KitchenAid®

36" (92.2 CM) TOUCH ACTIVATED ELECTRONIC INDUCTION COOKTOP USER GUIDE

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**, or visit our website at **www.kitchenaid.com.**

In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.kitchenaid.ca/owners.**

In Mexico, call: **1-800-422-1230**, or visit our website at **www.kitchenaid.com/owners.**

Model Number_____ Serial Number_____

Table of Contents

COOKTOP SAFETY 2
PARTS AND FEATURES-TOUCH-ACTIVATED CONTROLS 5
Induction Ready Cookware.....6
First Time Use 6
Daily Use 7
Functions.....7
Indicators.....9
Cooking Table.....9
Assisted Cooking Table.....9
Ceramic Glass.....10
COOKTOP CARE.....11
General Cleaning.....11
TROUBLESHOOTING 12
ASSISTANCE OR SERVICE.....13
In the U.S.A. 13
In Canada 13
Accessories 13

Get Started with your cooktop.
Scan to see top features, tips and how-to videos.

W11267672F

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Care must be taken to prevent Aluminum Foil and Meat Probes from contacting Heating Elements.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at Higher Heat Settings – Cooking oils and animal falts are flammable, boilover may cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For units with coil elements –

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

For units with induction elements –

- Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada ICES-001.

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

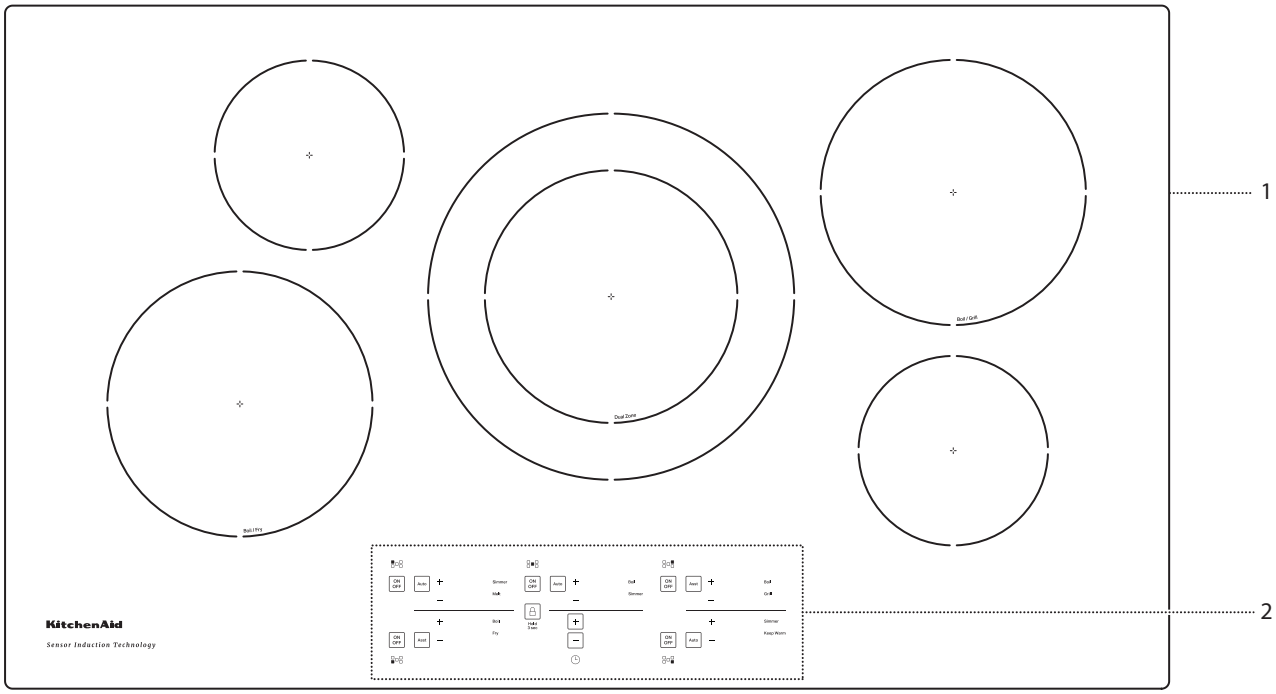
It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

PARTS AND FEATURES-TOUCH-ACTIVATED CONTROLS

Cooktop

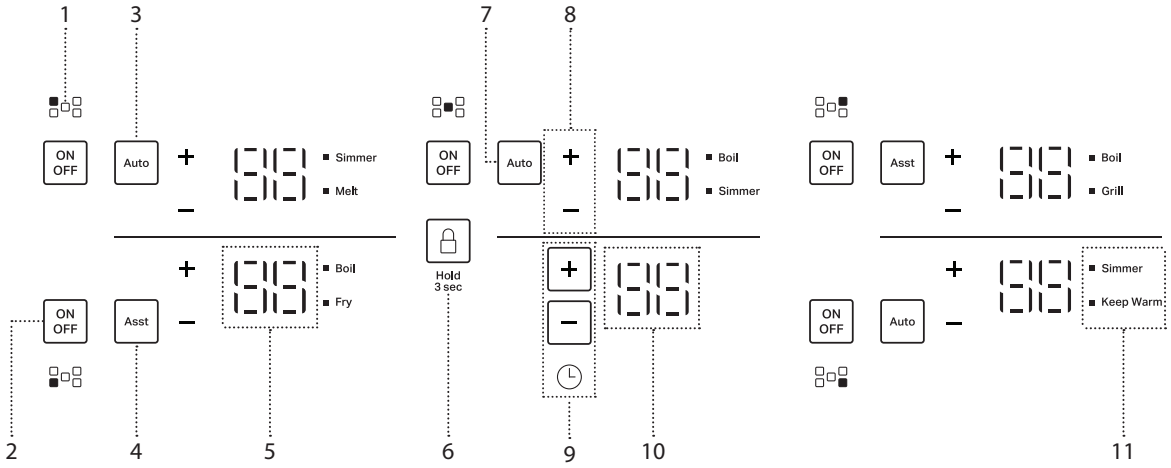
36" (92.2 cm) Touch-Activated Electronic Control Model



1. Cooktop
2. Control panel

Control Panels

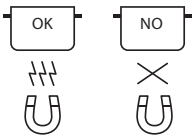
36" (92.2 cm) Touch-Activated Electronic Control Models



1. *Identifying the cooking zone*
2. *Cooking zone ON/OFF button*
3. *Function active indicator*
4. *Assisted sensor function button*
5. *Cooking level selected*
6. *Key Lock button – 3 seconds*
7. *Auto sensor function button*
8. *Power adjustment buttons*
9. *Timer buttons*
10. *Timer indicator*
11. *Activation of special functions*

Induction Ready Cookware

POTS AND PANS



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

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooktops

To determine whether 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. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in ferromagnetic material, with parts in another material that is not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or with lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the cooktop might not recognize the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



Empty pots or pots with a thin base

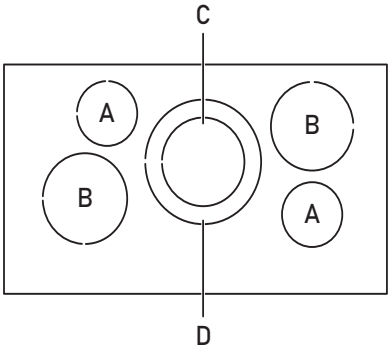
Do not use empty pots or pans when the cooktop is on.

Proper size of pot/pan base for the different cooking areas

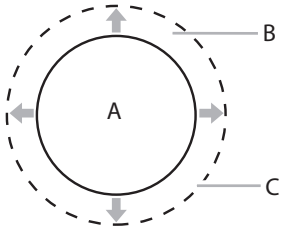
To ensure that the cooktop functions properly, use pots of a suitable minimum diameter.

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area unless using the suggested accessories (see Assistance or Service section to order Accessories).



A. 4" (10.2 cm) minimum
B. 6" (15.2 cm) minimum
C. 4¾" (12 cm) minimum
D. 9½" (24.1 cm) minimum



A. Surface cooking area
B. Cookware/canner
C. 1/2" (1.3 cm) Maximum overhang

First Time Use

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the cooktop is set to 9 kW.

Adjust the setting in relation to the limits of the electrical system in your home as described in the following paragraph.

NOTE: Depending on the power selected for the cooktop, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or quick reheating) could be automatically limited, in order to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the cooktop:

Once you have connected the device to the main power supply, you can set the power level within 60 seconds.
Press the timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the "Hold 3 sec" button until the last power level selected appears.

Use the "+" and "–" buttons to select the desired power level. The power levels available are: 4 kW, 6 kW, 7 kW - 9 kW, 11 kW.

Confirm by pressing "Hold 3 sec".

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, turn your wall breaker power to the cooktop off for at least 60 seconds, then turn the power back on and repeat the steps above.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

Daily Use

⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

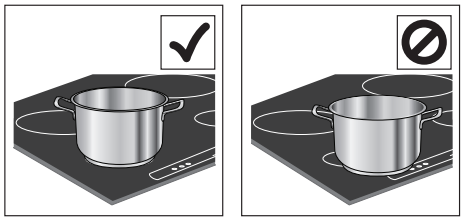
Failure to do so can result in death or fire.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

NOTE: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger).

This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, use the rear cooking zones.



NOTE: Do not set any items on the control panel at any time.

To Use:

Press “ON/OFF” for at least one second to turn on the desired cooking zone. A dash (“-”) will be shown on display. Press the “+” or “–” button of the required cooking zone to adjust the power. At first the level “5” will be shown in line with the area.

The Boost function is reached by pressing the power level button until the letter “P” is shown in the digit display. The boost can be activated on all zones.

To deactivate the cooking zones:
Select the “ON/OFF” button of the cooking zone desired.

Hold 3 sec CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from being switched on unintentionally, press and hold the “Key Lock” button for 3 seconds. A beep and an indicator light above the symbol indicates that this function has been activated. The control panel is locked except “ON/OFF” of each cooking zone.
To unlock the controls, repeat the activation procedure.

TIMER

The cooktop has a Timer. The Timer can be set in minutes up to 99 minutes.

To Use Timer:

1. Press “+” button to select the desired time.
   NOTE: Press and hold the “+” or “-” buttons for a few seconds to quickly scroll through the time.
2. After releasing the button, the timer countdown will start in 3 seconds.
3. If needed to adjust the time, press “+” button to increase the time or “-” button to decrease the time.
4. When countdown is over, timer tone will sound. The display will indicate “00” and chime will play some times. Then the display will turn off.

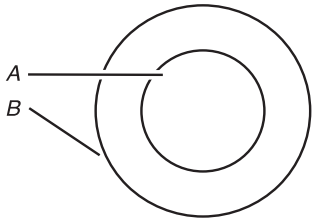
To Cancel:

Press “-” button until display shows “00”.

Functions

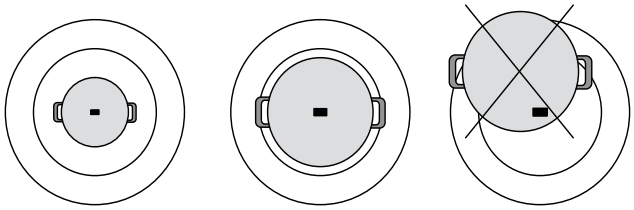
EXTENDIBLE ZONE (DOUBLE ZONE)

Depending on the diameter of the container, the zone adapts itself automatically, turning on partially (inner zone) or completely (outer zone). For more information, refer to the minimum diameter table.



