



QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KitchenAid

GETTING STARTED

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

- Press and hold the POWER button .
- Place the cookware on the heating element.
- Select the cooking zone and select power level
 - by tapping or or
 - adjusting power using the slider or
 - tapping a certain position on the slider .
 - For Power boost, tap when power level 9 is active, appears in the cooking display.
- Press and hold POWER button to end cooking session.

USING YOUR EXTRACTION FAN

- Tap the fan icon with the cooktop already switched on
- To select the power level select
 - by tapping or or
 - adjusting power using the slider or
 - tapping a certain position on the slider .
 - For Power boost, tap when power level 9 is active, appears in the cooking display.
- Tap the Fan Icon to turn off.
The Auto Fan function adjusts the fan power to efficiently remove steam and odors without manual intervention.

NOTE For more detailed instructions on specific functions, see the Owners Manual

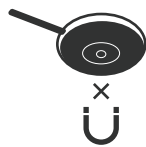
EXPERT ADVICE

POTS AND PANS

Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction cooktop.



- COMPATIBLE
- Enameled Steel.
 - Cast iron.
 - Stainless steel for induction cooktops.



To determine if a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance.

CLEANING

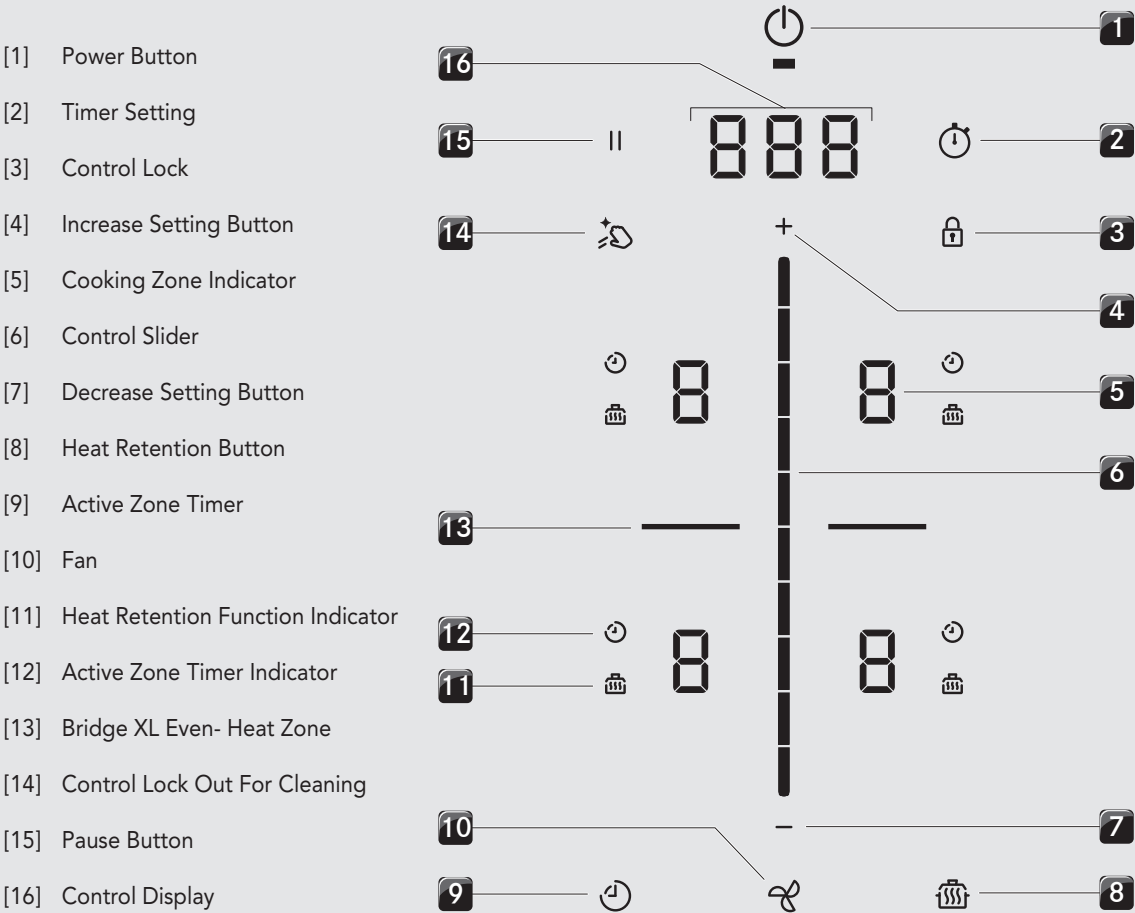
Recommendations to avoid permanent damage to your cooktop finish.

