QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID

GETTING STARTED

USING YOUR COOKTOP

LIGHTING THE BURNERS

IMPORTANT: All burners will click/spark when a knob is pushed in. A burner will light only if the knob is pushed in then turned counterclockwise to " ".

Surface burners use electric igniters. When the cooktop control knob is turned to " " position, a spark is used to light the burner. This sparking will continue between the " " and "HIGH" position.

To Light the burners:

1. Push in the knob.
2. Turn the knob counterclockwise to " ". Wait until you see a flame.
3. Turn the knob anywhere between HIGH and LOW to the desired setting.

NOTE

For more detailed instructions on specific functions, see the Online Control Guide.

PROPANE GAS CONVERSION

IMPORTANT: This cooktop is factory set for use with Natural gas. If you wish to use Liquid Propane, call a licensed professional to install the Propane gas conversion kit (included).

PLACEMENT OF BURNER HEADS AND CAPS

All burner caps and burner bases should be properly installed BEFORE operating the cooktop. Check that the right size head and cap is on the right size burner.

Refer to the "Assembling the Burners" section for proper burner head placement details.

SELECTING THE PROPER FLAME SIZE

The flame size should match the cookware you are using. Watch the flame, not the knob, to adjust the heat. A flame larger than the bottom of the cookware wastes energy and will heat the handle.

- High flame - Start food cooking, bring water to a boil, or pan broiling.
- Medium flame - Maintain a slow boil, fry or sauté, thicken sauces, steam, or stew.
- Low flame - Keep food cooking, simmer, orkeep food warm.

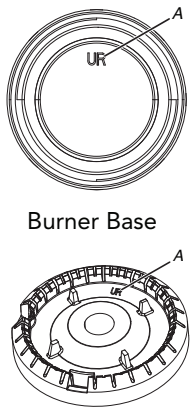
REMEMBER: When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

USING YOUR OVEN

1. Set mode and temperature knobs to desired selection.
   - The **START** button will blink white when ready.
2. Start an oven function once a valid mode and temperature have been selected.
3. Press the **START** button to begin cycle.

WATCH-OUTS

BURNER PLACEMENT



A. Burner Cap Symbol

- Burner caps and bases are included with your range.
- Always match the burner cap to the correct base by matching the type-markings which can be found on the underside of the burner cap and top interior of the burner base (ex: AUX, SR, R, UR).
- Always line up the hole in the burner base to the electrode.

ALUMINUM FOIL

To avoid permanent damage to the oven finish, do not line the oven with any type of foil or liner.

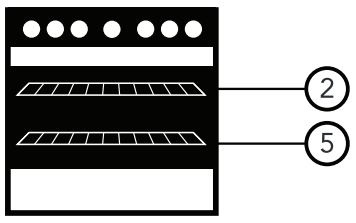
- For best cooking results, do not cover the entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on the rack below the dish. Ensure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and turned up at the edges.

POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

RACKS

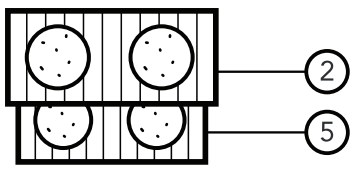
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift it out. Use the following illustration as a guide for positioning racks:



BAKING COOKIES or LAYER CAKES ON 2 RACKS

COOKIES
Positions: 2 and 5
Function: Convect Bake



LAYER CAKES
Positions: 2 and 5
Function: Bake
Tip: Place the cakes on the racks as shown.

IMPORTANT

To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

®/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved.
The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

W11779773A
05/25

KitchenAid
CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
FÉLICITATIONS ET BIENVENUE CHEZ KITCHENAID

PRISE EN MAIN

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un cliquetis et génèrent des étincelles lorsqu'un bouton est enfoncé. Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton, puisqu'on le tourne dans le sens antihoraire à la position « ◊ ». Les brûleurs de surface utilisent des allumeurs électriques. Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position « ◊ », le système génère des étincelles pour allumer le brûleur. Cette étincelle continuera entre les positions « ◊ » et « HIGH » (ÉLEVÉ).

