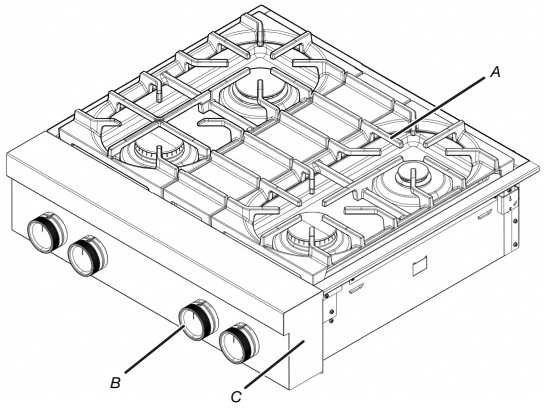
Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

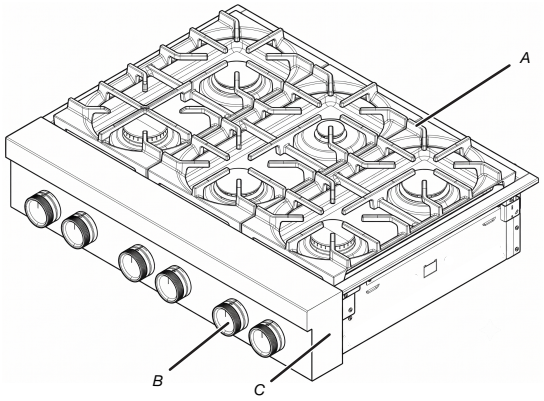
These instructions cover several different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

30" RANGE (76.2 CM)



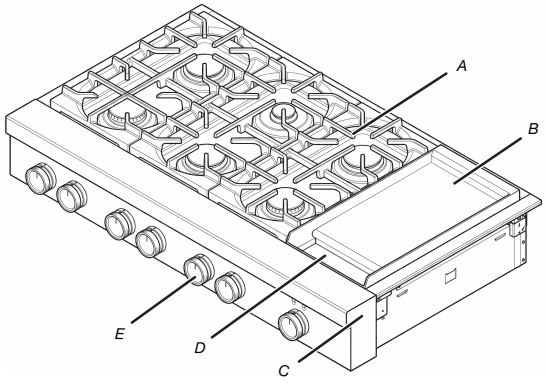
A. Cooktop grate
B. Cooktop knobs
C. Console panel

36" RANGE (91.4 CM)



A. Cooktop grate
B. Cooktop knobs
C. Console panel

48" RANGE (121.9 CM)



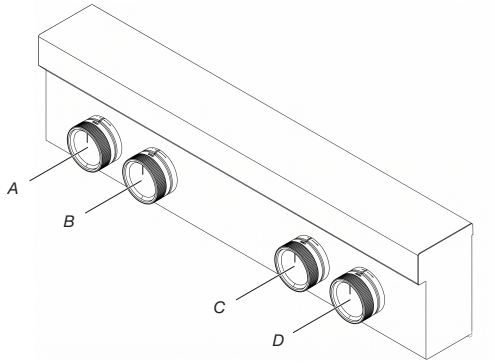
A. Cooktop grate
B. Electric griddle (on some models)
C. Console panel
D. Drip tray (on griddle models)
E. Cooktop knobs

CONTROL KNOBS

The oven and cooktop features are accessed through the cooktop knobs.

30" RANGE (76.2 CM)

Cooktop Knobs, Buttons, and Indicator Lights

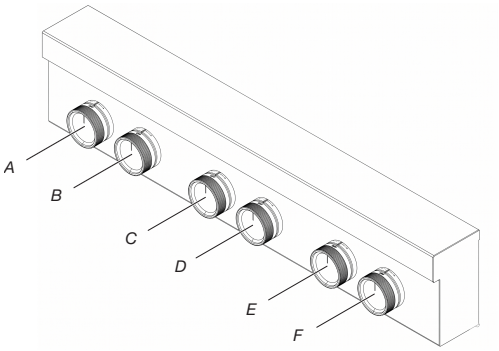


A. Left Rear Knob
B. Left Front Knob
C. Right Rear Knob
D. Right Front Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

36" RANGE (91.4 CM)

Cooktop Knobs, Buttons, and Indicator Lights

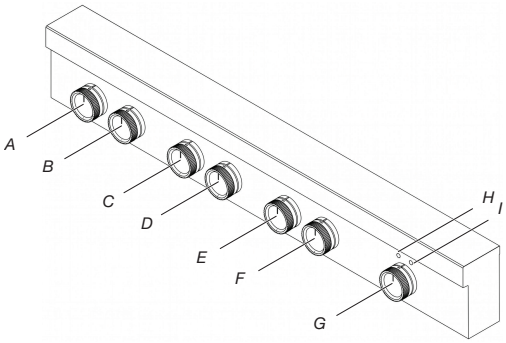


A. Left Rear Knob
B. Left Front Knob
C. Center Rear Knob
D. Center Front Knob
E. Right Rear Knob
F. Right Front Knob

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

48" (121.9 CM)

Cooktop Knobs and Buttons



A. Left Rear Knob
B. Left Front Knob
C. Center Rear Knob
D. Center Front Knob
E. Right Rear Knob
F. Right Front Knob
G. Griddle Knob
H. Griddle Preheat Light
I. Griddle Cooktop ON Light

NOTE: Cooktop configuration, features, and controls may differ.

COOKTOP CONTROLS

BURNERS

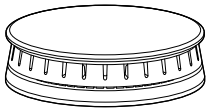
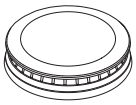
⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.

BTU/hr	BURNER APPEARANCE	FEATURES
Large stacked burner		This burner has an upper and lower level of flame. The H setting uses both flame levels at full power to provide the highest heat. It is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans. The Simmer H and L settings use the lower flame only.
Large burner		This burner is ideal for cooking large quantities of food.
Small burner		This burner is ideal for cooking smaller quantities of food and melting chocolate or butter.

Igniting Burners:

- Electric igniters automatically light the surface burners when burner knobs are turned to 🔥.
- Before setting a burner knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without any cookware on the grate.
- Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse. Check that the burner knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.
- When the burner knob for the desired burner is turned to the 🔥 position, the burner will click independent of the other burners.

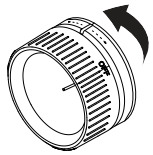
REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Reignition Feature

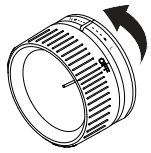
During cooktop use, if one or more burners are extinguished due to external causes (such as a water spill, wind, or ventilation draft), the ignition system will turn on to reignite the flame. When the flame comes back on, the system will stop sparking. If the draft in the room is not removed, occasional sparking may continue. Sparking may also occasionally occur when using the low setting on a burner.

To Set a Burner:

1. Push in and turn counterclockwise to the 🔥 position.

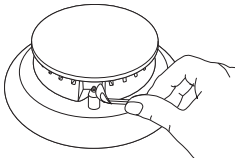


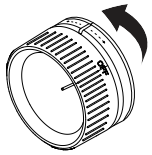
2. Turn knob counterclockwise between H and L. Turn knob counterclockwise further for Simmer H and Simmer L.



In Case of Power Failure

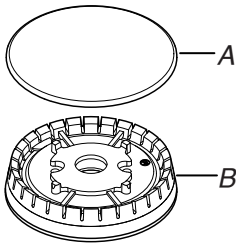
Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to H. After burner lights, turn knob to desired setting.





SEALED SURFACE BURNERS

Sealed surface burners are designed to minimize gaps and seams that can allow liquids and spills to get under the cooktop. This design makes cleanup quick and easy.



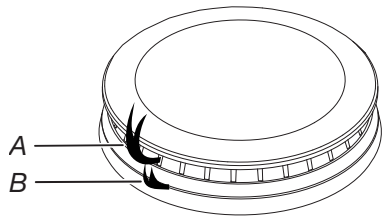
A. Burner cap
B. Burner base

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap: Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover, and routinely remove and clean the caps according to the “Care and Cleaning” section.

Gas opening: Gas must flow freely throughout the gas opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the gas opening. Keep spillovers out of the gas opening by always using a burner cap.

Dual Flame Burner



A. Upper (main) flame
B. Lower (simmer) flame

Burner Ports:

Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents, or any other material to enter the burner ports.

WOK RING GRATES

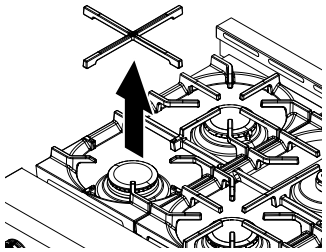
Some grates on the unit are designed for use with a wok. These grates can be used over the high power burners (LF or RF) or can be used for improved melting performance when used with the small, low power burners (RR or CR).

