



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.

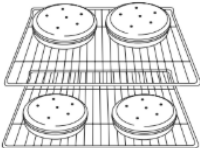
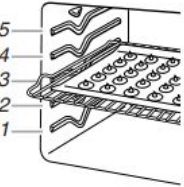
**IMPORTANT** : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

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



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

**Cuisson au four de gâteaux à étages**  
Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (Cuisson au four), une grille plate en position 4 et une grille plate en position 2. 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 sur deux grilles**  
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Air Baking (Cuisson à l'air) et placer les grilles plates en positions 2 et 4.

Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur)

La fonction Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) s'utilise avec le bac de cuisson à la vapeur pour apporter davantage d'humidité durant la cuisson au four. Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1 1/2 tasse (350 mL) d'eau dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX (MAXIMUM) indiqué dans le réservoir. Pour plus de détails sur cette fonction, voir le guide du produit en ligne.



A. Bac pour cuisson à vapeur  
B. Réservoir d'eau

CONNEXION WI-FI (sur certains modèles)

Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (CONNEXION) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour connecter la cuisinière au réseau Wi-Fi.

Consulter la section Guide de connexion Internet du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Il est aussi possible de visiter le [www.kitchenaid.com/owners](http://www.kitchenaid.com/owners).

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation et l'entretien, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants, guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le [www.kitchenaid.com/owners](http://www.kitchenaid.com/owners) ou au Canada le [www.kitchenaid.ca/proprietaire](http://www.kitchenaid.ca/proprietaire). Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage.

Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

|                                                                                                                   |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| États-Unis :<br><b>1 800 422-1230</b>                                                                             | Canada :<br><b>1 800 807-6777</b>                                                                                            |
| KitchenAid Brand Home Appliances<br>Customer eXperience Center<br>553 Benson Road<br>Benton Harbor, MI 49022–2692 | KitchenAid Brand Home Appliances<br>Customer eXperience Centre Unit<br>200–6750 Century Ave.<br>Mississauga, Ontario L5N 0B7 |

**IMPORTANT** : Conserver ce guide à titre de référence.

# Guía de inicio rápido de la estufa a gas con control frontal

## 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

- Paso 1.** Seleccione la función del horno.
- Paso 2.** Ajuste la temperatura.
- Paso 3.** Presione Start (Inicio).
- Paso 4.** Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.
- Paso 5.** (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.
- Paso 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

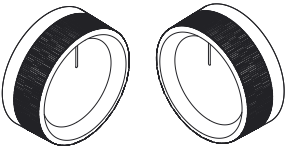
## ADVERTENCIA

**Peligro de incendio**

**No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla del sartén.**

**Apague todos los controles cuando no esté cocinando.**

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un incendio.**



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

#### CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

#### TAMAÑO DEL QUEMADOR

Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

| Tamaño del quemador | Uso recomendado                                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Pequeño</b>      | ■ Cocción con calor bajo<br>■ Para derretir chocolate o mantequilla |
| <b>Medio</b>        | ■ Quemador multiuso                                                 |
| <b>Grande</b>       | ■ El quemador más potente<br>■ Para utensilios de cocina grandes    |
| <b>Ovalado</b>      | ■ Para platos más alargados                                         |

**NOTA:** El orificio CC permanece activo en los modelos KSGS530S\* y ciego (no en funcionamiento) en los modelos KSGS330S\*.



**NOTA:** Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si se está emitiendo un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa. Revise que la perilla de control 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.

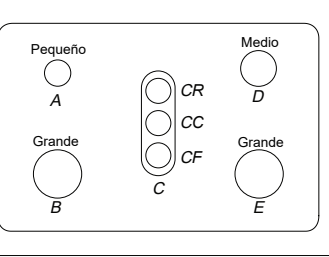
#### Para ajustar:

- Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido).  
**IMPORTANTE:** Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta la posición de Ignite (Encendido).
- Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (ALTO), MED (MEDIO) o LOW (BAJO).

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta Ignite (Encendido).

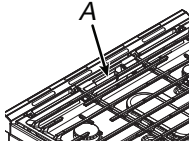
Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla. Debe regular la llama para que no se extienda más allá del borde del recipiente.

Para los modelos KSGS330S\*, KSGS530S\*:



#### 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.



A. Ducto de escape del horno

#### 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.

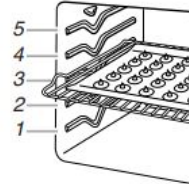
#### POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

**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 parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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



#### HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN DOS PARRILLAS

**Horneado de pasteles de capas**  
Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.



#### Horneado de galletas en dos parrillas

Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Air Baking (Hornear al aire) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 4.

#### Steam Bake (Hornear con vapor)

La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. Para un mejor rendimiento, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible en la cavidad y vierta 1 1/2 tazas (350 mL) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel indicado MAX (MÁXIMO) en el depósito. Para obtener más detalles sobre esta característica, consulte la guía del producto en línea.



A. Parrilla de vapor  
B. Depósito de agua

#### CONEXIÓN A WI-FI (en algunos modelos)

Mantenga presionado CONNECT (CONECTAR) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi.

Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar [www.kitchenaid.com/owners](http://www.kitchenaid.com/owners).

### Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, consulte el Manual del propietario que se incluye con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite [www.kitchenaid.com/owners](http://www.kitchenaid.com/owners), o en Canadá [www.kitchenaid.ca/owners](http://www.kitchenaid.ca/owners). Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

|                                                                                                                   |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estados Unidos:<br><b>1-800-422-1230</b>                                                                          | Canadá:<br><b>1-800-807-6777</b>                                                                                             |
| KitchenAid Brand Home Appliances<br>Customer eXperience Center<br>553 Benson Road<br>Benton Harbor, MI 49022–2692 | KitchedAid Brand Home Appliances<br>Customer eXperience Centre Unit<br>200–6750 Century Ave.<br>Mississauga, Ontario L5N 0B7 |

**IMPORTANTE:** Conserve esta guía para su uso en el futuro.