A. Single size
B. Dual size

IMPORTANT: Place the pot making sure that its center corresponds to the center of the cooking zone in use.



Asst ASSISTED SENSOR COOKING

The “Asst” button activates the special sensor cooking functions. Place the pot in position and turn on the cooking zone. Then press the “Asst” button. “A” will appear on the display. The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up. In order to skip to the next one press the “Asst” button again. If no button is pressed the function is activated automatically after 3 seconds.

Confirm the selection by pressing the “Asst” button when the cooktop sounds.

The power level is not editable. The cooktop sets a default power level. To deactivate the special functions, press “ON/OFF” button or press “Asst” button until a dash “-” is visible on the display.

Asst ASSISTED FRY

The ideal function for preheating an empty pan or a pan with oil up to a maximum height of 3/8" (1 cm) to the best temperature for frying. At the end of the heating stage, the cooktop will make a sound to alert you that it is time to move to the next cooking stage. The cooktop will stabilize the temperature and, if necessary, adjust to keep consistent. Press the “Asst” button to confirm that the food is going to be placed in the pan then the cooktop will move to the next stage. It is best to use this function when both the pan and oil are at room temperature. For best results, it is recommended to use this function with the suggested accessory (See Assistance or Service section to Order Accessories).

Asst ASSISTED SENSOR BOIL

The ideal function to manage the heating of water 8-17 cups (2 L - 4 L) to a boiling temperature and help prevent over boiling during the cooking process.

At the end of the heating stage, the cooktop will make a sound to alert you that it is time to move to the next cooking stage. Press the “Asst” button to confirm that the food is going to be placed in the pot and the cooktop will move to the next stage. The system is able to monitor most of the cooking process to help prevent over boiling, but it is always necessary to stay present while the cooktop is in use and adjust the power level, if necessary.
To help reduce boiling time, the use of a lid is recommended. Follow food packaging instructions to determine the appropriate amount of water to use. For best results, it is recommended to use this function with the suggested accessory (See Assistance or Service section to order Accessories).

Asst ASSISTED SENSOR GRILL

The ideal function for heating a griddle at the best temperature. At the end of the heating stage, the cooktop will emit an acoustic signal to alert you that it is time to move to the next cooking stage. The cooktop will stabilize the temperature and, if necessary, adjust to keep it consistent. Press the “Asst” button to confirm that the food is going to be placed on the griddle then the cooktop will move to the next stage. It is best to use this function when both the griddle and fat are at room temperature. For best results, it is recommended to use this function with the suggested accessory (See Assistance or Service section to order Accessories).

Cookware for Assisted Cooking Modes

KitchenAid® Sensor Induction Cooktops with Auto Cooking modes work with select KitchenAid® cookware (sold separately) to enable precision cooking techniques including Boil, Fry and Grill. Visit **potsandpans.com/kitchenaid** to purchase required cookware:

- 8 Qt Stockpot (#71003)
- 12" Nonstick Open Frying Pan (#71010)
- 9.5" Round Nonstick Grill Pan (#71012)

Cookware manufactured under license by Meyer Corporation.

IMPORTANT:

- The sensors for the auto cooking functions have been configured specifically for the recommended pans.
- It is important to match the size of the pan to the size of the cooking zone.
- Using pots/pans of the incorrect size or poorly positioning pans on the cooking zone may cause limited activation of the sensors.
- Pots/pans from other manufacturers may not perform well. They may heat to a temperature above or below the programmed temperature setting. If using a pan that is not the recommended accessory, monitor your cooking process closely and switch to a manual mode if necessary.
- Your unit has a built in feature to shut itself off during over voltage conditions, water spillage on the touch control, empty pan, or for extended cooking durations. If this occurs, you may turn the burner back on and resume cooking without issue.
- Always keep the pot/pan centered on the element.
- It is recommended to leave the accessory stationary during the heating phase in order to obtain a more accurate control.
- Always wait for the acoustic warning before inserting the food and start from cold only with any seasoning.
- In case of repeated cooking, it is advisable not to turn off the automatic function, but to continue cooking, letting the control maintain the correct temperature.
- If possible, avoid using the assisted cooking functions when the letter “H” is present, which means the element is still hot. Let the element cool down before using this function again.

Auto AUTO

The “Auto” button activates the auto cooking functions. Place the pot in position and turn on the cooking zone. Then press the “Auto” button. “A” will appear on the display. The indicator for the first auto cooking feature available for the cooking will light up. Select the desired auto cooking function by pressing the “Auto” one or more times. If no button is pressed the function is activated automatically after 3 seconds. The power level is not editable. The cooktop sets a default power level.
To deactivate the special functions, press ON/OFF button or press “Auto” button until you see a dash “-” is visible on the display.

Auto MELT

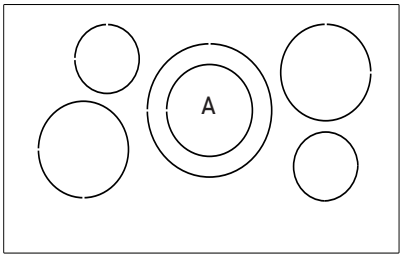
This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food. This method does not damage delicate foods such as chocolate, and helps prevent food sticking to the pot/pan.

Auto SIMMER

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods. Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, soups) with liquid bases.

Auto BOIL

This function allows you to bring water to a boil and keep it boiling. The water (preferably at room temperature) should be placed in the pot and left uncovered. In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely, and check the amount of water remaining regularly. The quantity of the water is defined in the image below on the dimension of the burner.



A. 25 cups (6 L)

Auto KEEP WARM

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

This function allows you to keep your food at an ideal serving temperature, usually after cooking is complete, or can maintain an ideal temperature for reducing liquids very slowly.

Indicators

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

RESIDUAL HEAT

If “H” appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the use of the adjacent zone, or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the “H” disappears.

Cooking Table

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	**Boost**	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time), Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than 4 cups [1 L] in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	**OFF**	Support surface	cooktop in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

Assisted Cooking Table

TYPE OF COOKING	DESCRIPTION
Boiling	Ideal for boiling pasta, rice, vegetables, meats and fish.
Frying	Ideal for stir frying vegetables, meat/steaks, fish, or to pan fry with oil (e.g. French fries).
Grilling	Ideal for cooking with griddle and preparing meat, fish or vegetables.

Ceramic Glass

Cleaning off the induction cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

Do not use a steam cleaner.

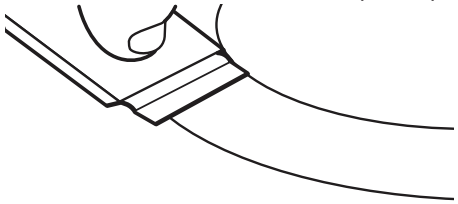
CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

- For best results, turn on key lock option to prevent the control panel from turning on while cleaning.

1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.

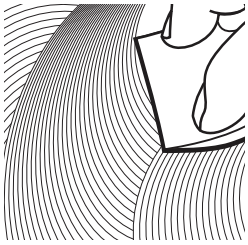


   - For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
   - Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

   Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

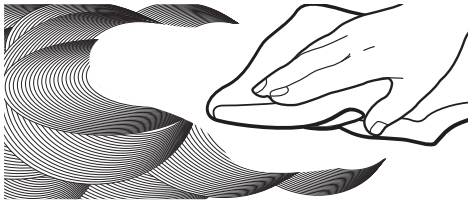
2. Apply a few dime-sized drops of affresh® Cooktop Cleaner to the affected areas.





   - Rub affresh® Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
   - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



   - Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the “Accessories” section for part numbers and information on ordering.

NOTE: During the cleaning process, if the key lock is not activated, some keys may turn on. Activate the key lock function to avoid this.

Do not place any objects on the control panel at any time.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steelwool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- All purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the cooktop wired properly?** See the Installation Instructions for more information.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the cooktop control set correctly?** Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.
- **Is the "Key Lock" Cooktop Lockout set?** See "Control Lock" section.
- **Has the cooktop turned off by itself?** The power off key was unintentionally touched. Press power key again. Reset the cooktop.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See "Cookware" section.
- **Is the cooktop control set to the proper heat level?** See "Function" section.
- **Is the cooktop level?** Level the cooktop. See the Installation Instructions.

Display shows messages

- **Is the display flashing "F" and numbers?** If "F" and a number are alternately flashing on the display, refer to the following table for possible solutions.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press ON/OFF button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the cooktop to cool down before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Disconnect the cooktop from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the cooktop to the power supply. If the problem persists, call the service center and specify the error code that appears on the display.		
e.g. BOILING : 0 → –	The cooktop does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the cooktop.	See paragraph "Power management".
e.g. P → 5 Power level lower than level requested	The cooktop automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the cooktop.	See paragraph "Power management".

Operational cooktop sounds

- **Is there a low humming?** This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware. This sound will quiet or go away when the power is turned down.
- **Is there a crackling?** This sound occurs when cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.
- **Is there a fan noise?** The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off, if the temperature it detects is too high.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KitchenAid® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Pot for Boiling Assisted Cooking function
Order Part Number #71003

Pan for Assisted Frying Cooking function
Order Part Number #71010

Griddle for Assisted Grilling Cooking function
Order Part Number #71012

Cooktop Cleaner
(ceramic glass models)
Order Part Number 31434

Cooktop Protectant
(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

Cooktop Scraper
(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Stainless Steel Cleaner and Polish
(stainless steel models)
Order Part Number 31462

All Purpose Appliance Cleaner
Order Part Number 31682

KitchenAid®

GUIDE D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES TACTILES DE 36 PO (92,2 CM)

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service, composer le **1 800 422-1230** ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.com/owners**

Au Canada, composer le **1 800 807-6777** ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.ca/proprietaire.**

Au Mexique, composer le **1 800 422-1230** ou visiter notre site Web sur **www.kitchenaid.com/owners.**

Numéro de modèle_____ Numéro de série_____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON 15
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES – COMMANDES TACTILES 18
Ustensiles pour cuisson par induction 19
Première utilisation 19
Utilisation quotidienne 20
Fonctions 20
Témoins 22
Tableau de cuisson 22
Tableau pour la cuisson assistée 23
Vitrocéramique 23
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON 24
Nettoyage général 24
DÉPANNAGE 25
ASSISTANCE OU SERVICE 26
Aux É.-U. 26
Au Canada 26
Accessoires 26

Commencez à utiliser votre table de cuisson.

Balayez pour voir les meilleures fonctionnalités, des conseils et vidéos d'instructions.

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les huiles de cuisson et es graisses animales sont inflammables, l'ébullition peut provoquer des fumées, et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié. Éteindre l'appareil pour éviter le risque d'une décharge électrique.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les appareils à éléments en spirale –

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Pour les appareils avec l'éléments à induction –

- Ne pas placer d'objets en métal comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la surface de cuisson, ils pourraient devenir chauds.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

Ce dispositif est conforme à la norme ICES-001 d'Industrie Canada.

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la réduction des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Éloigner la table de cuisson du récepteur.

Brancher le récepteur dans une prise différente.

