañado.
- Instalación Apropiaada – Asegúrese que la cubierta se encuentra instalada apropiadamente y aterrizada por un técnico calificado.
- Nunca utilice su cubierta para calentar la habitación.
- No deje a los niños solos – Los niños no deben quedarse solos o sin atención en el área donde se encuentra la parrilla en uso. No debe permitirseles sentarse o pararse en alguna parte de la cubierta.
- Utilice ropa apropiada – No deben utilizarse prendas holgadas o colgantes, mientras utilice la cubierta.
- Servicio por parte del Usuario – No repare o reemplace ninguna parte de la cubierta, a menos que sea recomendado específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser atendidos por un técnico calificado.
- Almacenaje en la cubierta – No deben almacenarse materiales inflamables cerca de la cubierta de calentamiento.
- No utilice agua en incendios provocados por grasa – Apague el fuego o la flama, o bien utilice un químico o espuma extintora.
- Utilice solamente trapos o guantes secos para lo caliente– Trapos o guantes húmedos o mojados en superficies calientes, puede resultar en quemaduras por el vapor que se genera. No deje que el trapo o guante toque la resistencia que se encuentra en ese momento caliente. No utilice toallas o telas abultadas.
- **NO TOQUE LAS SUPERFICIES O AREAS CERCA DE LA UNIDAD** – Las superficies de calentamiento podría estar caliente aún cuando se encuentra en un color oscuro. Las áreas cerca de las superficies de cocimiento se vuelven tan calientes que pueden causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables hagan contacto con las superficies de cocimiento, sino hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre esas áreas están la cubierta y las superficies de cocimiento de la cubierta.
- Utilizar el tamaño de recipiente adecuado – Está cubierta está equipada con una o más unidades de calentamiento de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de cocina y sartenes que tengan fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir la resistencia de la superficie de cocimiento. El usar utensilios de menor tamaño dejará expuesta una porción de la resistencia al contacto directo y puede resultar en que alguna prenda se incendie. La

relación adecuada del recipiente y el quemador también mejorará la eficiencia.

- Nunca dejar las superficies de cocimiento desatendidas cuando estén encendidas en alguna opción de calor alta – El hervor causa vapores y salpicaduras de grasa que pueden iniciar incendios.
- Recipientes y vasijas de vidrio – Solamente ciertos tipos de cristal, vidrio/cerámico, cerámica, barro y otros utensilios de vidrio son apropiados para usarse en la cubierta sin romperse debido al repentino cambio de temperatura.
- Las agarraderas de los utensilios deben voltearse hacia dentro y no extenderse sobre la superficie de cocimiento adyacente – Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto no intencional con el utensilio, la agarradera del utensilio debe estar posicionada de manera que este girada hacia dentro y no se extienda sobre la superficie de cocimiento adyacente.
- No cocinar sobre la cubierta si está rota – Si la cubierta está rota, las soluciones limpiadoras y las salpicaduras pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Contactar a un técnico calificado.
- Limpiar la cubierta con precaución – Si está utilizando una esponja húmeda o trapo húmedo para limpiar las salpicaduras en una superficie caliente de cocimiento, evite las quemaduras con vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si son aplicados a superficies calientes.
- **Para unidades con campana de ventilación**
- Limpiar la campana de ventilación frecuentemente – No permitir que la gras se acumule en la campana o en el filtro.
- Cuando este flameando alimentos bajo la campana, encender el ventilador.

Para unidades con resistencias de bobina

- Asegurarse de que los sartenes reflectores o los tazones para derrames estén en su lugar – La ausencia de estos sartenes o tazones durante el cocimiento puede comprometer la integridad de los componentes eléctricos.
- Cubierta protectora – No utilizar papel de aluminio para recubrir los tazones de escurrimientos, excepto si se sugiere en el manual. La instalación inapropiada de este recubrimiento puede resultar en el riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No empapar las resistencias de calentamiento removibles – Las resistencias nunca deben ser sumergidas en agua.

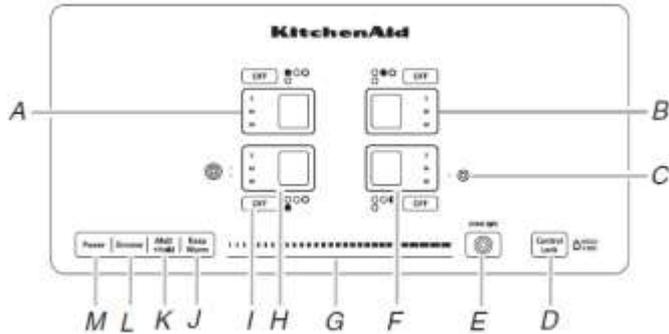
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PARTES Y FUNCIONALIDADES – MODELOS ACTIVOS POR CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES

Este manual cubre diferentes modelos. La cubierta que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los elementos aquí listados. Las ubicaciones y la apariencia de las funciones mostradas aquí pueden no coincidir a las características de su modelo.

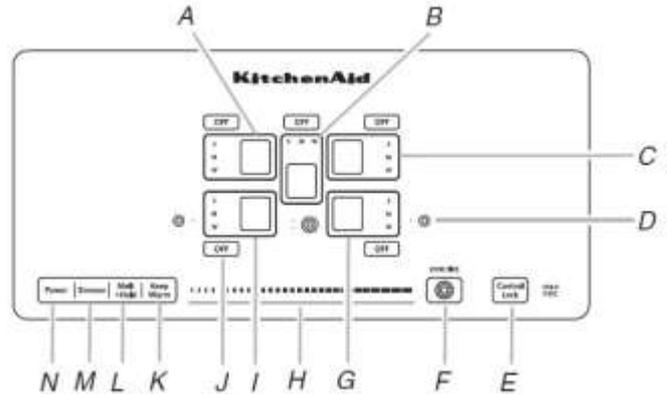
Paneles de Control

Modelo de 76.2 cm 30" KECC607 usado como referencia



- | | |
|--|--|
| A. Control táctil atrás izquierda | H. Control táctil frente izquierda |
| B. Control táctil atrás centro | I. Control táctil APAGADO de resistencia |
| C. Indicador de zona | J. Control táctil de función mantener caliente |
| D. Bloqueo de controles | K. Control táctil de función Derretir/mantener |
| E. Control táctil de tamaño de zona | L. Control táctil de Fuego lento |
| F. Control táctil atrás derecha | M. Control táctil de potencia de la cubierta |
| G. Control táctil de nivel de potencia | |

