

Guide de démarrage rapide de la cuisinière à double combustible et évacuation par le bas

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 **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour recevoir gratuitement un exemplaire imprimé des informations en ligne, appelez-nous au **1 800 422-1230** (États-Unis) / **1 800 807-6777** (Canada) ou écrivez-nous au :

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

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center Unit
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

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur .

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

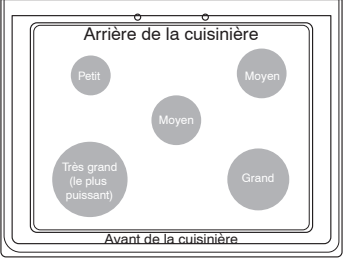
La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas du plat.

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. La position des brûleurs dépendra du modèle de la cuisinière.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	■ Cuisson à température faible ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Moyen	■ Brûleur tout usage
Grand	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille
Très grand (le plus puissant)	■ Pour ustensile de cuisson de grande taille ■ Brûleur le plus puissant



PAPIER D'ALUMINIUM

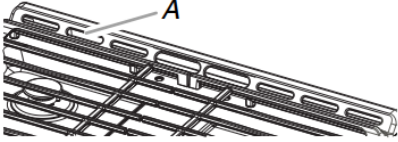
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

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.

ÉVÈNT DU FOUR

L'évènement 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'évènement nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évènement du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évènement du four

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.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à . Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES 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. La cuisson du 1er côté devrait prendre entre 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 une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.

Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction convection Bake (cuisson au four par convection) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5.

W11676943A
12/23

®/™ ©2023 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

