



QUICK START GUIDE CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KitchenAid

GETTING STARTED

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

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

USING YOUR EXTRACTION FAN

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

NOTE

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

POTS AND PANS

Only use pots and pans suitable for use with induction.



CLEANING

Recommendations to help you clean your cooktop.

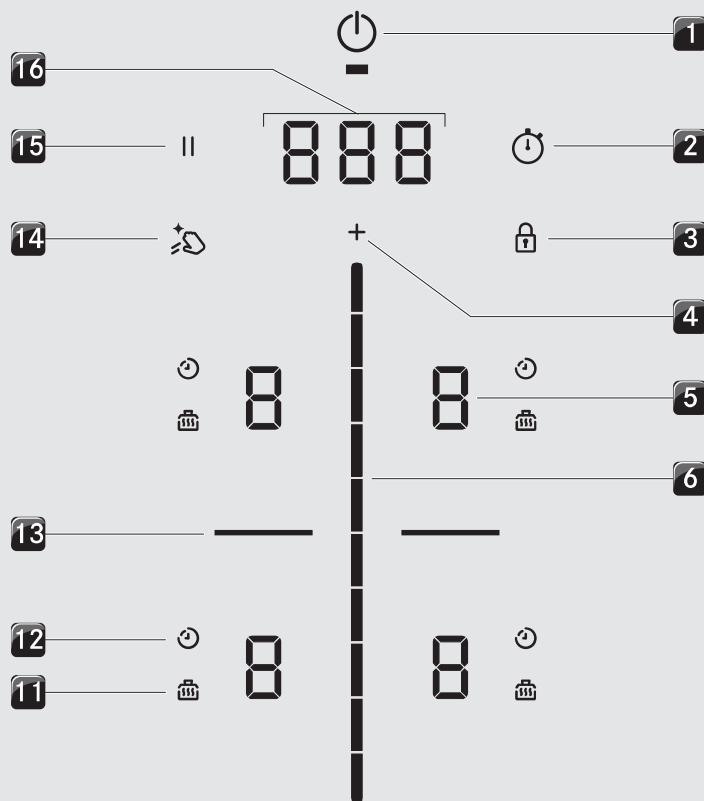
- Spray the cooktop with a degreaser and let it soak for minimum 5 minutes.
- Wipe with moist non-abrasive soap on for a further 5 minutes.
- Clean your cooktop after each use to prolong the life of your cooktop.
- The grease filter and convenient cleaning.

HIGHLIGHTS

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

DISPLAY

- [1] Power Button
- [2] Timer Setting
- [3] Control Lock
- [4] Increase Setting Button
- [5] Cooking Zone Indicator
- [6] Control Slider
- [7] Decrease Setting Button
- [8] Heat Retention Button
- [9] Active Zone Timer
- [10] Fan
- [11] Heat Retention Function Indicator
- [12] Active Zone Timer Indicator
- [13] Bridge XL Even- Heat Zone
- [14] Control Lock Out For Cleaning








- BRIDGE XL Even-Heat Zone
- AUTO BOOST
- ASSISTED COOKING
- TIMER
- HOT-START
- PAN SENSE
- CHARCOAL






GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ KitchenAid

COMMENCER

UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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

UTILISATION DE VOTRE DISPOSITIF ASPIRANT

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

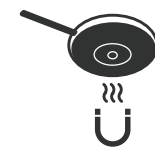
REMARQUE

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

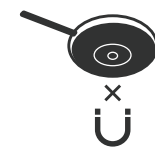
APPRENDRE

POÊLES ET CUISSON

Utilisez exclusivement des récipients adaptés aux tables de cuisson à induction.



COMMANDES
■ A
■ F
■ A



Vous pouvez cuire sur la zone de cuisson à induction. La qualité de cuisson est optimale.