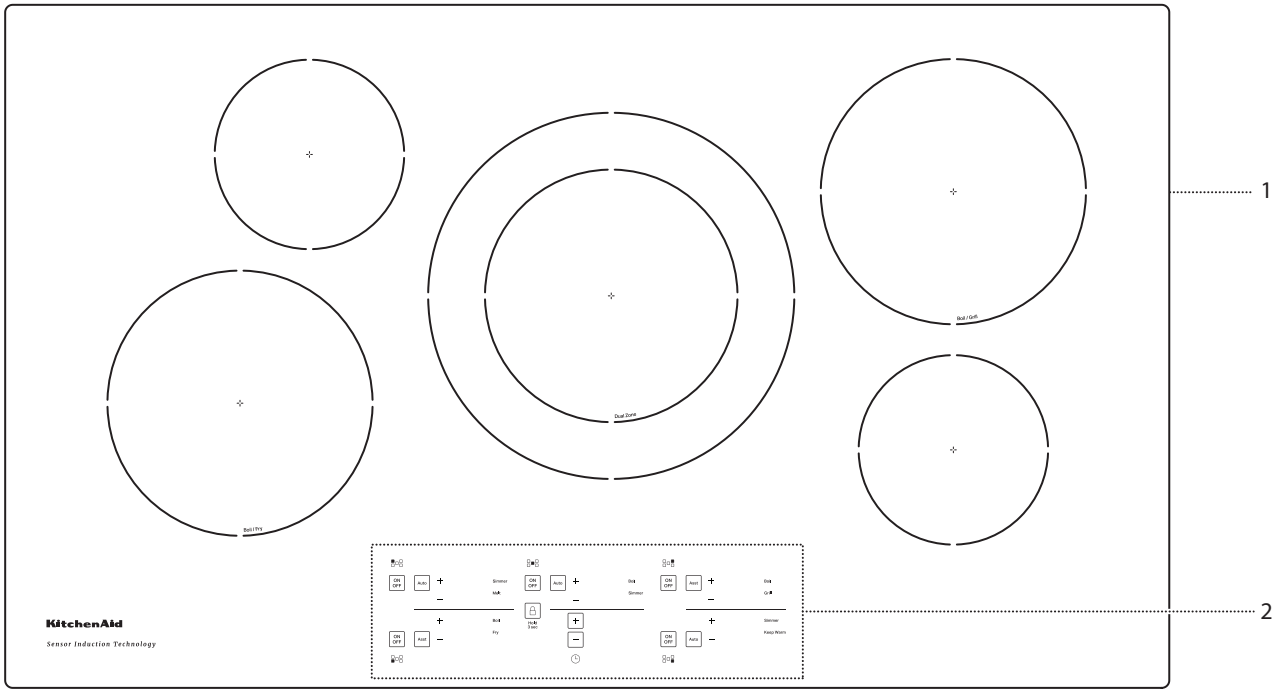
Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE : Les personnes utilisant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence des champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES – COMMANDES TACTILES

Table de cuisson

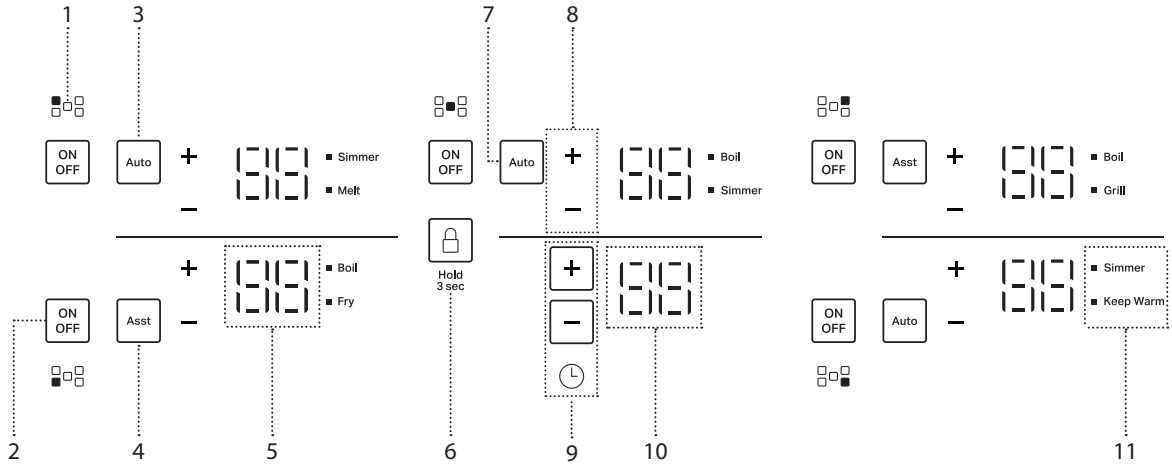
Modèle à commande électronique tactile de 36 po (92,2 cm)



1. Table de cuisson
2. Tableau de commande

Tableaux de commande

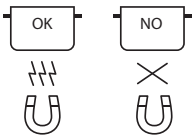
Modèles à commande électronique tactile de 36 po (92,2 cm)



1. *Identification de la zone de cuisson*
2. *Bouton ON/OFF (marche/arrêt) de la zone de cuisson*
3. *Témoin de fonction activée*
4. *Bouton de fonction de cuisson par détection assistée*
5. *Niveau de cuisson sélectionné*
6. *Bouton Key lock (Verrouillage des touches) – 3 secondes*
7. *Bouton de fonction de cuisson par détection automatique*
8. *Bouton de réglage de la puissance*
9. *Boutons Timer (minuterie)*
10. *Indicateur de minuterie*
11. *Activation des fonctions spéciales*

Ustensiles pour cuisson par induction

CASSEROLES ET POÊLES



Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour les tables de cuisson par induction

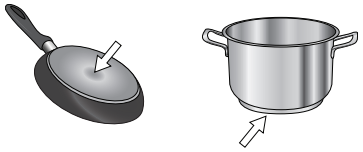
Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent avoir une incidence sur le rendement de cuisson. Certaines indications du diamètre du fond ne correspondent pas au diamètre réel de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles ne possèdent qu'une partie de leur fond fabriquée en matière ferromagnétique, l'autre partie est fabriquée dans une matière qui ne convient pas pour la cuisson par induction. Ces zones peuvent chauffer à des niveaux différents ou à une température inférieure. Dans certaines situations, lorsque le fond est fabriqué principalement de matière qui n'est pas ferromagnétique, la table de cuisson peut ne pas reconnaître l'ustensile, ce qui préviendra la mise en marche de la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec fond plat qui chauffe de façon uniforme. Un fond qui n'est pas plat aura une incidence sur la puissance et la conduction de la chaleur.



Casseroles vides ou à fond mince

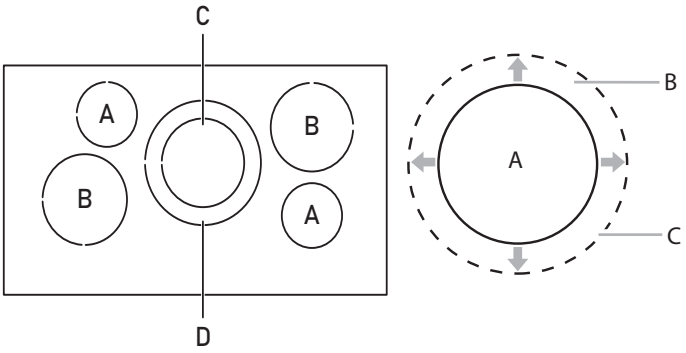
N'utilisez pas une casserole ou une poêle vide lorsque la table de cuisson est en marche.

Taille appropriée de la base de casserole/casserole pour les différentes zones de cuisson

Pour assurer un fonctionnement adéquat de la table de cuisson, utiliser des casseroles dont le diamètre est convenable.

Toujours utiliser la zone de cuisson qui correspond au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson sauf si vous utilisez les accessoires suggérés (voir la section Assistance ou Service pour commander des accessoires.



A. 4 po (10,2 cm) minimum
B. 6 po (15,2 cm) minimum
C. 4 ¾ po (12 cm) minimum
D. 9 ½ po (24,1 cm) minimum

A. Zone de cuisson de la surface
B. Ustensiles de cuisson/ autoclave
C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

Première utilisation

GESTION DE PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à 9 kW.

Modifier le réglage en fonction des limites du système électrique de votre maison, comme décrit dans le paragraphe suivant.

REMARQUE : Selon la puissance sélectionnée pour la table de cuisson, certains des niveaux de puissance et certaines des fonctions (p. ex., faire bouillir ou réchauffage rapide) des zones de cuisson peuvent être automatiquement limités pour prévenir de dépasser la limite sélectionnée.

Réglage de la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation principale, il est possible de régler le niveau de puissance dans les 60 secondes. Appuyer sur le bouton « + » de la minuterie pendant au moins 5 secondes. L'écran affiche « PL » .

Appuyer sur le bouton « Hold 3 sec » jusqu'à ce que le plus récent niveau de puissance sélectionné s'affiche.

Utiliser les boutons « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Les niveaux de puissances accessibles sont : 4 kW, 6 kW, 7 kW, 9 kW, 11 kW.

Confirmer en appuyant sur « Hold 3 sec ».

Le niveau de puissance sélectionné est conservé dans la mémoire, même en cas d'interruption de l'alimentation.

Pour modifier le niveau de puissance, fermer le disjoncteur alimentant le circuit de la table de cuisson pendant au moins 60 secondes, puis alimenter de nouveau la table de cuisson et effectuer les étapes précédentes.

Si une erreur se produit pendant la séquence de configuration, le symbole « EE » s'affichera et une tonalité retentira. Si cette situation se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, communiquer avec le service après-vente.

Utilisation quotidienne

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

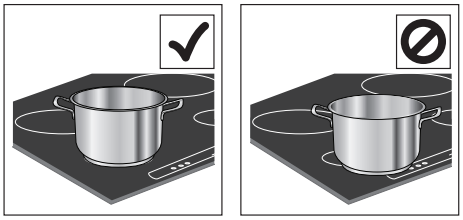
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

POSITIONNEMENT

Ne pas couvrir les symboles du tableau de commande avec la casserole utilisée.

REMARQUE : Sur les zones de cuissons se trouvant près de la table de commande, il est conseillé de maintenir les casseroles et poêles dans la zone délimitée (tenir compte à la fois de la base de la casserole et du rebord supérieur puisque ce dernier est souvent plus large).

Ceci permet de prévenir la surchauffe excessive des touches. Lorsqu'un plat est grillé ou frit, utiliser les zones de cuisson arrière.



REMARQUE : Ne placer aucun objet sur le tableau de commande.

Utilisation :

Appuyer sur «ON/OFF» (marche/arrêt) pendant au moins une seconde pour mettre en marche la zone de cuisson désirée.

Un tiret («- ») apparaîtra à l'écran. Appuyer sur les boutons «+» ou «- » de la zone de cuisson pour régler la puissance.
Au premier niveau, «5» s'affichera en ligne avec la zone.

La fonction d'optimisation est atteinte en appuyant sur le bouton de niveau de puissance jusqu'à ce que la lettre «P» s'affiche sur l'afficheur numérique. La fonction d'optimisation peut être activée sur toutes les zones.

Désactivation des zones de cuisson :
Sélectionner le bouton «ON/OFF» (marche/arrêt) des zones de cuisson souhaitées.

