

Guide de démarrage rapide de la cuisinière électrique autoportante

ENREGISTREMENT DU PRODUIT ET INFORMATIONS POUR LE PROPRIÉTAIRE

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE




Product registration


How-to videos


Product guides


Troubleshooting materials

VOTRE CODE À BARRES 2D DÉBLOQUE.... des informations sur l'enregistrement et la garantie du produit, des instructions d'installation, des vidéos pratiques et des accessoires supplémentaires pour tirer le meilleur parti de votre produit. Si vous avez acheté un appareil intelligent, votre code à barres 2D vous indiquera comment télécharger l'application et vous connecter. Vous pouvez accéder à l'ensemble des Instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation, aux détails de la garantie et à d'autres informations en visitant notre site web au **www.kitchenaid.com/owners** ou au Canada, le **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir une copie imprimée gratuite des informations en ligne, nous appeler au **1 800 422-1230** (États-Unis) / **1 800 807-6777** (Canada) ou écrivez-nous à :

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

Canada :
KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200–6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

Enregistrez-vous pour accéder aux informations relatives à la garantie et recevoir des notifications importantes concernant votre produit. Balayez la carte d'enregistrement photo ou le code à barres 2D pour enregistrer votre produit.

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

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.

Utiliser votre four

- Step 1. Sélectionner la fonction du four.
- Step 2. Régler la température.
- Step 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
- Step 4. Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermer la porte du four.
- Step 5. (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.
- Step 6. Le bouton Cancel (annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou une fois la durée de cuisson terminée.

REMARQUE : Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

Utilisation de votre cuisinière



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.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle puissance entre « H » (élevée) et « L » (basse). Pour régler, enfoncer et tourner le bouton au réglage souhaité.

MÉMORISER : Lorsque la cuisinière est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

PAPIER D'ALUMINIUM

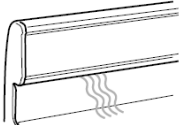
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

ÉVÉNT DU FOUR

L'événement du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'événement nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'événement du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



OVEN LIGHT (lampe du four)

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 W. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

Replacer :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Retirer l'ampoule.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
6. Rebrancher l'alimentation.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

SABBATH MODE (MODE SABBAT) :

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du Sabbath Mode (Mode Sabbat), consulter le **www.star-k.org** ou nous contacter en utilisant les informations suivantes.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

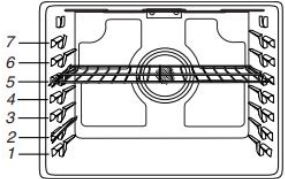
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

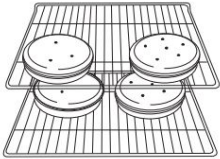
Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. On doit cuire le 1er côté pendant environ 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.



CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

Cuisson au four de gâteaux à étages
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four en mode normal de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.

Cuisson au four de biscuits
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les grilles 2 et 5 avec la fonction de cuisson au four par convection.



Guía de inicio rápido de la estufa autónoma eléctrica

REGISTRO DEL PRODUCTO E INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO

SU QR DESBLOQUEA		SU CODIGO QR DESBLOQUEA...	
			información sobre el registro y la garantía del producto, instrucciones para la instalación, videos explicativos y accesorios adicionales para sacar el máximo partido a su producto. Si compró un aparato inteligente, su código QR le proporcionará instrucciones sobre cómo descargar la aplicación y conectarse. Puede acceder a la Instalación completa, mantenimiento e instrucciones de funcionamiento del usuario, detalles de la garantía y otras cosas más al visitar nuestro sitio web en www.kitchenaid.com/owners, o en Canadá www.kitchenaid.ca/owners. Esto puede ahorrarle el costo de una llamada de servicio. Para recibir una copia impresa gratuita de la información en línea, llámenos al 1-800-422-1230 (EE.UU.) / 1-800-807-6777 (Canadá) o escribanos a: Estados Unidos: KitchenAid Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692 Canadá: KitchenAid Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200-6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7 Regístrese para que pueda acceder a la información de la garantía y recibir notificaciones importantes relacionadas con su producto. Escanee la tarjeta de registro con fotografía o el código QR para registrar su producto.
			

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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.

Uso del horno

- Step 1.** Seleccione la función del horno.
- Step 2.** Ajuste la temperatura.
- Step 3.** Presione Start (Inicio).
- Step 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Step 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Step 6.** El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.
- NOTA:** Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

Uso de la estufa

**ADVERTENCIA**



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier ubicación entre “H” y “L”. Empuje y gire hasta la posición.

RECUERDE: cuando la cocina está en uso, es posible que toda la zona de la superficie de cocción esté caliente.

PAPEL DE ALUMINIO

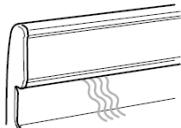
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco halógeno de 40 W. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición Off (Apagado).

Para reemplazar:

- Desconecte el suministro eléctrico.
- Gire en sentido antihorario la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para retirarla.
- Quite el foco del casquillo.
- Vuelva a colocar el foco, utilizando un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipularlo. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.
- Vuelva a colocar la cubierta del foco girando en sentido horario.
- Reconecte el suministro eléctrico.

IMPORTANTE: No use focos de más de 40 W.

SABBATH MODE (MODO SABBAT):

El Sabbath Mode (Modo Sabbat) programa el horno para que permanezca encendido en un ajuste de hornear hasta que se desconecte.

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con el Sabbath Mode (Modo Sabbat), visite **www.star-k.org** o comuníquese con nosotros según la información dada anteriormente.

COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

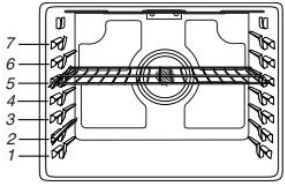
IMPORTANTE: para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque las parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para colocar una parrilla, júlela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.

Para que las hamburguesas tengan un exterior bien dorado y un interior a punto, use una parrilla plana en la posición de parrilla 7. El lado 1 debe cocinarse aproximadamente 2 1/2 a 3 1/2 minutos. El lado 2 debe cocinarse durante aproximadamente 4 a 5 minutos. Es normal que haya un grado moderado de humo cuando se asa a la parrilla.



HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN 2 PARRILLAS

Horneado de pasteles de capas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, utilice las parrillas 2 y 5 con la función Bake (Hornear). Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.

Horneado de galletas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 5 con Convect Bake (Hornear por convección).