NETTOYAGE

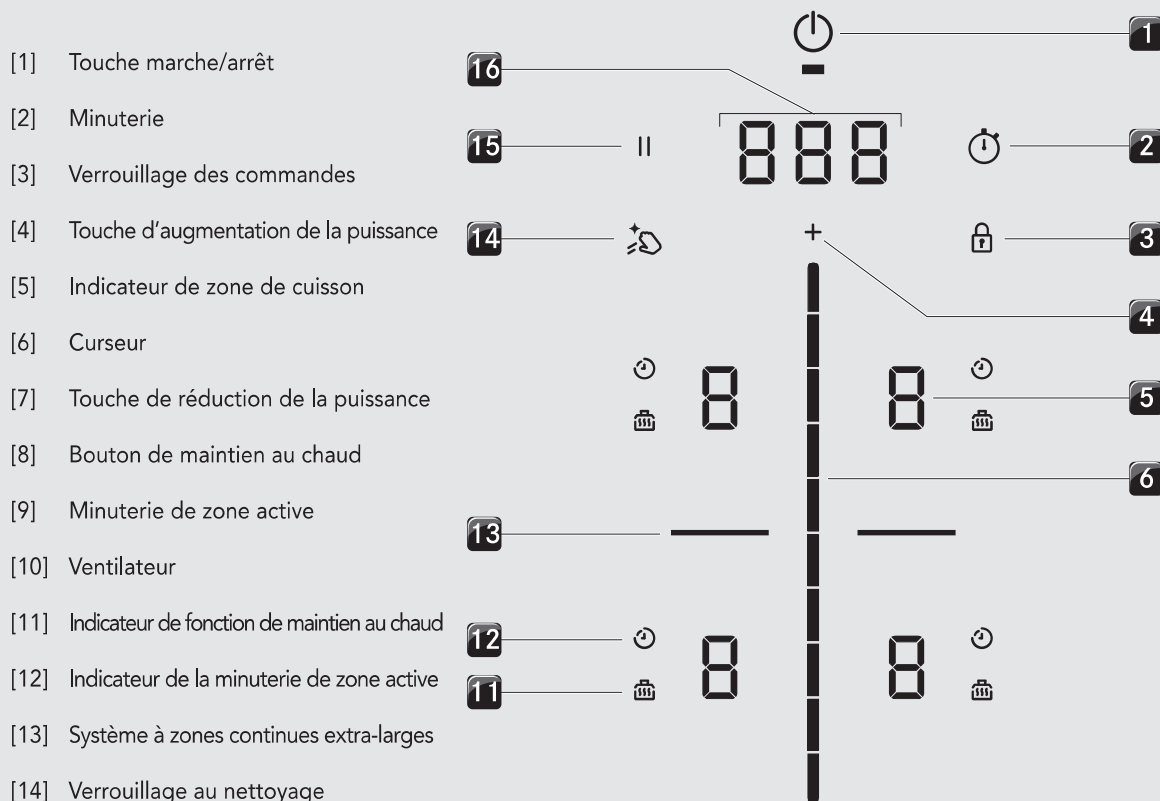
Recommandations pour le nettoyage des finitions de votre table de cuisson à induction.

- Aspergez d'eau la table de cuisson et nettoyez la surface encrassée avec un chiffon doux.
- Épongez à l'aide d'un chiffon doux l'encrassement, laissez sécher.
- Nettoyez la table de cuisson en cas d'accumulation de saleté.
- Le filtre à graisse et la litière de la lave-vaisselle, ce qui peut causer des dommages.

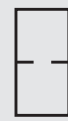
POINTS FORTS

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

AFFICHAGE



MODES D'UTILISATION



SYSTÈME À ZONES CONTINUES EXTRA-LARGES
Selon vos besoins, vous pouvez utiliser une grande zone de cuisson rectangulaire.



FONCTION MANTIEN AU CHAUD
La fonction de maintien au chaud est disponible sur les zones situées l'une à côté de l'autre.



CUISSON ASSISTÉE
Obtenez des résultats de cuisson plus rapides et plus homogènes avec la cuisson assistée.