To use for wok cooking, place the grates with the removable ring over the LF or RF burner, remove the center ring and set it aside. A 14" (35.5 cm) or larger wok pan will rest in the opening of the grate for optimum cooking with your wok.

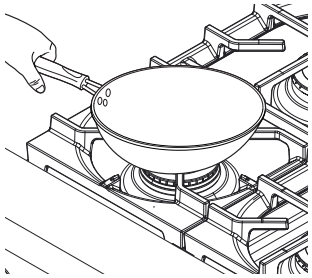
To use for improved melting performance, place the grates with the removable ring over the small, low power burner. Turn the center ring upside down and reposition it in the center of the grate so the pan will be farther away from the heat source.

To Use:

1. Remove inner ring.

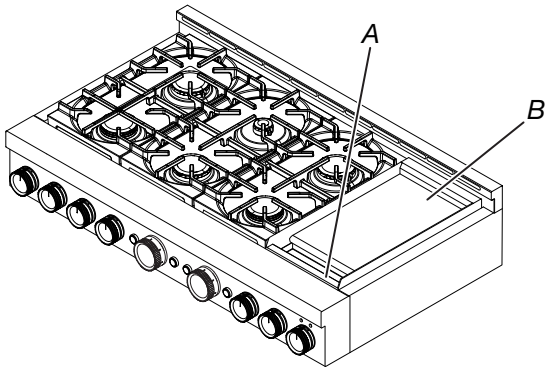


2. Place wok on the grate.



CHROME ELECTRIC GRIDDLE (on some models)

The chrome electric griddle provides the perfect cooking surface for grilled sandwiches, pancakes, eggs, burgers, sautéed vegetables, and many more family favorites. The attractive low-stick surface is designed to make cleanup easy.



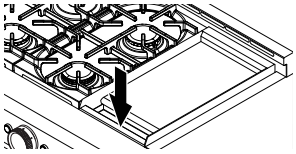
A. Drip tray
B. Griddle

The chrome electric griddle system provides a convenient cooking surface.

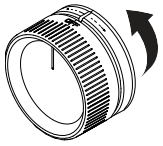
- Be sure plastic film has been removed and wash with hot water before first use.
- To avoid scratching the griddle, do not place any pots or pans on the griddle. Use only heat-resistant plastic or wooden utensils.
- The griddle surface is ready to use and does not need to be seasoned.
- Pouring cold water on a hot griddle may warp the griddle, resulting in an uneven cooking surface.

To Use:

1. Position drip tray.

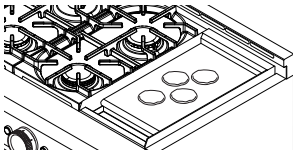


2. Push in and turn knob to the desired temperature.



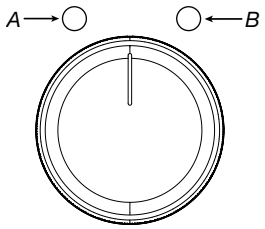
3. Wait for preheat light to solid, indicating the griddle has reached preheat.

4. Place food on the griddle and cook to desired doneness.



The right griddle indicator light shows that there is power applied to the griddle.

The left griddle indicator light blinks to show that the griddle is preheating. When preheat is complete, the left griddle indicator lights solid.



A. Griddle Preheat Light
B. Griddle Cooktop ON Light

Cooking Chart

The settings and times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes.

FOOD ITEM	TEMPERATURE	COOK TIME (in minutes)
Toast/Pancakes	350°F (175°C)	4–10
Eggs	250°F (120°C)	7–10
Meats	350°F (175°C)	10–20
Potatoes	350–450°F (175–230°C)	10–20
Fish	250–350°F (120–175°C)	8–15

LIGHT INDICATORS, BEHAVIORS, AND CONTROLS

The indicator lights illuminate and blink to show the status of the unit.

FUNCTION	USE AND LIGHT BEHAVIOR
Griddle Power Indicator Light (on 48" models only)	**Solid Blue Light** The griddle power indicator light illuminates blue when the griddle is powered on.
Griddle Preheat Light (on 48" models only)	**Blinking Blue Light** The griddle preheat light flashes blue while the griddle is preheating. Once preheat temperature has been reached, the indicator light turns solid blue.

Cleaning and Care

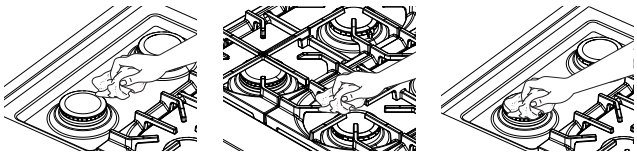
COOKTOP SURFACE

IMPORTANT:

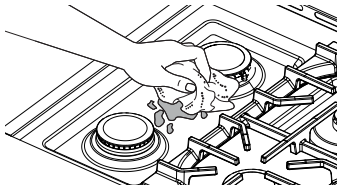
- Before cleaning, make sure all cooktop knobs are OFF and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.
- Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first. Affresh®† Cooktop Cleaner or affresh® Cooktop Cleaning Wipes can also be used.

After Each Use:

1. Wipe off cooktop, grates, and caps.



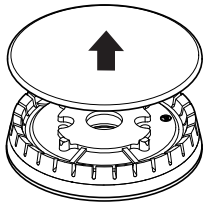
2. Clean food spills.



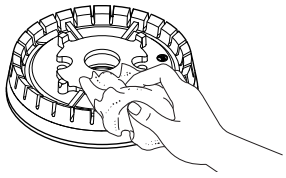
To preserve the finish, clean food spills containing acids, such as vinegar and tomato, as soon as the entire appliance is cool.

SEALED SURFACE BURNERS

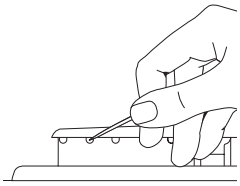
1. Remove burner cap.



2. Clean gas opening with damp cloth.



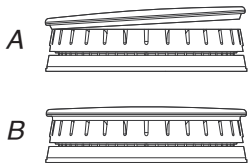
3. Clean clogged burner ports.



Use a straight pin. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.

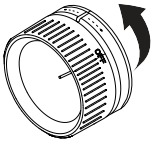
†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

4. Replace burner cap.



A. Incorrect *B. Correct*

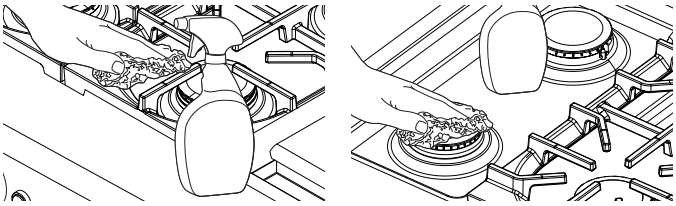
5. Turn on burner.



If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Use scrub and cleanser.



Clean with a nonabrasive nylon scrub pad and mildly abrasive cleanser.

Know Your Grates and Caps

- Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.
- To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.
- Do not reassemble caps on burners while wet.
- Do not clean in the Self-Cleaning cycle.
- Grates and caps are dishwasher safe.

GRIDDLE

Tips:

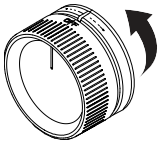
- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop burners and oven controls have been turned off.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

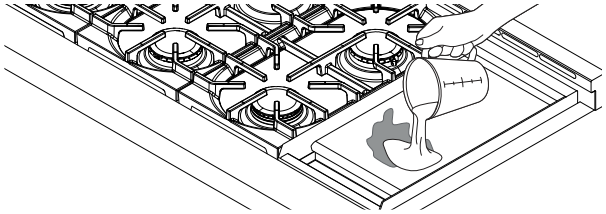
- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

After Each Use:

1. Turn knob to 300°F (149°C) to preheat. Wait until preheat is complete before cleaning.

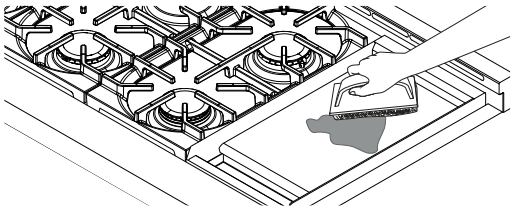


2. Pour water on soiled area.



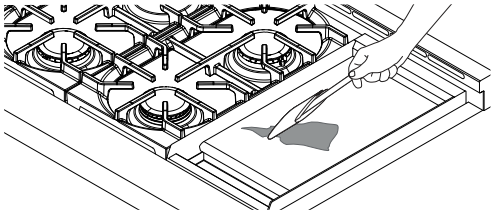
Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.

3. Scrape residue into drip tray.



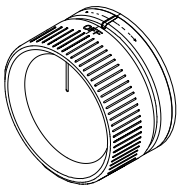
Use a pad holder or wooden spoon with a non-abrasive pad or cloth. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.