Hold 3 sec VERROUILLAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher la mise en marche accidentelle, maintenir enfoncé le bouton « Key lock » (verrouillage des touches) pendant 3 secondes. Une tonalité et un témoin lumineux au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le tableau de commande est verrouillé, sauf les boutons «ON/OFF» (marche/arrêt) de chaque zone de cuisson.
Pour déverrouiller les commandes, répéter la procédure d'activation.

TIMER (minuterie)

La table de cuisson est munie d'une minuterie. La minuterie peut être réglée en minutes jusqu'à concurrence de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie :

1. Appuyer sur le bouton «+» pour entrer la durée désirée.

   REMARQUE : Maintenir enfoncés les boutons «+» ou «- » pendant quelques secondes pour naviguer rapidement dans les durées.
2. Après avoir relâché le bouton, la minuterie commence son compte à rebours après 3 secondes.
3. Si la durée doit être modifiée, appuyer sur le bouton «+» pour augmenter la durée ou «-» pour la réduire.
4. Lorsque le décompte est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affichera « 00 » et une tonalité retentira quelques fois. Ensuite, l'affichage s'éteint.

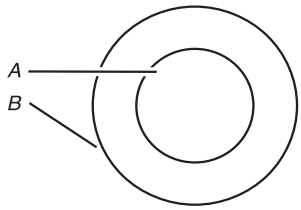
Annulation :

Appuyer sur le bouton «- » jusqu'à ce que l'écran affiche «00».

Fonctions

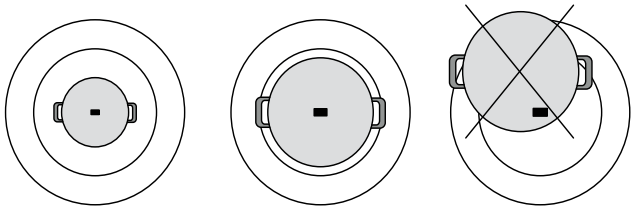
ZONE EXTENSIBLE (ZONE DOUBLE)

Selon le diamètre du contenant, la zone s'adapte automatiquement en ne se mettant en marche que partiellement (zone interne) ou entièrement (zone externe). Pour obtenir plus d'information, consulter le tableau des diamètres minimums.



A. Dimension simple
B. Dimension double

IMPORTANT : Placer le plat en s'assurant que son centre correspond au centre de la zone de cuisson utilisée.



Asst CUISSON PAR DÉTECTION ASSISTÉE

Le bouton «Asst» (assistance) active les fonctions spécifiques de cuisson par détection. Placer la casserole en position et mettre en marche la zone de cuisson. Appuyer ensuite sur le bouton «Asst» (assistance). «A» s'affiche à l'écran. Le témoin de la première fonction spéciale de la zone de cuisson s'allume. Pour passer à la suivante, appuyer à nouveau sur le bouton «Asst» (assistance). Si aucun bouton n'est appuyé, la fonction est automatiquement activée au bout de 3 secondes.
Confirmer la sélection en appuyant sur le bouton «Asst» (assistance) lorsque la table de cuisson retentit.
Il est impossible de modifier le niveau de puissance. La table de cuisson règle un niveau de puissance par défaut. Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyer sur «ON/OFF» (marche/arrêt) ou appuyer sur le bouton «Asst» (assistance) jusqu'à ce qu'un tiret «- » soit visible à l'écran.

Asst ASSISTANCE POUR FAIRE FRIRE

Cette fonction est parfaite pour préchauffer une casserole vide (ou une casserole contenant un maximum de 3/8 po (1 cm) d'huile. À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un son pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. La table de cuisson stabilisera la température et, au besoin, la réglera pour la maintenir constante. Appuyer sur le bouton «Asst» pour confirmer que des aliments seront placés dans la casserole, la table de cuisson passera à l'étape suivante. Il est préférable d'utiliser cette fonction lorsque la casserole et l'huile sont à température de la pièce. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser cette fonction avec l'accessoire suggéré (voir la section Assistance ou dépannage pour commander des accessoires).

Asst ÉBULLITION PAR DÉTECTION ASSISTÉE

La fonction idéale pour gérer le chauffage de l'eau de 8 à 17 tasses (2 L à 4 L) à une température d'ébullition et aider à éviter une surbullition pendant le processus de cuisson.

À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un son pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. Appuyer sur le bouton «Asst» (assistance) pour confirmer que les aliments vont être placés dans une casserole, la table de cuisson passera à l'étape suivante. Le système est en mesure de gérer la majorité du processus de cuisson pour aider à éviter une ébullition excessive, mais il est toujours nécessaire de rester à portée pendant l'utilisation de la table de cuisson pour régler au besoin le niveau de puissance. L'utilisation d'un couvercle est recommandée pour réduire le temps d'ébullition. Suivre les instructions sur l'emballage de l'aliment pour connaître la quantité d'eau à utiliser. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser cette fonction avec l'accessoire suggéré (voir la section Assistance ou dépannage pour commander des accessoires).

Asst FAIRE GRILLER PAR DÉTECTION ASSISTÉE

La fonction idéale pour chauffer une plaque chauffante à la meilleure température. À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un signal acoustique pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. La table de cuisson stabilisera la température et, au besoin, la réglera pour la maintenir constante. Appuyer sur le bouton «Asst» pour confirmer que des aliments seront placés sur la plaque à frire, puis la table de cuisson passera à l'étape suivante. Il est préférable d'utiliser cette fonction lorsque la plaque à frire et le gras sont à température de la pièce. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser cette fonction avec l'accessoire suggéré (voir la section Assistance ou dépannage pour commander des accessoires).

Casseroles/poêles pour la fonction de cuisson automatique

Les tables de cuisson à induction par capteur avec modes de cuisson assistée automatiques de KitchenAid® fonctionnent avec les ustensiles de cuisson KitchenAid® sélectionnés (vendus séparément) pour permettre d'utiliser des techniques de cuisson de précision, incluant faire bouillir et frire. Visitez le **potsandpans.com/kitchenaid** pour acheter les ustensiles requis :

- Marmite de 8 pte (nº 71003)
- Poêle à frire ouverte antiadhésive de 12 po (nº 71010)
- Plaque à frire ronde antiadhésive de 9,5 po (nº 71012)

Les ustensiles de cuisson sont fabriqués sous licence par Meyer Corporation.

IMPORTANT :

- Les capteurs pour les fonctions de cuisson automatique ont été configurés spécifiquement pour les poêles recommandées.
- Il est important de faire correspondre la taille de la casserole et la zone de cuisson.
- Utiliser une casserole/poêle de mauvaise taille ou mal positionnée sur la zone de cuisson peut causer une activation limitée des capteurs.
- Les casseroles/poêles d'autres fabricants peuvent ne pas être aussi efficaces. Elles peuvent chauffer à une température supérieure ou inférieure au réglage de température programmé. Si une poêle non recommandée est utilisée, vérifier avec attention le processus de cuisson et au besoin, passer en mode manuel.
- Cet appareil est doté d'une fonction intégrée pour s'éteindre en cas de surtension, de déversement d'eau sur la commande tactile, de casserole vide ou pour des périodes de cuisson prolongées. Si cela se produit, rallumer le brûleur et reprendre la cuisson sans problème.
- Garder toujours la casserole ou le plat centré sur l'élément.
- Il est recommandé de laisser l'accessoire immobile pendant la phase de chauffage afin d'obtenir un contrôle plus précis.
- Attendre toujours pour l'avertissement sonore avant d'insérer les aliments et cuisiner à partir du froid avec tout assaisonnement.
- En cas de cuisson répétée, il est conseillé de ne pas désactiver la fonction automatique, mais de poursuivre la cuisson en laissant la commande maintenir la bonne température.
- Si possible, éviter d'utiliser les fonctions de cuisson assistée lorsque la lettre «H» est présente, ce qui signifie que l'élément est encore chaud. Laisser refroidir l'élément avant d'utiliser à nouveau cette fonction.

Auto AUTO (AUTOMATIQUE)

Le bouton «Auto » (automatique) active les fonctions de cuisson automatique. Placer la casserole en position et mettre en marche la zone de cuisson. Appuyer ensuite sur le bouton « Auto » (automatique). «A» s'affiche à l'écran. Le témoin de la première fonction de cuisson automatique disponible pour la cuisson s'allume. Sélectionner la fonction de cuisson automatique désirée en appuyant sur le bouton «Auto» (automatique) une fois ou plus. Si aucun bouton n'est appuyé, la fonction est automatiquement activée au bout de 3 secondes. Il est impossible de modifier le niveau de puissance. La table de cuisson règle un niveau de puissance par défaut.
Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyer sur le bouton «ON/OFF » (marche/arrêt) ou appuyer sur le bouton «Auto » (automatique) jusqu'à ce qu'un tiret «- » soit visible à l'écran.

Auto MELT (fondre)

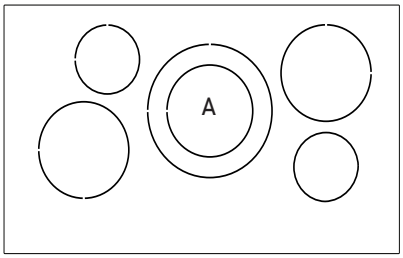
Cette fonction permet d'amener les aliments à une température idéale pour les faire fondre et les maintenir dans cet état. Cette méthode n'endommage pas les aliments délicats comme le chocolat et aide à empêcher les aliments de coller dans la casserole/poêle.

Auto SIMMER (mijoter)

Cette fonction est parfaite pour maintenir une température de mijotage, ce qui convient pour la cuisson d'aliments sur de longues périodes. Elle est idéale pour les recettes avec long temps de cuisson (riz, sauces, soupes).

Auto BOIL (bouillir)

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau et de la maintenir en ébullition. L'eau (de préférence à température de la pièce) devrait être versée dans un plat laissé sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs doivent surveiller avec attention l'eau qui boue et vérifier régulièrement la quantité d'eau restante. La quantité d'eau devrait être basée sur la taille de la zone de cuisson, comme illustré ci-dessous.



A. 25 tasses (6 L)

Auto KEEP WARM (maintien au chaud)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Cette fonction permet de maintenir les aliments à une température de service idéale, habituellement après la cuisson des aliments, ou peut maintenir une température idéale pour faire réduire les liquides très lentement.

Témoins

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole s'affiche si la casserole ne convient pas pour la cuisson par induction, n'est pas correctement positionnée ou n'est pas d'une taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole est détectée dans les 30 secondes après avoir effectué la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Un « H » qui s'affiche à l'écran signifie que la zone de cuisson est chaude. Le témoin s'allume même si la zone n'a pas été activée, mais a été chauffée en raison de l'utilisation de la zone adjacente ou si une casserole chaude y est déposée. Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le « H » disparaît.