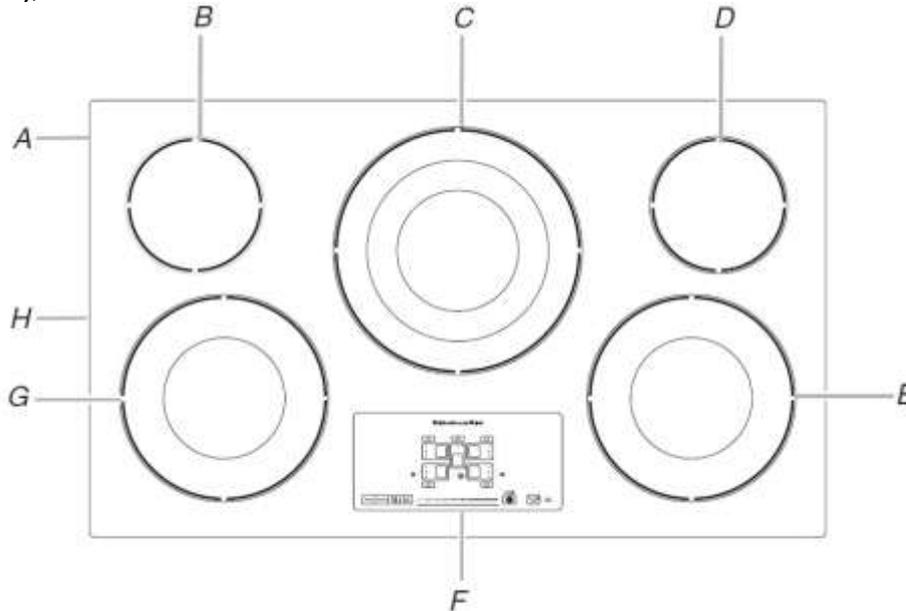
Modelo de 91.4 cm (36") KECC667 usado como referencia



- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Control táctil atrás izquierda | H. Control táctil de nivel de potencia |
| B. Control táctil atrás centro | I. Control táctil frente izquierda |
| C. Control táctil atrás derecha | J. Control táctil APAGADO de resistencia |
| D. Indicador de zona | K. Control táctil de función mantener caliente |
| E. Bloqueo de controles | L. Control táctil de función Derretir/mantener |
| F. Control táctil de tamaño de zona | M. Control táctil de fuego lento |
| G. Control táctil frente derecha | N. Control táctil de potencia de la cubierta |

Cubiertas

Modelo de 91.4 cm (36"), KECC667 usado como referencia



- | | | |
|---|--|--|
| A. Cubierta de vidrio cerámico | D. Área de cocción atrás derecha | G. Área de cocción frente izquierda (con quemador doble) |
| B. Área de cocción atrás izquierda | E. Área de cocción frente derecha (Quemador doble) | H. Placa de número de serie y modelo (localizado bajo la cubierta en el gabinete de metal) |
| C. Zona de calentamiento atrás centro (con quemador triple) | F. Panel de control | |

CONTROLES DE CUBIERTA -MODELOS ACTIVOS POR CONTROLES ELECTRÓNICOS TÁCTILES

Controles de la cubierta

ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

**Apagar todos los controles cuando no esté cocinando.
No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.**

Los controles electrónicos táctiles ofrecen una variedad de opciones de calentamiento para obtener resultados de cocimiento óptimos. Cuando está derriendiendo alimentos como chocolate o mantequilla, o cuando está preparando el pan, la superficie de cocimiento puede configurarse en el nivel de potencia 1 para que opere al mínimo.

Para obtener el máximo poder de operación, todos los controles táctiles pueden configurarse en High (Alto) cuando se desea hervir líquidos rápidamente. Presione el botón de potencia nivel 9 para alcanzar inmediatamente la opción más alta.

IMPORTANTE: Para evitar dañar la cubierta de cocimiento, no coloque objetos sobre los controles. Si hay algo encima de los controles se escuchará un suave tono como recordatorio para despejar el área.

Después de 20 segundos, se desplegará el código de error "F1E0". Esto significa que el tablero de control se está auto bloqueando para evitar recibir daños por objetos colocados encima. Para utilizar la cubierta de nuevo, desconecte la corriente eléctrica o reinicie el interruptor de circuitos. Vea "Cubierta despliega el código F1E0" en la sección de Localización de problemas.

Asegúrese de bloquear la cubierta utilizando la opción de Bloqueo de controles (ver sección "Bloqueo de controles") cuando este limpiando alrededor de los controles. Si la cubierta no está bloqueada, se desplegará el código de error "F1E0" y tendrá que reiniciar el interruptor de circuitos.

Para utilizar:

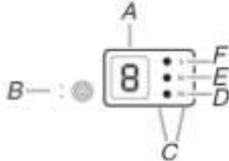
Para encender la cubierta:

1. Presione POWER.

La luz indicadora encima del control de potencia y un guión ("—") en cada superficie de cocimiento se encenderá para indicar que el área esta lista para ser activada. Si hay inactividad por 1 minuto después de que se ha encendido la corriente principal, entonces se cortará automáticamente la corriente a la parrilla.

Para encender una superficie de cocimiento:

1. Toque la pantalla del área (A) para la superficie de cocimiento que desea utilizar.



- A. Pantalla de nivel de potencia/ selector de superficie activa
- B. Indicador de tamaño de zona (flexible zonas doble/triple solamente)
- C. Indicador de función de cocimiento automático (fuego lento, derretir, mantener caliente)
- D. W: Mantener caliente
- E. M: Derretir
- F. S: Fuego lento

El indicador de nivel de potencia y la luz indicadora parpadeará por 10 segundos y luego permanecerá encendida.

Si selecciona cualquier otra función o si presiona la barra deslizadora de potencia, entonces detendrá el parpadeo

de los controles, y se desplegará cualquier información que haya seleccionado en pantalla.

Cuando la superficie de cocimiento se deja al nivel de potencia "0" por 25 segundos, el área de cocimiento se apagará automáticamente y desplegará el guión intermedio sin el indicador de luz.

Cuando la superficie de cocimiento se deja al nivel de potencia "0" por 1 minuto y 25 segundos, y no hay ninguna otra superficie encendida, entonces el área de cocimiento se apagará automáticamente.

2. Seleccione un nivel de calor entre 1 y 9 presionando o deslizando la barra de potencia. La opción seleccionada se desplegará en la superficie de cocimiento.



A. Control deslizable de nivel de potencia

Si se selecciona alguna función o la barra deslizadora sin primero seleccionar el área de superficie de cocimiento, todos los guiones (uno para cada zona) parpadeará y se escuchará un tono de selección inválida 4 veces.

Utilice la siguiente tabla como guía cuando seleccione niveles de calor.

CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
High (Alto) 9	<ul style="list-style-type: none">▪ Iniciar el cocimiento de la comida.▪ Hervir algún líquido.
Medium High Entre 7-8	<ul style="list-style-type: none">▪ Mantener un hervido rápido.▪ Tostar o quemar rápidamente el alimento.
Med (Medio) 6	<ul style="list-style-type: none">▪ Mantener un hervido lento.▪ Freír o saltear comidas.
Med Low (Entre Med y Bajo) 3-5	<ul style="list-style-type: none">▪ Cocinar sopas, salsas y gravies▪ Hervir alimentos.
Low (Bajo) Entre 1-2	<ul style="list-style-type: none">▪ Mantener a fuego lento.
Quemadores doble o triple	<ul style="list-style-type: none">▪ Recipientes de diámetro grande.▪ Grandes cantidades de alimento.▪ Envasado casero.
Fuego lento (S)	<ul style="list-style-type: none">▪ Cocinar salsas a fuego lento
Derretir (M)	<ul style="list-style-type: none">▪ Derrite chocolate o mantequilla.
Mantener caliente (W)	<ul style="list-style-type: none">▪ Mantiene los alimentos cocidos calientes

NOTA: Los quemadores no llegan a verse rojos en todas las opciones de calor.

