QUICK START GUIDE
CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID

GETTING STARTED

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

1. Push in and turn the **POWER** knob.
2. Place cookware on the heating element.
3. Select **COOKING MODES**:
   - Select cooking modes by rotating knob to the Warm, Melt, or Simmer, or
   - Rotate knob to set power or **b** (Power Booster).
4. Post cooking turn the knob to **OFF** position.

NOTE

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

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.

FEATURES

COOKING SURFACE

CHROME INFUSED GRIDDLE

*on select models

Unlike plated options, naturally non-stick chrome is infused into griddle's surface.

INDUCTION LABEL

SYMBOL	DESCRIPTION
KNOB	
OFF	Element is off
1 to 9	Power Levels
P	Power Boost
n/u	Bridge Two elements
Warm, Melt, Simmer	Assisted Cooking Modes
SURFACE	
0	Element is ready
-	Warm Setting
=	Melt Setting
≡	Simmer Setting
1 to 9	Power Levels
b	Power Boost
=	Bridge
u	Pot Detection
L	Lock
H	Residual Heat

WATCH-OUTS

POTS AND PANS

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



COMPATIBLE

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



To determine 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.

ALUMINUM FOIL

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

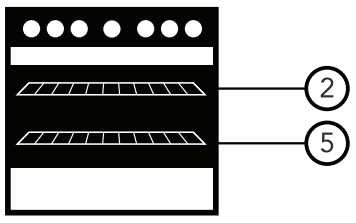
- For best cooking results, do not cover the entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on the rack below the dish. Ensure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and turned up at the edges.

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:

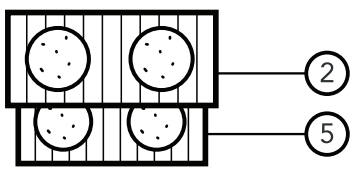


BAKING COOKIES or LAYER CAKES ON 2 RACKS

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.

W11767729A

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 PAR INDUCTION

1. Pousser et tourner le bouton **POWER** (ALIMENTATION).
2. Placer l'ustensile de cuisine sur l'élément chauffant.
3. Sélectionner **MODES DE CUISSON** (COOKING MODES) :
   - Sélectionner les modes de cuisson en tournant le bouton vers les options Warm (Maintien au chaud), Melt (Faire fondre) ou Simmer (Faire mijoter), ou
   - Tourner le bouton pour choisir la puissance ou **b** (Power Booster [puissance augmentée]).
4. Après la cuisson, tourner le bouton en position **OFF** (ARRÊT).

REMARQUE

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

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.

CARACTÉRISTIQUES

SURFACE DE CUISSON

GRIL INFUSÉ AU CHROME

*sur certains modèles

Contrairement aux options plaquées, le chrome naturellement antiadhésif est infusé dans la surface du gril.

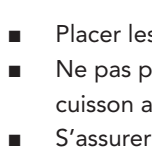
ÉTIQUETTE D'INDUCTION

SYMBOLE	DESCRIPTION
BOUTON	
OFF (ARRÊT)	L'élément est éteint
1 à 9	Niveau de puissance
P	Puissance augmentée
n/u	Deux éléments avec liaison
Warm (Maintien au chaud), Melt (Faire fondre), Simmer (Faire mijoter)	Assisted Cooking Modes (Modes de cuisson assistée)
SURFACE	
0	L'élément est prêt
-	Réglage Warm (Maintien au chaud)
=	Réglage Melt (Faire fondre)
≡	Réglage Simmer (Faire mijoter)
1 to 9	Niveau de puissance
b	Puissance augmentée
=	Liaison
U	Détection de la casserole
L	Verrouillage
H	Chaleur résiduelle

SURVEILLANCE

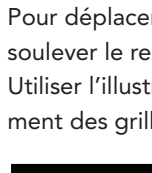
CASSEROLES ET POÊLES

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



COMPATIBLE

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable 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.

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.

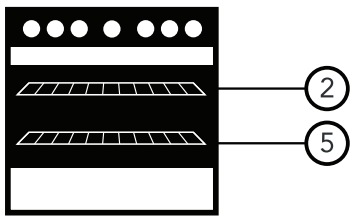
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les éclaboussures, placez une feuille d'aluminium sur la grille sous le plat, en veillant à ce qu'elle soit au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grande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

POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

GRILLES

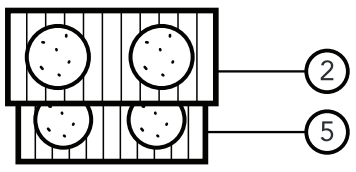
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas positionner les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

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.

W11767729A

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