Tableau de cuisson

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	NIVEAU UTILISÉ (indique l'expérience et les habitudes d'utilisation)
Puissance maximum	**Surchauffeur**	Chauffage rapide	Parfait pour faire augmenter rapidement la température d'aliments pour faire bouillir rapidement si c'est de l'eau ou faire chauffer rapidement des liquides de cuisson.
	8 à 9	Frire – faire bouillir	Parfait pour faire brunir, commencer la cuisson, faire frire des produits surgelés ou faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 à 8	Brunir – faire sauter – bouillir – griller	Parfait pour faire sauter, bouillir de façon vive, cuire et griller (pendant une courte période de 5 à 10 minutes).
	6 à 7	Brunir – cuire – mijoter – faire sauter – griller	Parfait pour faire sauter, bouillir de façon légère, cuire, griller (pendant une période moyenne de 10 à 20 minutes) ou chauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4 à 5	Cuire – mijoter – faire sauter – griller	Parfait pour faire mijoter, bouillir de façon légère, cuire (pendant une longue période). Préparer des pâtes à la crème.
	3 à 4	Cuire – mijoter à feu doux – épaissir – crémer	Parfait pour les recettes qui doivent cuire longtemps (riz, sauces, rôtis et poisson) dans un liquide (p. ex., eau, vin, bouillon, lait). Préparer des pâtes à la crème.
	2 à 3		Parfait pour les recettes qui doivent cuire longtemps (volume de moins de 4 tasses [1 L] : riz, sauces, rôtis, poisson) dans un liquide (p. ex., eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 à 2	Faire fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – crémer	Parfait pour faire ramollir le beurre, fondre doucement le chocolat, décongeler de petits produits et maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits (p. ex., sauces, soupes, minestrone).
	1		Parfait pour maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits, crémer un risotto et maintenir des plats de service tiède (en utilisant un accessoire qui convient pour l'induction).
Aucune puissance	**ARRÊT**	Surface de support	Table de cuisson en mode attente ou arrêtée (il est possible qu'il y ait une chaleur de cuisson résiduelle indiquée par un « H »).

Tableau pour la cuisson assistée

TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
Boiling (bouillir)	Idéal pour faire bouillir des pâtes, du riz, des légumes, des viandes et du poisson.
Frying (frire)	Idéal pour faire sauter à feu vif des légumes, de la viande/des biftecks, du poisson ou pour frire avec de l'huile (p. ex., des frites)
Grilling (grillage)	Idéal pour cuisiner avec une plaque à frire et préparer de la viande, du poisson et des légumes

Vitrocéramique

Le fait de nettoyer la table de cuisson à induction avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Consulter la section « Nettoyage général » pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

Ne pas effectuer de nettoyage à la vapeur.

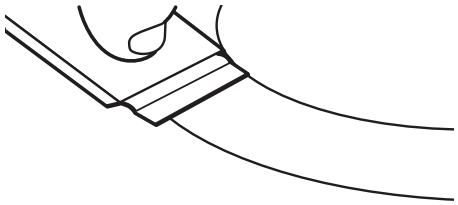
VITROCÉRAMIQUE

Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

- Pour obtenir de bons résultats, activer l'option de verrouillage des touches pour prévenir les commandes de s'activer pendant le nettoyage.

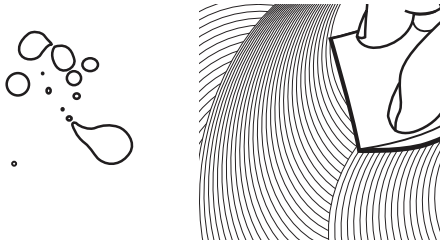
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



   - Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
   - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

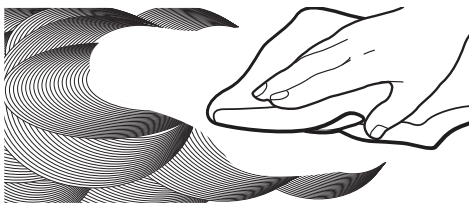
   Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



   - Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
   - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



   - Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson est offert sur commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus pour nettoyer les tables de cuisson

Consulter la section « Accessoires » pour obtenir les numéros de pièces et renseignements pour commander.

REMARQUE : Pendant le nettoyage, si le verrouillage des touches n'est pas activé, certaines touches pourraient s'activer. Activer la fonction de verrouillage des touches pour éviter cette situation.

Ne placer aucun objet sur le tableau de commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **La table de cuisson est-elle correctement raccordée?** Voir les Instructions d'installation pour plus de renseignements.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **La commande de la table de cuisson est-elle bien réglée?** Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.
- **Le verrouillage des touches a-t-il été réglé?** Consulter la section « Verrouillage des commandes ».
- **La table de cuisson s'est-elle mise hors tension toute seule?** La touche Power off (mise hors tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer à nouveau sur la touche Power (mise sous tension). Régler de nouveau la table de cuisson.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

La table de cuisson ne produit pas les résultats escomptés

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».
- **La commande de la table de cuisson est-elle réglée au niveau approprié de chaleur?** Consulter la section « Fonction ».
- **La table de cuisson est-elle d'aplomb?** Niveler la table de cuisson. Voir les instructions d'installation.

Des messages s'affichent

- **«F» ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'écran?** Si «F» et un chiffre clignotent par alternance sur l'écran, consulter le tableau suivant pour trouver une éventuelle solution.

CODE AFFICHÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	Un ustensile de cuisson a été détecté, mais il n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou il n'est pas compatible avec une ou plusieurs des zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour supprimer le code F0E1 et rétablir le fonctionnement de la zone de cuisson. Essayer ensuite d'utiliser l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson différente ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0EA	Le panneau de commandes s'éteint en raison d'une température excessivement élevée.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendre que la table de cuisson refroidisse avant de l'utiliser de nouveau.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Si le problème persiste, effectuer un appel de service et indiquer le code d'erreur qui apparaît à l'écran.		
e.g. BOILING: 0 → –	La table de cuisson ne permet pas l'activation d'une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance selon la valeur maximum réglée pour la table de cuisson.	Consulter le paragraphe «Gestion de puissance».
e.g. P → 5 Niveau de puissance inférieur au niveau demandé	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance pour s'assurer que la zone de cuisson puisse être utilisée.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance selon la valeur maximum réglée pour la table de cuisson.	Consulter le paragraphe «Gestion de puissance».

Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson

- **Y a-t-il un faible bourdonnement?** Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Cela est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil au plat de cuisson. Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.
- **Y a-t-il un bruit de crépitation?** Ce son survient lorsque le plat de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches. Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
- **Y a-t-il un bruit de ventilateur?** Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement. La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifier la section « Dépannage ». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil KitchenAid®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux É.-U.

Téléphonez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid au : **1 800 422-1230.**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

  Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant tout question ou problème à :

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

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Au Canada

Téléphonez sans frais au Centre d'expérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1 800 807-6777.**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

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

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Casserole pour la fonction de cuisson assistée pour faire bouillir
Commander la pièce nº 71003

Poêle pour fonction de cuisson assistée pour faire frire
Commander la pièce nº 71010

Plaque à frire pour fonction de cuisson assistée pour faire griller
Commander la pièce nº 71012

Nettoyant pour table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce nº 31434

Protecteur de table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce nº 31463

Grattoir pour table de cuisson
(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce nº WA906B

Nettoyant et poli pour acier inoxydable
(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce nº 31462

Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers
Commander la pièce nº 31682

KitchenAid®

MANUAL DEL USUARIO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN ELECTRÓNICA CON CONTROLES TÁCTILES DE 36" (92,2 CM)

Si tiene preguntas sobre características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-800-422-1230**, o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com/owners.**

En Canadá, llame al: **1-800-807-6777** o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.ca/owners.**

En México, llame al: **1-800-422-1230** o visite nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com/owners.**

Número de modelo_____ Número de serie_____

Tabla de contenidos

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 28
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES 31
Utensilios listos para cocción por inducción.....32
Uso por primera vez.....32
Uso diario 33
Funciones.....33
Indicadores.....35
Tabla de cocción 35
Tabla para cocción asistida 35
Vitrocerámica 36
CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....37
Limpieza general 37
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....38
AYUDA O SERVICIO TÉCNICO.....39
En Estados Unidos.....39
En Canadá.....39
Accesorios.....39

Empezar con su superficie de cocción.
Escanee para ver las características principales, consejos y videos instructivos.

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA**: Peligro de incendio: No guardeartículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso.Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN**: No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de una parrilla eléctrica - al trepar los niños encima de la parrilla eléctrica para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- Instalación Apropiada – El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1-02. En Canadá, el electrodoméstico debe ser conectado a tierra de acuerdo con el Código canadiense de electricidad.Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electro- doméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Nunca use la parrilla eléctrica como calefacción del cuarto.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la parrilla eléctrica esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la parrilla eléctrica.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la parrilla eléctrica.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de laparrilla eléctrica a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- No use agua en incendios provocados por grasa – Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES - Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras.Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas, están la parrilla eléctrica y las superficies que están frente a la parrilla eléctrica.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La parrilla eléctrica está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los aceites de cocina y las grasas animales son inflamables, los derrames por ebullición ocasionan humo y las salpicaduras grasosas pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la parrilla eléctrica sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No cocine en una parrilla eléctrica quebrada - Si la parrilla eléctrica se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la parrilla eléctrica y dar lugar a un riesgo de choque eléctrico. Comuníquese de inmediato con un técnico competente. Apagar el aparato para evitar la posibilidad de choque electrico.
- Limpie la parrilla eléctrica con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor.Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

Para unidades con campana de ventilación –

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para unidades con elementos de serpentines –

- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores, excepto como lo sugiera el manual. La instalación incorrecta de estos forros puede dar lugar a riesgos de choque eléctrico o incendio.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

Para unidades con elementos de inducción –

- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción ya que pueden calentarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC.

Este dispositivo cumple con la norma ICES-001 de Industry Canada

Esta superficie de cocción por inducción genera y utiliza una frecuencia de energía ISM (industrial, científica y médica, por sus siglas en inglés) que calienta el recipiente de cocción usando un campo electromagnético. Ha sido probada y cumple con la Parte 18 de las reglas FCC (Comisión federal de comunicaciones, por sus siglas en inglés) para el equipo ISM. Esta superficie de cocción por inducción satisface los requisitos de FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en la instalación en casas de familia.

Esta superficie de cocción por inducción puede ocasionar interferencia con la recepción de televisión o de radio. Si se genera interferencia, el usuario deberá intentar corregirla de esta manera:

- Mover la antena receptora de radio o televisión.
- Aumentar la distancia entre la superficie de cocción y el receptor.
- Conectar el receptor en una salida diferente.