RECUERDE: Cuando la cubierta se encuentre en uso, toda el área de la cubierta puede estar caliente.

Funciones de cocimiento automático

Todos los quemadores tienen niveles de cocimiento automático (fuego lento y derretir) que configuraran el nivel de potencia correcto para esas tareas específicas. Estas opciones pueden usarse en más de un quemador al mismo tiempo.

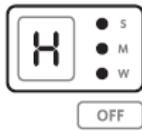
Para utilizar:

1. Toque el área de la pantalla de la resistencia de cocimiento que desea utilizar.

2. Toque la opción que desea utilizar (Fuego lento o Derretir). Aparecerá una "A" en la pantalla, y la luz indicadora a lado de la función se encenderá.

Luz indicadora de superficie caliente

Se desplegará una "H" en la pantalla de la superficie de cocimiento mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.



Componente de administración de temperatura

La cubierta regula la temperatura de los componentes internos durante su uso. La cubierta puede ser que reduzca automáticamente la potencia de todos los quemadores en uso para proteger los componentes internos y que no se sobrecalienten. Para continuar con el desempeño óptimo de cocimiento, deje que la cubierta se enfríe por 30 minutos.

Función Mantener caliente

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de envenenamiento por alimentos

No deje alimentos reposando por más de una hora antes o después de haberlos cocinado.

Hacerlo puede resultar en malestar o envenenamiento.

Los alimentos calientes pueden mantenerse calientes en el área de cocimiento. Una hora es el máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.

No se recomienda para calentar alimentos que estaban fríos. Mientras la función de Mantener caliente este en uso esta no brillara en rojo como las zonas de cocimiento, pero la luz indicadora brillará en el panel de control.

Utilice solamente recipientes y platos recomendados para usarse en horno y cubierta y aquellos que tienen fondo plano para hacer contacto directo con la superficie de la cubierta de cocimiento. Utilice soportes para lo caliente o guantes para horno al manejar los recipientes.

Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos, ya que se puede derretir sobre la superficie de cocimiento. Al estar calentando los alimentos deje una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.

Para usar:

1. Toque el área de la pantalla de la resistencia de cocimiento que desea utilizar. Esta función puede usarse en más de un quemador al mismo tiempo.
2. Toque la opción Keep Warm (Mantener caliente). Aparecerá una "A" en la pantalla, y la luz indicadora a lado de la función se encenderá.

Función de Fuego lento

La función de fuego lento puede utilizarse en todas las superficies de cocimiento y en más de 1 quemador al mismo tiempo.

Para utilizar

Para encender:

1. Revise que la superficie de cocimiento ha sido seleccionada.
2. Seleccione SIMMER. Aparecerá una "A" en la pantalla y la luz indicadora se encenderá a lado de la etiqueta Simmer (Fuego lento).

Para apagar:

La función puede apagarse de 3 maneras distintas:

1. Utilice la barra deslizador de potencia para seleccionar el nivel de calor deseado.

ó

2. Toque el botón OFF (APAGADO) de la superficie de cocimiento.

ó

3. Seleccione una función de cocimiento diferente.

Función Derretir y Mantener

La función de Derretir y mantener esta disponible en todos los quemadores de superficie y puede usarse en más de un quemador al mismo tiempo.

Para utilizar

Para encender:

1. Revise que la superficie de cocimiento ha sido seleccionada.
3. Seleccione MELT. Aparecerá una "A" en la pantalla y la luz indicadora se encenderá a lado de la etiqueta Melt (derretir).

Para apagar:

La función puede apagarse de 3 maneras distintas:

1. Utilice la barra deslizador de potencia para seleccionar el nivel de calor deseado.

ó

2. Toque el botón OFF (APAGADO) de la superficie de cocimiento.

ó

3. Seleccione una función de cocimiento diferente.

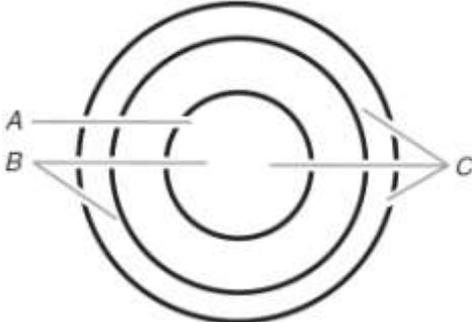
Resistencia de circuito Doble/Triple

Las resistencias de tamaño doble y triple ofrecen flexibilidad dependiendo del tamaño de la cazuela o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia normal. Los tamaños doble y triple combinan una resistencia sencilla, doble y una exterior y son recomendadas para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.

Para un mejor desempeño a altas temperaturas, coincida el tamaño del quemador con el sartén.

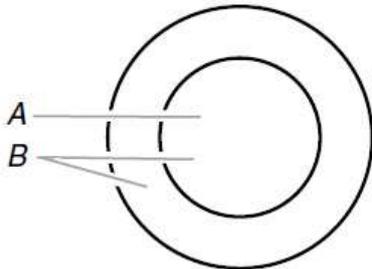
Para velocidades de cocimiento más rápidas en cubiertas de 76.2 cm (30"), utilice el quemador derecho Ultra Power™. Para velocidades más rápidas en cubiertas de 91.4 cm (36"), utilice ya sea el quemador frontal para sartenes de hasta 25.4 cm (10"). Utilice el quemador central en vasijas más grandes de 25.4 cm (10") o hasta el tamaño máximo recomendado.

Quegador triple (en algunos modelos)



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

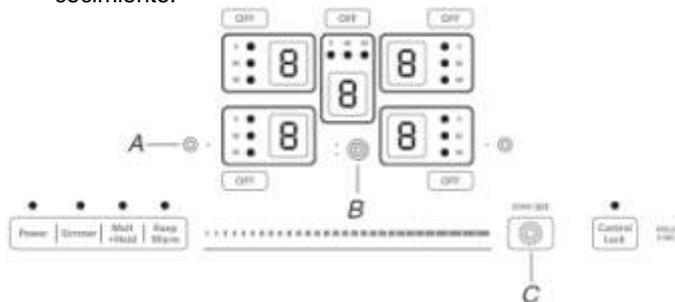
Quegador doble



- A. Tamaño sencillo
- B. Tamaño doble

Para usar el quemador DOBLE y TRIPLE:

1. Toque el área de la pantalla de la resistencia de cocimiento que desea utilizar. La opción predeterminada es el área de cocimiento más grande.
2. Toque el control táctil de tamaño de zona para ajustar a un tamaño diferente de sartén. El tamaño de la zona se despliega con una, dos o tres guiones indicadores iluminados, que indican una, dos o tres zonas respectivamente.
3. Active el quemador seleccionando el nivel de potencia con la barra deslizadora del 0-9 o las funciones automáticas de cocimiento.



- A. Luz de quemador doble
- B. Luz de quemador triple
- C. Control táctil de tamaño de zona

NOTA: Si apaga el quemador usando solamente el botón de Off (Apagado) en el teclado, los quemadores dobles y triples recordaran la opción de la última vez que se utilizaron y estas áreas se activaran automáticamente la siguiente vez que seleccione el quemador.