4. Remove remaining residue.

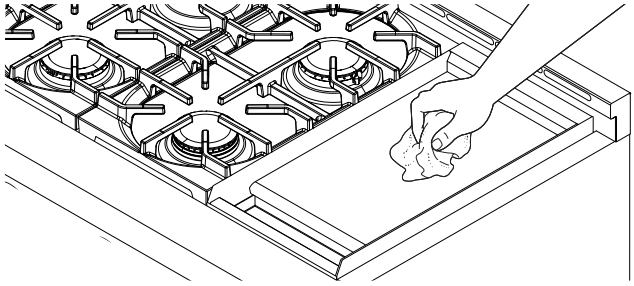


Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.

5. Turn off griddle and let cool.

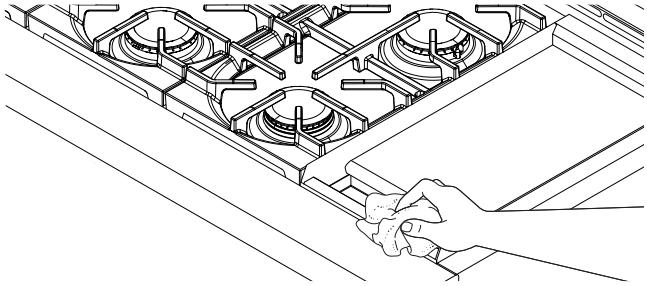


6. Wipe off griddle.



Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.

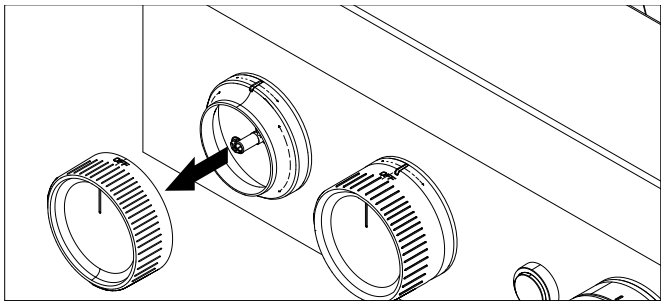
7. Remove, empty, and clean drip tray.



Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

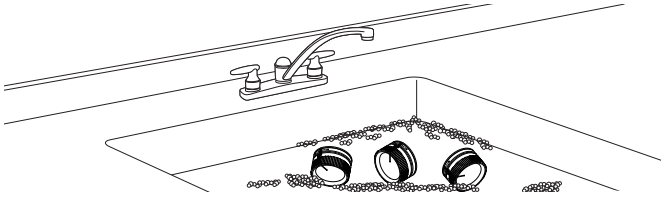
COOKTOP CONTROLS

1. Remove knobs.



Pull the knobs straight away from the control panel to remove.

2. Clean with warm, soapy water.

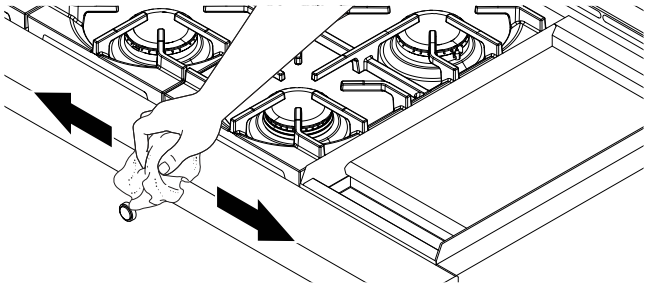


Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or an oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. See the "Knob Variations" section for reference.

STAINLESS STEEL EXTERIOR

Use cleaner or wipes.



Use affresh® Stainless Steel Cleaning Spray, affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes (not included). Rub in direction of the grain to avoid possible damage to the steel surface.

Do Not Use:

- Soap-filled scouring pads
- Abrasive cleaners
- Cooktop polishing creme
- Steel-wool pads
- Gritty washcloths
- Abrasive paper towels

NOTE: On colored ranges, water and a soft cloth are recommended.

Troubleshooting

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the "Warranty" or visit **www.kitchenaid.com/owners.** In Canada, visit **www.kitchenaid.ca/owners.**

IF YOU EXPERIENCE	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Nothing will operate.	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Surface burners will not operate.	This is the first time the surface burners have been used.	Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
	The control knob is not set correctly.	Push in knob before turning to a setting.
	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
Surface burner flames are uneven, yellow, and/ or noisy.	The burner ports are clogged.	Clean clogged burner ports with a straight pin.
	The burner caps are not positioned properly.	Make sure cap is properly aligned with the burner.
	Propane gas is being used.	The cooktop may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
Surface burner makes popping noises.	The burner is wet.	Let it dry.
Burner sparks but does not light.	There is continuous sparking, but the burner does not light.	Make sure cap is properly aligned with burner. If sparking continues, discontinue use of the surface burner and contact a service technician.
Excessive heat around cookware on cooktop.	The cookware is not the proper size.	Use cookware about the same size as the surface cooking area or surface burner. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected.	The proper cookware is not being used.	Use medium-to-heavy cookware made of the material that cooks food the way you want. The best cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid.
	The control knob is not set to the proper heat level.	Set the Cooktop Control to H or L, depending upon the type of cooking you want to do.
	The cooktop is not level.	The cooktop must be level for the griddle to operate properly. See the Installation Instructions for leveling instructions.

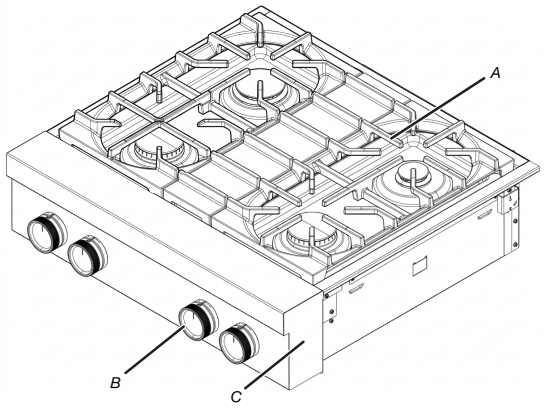
Guide des commandes

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

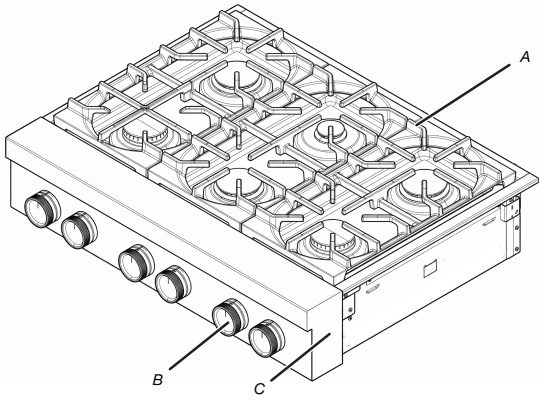
Ces instructions couvrent plusieurs modèles différents. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

CUISINIÈRE 30 PO (76,2 CM)



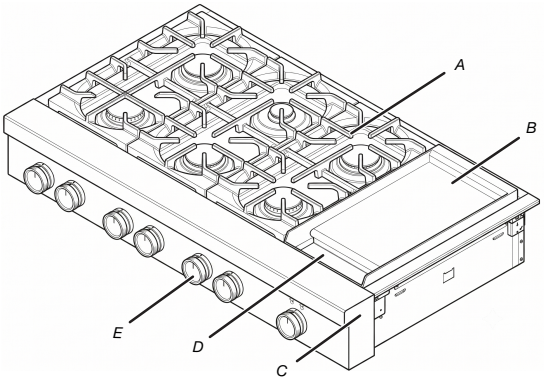
A. Grille de la table de cuisson
B. Boutons de la table de cuisson
C. Panneau de la console

CUISINIÈRE 36 PO (91,4 CM)



A. Grille de la table de cuisson
B. Boutons de la table de cuisson
C. Panneau de la console

CUISINIÈRE 48 PO (121,9 CM)



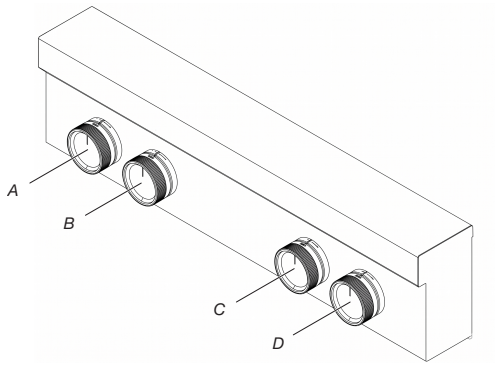
A. Grille de la table de cuisson
B. Plaque à frire électrique (sur certains modèles)
C. Panneau de la console
D. Plateau d'égouttement (sur modèles avec plaque à frire)
E. Boutons de la table de cuisson

BOUTONS DE COMMANDE

Les fonctions du four et de la table de cuisson sont accessibles à partir des boutons de la table de cuisson.

