

RECOMMANDATIONS DE NETTOYAGE POUR VOTRE TABLE DE CUISSON WipeClean™ (sur certains modèles)
Vaporiser de l'eau sur la table de cuisson et la laisser tremper pendant au moins 5 minutes, en couvrant toute la zone souillée. Pour les taches importantes, laisser tremper pendant 20 à 25 minutes. Utiliser une éponge douce, humide et non abrasive pour essuyer. Nettoyer votre table de cuisson après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de saletés et pour prolonger la durée de vie de votre table de cuisson WipeClean™.

Pour en savoir plus sur le nettoyage des saletés très tenaces, consulter le manuel du propriétaire ou visiter le www.kitchenaid.com/owners.

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

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 ou au Canada le www.kitchenaid.ca/proprietaire. Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

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

États-Unis :
1 800 422-1230

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

Canada :
1 800 807-6777

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

Guía de inicio rápido de la estufa eléctrica 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



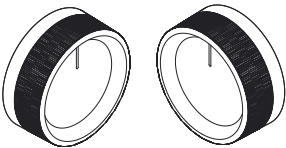
ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Las perillas de control se pueden configurar en cualquier lugar entre L y M o H. Empuje hacia adentro y gírela hasta la configuración.

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

PAPEL DE ALUMINIO

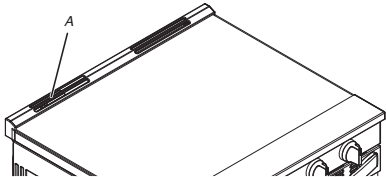
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

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 derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de ventilación del horno

Recomendaciones de limpieza para su superficie de cocción WipeClean™ (en algunos modelos)
Rocíe la superficie de cocción con agua y déjela en remojo durante un mínimo de 5 minutos, cubriendo toda la zona sucia. Para las manchas difíciles, déjelas en remojo de 20 a 25 minutos. Utilice una esponja suave no abrasiva para limpiar. Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar la acumulación de suciedad y prolongar la vida útil de su superficie de cocción WipeClean™.

Para obtener más información sobre la limpieza de suciedad extremadamente resistente, consulte el Manual del usuario o visite www.kitchenaid.com/owners.

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

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, o en Canadá www.kitchenaid.ca/owners. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.



[Register Product](#)



[Add Service Plan](#)



[Schedule Service](#)



[Parts](#)



[How To's & FAQ](#)



[Filters](#)



[Manuals & Downloads](#)



[Accessories](#)

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

Estados Unidos:
1–800–422–1230

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

Canadá:
1–800–807–6777

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

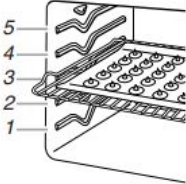
IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.

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

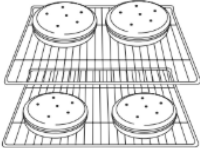
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.



Para mover una parrilla, jálala 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 2 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) (en algunos modelos) 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 1½ 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.