Bloqueo de controles

El bloqueo de controles evita el uso no intencional de las áreas de superficie de cocimiento.

Si el bloqueo de controles esta activado cuando la cubierta está apagada, entonces la cubierta de cocimiento está bloqueada y no se puede encender utilizando los controles. Para evitar la activación no intencional de los botones de control, active el bloqueo de controles cuando este limpiando el área de controles o cuando se dejen objetos sobre el área de controles.

Si el bloqueo de control esta activado cuando la cubierta de cocimiento está encendida, todos los botones están bloqueados excepto por POWER (Encendido), OFF (Apagado) y CONTROL LOCK (Bloqueo de controles).

Para bloquear la cubierta:

Presione y mantenga el botón CONTROL LOCK por 3 segundos. Después de 3 segundos, se escuchará un tono y la luz indicadora encima de CONTROL LOCK se encenderá, indicando que los controles están en la posición de bloqueo. Si la cubierta esta en uso cuando el Bloqueo de controles esta activado, el cocimiento continuara normalmente.

Para desbloquear la cubierta:

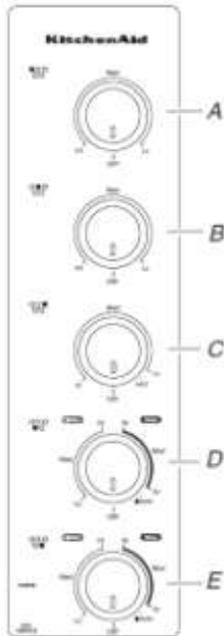
Presione y mantenga el botón CONTROL LOCK por 3 segundos.

PARTES Y FUNCIONALIDADES – CONTROLES DE PERILLA

Este manual cubre diferentes modelos. La cubierta que usted ha adquirido puede tener algunos o todos los elementos aquí listados. Las ubicaciones y la apariencia de las funciones mostradas aquí pueden no coincidir a las características de su modelo. Las cajas sombreadas indican cuales perillas corresponden a cuales quemadores.

Paneles de Control

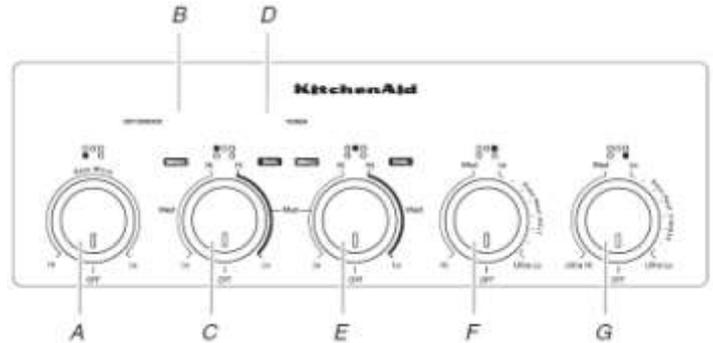
Modelo de 76.2 cm 30" KECC605 usado como referencia



- A. Perilla de control atrás izquierda
- B. Perilla de control atrás centro
- C. Perilla de control atrás derecha

- D. Perilla de control frente izquierda (quemador de zona doble)
- E. Perilla de control frente derecha (quemador de zona doble)

Modelo de 91.4 cm (36") KECC664 usado como referencia

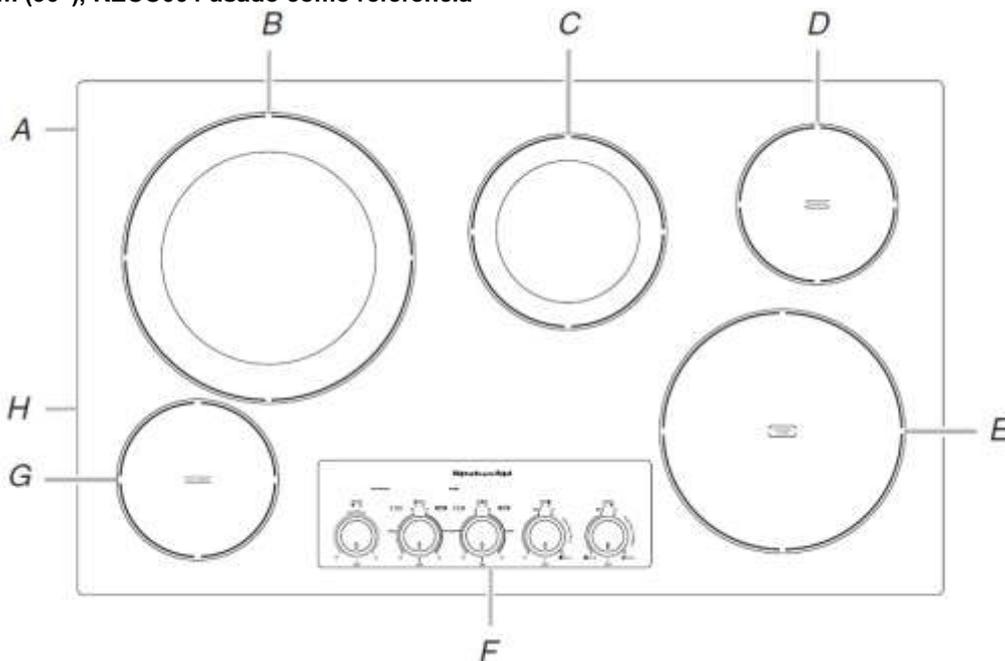


- A. Perilla de control frente izquierda (resistencia con función Mantener caliente)
- B. Luz indicadora de superficie caliente
- C. Perilla de control atrás izquierda (quemador de zona doble)
- D. Luz indicadora de superficie encendida

- E. Perilla de control atrás centro (quemador de zona doble)
- F. Perilla de control atrás derecha (quemador Even-Heat™)
- G. Perilla de control frente derecha (quemador Even-Heat™ ULTRA)

Cubiertas

Modelo de 91.4 cm (36"), KECC664 usado como referencia



- A. Cubierta de vidrio cerámico
- B. Área de cocimiento atrás izquierda (quemador de zona doble)
- C. Zona de cocimiento atrás centro (quemador de zona doble)

- D. Área de cocimiento atrás derecha (quemador Even-Heat™)
- E. Área de cocimiento frente derecha (quemador Even-Heat™ ULTRA)
- F. Panel de control

- G. Área de cocimiento frente izquierda (resistencia con función Mantener caliente)
- H. Placa de número de serie y modelo (localizado bajo la cubierta en el gabinete de metal)

CONTROLES DE CUBIERTA – CONTROLES DE PERILLA

Controles de cubierta

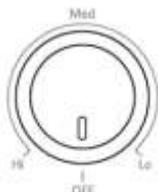
⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

Apagar todos los controles cuando no esté cocinando. No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

Los controles pueden configurarse en cualquier posición entre HI (Alto) y LO (Bajo).



Para utilizar:

1. Empuje hacia dentro la perilla y gire la perilla a la posición de calentamiento deseada.

Utilizar la siguiente tabla como guía al momento de seleccionar el nivel de calor.

