

# Freestanding Gas Range Quick Start Guide

## OPERATING INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

### Using Your Oven

- Step 1.** Select oven function.  
**Step 2.** Set the temperature.  
**Step 3.** Press Start.  
**Step 4.** Place food inside the oven once set temperature is reached. Close the oven door.  
**Step 5.** (Optional) Enter time to cook.  
**Step 6.** The Cancel button can be used to cancel the function during or after cook time.

**NOTE:** For more detailed instructions on specific functions, see the online Control Guide.

### Using Your Range

⚠ WARNING



Fire Hazard

**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**

**Turn off all controls when not cooking.**

**Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

**NOTE:** Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse. Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

**To Set:**

1. Push in and turn knob counterclockwise to 🔥. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to 🔥 will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between H (high) and L (low).

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to 🔥.

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

### POWER FAILURE

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to 🔥. After the burner lights, turn knob to setting.

### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

#### Racks

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

To position a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustrations as a guide.

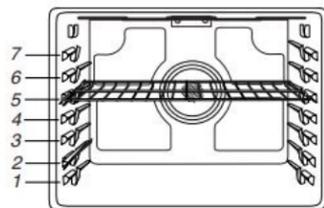
For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in rack position 7. Side 1 should cook for approximately 2½ to 3½ minutes. Side 2 should cook for approximately 4 to 5 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

#### Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function with a flat rack in rack position 2 and a flat rack in rack position 5. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 3" (7.6 cm) of space between the front of the racks and the front cakes.

#### Baking Cookies

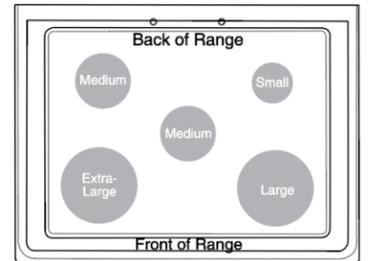
For best results when baking cookies on 2 racks, use the Convection Bake function with a flat rack in rack position 2 and a flat rack in rack position 5.



### BURNER SIZE

Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.

Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Low-heat cooking</li> <li>■ Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For large cookware</li> </ul>
<b>Extra-Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Most powerful burner</li> <li>■ For large cookware</li> </ul>



### ALUMINUM FOIL

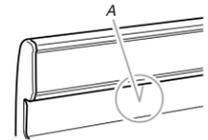
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

### OVEN VENT

The oven vent releases hot air and moisture from the oven, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the oven vent will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.



A. Oven vent

### OVEN LIGHT

The oven light is a 40 W halogen bulb. Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are in the Off position.

#### To Replace:

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Remove bulb from socket.
4. Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

**IMPORTANT:** Do not use lamps rated higher than 40 W.

### SABBATH MODE:

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until disabled.

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath Mode, visit [www.star-k.org](http://www.star-k.org) or contact us as per the information given below.

### Online Ordering Information

For detailed installation instruction and maintenance information, winter storage, and transportation tips, please see the Owner's Manual included with your machine.

For information on any of the following items, the full cycle guide, warranty, detailed product dimensions, or for complete instructions for use and installation, please visit <https://www.kitchenaid.com/service-and-support>, or in Canada <https://www.kitchenaid.ca/service-and-support>. This may save you the cost of a service call.



MAJOR APPLIANCES SCHEDULE SERVICE



PRODUCT REGISTRATION



MY APPLIANCES



QUICKSTART GUIDES



PRODUCT HELP



HOW TO FIND MY MODEL NUMBER



FIND REPLACEMENT PARTS

However, if you need to contact us, use the information listed below for the appropriate region.

United States:  
**1-800-422-1230**

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

Canada:  
**1-800-807-6777**

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

**IMPORTANT:** Retain this guide for future use.

# Guide de démarrage rapide du cuisinière à gaz autoportante

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

### Utiliser votre four

**Étape 1.** Sélectionner la fonction du four.

**Étape 2.** Régler la température.

**Étape 3.** Appuyer sur Start (mise en marche).

**Étape 4.** Placer les aliments dans le four une fois la température réglée atteinte. Fermez la porte du four.

**Étape 5.** (Optionnel) Saisir la durée de cuisson.

**Étape 6.** Le bouton Cancel (Annuler) peut être utilisé pour annuler la fonction pendant ou après la cuisson.

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

### Utilisation de votre cuisinière

## ⚠ AVERTISSEMENT



**Risque d'incendie**

**La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.**

La flamme doit être réglée de sorte qu'elle ne dépasse pas de l'ustensile.