- Spray the cooktop with water, covering the entire soiled area, let it soak for minimum 5 minutes.
- Wipe with moist non abrasive soft sponge. For heavy soiling, leave the soap on for a further 20-25 minutes.
- Clean your cooktop after each use to avoid soil build ups and to prolong the life of your cooktop finish.
- The grease filter and air nozzle are dishwasher safe, ensuring easy and convenient cleaning.

HIGHLIGHTS

Explore and enjoy the effortless control of induction with Assisted Cooking Techniques.

DISPLAY



COOKTOP MODES



BRIDGE XL EVEN - HEAT ZONE
Use rectangular Bridge XL Even- Heat Zone elements as two pieces or one large surface to meet your culinary needs.



AUTO BRIDGING
With the bridging function, two cooking zones located one behind the other can be combined to form one large cooking zone.



ASSISTED COOKING
Achieve perfect results with common cooking techniques like melt, keep warm and simmer.



TIMER FUNCTION
Set cooking times with our easy-to-use timer function.



HOT-SURFACE INDICATOR
Stay safe with our Hot-Surface Indicator, showing when the surface is still hot.



PAN SIZE DETECTION
Pan recognition: Set the power level and the appliance recognizes the size of the cookware and only this surface is heated.



CHARCOAL FILTER *optional
The filter solutions effectively remove unpleasant odors in recirculation mode. Read the Consumer Care instructions to understand how to remove the filter. Note: If using a recirculation kit, see the Owner's Manual to enable Recirculation Mode and filter replacement alerts.



COMMENCER

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- Maintenez la touche marche/arrêt appuyée .
- Placez le récipient de cuisson sur la surface chauffante.
- Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance
 - en appuyant sur la **+** ou la **-** or
 - ou en ajustant la puissance à l’aide du curseur .
 - ou en appuyant sur la zone souhaitée du curseur .
 - Pour augmenter la puissance, appuyez sur la **+** au niveau 9, le apparaît alors sur l’affichage de cuisson.
- Maintenez la touche marche/arrêt appuyée pour terminer la session de cuisson.

UTILISATION DE VOTRE DISPOSITIF ASPIRANT

- Appuyez sur l’icône de ventilateur après avoir activé la table de cuisson.
- Sélectionnez le niveau de puissance
 - en appuyant sur la **+** ou la **-**
 - ou en ajustant la puissance à l’aide du curseur .
 - ou en appuyant sur la zone souhaitée du curseur .
 - Pour augmenter la puissance, appuyez sur la **+** au niveau 9, le apparaît alors sur l’affichage de cuisson.
- Appuyez sur l’icône de ventilateur pour l’arrêter.

REMARQUE

Consultez le manuel de la marque pour des instructions détaillées ou des fonctions spécifiques.

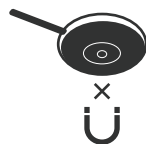
APPAREIL PROFESSIONNEL

POÊLES ET CASSEROLES

Utilisez exclusivement des poêles et casseroles ferromagnétiques qui sont adaptées aux tables de cuisson à induction.



- COMPATIBILITÉ
- Acier émaillé
 - Fonte
 - Acier inoxydable pour tables de cuisson à induction



Vous pouvez vérifier la compatibilité d’un récipient de cuisson en en contrôlant le magnétisme à l’aide d’un aimant.

La qualité et la structure du fond peuvent avoir une incidence sur la performance de cuisson.