CONFIGURACIÓN	USO RECOMENDADO
Hi/Ultra Hi (Alto/Ultra alto) (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> Comenzar a cocinar. Hervir algún líquido.
Medium High (Entre Medio-Alto)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervido rápido. Tostar rápidamente el alimento.
Med (Medio)	<ul style="list-style-type: none"> Mantener un hervido lento. Freír o saltear comidas. Cocinar sopas, salsas y gravies. Fuego lento alto o cocinar a fuego lento sin tapar la vasija.
Medium Low (Entre Medio y Bajo)	<ul style="list-style-type: none"> Hervir alimentos. Fuego lento.
Lo/Ultra Lo (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> Fuego lento tapando la vasija.
Resistencias de quemador doble/triple (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> Envasado casero. Recipientes de diámetro grande. Grandes cantidades de alimento.
Función de Derretir (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> Derrite chocolate o mantequilla.
Fuego lento (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"> Cocer salsas a fuego lento

NOTA: Los quemadores no llegarán a verse rojos en todas las opciones de calor.

RECUERDE: Cuando la cubierta se encuentre en uso, toda el área de la cubierta puede estar caliente.

Luz indicadora de superficie caliente (en modelos de control estándar)

Esta luz se encenderá mientras cualquier superficie de cocimiento este suficientemente caliente como para tocarla, aun después de que las superficies de cocimiento han sido apagadas.



Si la cubierta está encendida cuando ocurre una falla de corriente, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida después de que la corriente haya sido restaurada. La luz permanecerá encendida hasta que la cubierta se haya encendido completamente.

Luz de encendido

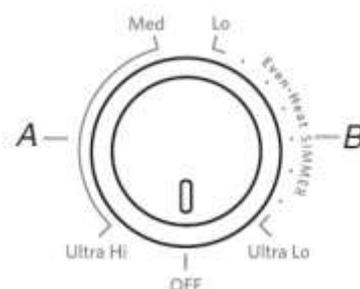
Cada cubierta tiene una luz de encendido. La luz se encenderá cuando cualquier quemador este encendido.

Quemador Even-Heat™ ULTRA

(en algunos modelos)

El quemador Even-Heat™ ULTRA ofrece un desempeño excelente a altas y bajas temperaturas. La opción Ultra Hi hierve más rápidamente. La opción Ultra Lo reduce el calor para preparar salsas o mantener alimentos calientes a baja temperatura.

Utilice el tamaño adecuado de recipiente de acuerdo a la zona de cocimiento.



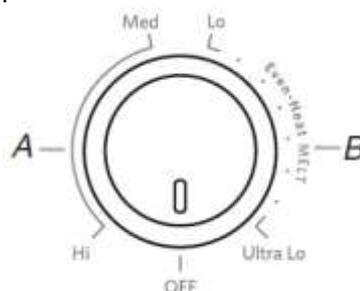
- A. Ultra Hi (hervor rápido)
B. Fuego lento con Ultra Lo

Quemador Even-Heat™

(en algunos modelos)

El quemador Even-Heat™ ULTRA ofrece un desempeño excelente a altas y bajas temperaturas. La opción Ultra Hi hierve más rápidamente. La opción Ultra Lo reduce el calor para preparar salsas o mantener alimentos calientes a baja temperatura.

Utilice el tamaño adecuado de recipiente de acuerdo a la zona de cocimiento.



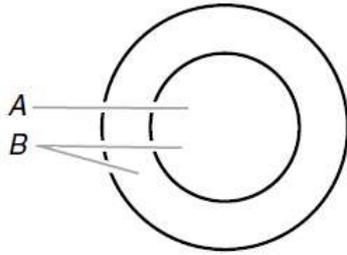
- A. Estándar Med/Hi
B. Derretir con Ultra Lo

Resistencia de circuito doble

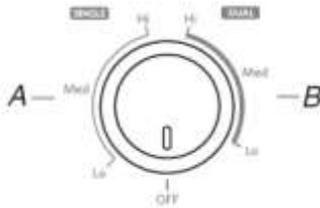
La resistencia de tamaño doble ofrece flexibilidad dependiendo del tamaño de la cazuela o sartén. El tamaño sencillo puede ser utilizado de la misma manera que una resistencia normal. El tamaño doble combina una resistencia sencilla y una exterior y se recomienda para cazuelas grandes, grandes cantidades de alimentos, y envasado casero.

Para un mejor desempeño a altas temperaturas, coincida el tamaño del quemador con el sartén.

Para un mejor desempeño de calentamiento con poco calor, haga coincidir el recipiente con el anillo del área de cocimiento más grande y utilice el anillo sencillo para lograr los resultados deseados.



A. Tamaño sencillo
B. Tamaño doble



A. Zona sencilla
B. Zona doble

Para usar la zona SINGLE (sencilla):

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de SINGLE que desee entre la opción Lo y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Para usar la zona DUAL:

1. Presione y gire la perilla de la posición OFF a la zona de DUAL que desee entre la opción Lo y HI.
2. Gire la perilla de regreso a OFF cuando haya terminado.

Función Mantener caliente
(en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de envenenamiento por alimentos
No deje alimentos reposando por más de una hora antes o después de haberlos cocinado.
Hacerlo puede resultar en malestar o envenenamiento.

Los alimentos calientes pueden mantenerse calientes en el área de cocimiento. Una hora es el máximo recomendado para mantener la calidad de los alimentos.

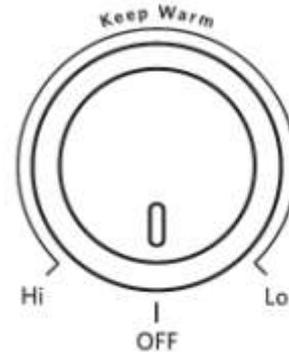
No se recomienda para calentar alimentos que estaban fríos.

Mientras la función de Mantener caliente este en uso esta no brillara en rojo como las zonas de cocimiento, pero la luz indicadora brillará en el panel de control.

Esta función puede utilizarse sola o cuando cualquiera de las otras superficies de cocimiento se está utilizando, y puede configurarse desde Lo hasta Hi para diferentes niveles de calentamiento.

El área para mantener caliente no brillara en rojo cuando este encendida. Sin embargo, el indicador de superficie caliente se encenderá mientras el área este muy caliente como para ser tocada.

- Utilice solamente recipientes y platos recomendados para usarse en horno y cubierta
- Cubra todos los alimentos con una tapa o papel aluminio. Al estar calentando los alimentos deje una pequeña abertura en la cubierta para que escape la humedad.
- No utilice envoltura de plástico para cubrir los alimentos, ya que se puede derretir sobre la superficie de cocimiento.
- Utilice soportes para lo caliente o guantes para horno al manejar los recipientes.



Para usar:

1. Presione y gire la perilla Keep Warm (Mantener caliente).
2. Gire la perilla a la posición OFF (Apagado) cuando haya terminado.

USO DE LA CUBIERTA

Vidrio cerámico (en algunos modelos)

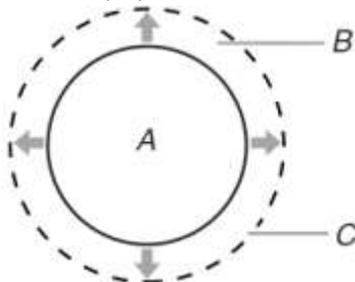
El área de la superficie de cocimiento se encenderá en rojo cuando la resistencia este encendida. Algunas partes de la superficie de cocimiento pueden no brillar en rojo cuando la resistencia este encendida. Esta operación es normal.