CUISINIÈRE 30 PO (76,2 CM)

Boutons et témoins lumineux de la table de cuisson

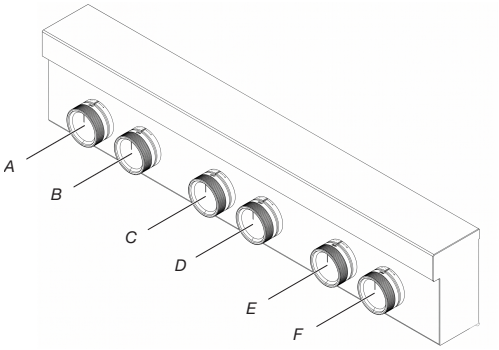


A. Bouton arrière gauche
B. Bouton avant gauche
C. Bouton arrière droit
D. Bouton avant droit

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

CUISINIÈRE 36 PO (91,4 CM)

Boutons et témoins lumineux de la table de cuisson

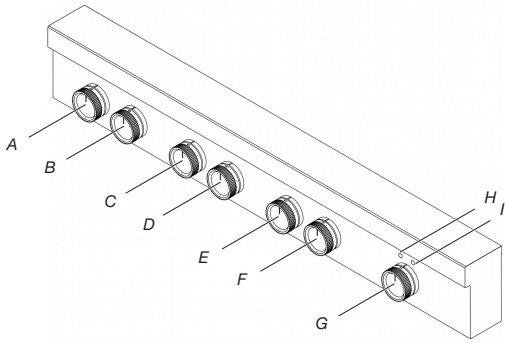


A. Bouton arrière gauche
B. Bouton avant gauche
C. Bouton arrière central
D. Bouton avant central
E. Bouton arrière droit
F. Bouton avant droit

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

48 po (121,9 cm)

Boutons de la table de cuisson



A. Bouton arrière gauche
B. Bouton avant gauche
C. Bouton arrière central
D. Bouton avant central
E. Bouton arrière droit
F. Bouton avant droit
G. Bouton de la plaque à frire
H. Témoin de préchauffage de la plaque à frire
I. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

REMARQUE : La configuration, les fonctions et les commandes de la table de cuisson peuvent être différentes.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS

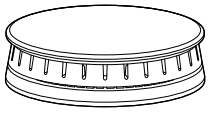
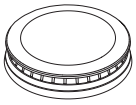
⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.

BTU/h	APPARENCE DU BRÛLEUR	CARACTÉRISTIQUES
Gros brûleur superposé		Ce brûleur est muni d'une flamme supérieure et inférieure. Le réglage H (élevé) permet d'utiliser les deux flammes à puissance maximale pour offrir la plus grande chaleur. Il est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides ou lors de l'utilisation de grandes marmites et casseroles. Les réglages de Mijotage H (élevé) et L (faible) n'utilisent que la flamme du bas.
Grand brûleur		Ce brûleur est parfait pour cuire une grande quantité d'aliments.
Petit brûleur		Ce brûleur est recommandé pour cuisiner de plus petites quantités d'aliments et pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

Allumer les brûleurs :

- Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de brûleurs sont placés sur ◌.
- Avant d'utiliser un bouton de brûleur, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.
- Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si l'allumeur n'émet aucun déclic, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé. Vérifier que le bouton de brûleur est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.
- Lorsque le bouton de brûleur est activé, le brûleur désiré est tourné à la position ◌, ce brûleur émet des déclics indépendamment des autres brûleurs.

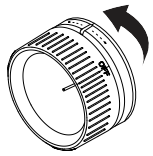
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Fonction de rallumage

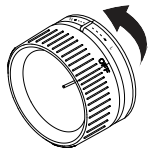
Durant l'utilisation de la table de cuisson, si un ou plusieurs brûleurs s'éteignent en raison de causes extérieures (tel qu'un renversement de liquide, un courant d'air ou un mouvement d'air lié à l'aspiration), le système d'allumage s'active pour rallumer la flamme. Lorsque la flamme réapparaît, la production d'étincelles cesse. Si l'on n'élimine pas le courant d'air dans la pièce, la production épisodique d'étincelles peut se poursuivre. Une production d'étincelles peut aussi se produire occasionnellement lorsqu'on utilise le débit thermique minimal sur l'un des brûleurs.

Pour régler un brûleur :

1. Appuyer et tourner dans le sens antihoraire pour placer sur ◌.

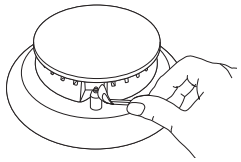


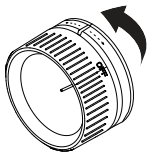
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire entre H et L. Tourner le bouton encore plus loin dans le sens antihoraire vers Simmer H et L Mijotage élevé et faible).



En cas de panne de courant

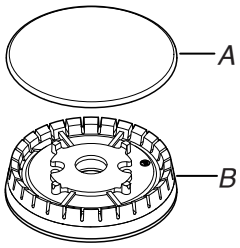
Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire sur H (élevé). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.





BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

Les brûleurs de surface scellés sont conçus pour réduire les espaces et joints qui pourraient permettre aux liquides et éclaboussures d'atteindre l'espace sous la table de cuisson. Cette conception rend le nettoyage simple et rapide.



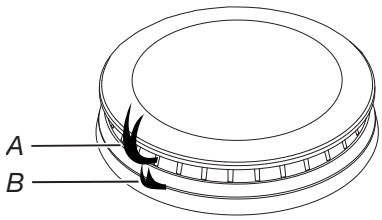
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur

IMPORTANT: Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Chapeau de brûleur : Toujours garder le chapeau de brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux comme indiqué à la section « Entretien et nettoyage ».

Ouverture de gaz : Pour que le brûleur s'allume convenablement, le gaz doit pouvoir circuler librement à travers l'orifice de gaz. Garder cette zone propre et ne pas laisser de renversements, d'aliments, d'agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.

Brûleur à double flamme



A. Flamme supérieure (principal)
B. Débit thermique minimum (flamme de mijotage)

Orifices de brûleur :

Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme comme indiqué ci-dessus. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

GRILLE avec anneau POUR WOK

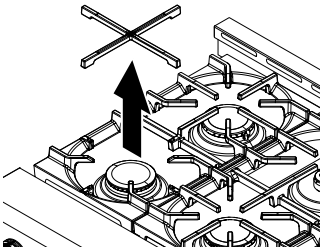
Certaines grilles de l'appareil sont conçues pour être utilisées avec un wok. Ces grilles peuvent être utilisées sur le brûleur haute puissance de droite (LF ou RF [avant gauche ou avant droit]) ou pour faire fondre de façon plus efficace lorsqu'elles sont utilisées avec le petit brûleur à faible puissance.

Pour les utiliser pour la cuisson au Wok, placez les grilles avec anneaux amovibles sur les brûleurs avant gauche et avant droit, retirer l'anneau central et garder de côté. Un wok de 14 po (35,5 cm) ou plus s'appuiera parfaitement dans l'ouverture de la grille pour créer une cuisson optimale avec l'accessoire.

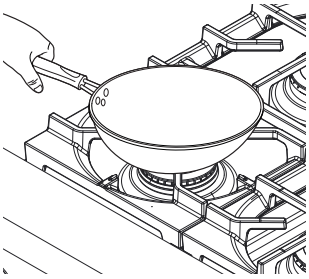
Pour faire fondre de façon plus efficace, placer les grilles avec l'anneau amovible sur le petit brûleur à faible puissance. Inverser l'anneau central et le repositionner au centre de la grille pour que le plat se situe plus loin de la source de chaleur.

Utilisation :

1. Ôter l'anneau interne.

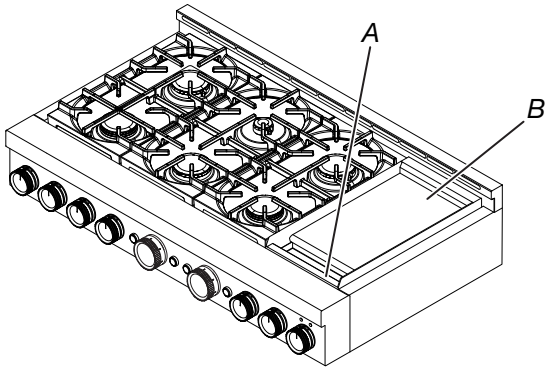


2. Placer le wok sur la grille.



PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE CHROMÉE (sur certains modèles)

La plaque à frire électrique chromée offre la surface de cuisson par excellence pour les sandwichs grillés, les crêpes, les œufs, les hamburgers, les sautés de légume et plusieurs autres plats préférés de la famille. La surface à faible adhérence de belle apparence est conçue pour faciliter le nettoyage.



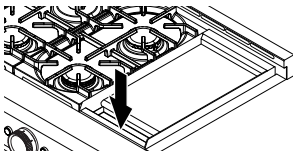
A. Plateau d'égouttement
B. Plaque à frire

Le système de plaque à frire électrique chromée fournit une surface de cuisson pratique.