Allumage des brûleurs :

1. Pousser sur le bouton**.**
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position « ◊ ». Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre HIGH (ÉLEVÉ) et LOW (FAIBLE).

REMARQUE

Pour obtenir des instructions plus détaillées sur des fonctions précises, consulter le Guide des commandes en ligne.

CONVERSION POUR L'ALIMENTATION AU PROPANE

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'Alimentation au Gaz Naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

EMPLACEMENT DES TÊTES ET DES CHAPEAUX DE BRÛLEURS
Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. S'assurer que la tête et le capuchon de la bonne taille ont bien été installés sur le brûleur de la bonne taille.

Consulter la section « Assemblage des brûleurs » pour obtenir plus de détails sur le bon placement des têtes de brûleurs.

SÉLECTIONNER LA TAILLE DE FLAMME APPROPRIÉE

La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. Une flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson gaspille de l'énergie et chauffe la poignée.

- Flamme haute – Démarrer la cuisson des aliments, porter de l'eau à ébullition ou grillage à la poêle.
- Flamme moyenne – Maintenir une ébullition lente, faire frire ou sauter les aliments, faire épaissir les sauces, cuire à la vapeur ou faire mijoter.
- Flamme basse – Maintenir la cuisson des aliments, faire mijoter ou maintenir les aliments au chaud.

NE PAS OUBLIER : Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

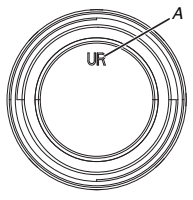
UTILISATION DU FOUR

1. Régler les boutons de mode et de température sur la sélection souhaitée.
   - Le bouton **START** (MISE EN MARCHE) clignotera en blanc une fois prêt.
2. Met en marche une fonction dès qu'une température ou un mode valide a été sélectionné.
3. Appuyer sur le bouton **START** (MISE EN MARCHE) pour démarrer un programme.

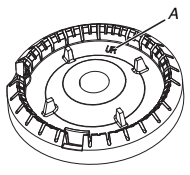
SURVEILLANCE

POSITION DU BRÛLEUR

Chapeau de brûleur



Base du brûleur



A. Symbole du chapeau de brûleur

- Les chapeaux et bases des brûleurs sont inclus avec la table de cuisinière.
- Il faut toujours faire correspondre le chapeau du brûleur à la base en faisant correspondre les marques de type qui se trouvent sur la face inférieure du chapeau du brûleur et sur le dessus de la grille du brûleur (ex. : AUX, SR, R, UR).
- Toujours aligner le trou de la base du brûleur avec l'électrode.

PAPIER D'ALUMINIUM

Pour éviter des dommages permanents au fini du four, ne pas recouvrir l'intérieur du four de papier aluminium ou d'un revêtement quelconque.

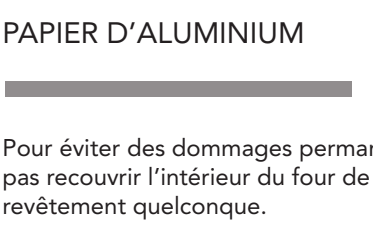
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les éclaboussures, placez une feuille d'aluminium sur la grille sous le plat, en veillant à ce qu'elle soit au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grande que le plat et qu'elle soit relevée sur les bords.

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

GRILLES

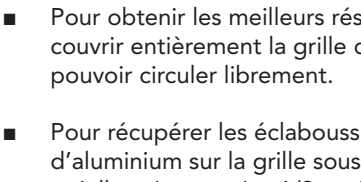
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour la sortir du four. Utiliser l'illustration suivante comme guide de positionnement des grilles :



CUISSON AU FOUR DE BISCUITS OU DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

BISCUITS
Positions : 2 et 5
Fonction : Convect Bake (Cuisson au four par convection)



GÂTEAU EN COUCHES
Positions : 2 et 5
Fonction : Bake (Cuisson au four)
Astuce : Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué.

IMPORTANT

Afin d'éviter les dommages permanents au fini avec en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

®/™ ©2025 KitchenAid. 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.

W11779773A
05/25

KitchenAid
CUSTOMER EXPERIENCE CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8
St. Joseph, MI 49085

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7