Puede ser que se cicle encendiéndose y apagándose para mantener el nivel de calor seleccionado. El quemador se encenderá y apagará aleatoriamente aun en la opción High para prevenir que la cubierta se caliente a temperaturas extremas.

Es normal que la superficie vidrio cerámico cambie de color cuando las superficies de cocimiento están calientes. A medida que el vidrio se enfría, este regresará a su color original.

Limpiar la cubierta antes y después de cada uso ayudará a mantener la cubierta libre de manchas y además proporcionar un calor más uniforme. En las cubiertas con vidrio cerámico de color, las manchas y la suciedad pueden ser más visibles, y puede ser que requieran más limpieza y atención. Para más información, ver la sección "Limpieza General".

- Evitar almacenar contenedores o latas sobre la cubierta. Si algún objeto pesado o duro cae sobre la cubierta, esta puede estrellarse.
- Para evitar daño a la cubierta, no dejar ninguna tapa caliente sobre la cubierta. A medida que la cubierta se enfría, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la cubierta, y el vidrio cerámico puede quebrarse cuando la tapa sea removida.
- Para alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpiar todas las salpicaduras y suciedad tan rápido como sea posible. Dejar que la cubierta se enfríe por un rato. Luego, utilizando guantes para horno, quite las salpicaduras utilizando una espátula plástica o raspador mientras que la superficie todavía esta tibia. Si se permite que las salpicaduras de azúcar se enfríen, estas pueden adherirse a la cubierta y causar picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar rayones, no deslice ningún utensilio a través de la cubierta. Los fondos de las cazuelas y sartenes de aluminio o cobre y los acabados rasposos pueden dejar rayones o marcas en la cubierta.
- No cocinar palomitas en contenedores pre empacados de aluminio sobre la cubierta. Estos contenedores pueden dejar marcas de aluminio que no podrán removerse por completo.
- Para evitar daño en la cubierta, no utilice ningún objeto que pueda derretirse o que entre en contacto cerca de la cubierta, como plástico o papel aluminio.
- Para evitar daño a la cubierta, no utilizar la cubierta como tabla de cortar.
- Utilizar utensilios del mismo tamaño que las áreas de superficie de cocimiento. Las vasijas no deben extenderse más allá de 1.3 cm ($\frac{1}{2}$ ").



- A. Área de superficie de cocimiento
- B. Utensilio / enlatador
- C. 1.3 cm ($\frac{1}{2}$ ") de extensión máxima

- Utilizar utensilios de cocimiento con fondo plano para que la conducción de calor sea mejor y más eficiente con la

energía. Los utensilios con fondos redondeados, pandeados, ondulados o abollados son propicios a que no haya una transmisión de calor uniforme y los resultados de cocimiento sean pobres.

- Determinar que tan plano es el utensilio colocando el canto derecho de una regla a través del fondo del utensilio. Mientras que usted gira la regla, no debe verse ningún espacio o luz entre la regla y el utensilio.
- Los utensilios diseñados con fondos ligeramente pandeados o con pequeños canales de expansión pueden ser utilizados.
- Asegurarse de que los fondos de las cazuelas y los sartenes estén limpios y secos antes de utilizarlos. Los residuos y el agua pueden dejar depósitos al calentar.
- Para evitar dañar la cubierta, no cocinar alimentos directamente en la cubierta.

Envasado Casero

Cuando se encuentre envasado o haciendo conservas por largos periodos, alternar el uso de las superficies de cocimiento entre cada remesa. Esto permite que se enfríen aquellas áreas que acaban de ser utilizadas.

- Centrar el recipiente de conserva en la parrilla o la superficie de cocimiento más grande. En las cubiertas eléctricas, los enlatadores no deben extenderse más de 1.3 cm ($\frac{1}{2}$ " más allá de la superficie de cocimiento.
- No colocar el recipiente en 2 superficies de cocimiento al mismo tiempo.
- En modelos de vidrio cerámico, utilizar solamente enlatadores de fondo plano.
- Para más información, contactar a su departamento de agricultura local. Aquellas compañías que fabrican productos de envasado casero, también pueden ofrecerle asistencia.

Recipientes y Vasijas

IMPORTANTE: No dejar utensilios de cocina vacíos en un área de cocimiento caliente, resistencia o quemador.

Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, lados derechos y una tapa que siente bien, así como el material debe ser de un grosor medio ha pesado.

Los acabados ásperos pueden rallar la cubierta. El aluminio o cobre pueden usarse como base en los utensilios de cocina.

Sin embargo, cuando se utilicen como base, éstos pueden dejar marcas permanentes en la cubierta de cocimiento o parrillas.

El material del utensilio es un factor que afecta en que tan rápida y equitativamente se transfiere el calor, el cual afecta los resultados de cocimiento. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material base.

Por ejemplo, utensilios de cocina de aluminio con un acabado antiadherente tomará las propiedades del aluminio.

Utilizar la siguiente tabla como guía para ver las características del material de los utensilios de cocina.

Utensilio de cocina	Características
Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta rápida y equitativamente. Apropiado en todos los tipos de cocimiento. Grosor medio o pesado es mejor para la mayoría de las tareas de cocina.
Hierro Fundido	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta lenta y equitativamente. Bueno para dorar y freír. Mantiene el calor para un cocimiento lento.
Cerámica o vidrio cerámico	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones del fabricante. Se calienta lentamente pero no uniformemente. Resultados ideales en configuraciones de calor alto o medio.
Cobre	<ul style="list-style-type: none"> Se calienta más rápido y uniformemente.
Barro	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones del fabricante. Utilícese en configuraciones de bajas temperaturas.
Acabo de Porcelana en Acero o Acero	<ul style="list-style-type: none"> Vea acero inoxidable o Hierro Fundido.
Acero Inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> Calienta rápido pero en forma desigual. El centro o base de aluminio o cobre en acero inoxidable, proporciona un calentamiento uniforme.

CUIDADO DE LA CUBIERTA

Limpeza General

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese que todos los controles se encuentran apagados y que la cubierta está fría. Siempre siga las instrucciones de los productos de limpieza. Sugerimos utilizar primero jabón, agua y una tela suave o esponja a menos que se especifique lo contrario. Cuando limpie la cubierta con controles electrónicos, bloquee los controles. Vea la sección "Bloqueo de controles".

MODELOS DE ACERO INOXIDABLE

Para evitar daño en el acabado del producto, no utilizar estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema o cera limpiadora de cubiertas, estropajos de acero, trapos ásperos o tallas de papel.

Método de limpieza:

- Frote en dirección del cepillado para evitar daño.
- Limpiador y Cera de Acero Inoxidable Affresh® (no incluido, parte número W1035501B): Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.
- Detergente líquido o limpiador multiusos: Enjuagar con agua limpia y secar con un trapo seco libre de pelusa.
- Vinagre para manchas de agua.