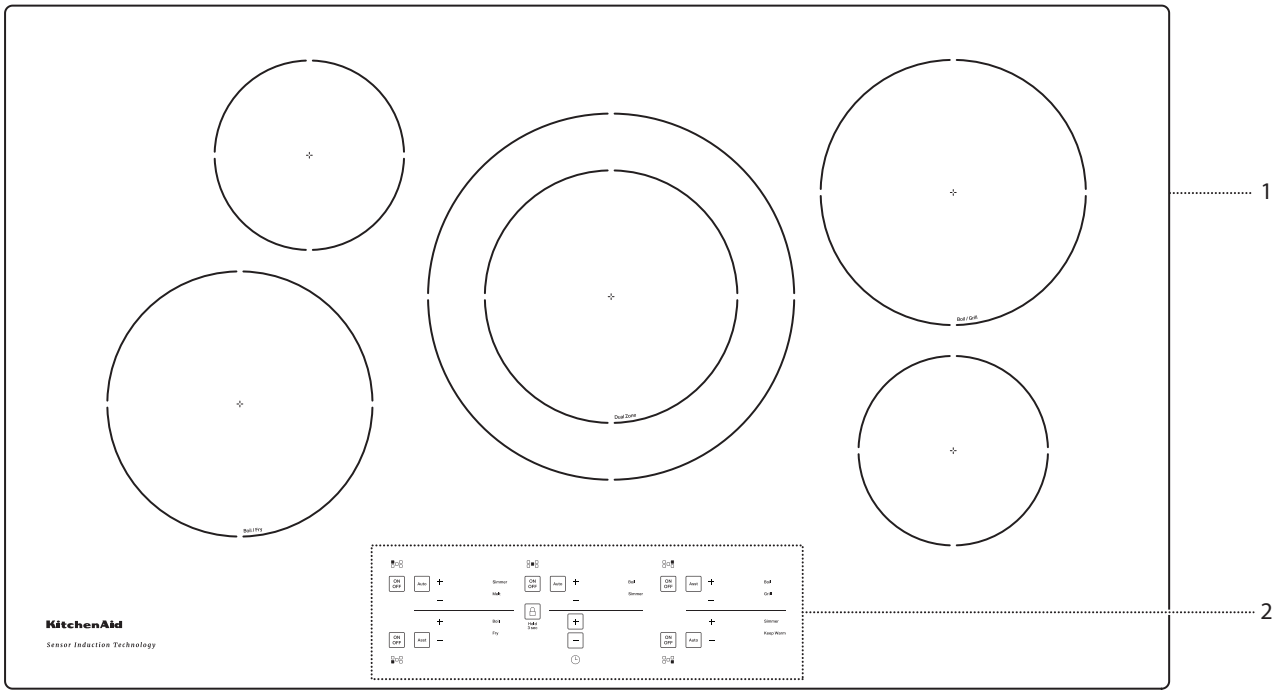
Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

NOTA: Las personas que usan un marcapasos o un dispositivo médico similar deberán tener cuidado al pararse cerca de esta superficie de cocción por inducción mientras esté encendida. El campo electromagnético puede afectar el marcapasos u otro dispositivo similar. Consulte a su médico o al fabricante de marcapasos u otro dispositivo médico similar para obtener información adicional acerca de sus efectos con los campos electromagnéticos de la superficie de cocción por inducción.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS: CONTROLES TÁCTILES

Superficie de cocción

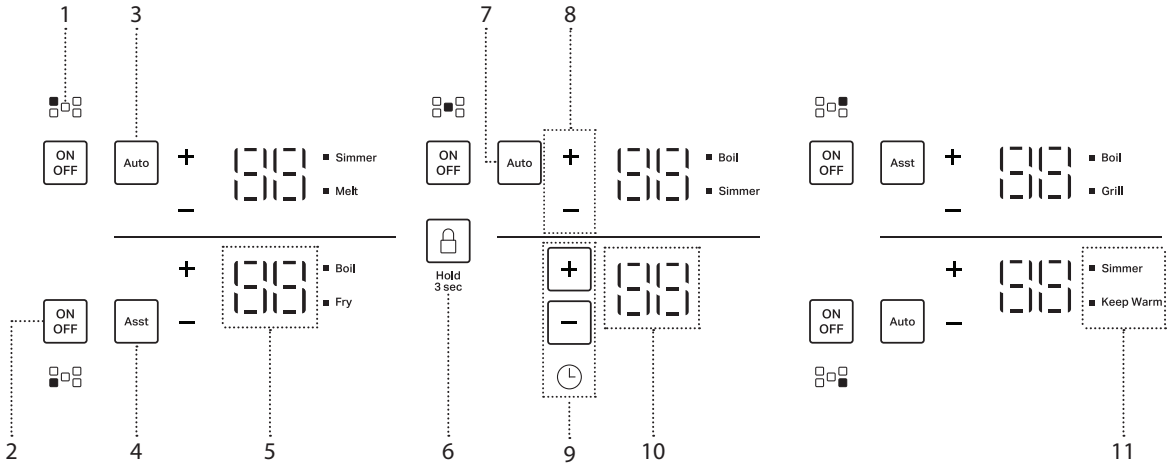
Modelo de 36" (92.2 cm) con control electrónico táctil



1. Superficie de cocción
2. Panel de control

Paneles de control

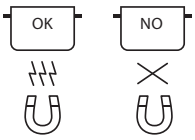
Modelos de 36" (92.2 cm) con control electrónico táctil



1. *Identificación de la zona de cocción*
2. *Botón ON/OFF (Encendido/Apagado) de la zona de cocción*
3. *Indicador de función activa*
4. *Botón de función asistida con sensor*
5. *Nivel de cocción seleccionado*
6. *Botón Key Lock (Bloqueo de botones); 3 segundos*
7. *Botón de función de sensor Auto (Automático)*
8. *Botones de ajuste de potencia*
9. *Botones del temporizador*
10. *Indicador del temporizador*
11. *Activación de funciones especiales*

Utensilios listos para cocción por inducción

OLLAS Y SARTENES



Use solo ollas y sartenes hechas de material ferromagnético, aptas para utilizarse con superficies de cocción por inducción:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Acero inoxidable diseñado para superficies de cocción por inducción

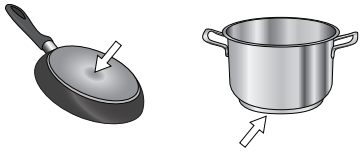
Para determinar si una olla es apta, puede usarse un imán con el objetivo de comprobar si tiene magnetismo.

La calidad y la estructura de la base de la olla pueden alterar el rendimiento de cocción. Algunas indicaciones del diámetro de la base no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

Algunas ollas y sartenes solo tienen una parte de su base hecha de material ferromagnético, con partes hechas de otros materiales no aptos para la cocción por inducción. Estas áreas pueden calentarse a diferentes niveles o con temperaturas más bajas. En ciertos casos, cuando la parte inferior está hecha principalmente de materiales no ferromagnéticos, la superficie de cocción podría no reconocer la olla y, por lo tanto, no encender la zona de cocción.



Para garantizar la máxima eficiencia, use siempre ollas y sartenes con una parte inferior plana que distribuya uniformemente el calor. Si la parte inferior no es uniforme, esto afectará la potencia y la conducción del calor.



Ollas vacías o con una base delgada

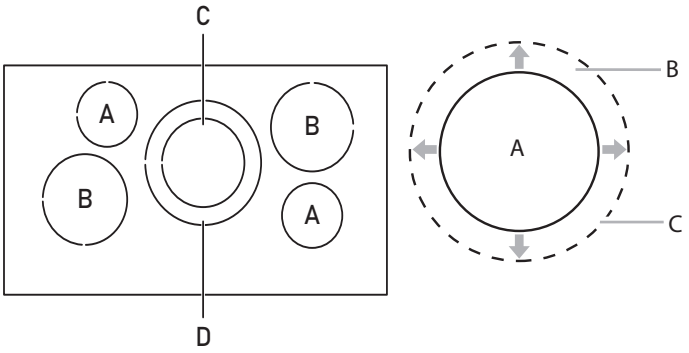
No use ollas y sartenes vacías cuando la superficie de cocción está encendida.

Base de olla/sartén de tamaño adecuado para las distintas áreas de cocción

Para garantizar que la superficie de cocción funcione adecuadamente, use ollas con un diámetro mínimo apto.

Use siempre la zona de cocción que más se corresponda con el diámetro mínimo de la parte inferior de la olla.

Posicione la olla asegurándose de que esté centrada en la zona de cocción que va a utilizar. Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área a menos que se usen los accesorios sugeridos (consulte la sección de Asistencia o Servicio para pedir accesorios.



A. 4" (10,2 cm) como mínimo
B. 6" (15,2 cm) como mínimo
C. 4¾" (12 cm) como mínimo
D. 9½" (24,1 cm) como mínimo

A. Área de cocción de la superficie
B. Utensilios de cocina/instrumentos para envasado
C. Saliente máxima de 1/2" (1,3 cm)

Uso por primera vez

GESTIÓN ENERGÉTICA

Al momento de la compra, la superficie de cocción está configurada en 9 kW.

Ajuste esta opción en relación con los límites del sistema eléctrico de su hogar, como se describe en el párrafo siguiente.

NOTA: De acuerdo con la potencia seleccionada para la superficie de cocción, algunos de los niveles y las funciones de potencia de cocción de la zona de cocción (por ejemplo, hervir o recalentar rápidamente) pueden limitarse automáticamente para impedir que se supere el límite seleccionado.

Para configurar la potencia de la superficie de cocción:

Luego de conectar el dispositivo al suministro eléctrico principal, tiene 60 segundos para configurar el nivel de potencia. Presione el botón "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. La pantalla muestra "PL".

Presione el botón "Hold 3 sec" hasta que aparezca el último nivel de potencia seleccionado.

Use los botones "+" y "–" para seleccionar el nivel de potencia deseado. Los niveles de potencia disponibles son: 4 kW, 6 kW, 7 kW - 9 kW, 11 kW.

Para confirmar la selección, presione "Hold 3 sec".

El nivel de potencia seleccionado permanecerá en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.

Para cambiar el nivel de potencia, apague el disyuntor de pared de la superficie de cocción al menos durante 60 segundos; luego vuelva a encenderlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, aparecerá el símbolo "EE" y escuchará un pitido. En este caso, repita la operación. Si el error persiste, comuníquese con el servicio de atención posventa.

Uso diario

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

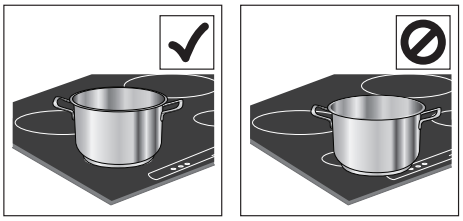
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

POSICIONAMIENTO

No cubra los símbolos del panel de control con la olla.

NOTA: En las zonas de cocción cercanas al panel de control, se recomienda mantener las ollas y las sartenes dentro de las marcas (tomando en cuenta la parte inferior y el borde superior de la olla, ya que esto tiende a ser más grande).

Esto impide que el teclado se sobrecaliente. Al asar o freír, use las zonas de cocción traseras.



NOTA: No configure cualquier elemento en el panel de control en cualquier momento.

Forma de uso:

Presione “ON/OFF” (Encendido/Apagado) durante al menos un segundo para encender la zona de cocción deseada. Aparecerá un guion (“-”) en la pantalla. Presione el botón “+” o “–” de la zona de cocción requerida para ajustar la potencia. Al principio, aparecerá el nivel “5” dentro del área.

Para llegar a la función de aumento, presione el botón de nivel de potencia hasta que se muestre la letra “P” en la pantalla de dígitos. El aumento se puede activar en todas las zonas.

Para desactivar las zonas de cocción:
Seleccione el botón “ON/OFF” (Encendido/Apagado) de la zona de cocción deseada.

Hold 3 sec BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para bloquear la configuración y evitar que se modifique inadvertidamente, mantenga presionado durante 3 segundos el botón Key Lock (Bloqueo de botones). Un pitido y una luz indicadora por encima del símbolo informarán que se ha activado esta función. El panel de control estará bloqueado, a excepción de la botón “ON/OFF” (Encendido/Apagado) de cada zona de cocción. Para desbloquear los controles, repita el procedimiento de activación.

TEMPORIZADOR

La superficie de cocción posee un temporizador. El temporizador se puede fijar en minutos, hasta 99 minutos.