FONCTION MINUTERIE
Réglez les minuteries individuelles pour chaque zone de cuisson.



INDICATEUR DE ZONE DE CUISSON
Pour plus de précision, vous indiquez la zone de cuisson active.



DÉTECTION DE DÉBOYER
Détection de déboisement. L'appareil s'arrête automatiquement et uniquement sur la zone concernée.



FILTRE À CHAUDE
Les solutions de nettoyage.



GUÍA DE INICIO RÁPIDO ENHORABUENA Y BIENVENIDO A KitchenAid

PRIMEROS PASOS

USO DE SU PLACA DE INDUCCIÓN

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

USO DEL VENTILADOR DE EXTRACCIÓN

- 1 Pulse el símbolo del ventilador con la placa de cocción encendida
- 2 Seleccione el nivel de potencia
 - pulsando o o
 - ajustando la potencia con el deslizador o
 - pulsando un punto determinado de este .
 - Para activar la función booster, pulse cuando esté activo el nivel 9; en el indicador de la placa de cocción aparecerá
- 3 Pulse el símbolo del ventilador para apagar.

La función Auto Fan ajusta la potencia del ventilador para eliminar eficazmente el vapor y los olores sin intervención manual.

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

BATERÍA DE

Utilice únicamente o
sean aptas para placa



LIMPIEZA

Recomendaciones pa
placa de cocción.

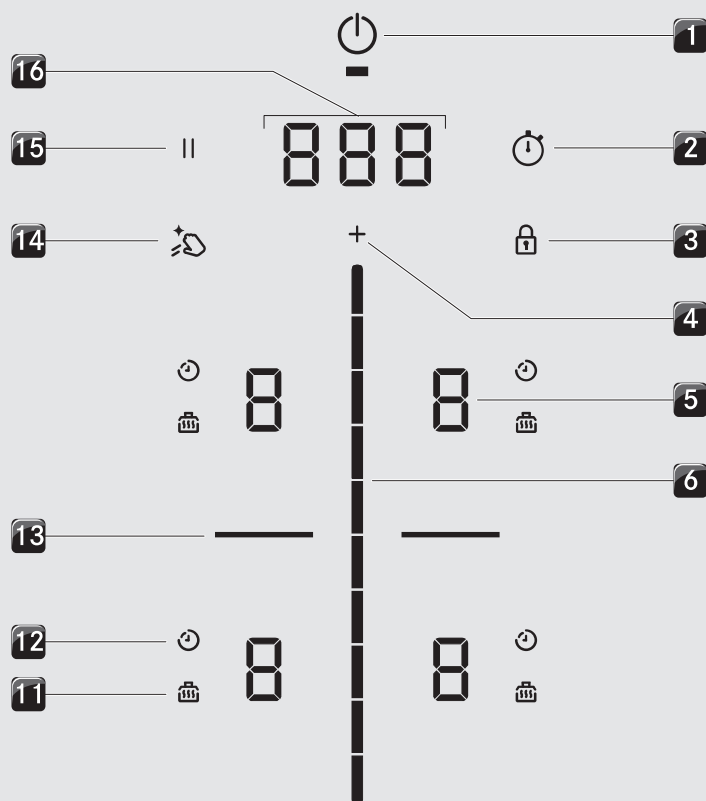
- Rocíe agua sobre la p
que se ha ensuciado,
- Pase una esponja sua
persistente, deje actu
- Limpie su placa de coc
la suciedad y alargar as
- El filtro de grasa y la
lavavajillas para mayo

ASPECTOS DESTACADOS

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

PANTALLA

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



MODOS D



ZONA DE C
Use los ele
Puente XL
grande seg
FUNCIÓN P
Con la fun
cocción sit
única zona
COCINA AS
Consiga un
habituales
FUNCIÓN D
Ajuste los
de tempor
INDICADO
Para ofrec
superficie
DETECCIÓN
Detección
reconocer
calienta la
FILTRO DE C
Las soluci