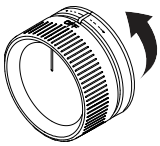
- Vérifier que la pellicule de plastique a bien été retirée et que la surface a été lavée à l'eau chaude avant la première utilisation.
- Afin d'éviter d'égratigner la plaque à frire, ne pas placer de casseroles ou de poêles sur la plaque à frire. N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.
- La surface de la plaque à frire est prête à l'emploi et ne nécessite pas de préparation.
- Le fait de verser de l'eau froide sur une plaque à frire chaude peut déformer la plaque à frire et produire une surface de cuisson irrégulière.

Utilisation :

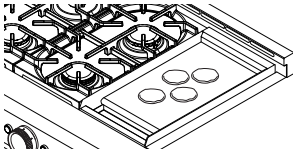
1. Placer le plateau d'égouttement.



2. Pousser et tourner le bouton à la température souhaitée.

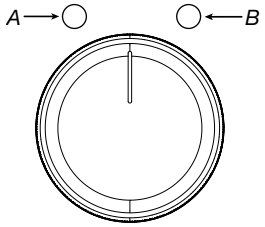


3. Attendre que le témoin de préchauffage reste solide, ce qui indique que la plaque à frire a atteint la température de préchauffage.
4. Mettre les aliments sur la plaque à frire et cuire jusqu'à la cuisson désirée.



Le témoin lumineux de plaque à frire de droite indique que la plaque est alimentée.

Le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche clignote pour indiquer que la plaque à frire préchauffe. Une fois le préchauffage terminé, le témoin lumineux de la plaque à frire de gauche reste solide.



A. Témoin de préchauffage de la plaque à frire
B. Témoin lumineux d'allumage de la plaque à frire de la table de cuisson

Tableau de cuisson

Les réglages et durées de cuisson sont cités à titre indicatif seulement et peuvent être modifiés en fonction des goûts personnels.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Pain grillé/crêpes	350 °F (175 °C)	4 à 10
Œufs	250 °F (120 °C)	7 à 10
Viandes	350 °F (175 °C)	10 à 20
Pommes de terre	350 à 450 °F (175 à 230 °C)	10 à 20
Poisson	250 à 350 °F (120 à 175 °C)	8 à 15

TÉMOINS, COMPORTEMENTS ET COMMANDES

Les témoins lumineux s'illuminent et clignotent pour afficher l'état de l'appareil.

FONCTION	TÉMOINS D'UTILISATION ET DE COMPORTEMENTS
Témoin lumineux de puissance de grille (sur les modèles de 48 po seulement)	**Lumière bleue continue** Le témoin lumineux de puissance de la plaque à frire s'illumine en bleu lorsque la grille est alimentée.
Témoin lumineux de préchauffage de plaque à frire (sur les modèles de 48 po seulement)	**Lumière bleue qui clignote** Le témoin lumineux de préchauffage de la plaque à frire clignote en bleu lors du préchauffage de la plaque à frire. Une fois la température de préchauffage atteinte, le témoin lumineux s'allume en bleu fixe.

Cleaning and Care (Nettoyage et entretien)

SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

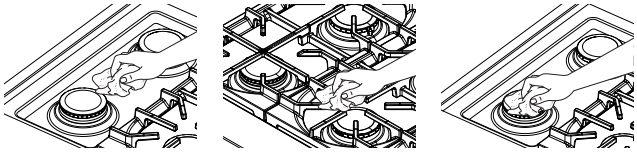
IMPORTANT :

- Avant le nettoyage, s'assurer que tous les boutons de la table de cuisson sont éteints et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.
- L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité. Affresh®† Un nettoyant pour table de cuisson ou les lingettes de nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent aussi être utilisés.

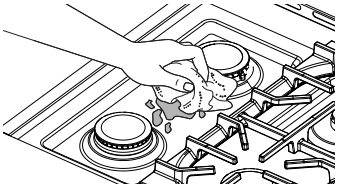
†affresh® est une marque déposée de Whirlpool, É.-U.

Après chaque utilisation :

1. Essuyer la table de cuisson, les grilles et les chapeaux.



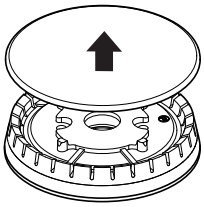
2. Nettoyer les aliments renversés.



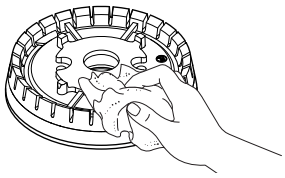
Pour protéger le fini, nettoyer les aliments renversés qui contiennent des acides, comme le vinaigre et les tomates, dès que l'appareil est refroidi.

BRÛLEURS DE SURFACE SCELLÉS

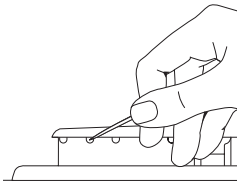
1. Ôter le chapeau de brûleur.



2. Nettoyer l'ouverture de gaz avec un chiffon humide.

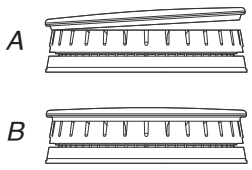


3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués.



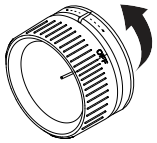
Utiliser une épingle droite. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.

4. Réinstaller le chapeau de brûleur.



A. Incorrect *B. Correct*

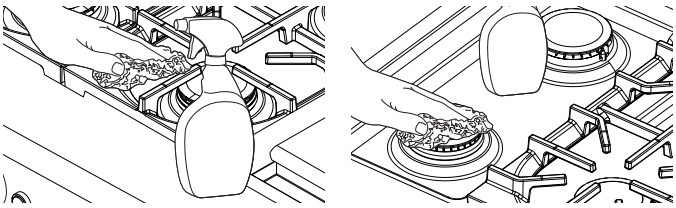
5. Allumer le brûleur.



Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Utiliser un tampon à récurer et un détergent.



Nettoyer à l'aide d'outils de récurage en nylon non abrasif et nettoyant légèrement abrasif.

Connaître vos grilles et chapeaux

- Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.
- Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures, comme les ustensiles en fonte.
- Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.
- Ne pas utiliser le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) pour les nettoyer.
- Les grilles et chapeaux peuvent être lavés au lave-vaisselle.

PLAQUE À FRIRE

Conseils :

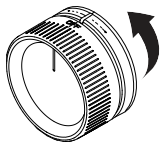
- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que tous les brûleurs de la table de cuisson et du four sont éteints et que les commandes du four sont placées sur arrêt.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

Ne pas utiliser :

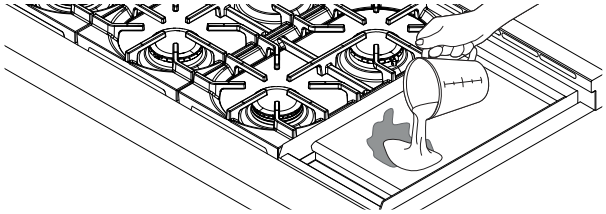
- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

Après chaque utilisation :

1. Tourner le bouton sur 300 °F (149 °C) pour préchauffer. Attendre que le préchauffage soit terminé avant de nettoyer.

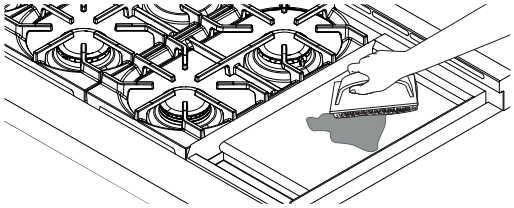


2. Mouiller la zone sale.



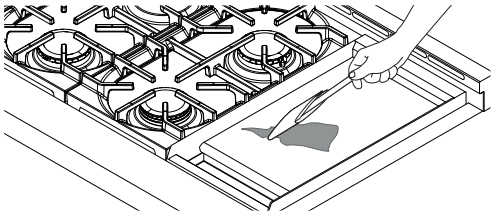
À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 ml) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commercer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.

3. Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.



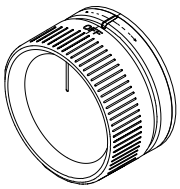
Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon non abrasif ou une lingette. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.

4. Retirer les résidus restants.

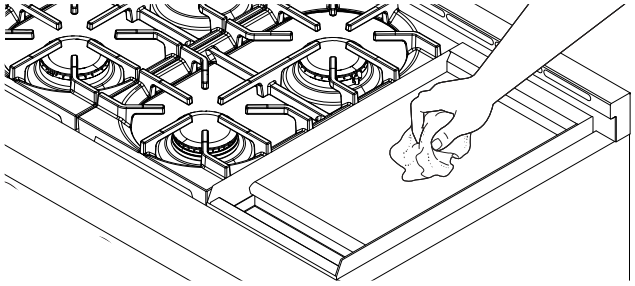


Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.