CONTROLES DE LA CUBIERTA

Para evitar daño en los controles de la cubierta, no utilizar estropajo de acero, limpiadores abrasivos o limpiador de horno. Para evitar daños, no empapar las perillas. Cuando coloque las perillas, asegúrese que éstas se encuentran en la posición de apagado. No remover los sellos bajo las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón o lavavajillas: Jalar las perillas totalmente hacia afuera del panel de control para remover.
- No coloque las perillas en el lavavajillas.

VIDRIO CERAMICO

Para evitar daño a la cubierta, no utilizar limpiadores abrasivos, estropajos de acero, cloro líquido, removedor de óxido o amoníaco.

Método de limpieza:

Siempre limpiar con una tela húmeda o esponja y secar a profundidad para evitar manchas y paño.

Se recomienda utilizar limpiador para cubiertas Affresh® (parte número W1035501B) para evitar raspones, despostillamiento, abrasiones y para mantener en buen estado la cubierta. El limpiador puede ser ordenado como un accesorio. Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar.

También se recomienda el raspador de cubierta para la suciedad difícil de quitar, y puede ser ordenado como un accesorio. Ver la sección "Asistencia o Servicio" para ordenar. El raspador de cubiertas utiliza navajas de afeitar. Almacenar las navajas fuera del alcance de los niños.

Suciedad de ligera a moderada

- Toallas de papel o esponja húmeda limpia: Limpiar mientras la cubierta este todavía tibia. Puede ser que desee utilizar los guantes para horno mientras limpia.

Salpicaduras de azúcar (gelatinas, dulces, miel)

- Raspador de cubierta: Limpiar mientras que la cubierta todavía esta tibia. Puede ser que prefiera usar guantes para horno mientras lo hace.
- Crema para pulir cubiertas Affresh® y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Suciedad pegada, manchas oscuras y decoloración

- Crema para pulir cubiertas Affresh® y toalla húmeda y limpia de papel: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño desaparezca.

Suciedad quemada

- Crema para pulir cubiertas Affresh® y raspador de cubierta: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda, sostener la espátula tan plana como sea posible en la superficie y raspar. Repetir para manchas difíciles. Pulir la cubierta completa con crema y toalla de papel.

Marcas de metal del aluminio y el cobre

- Crema para pulir cubiertas Affresh®: Limpiar en cuanto la cubierta se haya enfriado. Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Las marcas no desaparecerán por completo, pero después de muchas limpiezas casi no se percibirá.

Pequeños raspones y abrasiones

- Crema para pulir cubiertas Affresh®: Aplicar la crema en la superficie con una toalla de papel húmeda o un trapo suave. Continuar tallando hasta que el paño blanco desaparezca. Los raspones y las abrasiones no afectan el desempeño del cocimiento y después de muchas limpiezas casi no se percibirán las marcas.

No utilice estropajo de acero, limpiadores en polvo abrasivos, cloro blanqueador, remover de óxido o amoníaco ya que puede dañar la cubierta.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Intente las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada de servicio innecesaria.

Nada funciona

- **¿Se ha fundido un fusible o un circuito se ha disparado?** Reemplazar el fusible o reinicie el circuito. Si el problema persiste, llame a un electricista.

- **¿Está la cubierta bien cableada?**

Ver las instrucciones de instalación para más información.

La cubierta no funciona

- **¿Su cubierta realmente no está funcionando?**

Las resistencias se encienden y se apagan al estar el quemador encendido porque las resistencias se ciclan para alcanzar la temperatura adecuada. En las opciones de baja temperatura, como Mantener caliente, los quemadores no brillaran en rojo, pero como quiera mantendrán la temperatura adecuada. Esto es parte de la operación normal del producto.

- **En modelos con controles de perilla, ¿Está la perilla de control colocada correctamente?**

Presionar la perilla antes de girar a una opción.

- **En modelos con controles táctiles, ¿Esta activado el bloqueo de controles "Control Lock"?**

Presione y mantenga presionado "Control Lock" por 3 segundos.

- **¿Se ha detenido uno o más quemadores durante el uso?**

Permita que la cubierta se enfríe por 30 minutos, luego encienda el quemador de nuevo. Si la cubierta está emitiendo un tono en el momento en el que el quemador dejó de funcionar, vea "La cubierta está emitiendo tonos" en esta sección.

Calor excesivo alrededor de los utensilios de cocina en la cubierta

- **¿Los utensilios y sartenes son del tamaño adecuado?**

Utilizar sartenes que sean de un tamaño cercano al área de cocimiento, resistencia o quemador de superficie. Los sartenes y vasijas no deben extenderse más de 1.3 cm (1/2") fuera del área de cocimiento.

- **¿Las superficies de cocimiento se calientan?**

RECUERDE: Cuando la cubierta esta en uso, la estufa completa puede calentarse.

La cubierta está emitiendo un tono

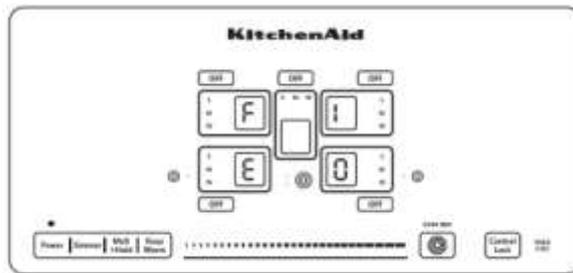
- **¿Está la cubierta emitiendo un tono una vez cada 15 segundos?**

Si cualquier botón es presionado y mantenido por más de 15 segundos, la cubierta de cocimiento comenzará a emitir tonos. Remueva cualquier objeto que se haya dejado en el área de controles, o limpie cualquier indicio de suciedad del panel de control. Si la cubierta continua emitiendo tonos por más de 15 minutos, el panel de control se bloqueará, y el código F1E0 aparecerá en la pantalla. Ver "Cubierta está desplegando el código F1E0" en esta sección.

La cubierta está desplegando el código F1E0

- **¿Está la cubierta bloqueada y desplegando el código F1E0?**

La cubierta está desplegando F1E0, indicando que uno o más botones están permanentemente presionados. Siga estos pasos.



Código F1E0

1. Asegurarse de que los controles de la cubierta están apagados.
2. Limpie el panel de control a profundidad. Vea la sección "Limpieza General".
3. Desconectar la corriente y desconectar la cubierta.
4. Después de un minuto, reconectar la corriente o conectar la cubierta.
5. Si después de 1 minuto la cubierta despliega el código F1E0 de nuevo, llamar a servicio.

Los resultados de la cubierta no son los esperados

- **¿Se está usando los utensilios de cocina adecuados?**

Ver la sección "Recipientes y vasijas"

- **¿La perilla de control está colocada en el nivel de calor correcto?**

Ver la sección "Controles de la cubierta"

- **¿Está la cubierta nivelada?**

Nivelar la cubierta. Ver las instrucciones de instalación.

- **¿Al parecer toma más tiempo de lo normal el cocer los alimentos a un cierto nivel de potencia o algunos niveles de potencia no dan los mismos resultados que normalmente?**

La cubierta regula la temperatura de los componentes internos y automáticamente reduce la potencia de todos los quemadores en uso sin ninguna señal visual o auditiva. Deje que la cubierta se enfríe por 30 minutos para continuar con el desempeño de cocimiento normal. Vea la sección "Controles de la cubierta".

