

# Slide-In Induction Range Quick Start Guide

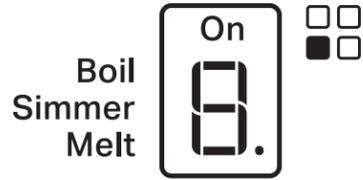
## OPERATING INSTRUCTIONS

**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



To use press power, touch respective display area to turn on the desired heating element.



Select a heat setting from "L" through "H" by touching/sliding on the power slider.

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

### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

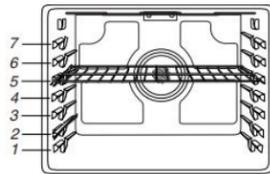
**IMPORTANT:** To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

#### 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 illustration 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.



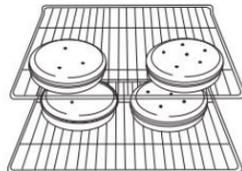
### BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON 2 RACKS

#### Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on 2 racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 3, and a roll-out 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, a flat rack in rack position 3, and a roll-out rack in rack position 5.



### 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



QUICKSTART GUIDES



PRODUCT REGISTRATION



PRODUCT HELP



HOW TO FIND MY  
MODEL NUMBER



MY APPLIANCES



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 de la cuisinière à induction 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. Fermer 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 une fois la durée de cuisson terminée.

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

### Utilisation de votre cuisinière

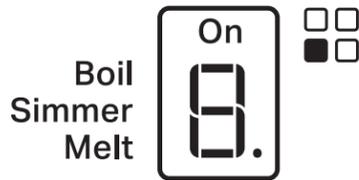
## AVERTISSEMENT



**Risque d'incendie**

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

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.**



Pour utiliser, appuyer sur Power (mise sous tension) et appuyer sur la zone de l'écran pour mettre en marche l'élément chauffant souhaité.



Sélectionner un niveau de chaleur « L » à « H » en touchant/faisant glisser le curseur de puissance.

**MÉMORISER :** Lorsque la cuisinière est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

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

**IMPORTANT :** Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, 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 installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.

Pour positionner une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Utiliser l'illustration suivante comme guide.

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien tendre à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 7. La cuisson du 1er côté devrait prendre entre 2 1/2 à 3 1/2 minutes. La cuisson du 2e côté devrait prendre entre 4 et 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

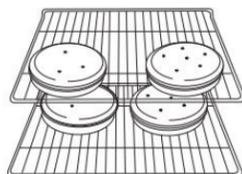
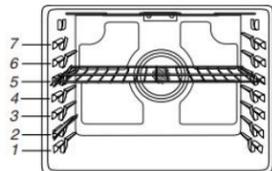
### CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR 2 GRILLES

#### Cuisson au four de gâteaux à étages

Pour une cuisson optimale de gâteaux sur 2 grilles, utiliser la fonction Bake (cuisson au four) avec une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 5. Placer les gâteaux sur les grilles comme indiqué. 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 3 et une grille déployante en position 5.



### PAPIER D'ALUMINIUM

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

Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

### ÉVENT DU FOUR

L'évent du four permet l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité du four. Il ne doit pas être obstrué ou couvert. Le fait d'obstruer ou de couvrir l'évent nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évent du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évent du four

### LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule à halogène de 40 W. 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 (arrêt).

#### Remplacer :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Tourner le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens antihoraire et l'enlever.
3. Ôter l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter les dommages ou la réduction de la durée de vie d'une ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Replacer le bulbe en tournant dans le sens horaire.
6. Rebrancher l'alimentation.

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

### MODE SABBAT :

Le Sabbath Mode (mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.

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.

### Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation, l'entretien, l'hivernisation, ainsi que des conseils de transport, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

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



MAJOR APPLIANCES  
SCHEDULE SERVICE



PRODUCT REGISTRATION



MY APPLIANCES



QUICKSTART GUIDES



PRODUCT HELP



HOW TO FIND MY  
MODEL NUMBER



FIND REPLACEMENT  
PARTS

Cependant, si vous devez nous contacter, utiliser les coordonnées suivantes selon la bonne région.

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 :** Conserver ce guide à titre de référence.