5. Éteindre la plaque et la laisser refroidir.

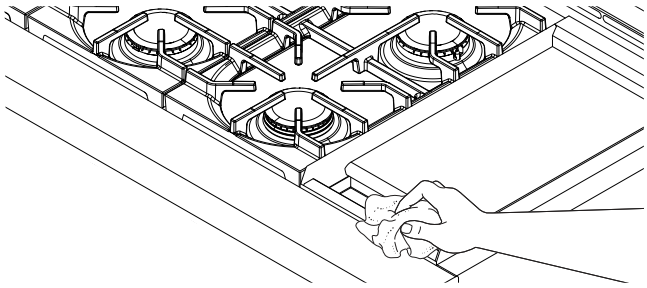


6. Essuyer la plaque à frire.



Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibres. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaissent, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour deux parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

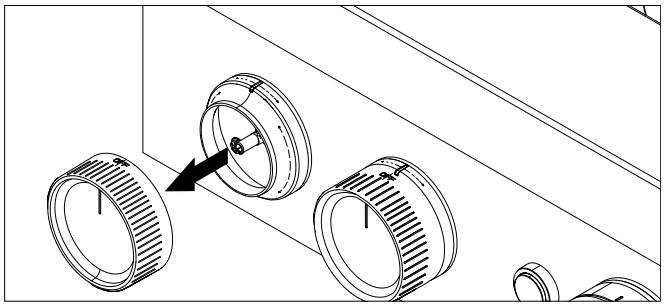
7. Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.



Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.

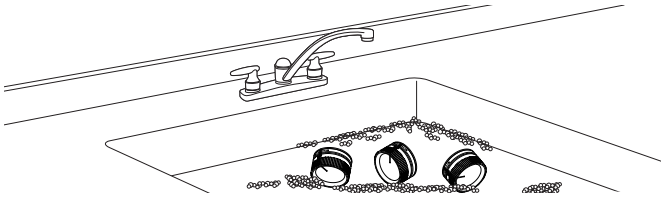
COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

1. Retirer les boutons.



Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

2. Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.

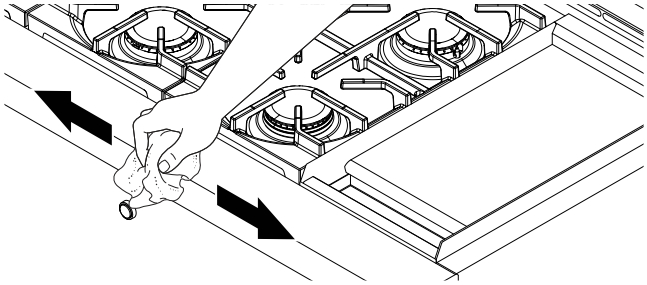


Connaître les commandes de votre table de cuisson

- Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.
- Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (Arrêt).
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Consulter la section « Variations de boutons » pour obtenir des références.

EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

Utiliser un nettoyant ou des lingettes.



Utiliser le nettoyant en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®, la mousse de nettoyage pour acier inoxydable affresh® ou les lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh® (vendus séparément). Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage de la surface en acier.

Ne pas utiliser :

- Tampons à récurer imbibés de savon
- Nettoyants abrasifs
- Crème à polir pour table de cuisson
- Tampons de laine d'acier
- Gant de toilette rugueux
- Serviettes en papier abrasives

REMARQUE : Sur les cuisinières de couleur, de l'eau et un linge doux sont recommandés.

Dépannage

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la garantie ou visiter le **www.kitchenaid.com/owners.** Au Canada, visitez le **www.kitchenaid.ca/proprietaire.**

SI LES PROBLÈMES SUIVANTS SURVIENNENT	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Rien ne fonctionne.	Un fusible est grillé ou un disjoncteur est déclenché.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas.	C'est la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés.	Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
	Le bouton de commande n'est pas réglé correctement.	Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.
	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes.	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite.
	Les chapeaux de brûleurs ne sont pas bien positionnés.	S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur.
	Du gaz propane est utilisé.	La table de cuisson peut avoir été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.
Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement.	Le brûleur est mouillé.	Laisser sécher.
Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas.	Il y a production continue d'étincelles sans que le brûleur s'allume.	S'assurer que le chapeau est bien aligné avec le brûleur. Si les étincelles continuent, cesser l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.	Les ustensiles de cuisson n'ont pas la bonne taille.	Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
La cuisson ne produit pas les résultats escomptés.	Le bon ustensile de cuisson n'est pas utilisé.	Utiliser des ustensiles de cuisson d'un poids moyen à lourd fabriqués de matériaux conçus pour le type de cuisson désiré. Les meilleurs ustensiles de cuisson doivent avoir un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement.
	Le bouton de commande est réglé au niveau approprié de chaleur.	Régler les commandes de cuisson à H (élevé) ou L (faible) selon le type de cuisson désiré.
	La table de cuisson n'est pas d'aplomb.	La table de cuisson doit être d'aplomb pour que la plaque à frire puisse fonctionner correctement. Voir les Instructions d'installation pour des instructions de nivellement.

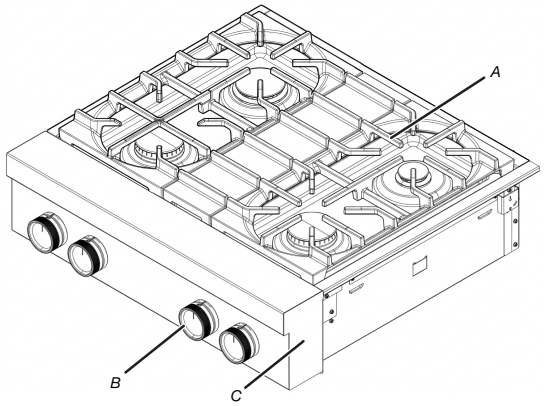
GUÍA DE LOS CONTROLES

GUÍA DE FUNCIONES

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

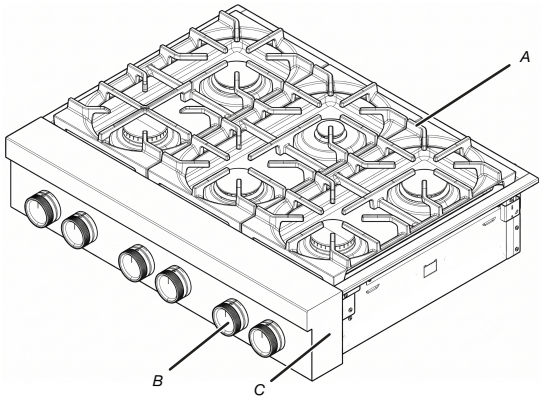
Estas instrucciones cubren varios modelos diferentes. La superficie de cocción que usted adquirió puede tener algunos o todos los elementos que se enumeran. Las ubicaciones y apariencias de las características mostradas aquí pueden no coincidir con las de su modelo.

ESTUFA de 30"(76,2 CM)



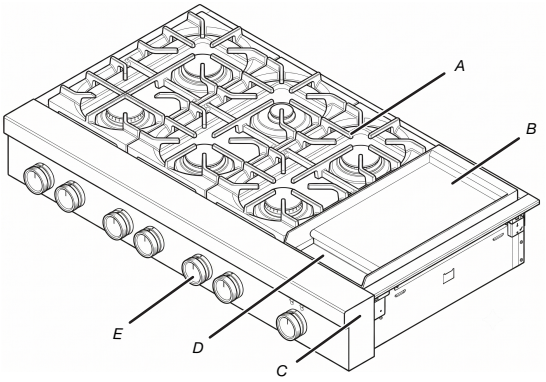
A. Rejilla de la superficie de cocción
B. Perillas de la superficie de cocción
C. Panel de la consola

ESTUFA de 36"(91,4 CM)



A. Rejilla de la superficie de cocción
B. Perillas de la superficie de cocción
C. Panel de la consola

ESTUFA de 48"(121,9 CM)



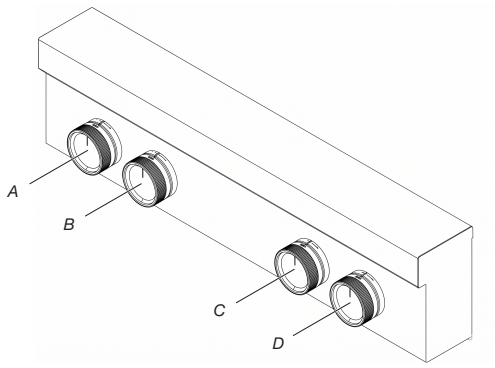
A. Rejilla de la superficie de cocción
B. Plancha eléctrica (en algunos modelos)
C. Panel de la consola
D. Bandeja de goteo (en modelos con plancha)
E. Perillas de la superficie de cocción

PERILLAS DE CONTROL

Se accede a las funciones del horno y la superficie de cocción mediante las perillas de la superficie de cocción.