Para usar el temporizador:

1. Presione el botón “+” para seleccionar la hora deseada.
   NOTA: Mantenga presionados los botones “+” o “-” durante algunos segundos para desplazarse rápidamente por el tiempo.
2. Después de soltar el botón, comenzará el conteo del temporizador en 3 segundos.
3. Si necesita ajustar el tiempo, presione el botón “+” para aumentar el tiempo o el botón “-” para reducirlo.
4. Cuando termine el conteo, el temporizador emitirá un tono. La pantalla mostrará “00” y sonará un tono un par de veces. Luego se apagará la pantalla.

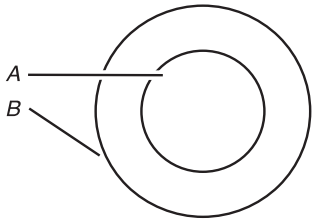
Cómo cancelarlo:

Presione el botón “-” hasta que la pantalla muestre “00”.

Funciones

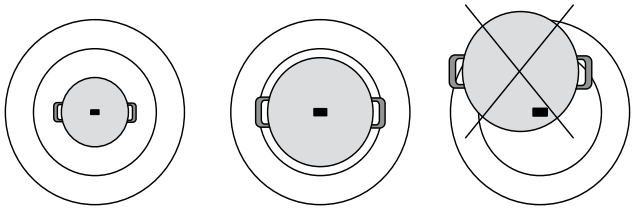
ZONA EXTENSIBLE (ZONA DOBLE)

Según el diámetro del recipiente, la zona se adapta automáticamente, puede encenderse de manera parcial (zona interior) o total (zona exterior). Para obtener más información, consulte la tabla de diámetros mínimos.



A. Tamaño simple
B. Tamaño doble

IMPORTANTE: Coloque la olla de modo que el centro se alinee con el centro de la zona de cocción que se va a utilizar.



Asst COCCIÓN ASISTIDA CON SENSOR

El botón “Asst” (Asistencia) activa las funciones especiales de cocción por sensor. Coloque la sartén en posición y encienda la zona de cocción. Luego presione el botón “Asst” (Asistencia). Aparecerá “A” en la pantalla. Se encenderá el indicador para la primera función disponible en la zona de cocción. Para pasar a la siguiente, presione el botón “Asst” (Asistencia) nuevamente. Si no presiona ningún botón, la función se activa automáticamente después de 3 segundos.

Para confirmar la selección, presione el botón “Asst” (Asistencia) cuando escuche el sonido de la superficie de cocción.

El nivel de potencia no se puede editar. La superficie de cocción configura un nivel de potencia predeterminado. Para desactivar las funciones especiales, presione el botón “ON/OFF” (Encendido/Apagado) o presione el botón “Asst” (Asistencia) hasta que se vea un guion (“-”) en la pantalla.

Asst FRITURA ASISTIDA

La función ideal para precalentar una sartén vacía o una sartén con aceite hasta una altura de 3/8" (1 cm) hasta alcanzar la mejor temperatura para freír. Al final de la etapa de calentamiento, la superficie de cocción hará un sonido para alertar que es momento de pasar a la siguiente etapa de cocción. La superficie de cocción estabilizará la temperatura y, si es necesario, la ajustará para que permanezca constante. Presione el botón “Asst” (Asistencia) para confirmar que la comida se colocará en la sartén y luego la superficie de cocción pasará a la siguiente etapa. Conviene utilizar esta función cuando la sartén y el aceite están a temperatura ambiente. Para obtener mejores resultados, se recomienda usar esta función con el accesorio sugerido (consulte la sección Ayuda o servicio técnico para solicitar los accesorios).

Asst HERVOR ASISTIDO CON SENSOR

La función ideal para controlar el calentamiento de 8 a 17 tazas de agua (2 L - 4 L) a temperatura de hervor y evitar hervir en exceso durante el proceso de cocción.

Al final de la etapa de calentamiento, la superficie de cocción hará un sonido para alertar que es momento de pasar a la siguiente etapa de cocción. Presione el botón “Asst” (Asistencia) para confirmar que la comida va a colocarse en la olla y la superficie de cocción pasará a la siguiente etapa. El sistema puede monitorear la mayoría de los procesos de cocción para evitar hervir en exceso, pero siempre es necesario estar presente mientras se usa la superficie de cocción y ajustar el nivel de potencia si es necesario. Para ayudar a reducir el tiempo de ebullición, se recomienda el uso de una tapa. Siga las instrucciones del envase de los alimentos para determinar la cantidad adecuada de agua que debe utilizar. Para obtener mejores resultados, se recomienda usar esta función con el accesorio sugerido (consulte la sección Ayuda o servicio técnico para solicitar los accesorios).

Asst ASADO ASISTIDO POR SENSOR

La función ideal para calentar una plancha a la mejor temperatura. Al final de la etapa de calentamiento, la superficie de cocción emitirá un sonido acústico para alertar que es momento de pasar a la siguiente etapa de cocción. La superficie de cocción estabilizará la temperatura y, si es necesario, la ajustará para que permanezca constante. Presione el botón “Asst” (Asistencia) para confirmar que la comida se colocará en la plancha y luego la superficie de cocción pasará a la siguiente etapa. Conviene utilizar esta función cuando la plancha y la grasa están a temperatura ambiente. Para obtener mejores resultados, se recomienda usar esta función con el accesorio sugerido (consulte la sección Ayuda o servicio técnico para solicitar los accesorios).

Utensilios de cocina para los modos de cocción asistida

Las superficies de cocción de inducción con sensor KitchenAid® con modos de cocción automática funcionan con utensilios de cocina selectos de KitchenAid® (se venden por separado) para permitir técnicas de cocción de precisión que incluyen hervir, freír y asar. Visite **potsandpans.com/kitchenaid** para comprar los utensilios de cocina requeridos:

- Olla de 8 Qt ((#71003)
- Sartén abierta antiadherente de 12" (# 71010)
- Sartén redonda antiadherente para parrilla de 9.5" (# 71012)

Utensilios de cocina fabricados bajo licencia por Meyer Corporation.

IMPORTANTE:

- Los sensores para las funciones de cocción automática se han configurado específicamente para las sartenes recomendadas.
- Es importante que el tamaño de la sartén coincida con el tamaño de la zona de cocción.
- El uso de ollas/sartenes de tamaño incorrecto o las sartenes en posiciones erróneas en la zona de cocción puede provocar una activación limitada de los sensores.
- Los ollas/sartenes de otros fabricantes pueden no funcionar bien. Pueden calentar a una temperatura superior o inferior que la configuración de temperatura programada. Si no se recomienda usar una sartén como accesorio, controle de cerca el proceso de cocción y cambie a modo manual si es necesario.
- Su unidad tiene una función incorporada para apagarse durante condiciones de sobrevoltaje, derrames de agua en el control táctil, sartén vacía o durante períodos prolongados de cocción. Si esto ocurre, puede volver a encender el quemador y reanudar la cocción sin problemas.
- Mantenga siempre la olla/sartén centrados en el elemento.
- Se recomienda dejar el accesorio estacionario durante la fase de calentamiento para obtener un control más preciso.
- Espere siempre a escuchar la advertencia acústica antes de insertar el alimento y empiece desde frío solo con algún condimento.
- En caso de cocción repetida, es recomendable no apagar la función automática, sino seguir cocinando, y dejar que el control mantenga la temperatura correcta.
- De ser posible, evite usar las funciones de cocción asistida cuando la letra “H” esté presente, lo que significa que el elemento aún está caliente. Permita que el elemento se enfríe antes de volver a usar la función.

Auto AUTO (AUTOMÁTICO)

El botón Auto (automático) activa las funciones de cocción automática. Coloque la sartén en posición y encienda la zona de cocción. Luego presione el botón “Auto” (Automático). Aparecerá “A” en la pantalla. Se encenderá el indicador para la primera función disponible de cocción automática. Para seleccionar la función de cocción automática deseada, presione una o varias veces el botón Auto (automático). Si no presiona ningún botón, la función se activa automáticamente después de 3 segundos. El nivel de potencia no se puede editar. La superficie de cocción configura un nivel de potencia predeterminado.
Para desactivar las funciones especiales, presione el botón “ON/OFF” (Encendido/Apagado) o el botón “Auto (automático)” (Asistencia) hasta que vea el guion “-” visible en la pantalla.

Auto MELT (Derretir)

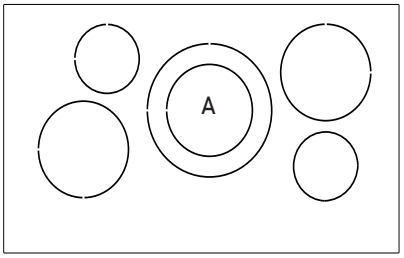
Esta función permite llevar la comida a la temperatura ideal para que se derrita y mantenga su condición. Este método no daña comidas delicadas, como el chocolate, y ayuda a evitar que se peguen en la olla/sartén.

Auto SIMMER (Hervir a fuego lento)

Esta función es ideal para mantener una temperatura de hervor a fuego lento, lo que permite cocinar durante períodos largos. Ideal para recetas de cocción prolongada (arroz, salsa, sopa) con bases líquidas.

Auto BOIL (Hervir)

Esta función le permite hervir agua y mantenerla hirviendo. El agua (preferentemente a temperatura ambiente) se debe colocar en la olla, que deberá dejarse destapada. En todos los casos, se aconseja a los usuarios controlar el agua hirviendo con atención y revisar con frecuencia la cantidad de agua que queda. La cantidad de agua se define en la siguiente imagen según la dimensión del quemador.



A. 25 tazas (6 L)

Auto KEEP WARM (Mantener caliente)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Esta función permite mantener la comida a una temperatura ideal para servirla (generalmente luego de finalizada la cocción) o para reducir los líquidos muy lentamente.

Indicadores

OLLA AUSENTE O EN POSICIÓN INCORRECTA

Este símbolo aparece si la sartén no es apta para cocción por inducción, no está posicionada correctamente o no tiene el tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta una olla 30 segundos después de realizada la selección, la zona de cocción se apagará.

CALOR RESIDUAL

Si aparece una “H” en la pantalla, significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se enciende incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de una zona adyacente, o debido a que una olla caliente se ha colocado sobre ella. Cuando la zona de cocción se ha enfriado, la “H” desaparece.

Tabla de cocción

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	NIVEL DE USO (indica los hábitos y la experiencia en la cocina)
Potencia máxima	**Boost (Aumentar)**	Calentamiento rápido	Ideal para aumentar rápidamente la temperatura de la comida a hervor rápido en caso de que se utilicen agua o líquidos de cocción de calentamiento rápido.
	8 - 9	Freír - hervir	Ideal para dorar, comenzar a cocinar, freír productos congelados o hervir rápido.
Potencia alta	7 - 8	Dorar - saltear - hervir - asar	Ideal para saltear, mantener un hervor activo, cocinar y asar (durante un período breve, de 5 a 10 minutos).
	6 - 7	Dorar - cocinar - guisar - saltear - asar	Ideal para saltear, mantener un hervor medio, cocinar y asar (durante un período medio, de 10 a 20 minutos), precalentar accesorios.
Potencia media	4 - 5	Cocinar - guisar - saltear - asar	Ideal para guisar, mantener un hervor bajo, cocinar (durante períodos largos), cocinar pasta al vapor.
	3 - 4	Cocinar - hervir a fuego lento - espesar - cocinar al vapor	Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsa, asado, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vino, caldo, crema), cocinar pasta al vapor.
	2 - 3		Ideal para recetas de cocción larga (menos de 4 tazas [1 L] en volumen: arroz, salsa, asado, pescado) con líquidos (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche).
Potencia baja	1 - 2	Derretir - descongelar - mantener comida caliente - cocinar al vapor	Ideal para ablandar manteca, derretir chocolate suavemente, descongelar productos pequeños y mantener caliente comida recién hecha (por ejemplo, salsa, sopa, minestrón).
	1		Ideal para mantener caliente comida recién hecha, cocinar al vapor risottos y mantener calientes los platos (con un accesorio de inducción apto).
Potencia cero	**OFF (APAGADO)**	Superficie de soporte	Superficie de cocción en modo de espera o apagada (posible calor residual de final de cocción, que se indica con una “H”).