El quemador de la cubierta está caliente pero no brilla en color rojo

- **¿Está la perilla de control en la opción Simmer (Fuego lento) o Melt (Derretir)?**

Si la perilla de control esta en alguna de estas dos opciones, entonces el quemador brilla en color rojo solo por algunos segundos durante largos periodos de tiempo.

- **¿Está utilizando el quemador con función para mantener caliente los alimentos?**

El quemador con la función para mantener caliente los alimentos no brilla en rojo. Vea la sección "Mantener caliente" para su modelo en el manual de uso y cuidado.

ASISTENCIA ó SERVICIO

Antes de llamar a asistencia o servicio, por favor verifique la sección "Solución de Problemas". Esto puede ahorrarle el costo de la llamada de servicio. Si usted todavía necesita ayuda, siga las instrucciones mencionadas abajo.

Cuando este llamando, por favor tenga a la mano la fecha de compra y además el modelo y número de serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a responder de mejor manera su petición.

Si usted necesita partes de reemplazo

Si usted necesita ordenar partes de reemplazo, le recomendamos que solamente utilice refacciones específicas de fábrica FSP®. Las refacciones específicas de fábrica quedarán y funcionarán de manera correcta, porque están hechas con la misma precisión usada para construir cada electrodoméstico nuevo KITCHENAID®.

Para localizar las refacciones específicas de fábrica en su área, llame a su centro de servicio KitchenAid designado.

En E.U.A.

Llamar al Centro de Clientes KitchenAid Customer eXperience, llamada gratuita: **1-800-422-1230**.

Nuestros consultores proveen asistencia con:

- Funciones y especificaciones en nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información de instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de accesorios y refacciones.
- Asistencia especializada al cliente (Hablado en español, sordos, invidentes o visión limitada, etc.).
- Referencias a vendedores locales, distribuidores de refacciones y compañías de servicio. Los técnicos de servicio designados por KitchenAid están entrenados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio post-garantía, en cualquier parte de los Estados Unidos. Para localizar una compañía de servicio designada por KitchenAid® en su área, usted también puede buscar en su directorio telefónico Amarillo.

Para mayor asistencia

Si usted necesita mayor asistencia, usted puede escribir a KitchenAid® con cualquier pregunta o duda a:

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

Por favor incluya un número telefónico donde se encuentre durante el día para llamarle de regreso.

Accesorios

Limpiador de cubiertas Affresh®

(Modelos de vidrio cerámico)
Ordene parte número W10355051B

Protector de cubierta

(Modelos de vidrio cerámico)
Ordene parte número 31463

Raspador de cubierta

(Modelos de vidrio cerámico)
Ordene parte número WA906B

Limpiador de acero inoxidable y cera Affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Ordene parte número W10355016B

Toallas limpiadoras de acero inoxidable Affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Ordene parte número W10355049B

Limpiador multiusos para electrodomésticos Affresh®

Ordene parte número W10355010B

En Canadá

Llame al Centro LP de Interacción con Clientes eXperience gratuitamente al **1-800-807-6777** o visite nuestra página en www.kitchenaid.ca.

Nuestros consultores proveen asistencia con:

- Funciones y especificaciones en nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Ventas de accesorios y refacciones.
- Referencias a vendedores locales, distribuidores de refacciones y compañías de servicio. Los técnicos de servicio designados por KitchenAid están entrenados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio post-garantía, en cualquier parte de Canadá.

Para mayor asistencia

Si usted necesita mayor asistencia, usted puede escribir a la KitchenAid Canadá con cualquier pregunta o duda al:

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

Por favor incluya un número telefónico donde se encuentre durante el día para llamarle de regreso.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Se **garantiza** este equipo en todas sus piezas, componentes y mano de obra en los términos establecidos en la presente garantía, a partir de la fecha de compra o la fecha en que el usuario reciba de conformidad el producto presentando el comprobante respectivo, considerando lo siguiente:

Esta póliza ampara los siguientes modelos: KECC667BSS, KECC604BSS

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento del aparato.
- Reparación, cambio de piezas o componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicios.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA

- Cuando el producto no ha sido utilizado de acuerdo al Manual de Uso y Cuidado.
- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones de uso Comercial o Industrial.
- Mano de Obra y el servicio para:
 - Corregir la conexión general de su electrodoméstico NO instalado por un técnico autorizado por Whirlpool.
 - Explicación de Uso y Demostración de Funcionamiento de su electrodoméstico.
 - Cambios ó Reparación en casa: Plomería, Albañilería, Electricidad, entre otros.
- Llamadas de servicio para reemplazar bombillas, filtros de aire y de agua.
- Daños estéticos, cuando el producto esté expuesto al aire libre.
- Daños ocasionados al equipo o cualquier otra parte o repuesto, debido a voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños causados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los requisitos que se mencionan en las Instrucciones de Instalación del producto.
- Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras o algún otro daño al acabado de su electrodoméstico.
- El traslado del electrodoméstico por solicitud del cliente.
- Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por Whirlpool y/o uso de piezas NO originales.
- Daños ocasionados por la reubicación y reinstalación de su electrodoméstico, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con Instrucciones de Instalación publicadas por Whirlpool.
- Piezas de repuesto o mano de obra en electrodomésticos con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no se puedan determinar fácilmente.
- Daños ocasionados por elementos extraños al equipo (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc.)
- Daños por el uso indebido de productos tales como limpiadores químicos o abrasivos, no fabricados, destinados y/o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños a las partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, o pintura del gabinete y en general los daños a las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.
- Daños causados por accidente, inundación, terremoto, incendio, catástrofes naturales y en general cualquier hecho de la naturaleza o humano, que pueda ser considerado como caso fortuito o de fuerza mayor.
- Daños causados por fauna nociva (roedores, insectos o cualquier otro animal).
- El normal desgaste del producto y/o sus accesorios.
- Las tareas de mantenimiento general del producto no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.

Procedimiento para hacer efectiva la garantía:

Al considerar el comprador final que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza deberá comunicarse al Centro de Contacto Whirlpool desde 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** para realizar un requerimiento de servicio. El tiempo de reparación será en un plazo no mayor a 30 días, a partir de la fecha de requerimiento. En la fecha de su servicio, presentar la **Póliza de Garantía** con los datos del **Formato de Identificación** del equipo, así como comprobante de la fecha de compra o recepción del producto.

Término:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO en todos sus componentes a partir de que el consumidor reciba de conformidad la parrilla.

Nombre del comprador: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Nombre del distribuidor: _____
Domicilio: _____ Teléfono: _____
Producto: _____ Modelo: _____ Marca: _____
Número de serie: _____ Fecha de entrega: _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO

REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior; colonia, ciudad, estado y C.P.)

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.

Whirlpool Service ®

Desde Monterrey, N.L. y su área Metropolitana

Teléfono: (81)8329-2100

Dentro de la República Mexicana

Teléfono: 01 (81) 8329-2100

www.whirlpool.mx/servicio

— SERVICIO CERTIFICADO DE FÁBRICA —

WHIRLPOOL SERVICE

KitchenAid

MAYTAG

Whirlpool

acros

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.

Línea especializada:

KitchenAid



Línea KitchenAid 01 800 0022 767



www.kitchenaid.mx/servicio

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