ESTUFA de 30"(76,2 CM)

Perillas, botones y luces indicadoras de la superficie de cocción

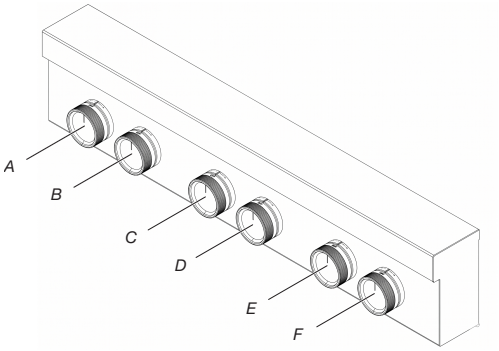


A. Perilla trasera izquierda
B. Perilla delantera izquierda
C. Perilla trasera derecha
D. Perilla delantera derecha

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

ESTUFA de 36"(91,4 CM)

Perillas, botones y luces indicadoras de la superficie de cocción

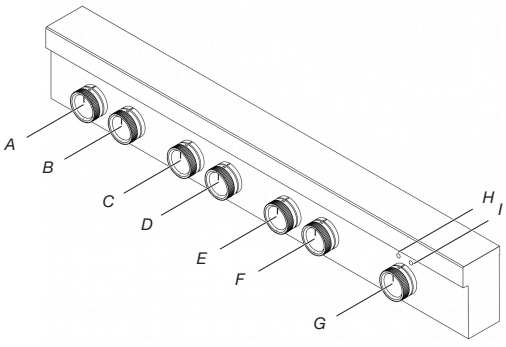


A. Perilla trasera izquierda
B. Perilla delantera izquierda
C. Perilla trasera central
D. Perilla delantera central
E. Perilla trasera derecha
F. Perilla delantera derecha

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

48" (121,9 CM)

Perillas y botones de la superficie de cocción



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

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

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

QUEMADORES

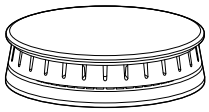
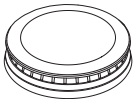
⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

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

Encendido de los quemadores:

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

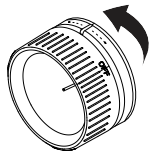
RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa, o durante el ciclo de autolimpieza, es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

Función de reencendido

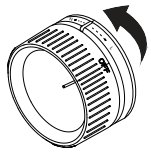
Durante el uso de la superficie de cocción, si uno de los quemadores se apaga por causas externas (como un derrame de agua, viento o una corriente de aire), el sistema de encendido se activará para volver a encender la llama. Cuando la llama se vuelva a encender, el sistema dejará de emitir chispa. Si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

Para ajustar un quemador:

1. Empuje y gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición .

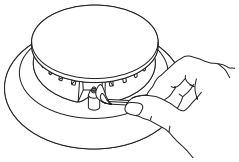


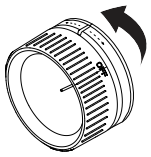
2. Gire la perilla en sentido antihorario entre Alto (H) y Bajo (L). Gírela más en sentido antihorario para Hervor suave alto (Simmer H) y Hervor suave bajo (Simmer L).



En caso de un corte de energía

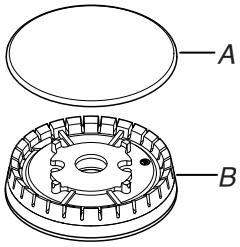
Sostenga un fósforo encendido cerca de un quemador y gire la perilla en sentido antihorario a H. Después de que se encienda el quemador, gire la perilla al ajuste deseado.





QUEMADORES DE SUPERFICIE SELLADOS

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



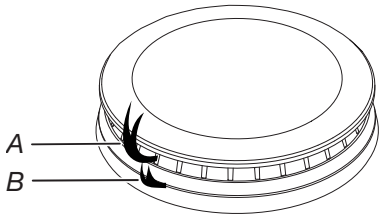
A. Tapa del quemador
B. Base del quemador

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

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

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

Quemador de doble llama



A. Llama superior (principal)
B. Llama inferior (fuego lento)

Orificios del quemador:

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

REJILLAS EN ANILLO PARA WOK

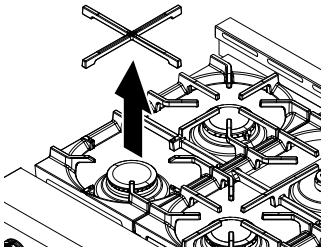
Algunas rejillas de la unidad están diseñadas para usarse con un wok. Estas rejillas se pueden usar sobre los quemadores de alta potencia (LF o RF) o para mejorar el rendimiento de fusión cuando se usan con los quemadores pequeños de baja potencia (RR o CR).

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

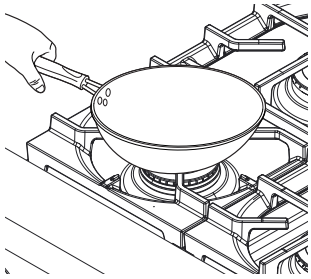
Para usar para mejorar el rendimiento de fusión, coloque las rejillas con el anillo removible sobre el quemador pequeño de baja potencia. Voltee el anillo central boca abajo y vuelva a colocarlo en el centro de la rejilla para que la sartén esté más alejada de la fuente de calor.

Para usar:

1. Retire el anillo interior.

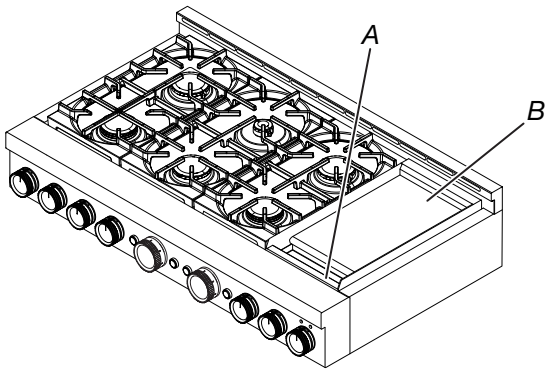


2. Coloque el wok en la rejilla.



PLANCHA ELÉCTRICA CROMADA (en algunos modelos)

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



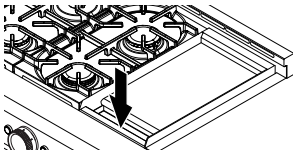
A. Bandeja de goteo
B. Plancha

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

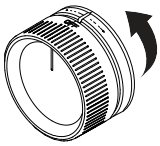
- Asegúrese de retirar la película plástica y lave con agua caliente antes del primer uso.
- Para evitar rayar la plancha, no le coloque ninguna olla ni cacerola encima. Use solo utensilios plásticos o de madera resistentes al calor.
- La superficie de la plancha está lista para usar y no es necesario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

Para usar:

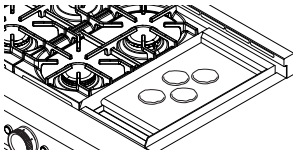
1. Coloque la bandeja de goteo.



2. Empuje hacia adentro y gire la perilla a la temperatura deseada.

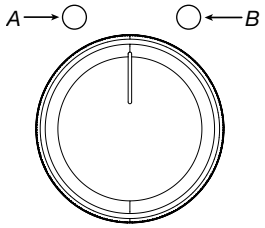


3. Espere a que la luz de precalentamiento se encienda indicando que la plancha ha alcanzado el precalentamiento.
4. Coloque los alimentos sobre la plancha y cocine hasta el punto deseado.



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

La luz indicadora izquierda de la plancha parpadea para mostrar que la plancha se está precalentando. Cuando se completa el precalentamiento, la luz indicadora izquierda de la plancha se ilumina sólida.



A. Luz de precalentamiento de la plancha
B. Luz ON de la plancha en la superficie de cocción

Tabla de cocina

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

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN (en minutos)
Pan tostado/ Panqueques	350°F (175°C)	4–10
Huevos	250°F (120°C)	7–10
Carnes	350°F (175°C)	10–20
Papas	350–450°F (175–230°C)	10–20
Pescado	250–350°F (120–175°C)	8–15

INDICADORES LUMINOSOS, COMPORTAMIENTOS Y CONTROLES

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

FUNCIÓN	USO Y COMPORTAMIENTO DE LAS LUCES
Luz indicadora de energía de la plancha (solo modelos de 48")	**Luz azul sólida** La luz indicadora de energía de la plancha se ilumina en azul cuando la plancha está encendida.
Luz de precalentamiento de la plancha (solo modelos de 48")	**Luz azul parpadeante** La luz de precalentamiento de la plancha parpadea en azul mientras la plancha se está precalentando. Una vez que se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento, la luz indicadora se vuelve azul sólido.