**REMARQUE :** Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé. Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

#### Réglage :

- Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire au . Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur  produira une flamme.
- Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre H (élevé) et L (bas).

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés au .

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

**MÉMORISER :** Lors de l'utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

#### PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement.

Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire au . Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

#### POSITIONNEMENT DES GRILLES ET DES USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

**IMPORTANT :** Afin d'éviter d'endommager irrémédiablement la finition en émail, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

#### Grilles

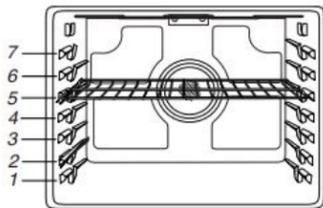
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant saignante à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 to 3 1/2 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

#### Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four), une grille plate en position 2 et une grille plate en position 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme illustré. Prévoir un espace d'au moins 3 po (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l'avant.



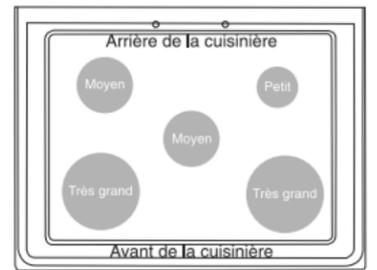
#### Cuisson au four de biscuits

Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection) avec une grille plate en position 2 et une grille plate en position 5.

#### TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner un brûleur qui convient le plus aux ustensiles de cuisson utilisés. Voir le tableau et l'illustration suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
<b>Petite taille</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Cuisson à basse température</li><li>Faire fondre le chocolat ou le beurre</li></ul>
<b>Taille moyenne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Brûleur multifonction</li></ul>
<b>Grande taille</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les ustensiles de cuisson de grande taille</li></ul>
<b>Très Grande taille (plus puissant)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les ustensiles de cuisson de grande taille</li><li>Le brûleur le plus puissant.</li></ul>



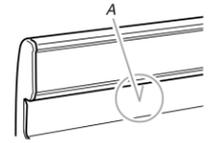
#### PAPIER D'ALUMINIUM

**IMPORTANT :** Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

#### ÉVENT DU FOUR

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four et ne doit pas être obstrué ou couvert. L'obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.



A. Évent du four

#### LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule standard de 40 W pour appareil électroménager. Avant le remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (d'arrêt).

#### Remplacement :

- Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
- Tourner le protège-ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
- Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
- Remplacer l'ampoule en la tournant dans le sens horaire.
- Remplacer le protège-ampoule en le tournant dans le sens horaire.
- Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser d'ampoule d'une puissance supérieure à 40 W.

#### MODE SABBAT:

Le mode Sabbath (Sabbat) configure le four pour qu'il reste en marche avec un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé.

Pour obtenir des instructions d'utilisation et une liste complète des modèles avec mode Sabbath (Sabbat), visiter le [www.star-k.org](http://www.star-k.org) ou nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous.

#### Informations de commande en ligne

Pour obtenir des instructions d'installation et des informations d'entretien et d'hivernisation détaillées, ainsi que des conseils pour le transport, consulter le Manuel d'utilisation inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants : Guide de programmes complet, garantie, dimensions détaillées du produit ou pour obtenir des instructions complètes sur l'utilisation et l'installation, visiter le <https://www.kitchenaid.com/service-and-support>, ou au Canada <https://www.kitchenaid.ca/service-and-support>. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.



Cependant, si vous avez besoin d'aide supplémentaire, utiliser les coordonnées suivantes selon la région appropriée.

États-Unis :  
**1-800-422-1230**

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

Canada:  
**1-800-807-6777**

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

**IMPORTANT :** Conserver ce guide à titre de référence.