NETTOYAGE

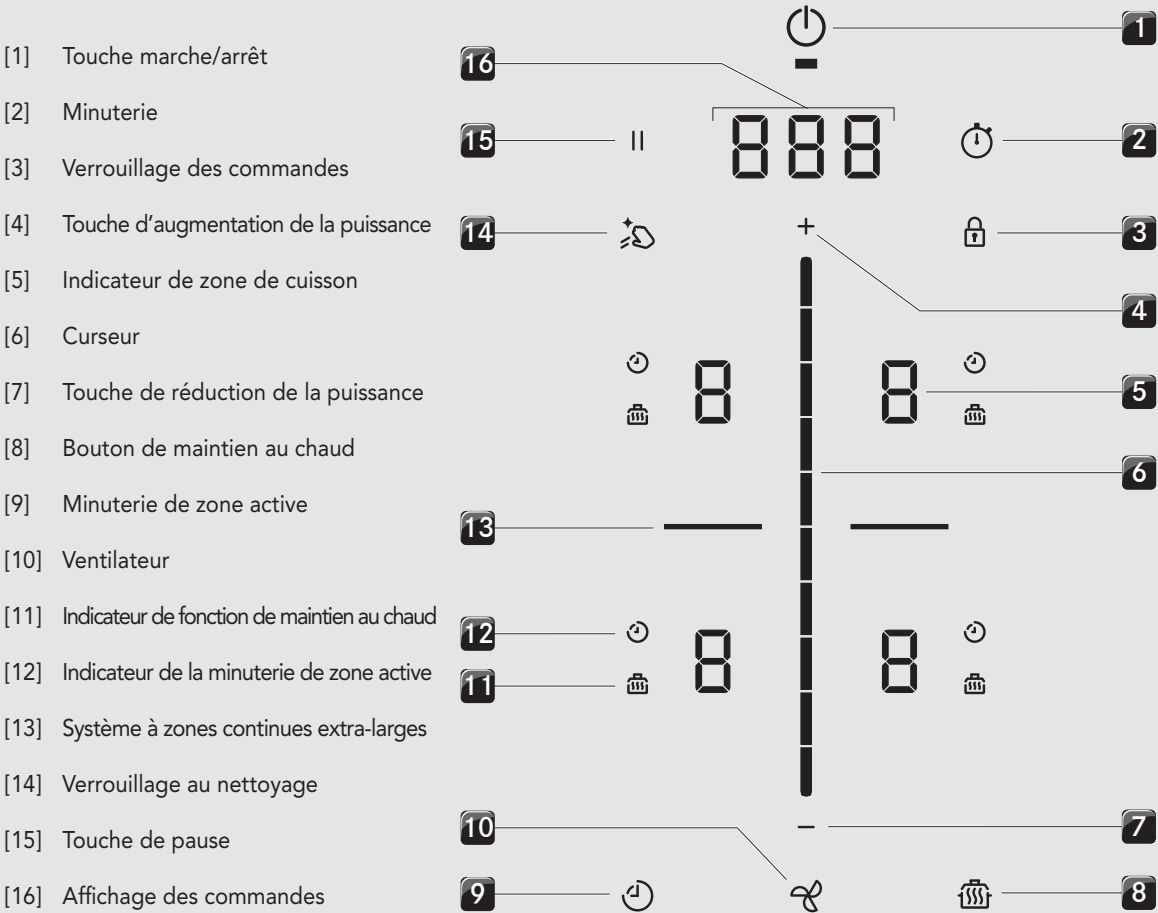
Recommandations pour éviter tout dommage irréversible sur les finitions de votre table de cuisson.

- Aspergez d’eau la table de cuisson de manière à couvrir l’intégralité de la surface encrassée et laissez tremper pendant 5 minutes maximum.
- Épongez à l’aide d’une éponge humide et non abrasive. En cas de fort encrassement, laissez tremper pendant 20-25 minutes supplémentaires.
- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin d’éviter toute accumulation de saletés et de prolonger sa durée de vie.
- Le filtre à graisse et la buse d’aspiration sont compatibles avec le lave-vaisselle, ce qui permet un nettoyage facile et pratique.

POINTS FORTS

Apprenez à maîtriser l’induction en toute simplicité avec les techniques de cuisson assistée.