Limpieza y cuidado

SUPERFICIE DE COCCIÓN

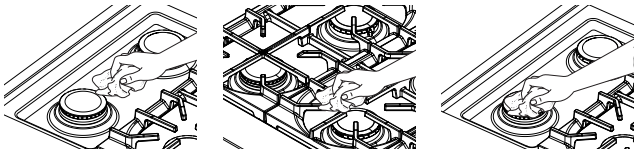
IMPORTANTE:

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

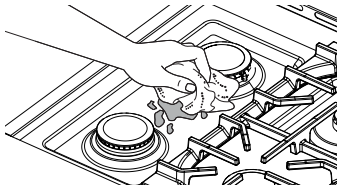
†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

Después de cada uso:

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



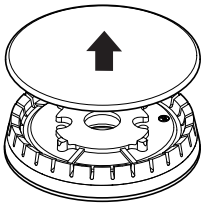
2. Limpie los derrames de alimentos.



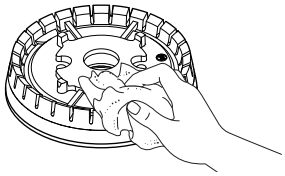
Para proteger el acabado, limpie los derrames de alimentos que contengan ácidos, como vinagre y tomate, apenas toda la estufa esté fría.

QUEMADORES DE SUPERFICIE SELLADOS

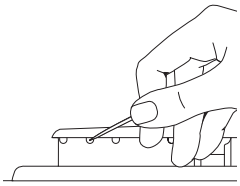
1. Retire la tapa del quemador.



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

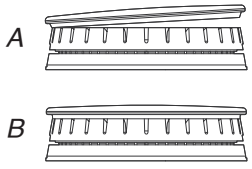


3. Limpie los orificios del quemador obstruidos.



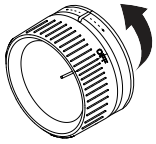
Use un alfiler recto. No agrande ni distorsione los puertos. No use un palillo de dientes de madera. Si se debe regular el quemador, póngase en contacto con un especialista en reparación capacitado.

4. Vuelva a colocar la tapa del quemador.



A. Incorrecto *B. Correcto*

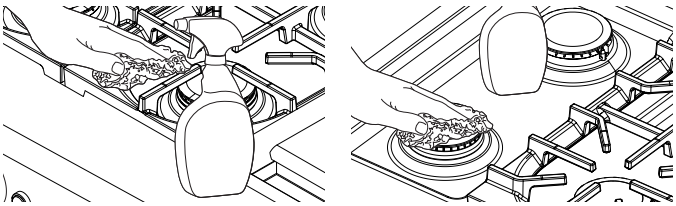
5. Encienda el quemador.



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

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Use un estropajo y limpiador.



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

Para conocer las rejillas y las tapas

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

PLANCHA

Consejos:

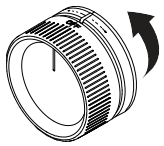
- Antes de limpiar la plancha, asegúrese de que todos los quemadores de la superficie de cocción y los controles del horno estén apagados.
- Para resultados óptimos, limpie la plancha poco después de retirar los alimentos.

No use:

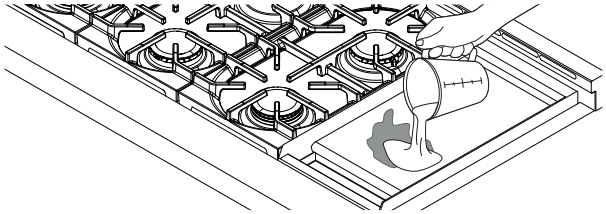
- Jabón
- Materiales abrasivos
- Limpiadores, incluso limpiador para acero inoxidable

Después de cada uso:

1. Gire la perilla a 300 °F (149 °C) para precalentar. Espere hasta que se complete el precalentamiento antes de limpiar.

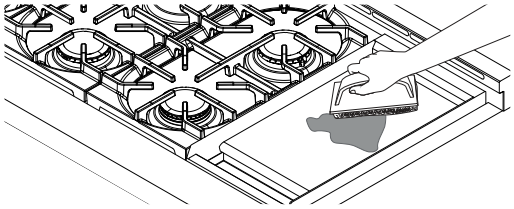


2. Vierta agua sobre la zona sucia.



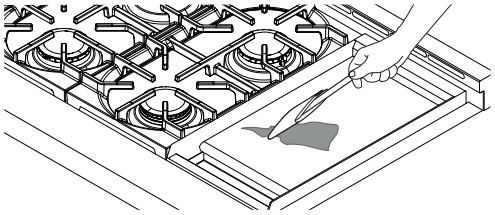
Con una taza medidora, vierta hasta 1 taza (236,6 ml) de agua del grifo sobre la zona sucia. Comience desde la parte trasera y deje que el agua corra hacia la bandeja de goteo en la parte delantera. Deje que el agua haga burbujas sobre la plancha durante 3 o 4 segundos.

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



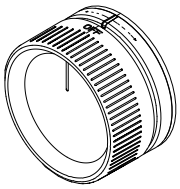
Use un portaestropajo o una cuchara de madera con un estropajo o paño no abrasivo. Aplique presión sobre las zonas sucias. Repita si es necesario cuando la suciedad es rebelde.

4. Retire los residuos restantes.

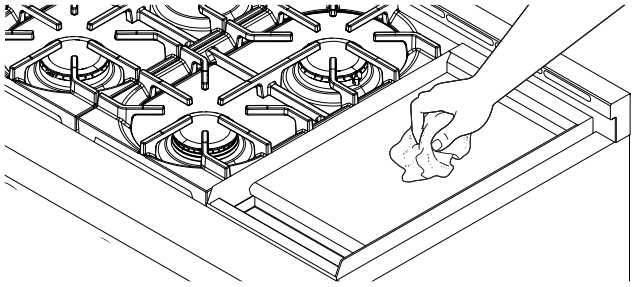


Pliegue una toalla húmeda y con el portaestropajo o una cuchara de madera, pase por la superficie de la plancha para eliminar los residuos restantes.

5. Apague la plancha y deje enfriar.

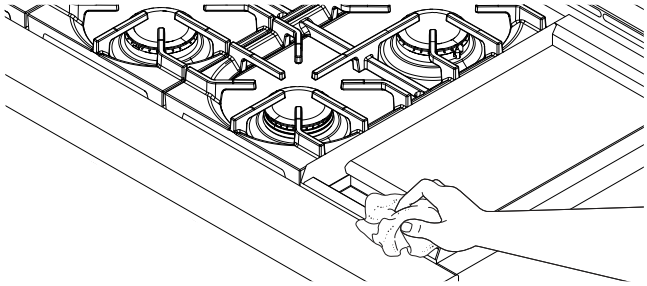


6. Repase la plancha.



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

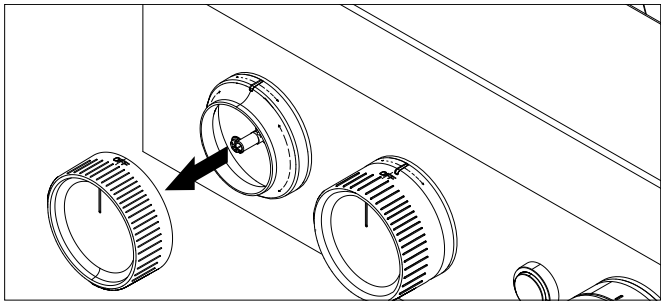
7. Retire, vacíe y limpie la bandeja de goteo.



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

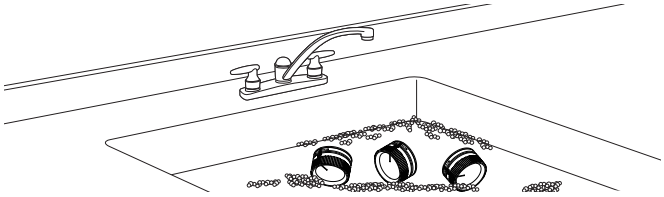
CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

1. Retire las perillas.



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

2. Lave con agua jabonosa tibia.

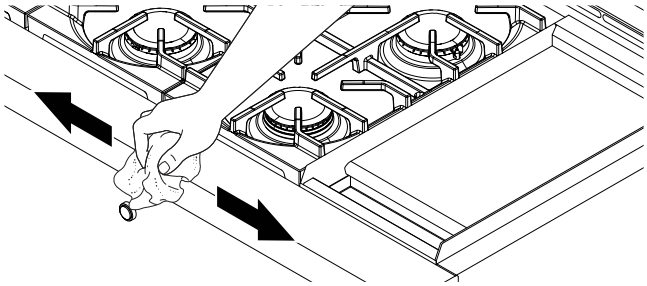


Para conocer los controles de la superficie de cocción

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

EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE

Use limpiador o toallitas.



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

No use:

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

NOTA: En las estufas de color, se recomienda utilizar agua y un paño suave.

Localización de problemas

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la “Garantía” o visite **www.kitchenaid.com/owners.** En Canadá, visite **www.kitchenaid.ca/owners.**

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

®/™ ©2026 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d’autrsees pays. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11830976A
07/26

KitchenAid®