Tabla para cocción asistida

TIPO DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN
Hervir	Ideal para hervir pasta, arroz, verduras, carnes y pescado.
Freír	Ideal para freír verduras, carnes/filetes, pescado o para dorar y freír con aceite (p. ej. papas fritas).
Grilling (Asar)	Ideal para cocinar con plancha y preparar carne, pescado o verduras.

Vitrocerámica

Para mantener la superficie de cocción por inducción sin manchas y obtener un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso. Para obtener más información, consulte la sección “Limpieza general”.

- Evite almacenar recipientes o latas sobre la superficie de cocción. La caída de un objeto pesado o duro sobre la superficie de cocción podría quebrarla.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre ella. A medida que se enfría la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y la vitrocerámica podría romperse cuando quite la tapa.
- En caso de alimentos que contengan cualquier clase de azúcar, limpie todos los derrames y las manchas lo antes posible. Espere a que la superficie de cocción se enfríe ligeramente. Luego, con guantes para horno, limpie los derrames mientras la superficie aún está tibia. Si se deja que las salpicaduras azucaradas se enfríen, estas pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
- Para evitar arañazos, no deslice utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos de materiales que pueden derretirse, como plástico o papel de aluminio, toquen alguna parte de la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no la use como tabla para cortar.
- Use utensilios de cocina de fondo plano para una conducción óptima del calor y un consumo eficiente de la energía. Los utensilios de cocina con fondos redondeados, combados, con relieve o abollados podrían causar un calentamiento irregular y resultados de cocción poco satisfactorios.
- Determine si está plano colocando el borde derecho de una regla a lo largo del fondo del utensilio de cocina. Al girar la regla, no debería verse espacio ni luz entre la regla y el utensilio de cocina.
- Asegúrese de que los fondos de las ollas y sartenes estén limpios y secos antes de usarlos. El agua y los residuos pueden dejar depósitos al calentarse.

CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

No use un limpiador a vapor.

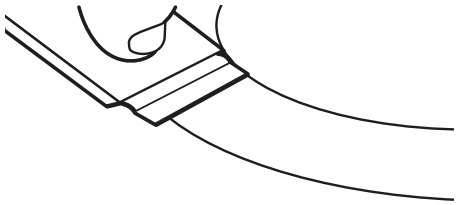
VITROCERÁMICA

Método de limpieza:

Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza en polvo abrasivos, blanqueador con cloro, removedor de óxido ni amoníaco.

- Para obtener mejores resultados, active la opción de bloqueo de botones para evitar que el panel de control se encienda durante la limpieza.

1. Quite los alimentos/residuos con el raspador para superficies de cocción.

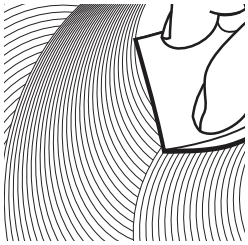


   - Para obtener resultados óptimos, use el raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción todavía está tibia, pero no caliente al tacto. Se recomienda usar guantes para horno para raspar la superficie de cocción cuando está tibia.
   - Sostenga el raspador para superficies de cocción en un ángulo de aproximadamente 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para retirar los residuos.

   Espere hasta que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de seguir con el paso 2.

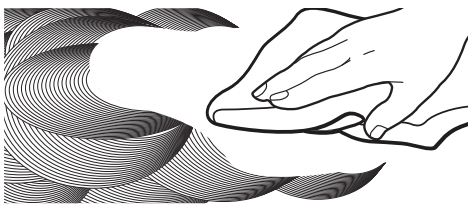
2. Aplique unas pocas gotas del tamaño de una moneda pequeña de limpiador para superficies de cocción affresh® en las áreas afectadas.





   - Frote la almohadilla de limpieza azul para superficies de cocción con limpiador para superficies de cocción affresh® sobre la superficie. Se requiere aplicar un poco de presión para eliminar las manchas rebeldes.
   - Espere hasta que el limpiador se seque y deje una opacidad blanca antes de seguir con el paso 3.

3. Pula con una toalla de papel o con un paño limpio y seco.



   - Repita los pasos 1 a 3 según sea necesario para las manchas rebeldes o adheridas al quemarse.

Se puede pedir el kit completo de limpieza para superficies de cocción, que incluye lo siguiente:

- Raspador para superficies de cocción
- Limpiador para superficies de cocción affresh®
- Almohadillas de limpieza azules para superficies de cocción

Consulte la sección “Accesorios” para obtener los números de pieza e información sobre pedidos.

NOTA: Durante el proceso de limpieza, si no está activado el bloqueo de botones, es posible que algunas teclas se activen. Active la función Key Lock (Bloqueo de botones) para evitarlo.

No coloque ningún objeto en el panel de control en ningún momento.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador de uso general:
  Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de agua dura.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Primero pruebe las soluciones sugeridas aquí para evitar el costo de una llamada innecesaria al servicio técnico.

Nada funciona

- **¿Se han instalado correctamente los cables de la superficie de cocción?** Para obtener más información, vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un disyuntor?** Reemplace el fusible o reposicione el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha ajustado correctamente el control de la superficie de cocción?** Toque el área de la pantalla sobre el panel de control para seleccionar una superficie de cocción antes de seleccionar una función.
- **¿Se ha activado el "Key Lock" (Bloqueo de botones) de la superficie de cocción?** Consulte la sección "Control Lock (Bloqueo de controles)".
- **¿La superficie de cocción se apagó sola?** Se ha tocado accidentalmente el botón Off (Apagado). Vuelva a presionar el botón de potencia. Reinicie la superficie de cocción.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Los utensilios de cocina son del tamaño correcto?** Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de cocción de la superficie. Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2" (1,3 cm) fuera del área de cocción.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los esperados

- **¿Se está usando el utensilio de cocina adecuado?** Vea la sección "Utensilios de cocina".
- **¿El control de la superficie de cocción se ha ajustado en el nivel de calor adecuado?** Vea la sección "Funciones".
- **¿La superficie de cocción está nivelada?** Nivele la superficie de cocción. Vea las Instrucciones de instalación.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Muestra la pantalla "F" o "C" y números destellando?** Si en la pantalla aparecen "F" destellando alternadamente y un número, consulte la tabla a continuación para ver las posibles soluciones.

CÓDIGO EN LA PANTALLA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
F0E1	Se detecta un utensilio de cocina pero no es compatible con la operación solicitada.	El utensilio de cocina no está en la posición adecuada en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción.	Presione el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) para eliminar el código F0E1 y restablecer la funcionalidad de la zona de cocción. Luego, intente utilizar el utensilio de cocina con una zona de cocción diferente o utilice un utensilio de cocina diferente.
F0EA	El panel de control se apaga debido a temperaturas extremadamente altas.	La temperatura interna de las piezas electrónicas es muy alta.	Espere que la superficie de cocción se enfríe antes de utilizarla de vuelta.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Desconecte la superficie de cocción de su suministro eléctrico. Espere unos segundos y vuelva a conectarla. Si el problema persiste, llame al centro de servicios y especifique el código de error que aparece en la pantalla.		
e.g. BOILING: 0 → –	La superficie de cocción no permite la activación de una función especial.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo configurado para la superficie de cocción.	Consulte el parágrafo "Gestión energética".
e.g. P → 5 Nivel de potencia inferior al solicitado	La superficie de cocción configura automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que pueda usarse la zona de cocción.	El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo configurado para la superficie de cocción.	Consulte el parágrafo "Gestión energética".

Sonidos durante el funcionamiento de la superficie de cocción

- **¿Hay un zumbido bajo?** Esto ocurre cuando se está cocinando a alta potencia. Lo que ocasiona esto es la cantidad de energía que se transmite del electrodoméstico al recipiente de cocción. Este sonido se aplacará o desaparecerá cuando se apague corriente.
- **¿Hay un chisporroteo?** Este sonido se produce cuando se usan recipientes de cocción fabricados con diferentes materiales. El ruido ocurre por las vibraciones en las juntas de las láminas que están entre las diferentes capas. Puede cambiar según la cantidad y el tipo de alimento que se esté cocinando.
- **¿Hay un ruido de ventilador?** Los componentes electrónicos requieren una temperatura controlada para poder funcionar de manera segura. La superficie de cocción tiene un ventilador incorporado que funciona a diferentes velocidades según la temperatura detectada. Es posible que el ventilador continúe funcionando incluso después de que la superficie de cocción se haya apagado, si es que se detecta una temperatura demasiado elevada.

AYUDA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar asistencia o servicio técnico, consulte la sección “Solución de problemas”. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y los números completos de modelo y de serie del electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor su solicitud.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas especificadas de fábrica. Las piezas especificadas de fábrica encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de KitchenAid®.

Para encontrar piezas especificadas de fábrica en su zona, llámenos o llame al centro de servicio técnico designado por KitchenAid más cercano.

En Estados Unidos.

Llame al centro para la experiencia del cliente de KitchenAid sin costo alguno al: **1-800-422-1230.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Asistencia al cliente especializada (idioma español, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos designados por KitchenAid están capacitados para cumplir con la garantía de producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de los Estados Unidos.

  Para localizar una compañía de servicio técnico designada por KitchenAid en su área, también puede consultar la sección amarilla de su guía telefónica.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a KitchenAid con sus preguntas o dudas a:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

En Canadá

Llame al Centro para la experiencia del cliente de KitchenAid Canada sin costo alguno al: **1-800-807-6777.**

Nuestros consultores ofrecen ayuda con:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y repuestos.
- Recomendaciones de distribuidores locales, distribuidores de repuestos y empresas de servicio. Los técnicos designados por KitchenAid Canada están capacitados para cumplir con la garantía de producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a KitchenAid Canada con sus preguntas o dudas a:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Olla para la función de cocción de hervor asistido
Número de referencia para pedido #71003

Sartén para la función de cocción de fritura asistida
Número de referencia # 71010

Plancha para la función de cocción de asado asistido
Número de referencia # 71012

Limpiador para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido 31434

Protector para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido 31463

Raspador para superficies de cocción
(modelos con vitrocerámica)
Referencia para pedido WA906B

Limpiador y pulidor para acero inoxidable
(modelos de acero inoxidable)
Referencia para pedido 31462

Limpiador multiuso para electrodomésticos
Referencia para pedido 31682

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.
Used under license in Canada.
Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays.
Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países.
Usado bajo licencia en Canadá.

W11267672F

05/24