AFFICHAGE



MODES DE LA TABLE DE CUISSON

- SYSTÈME À ZONES CONTINUES EXTRA-LARGES**
Selon vos besoins en cuisine, utilisez les deux zones de cuisson rectangulaires de façon distincte, ou conjointement sous la forme d’une grande surface (zone de cuisson continue extra-large).
- FONCTION DE PONT AUTOMATIQUE**
La fonction de pont permet de combiner deux zones de cuisson situées l’une derrière l’autre en une seule grande zone de cuisson.
- CUISSON ASSISTÉE**
Obtenez de parfaits résultats avec des techniques de cuisson courantes : fondre, maintenir au chaud, mijoter...
- FONCTION DE MINUTERIE**
Réglez les temps de cuisson avec notre fonction de minuterie facile d’utilisation
- INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE**
Pour plus de sécurité, notre indicateur de surface chaude vous indique si la surface est encore chaude.
- DÉTECTION DE RÉCIPIENT**
Détection de récipient : réglez le niveau de puissance. L’appareil détecte la taille du récipient et chauffe uniquement la surface correspondante.
- FILTRE À CHARBON** *optionnel
Les solutions de filtre permettent d’éliminer les odeurs désagréables en mode recyclage d’air. Pour savoir comment retirer le filtre, veuillez lire les instructions d’entretien. Note : Si vous utilisez un kit de recirculation, consultez le manuel du propriétaire pour activer le mode de recirculation et les alertes de remplacement du filtre.



GUÍA DE INICIO RÁPIDO
ENHORABUENA Y BIENVENIDO A KitchenAid

PRIMEROS PASOS

USO DE SU PLACA DE INDUCCIÓN

- 1 Pulse y mantenga el botón de encendido .
- 2 Coloque el recipiente de cocción sobre el elemento calefactor.
- 3 Seleccione la zona y el nivel de potencia
 - pulsando o o
 - ajustando la potencia con el desl o
 - pulsando un punto determinado de est .
 - Para activar la función booster, pulse cuando esté activo el nivel 9; en el indicador de la placa de cocción aparecerá .
- 4 Pulse y mantenga el botón de encendido para finalizar la sesión de cocina.

USO DEL VENTILADOR DE EXTRACCIÓN

- 1 Pulse el símbolo del ventilador con la placa de cocción encendida
 - 2 Seleccione el nivel de potencia
 - pulsando o o
 - ajustando la potencia con el deslizador o
 - pulsando un punto determinado de este .
 - Para activar la función booster, pulse cuando esté activo el nivel 9; en el indicador de la placa de cocción aparecerá .
 - 3 Pulse el símbolo del ventilador para apagar.
- La función Auto Fan ajusta la potencia del ventilador para eliminar eficazmente el vapor y los olores sin intervención manual.

NOTE Si necesita instrucciones más detalladas sobre funciones específicas, consulte el manual para el usuario

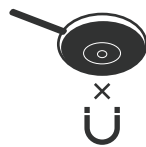
CONSEJO EXPERTO

BATERÍA DE COCINA

Utilice únicamente ollas y sartenes de material ferromagnético que sean aptas para placas de inducción.



- COMPATIBLE
- Acero esmaltado.
 - Hierro fundido.
 - Acero inoxidable para placas de inducción.



Para saber si una olla es apta, puede usar un imán para comprobar si es magnética.

La calidad y la estructura de la base de la olla pueden alterar el resultado de cocción.

LIMPIEZA

Recomendaciones para evitar daños permanentes en el acabado de su placa de cocción.

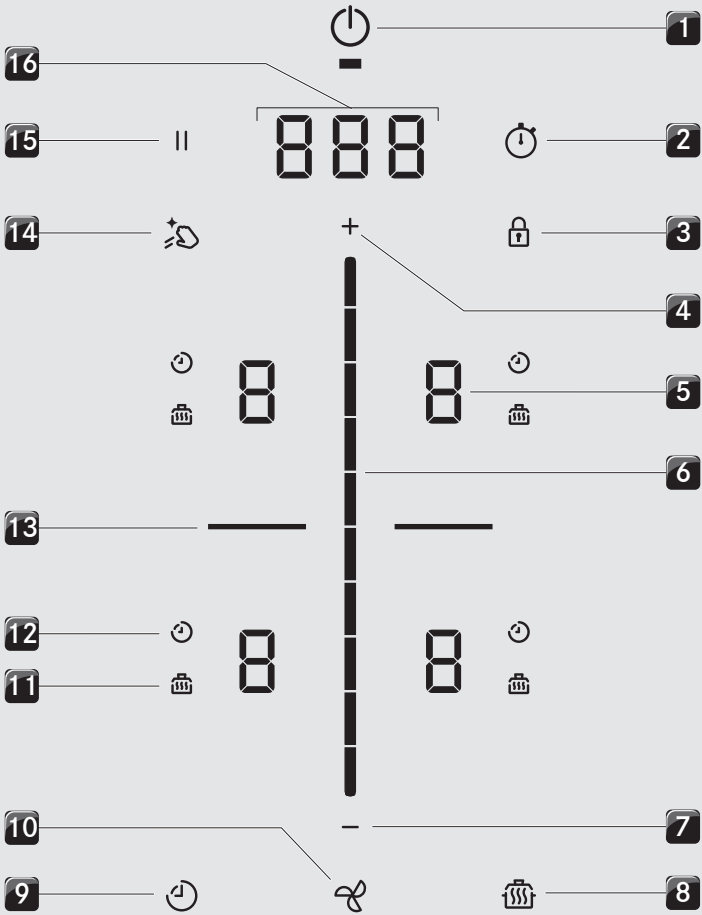
- Rocíe agua sobre la placa de cocción, de forma que cubra toda la zona que se ha ensuciado, y espere como mínimo 5 minutos.
- Pase una esponja suave no abrasiva húmeda. Para la suciedad persistente, deje actuar el jabón otros 20-25 minutos.
- Limpie su placa de cocción después de cada uso para evitar que se incruste la suciedad y alargar así la vida útil de la superficie de su placa de cocción.
- El filtro de grasa y la tobera de entrada se pueden lavar en el lavavajillas para mayor comodidad y facilidad de limpieza.

ASPECTOS DESTACADOS

Explore y disfrute del control sin esfuerzo de la inducción con las técnicas de cocina asistida.

PANTALLA

- [1] Botón de encendido
- [2] Ajuste del temporizador
- [3] Bloqueo
- [4] Botón para aumentar ajuste
- [5] Indicador de zona de cocción
- [6] Deslizador de control
- [7] Botón para reducir ajuste
- [8] Botón de mantenimiento de temperatura
- [9] Temporizador de la zona activa
- [10] Ventilador
- [11] Indicador de función mantenimiento de temperatura
- [12] Indicador de temporizador de la zona activa
- [13] Zona de Calor Uniforme Puente XL
- [14] Bloqueo para limpieza
- [15] Botón de pausa
- [16] Pantalla de control



MODOS DE LA PLACA DE COCCIÓN



ZONA DE CALOR UNIFORME PUENTE XL
Use los elementos rectangulares de la Zona de Calor Uniforme Puente XL como dos partes separadas o como una sola más grande según sus necesidades culinarias.



FUNCIÓN PUENTE AUTOMÁTICA
Con la función puente, se pueden combinar dos zonas de cocción situadas una delante de la otra, para crear una única zona de cocción grande.



COCINA ASISTIDA
Consiga unos resultados perfectos con técnicas culinarias habituales como derretir, mantener caliente y hervir a fuego lento.



FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR
Ajuste los tiempos de cocción con nuestra intuitiva función de temporizador



INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE
Para ofrecerle una mayor seguridad, el indicador de superficie caliente le indica si la superficie aún está caliente.



DETECCIÓN DE OLLAS
Detección de ollas: ajuste el nivel de potencia y el aparato reconocerá el tamaño del recipiente, de modo que solo se calienta la superficie correspondiente.



FILTRO DE CARBÓN *opcional
Las soluciones de filtrado eliminan eficazmente los malos olores en el modo de recirculación. Consulte cómo retirar el filtro en las instrucciones para el cuidado. Nota: Si utiliza un kit de recirculación, consulte el Manual del Propietario para habilitar el Modo de Recirculación y las alertas de reemplazo del filtro.