

Slide-In Dual Fuel 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. Choose an oven, and then 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 use 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.

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

POWER FAILURE

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

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.

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 it out. Use the following illustrations as a guide for positioning racks.

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 2 1/2 to 3 1/2 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, 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 rollout rack in rack position 4.

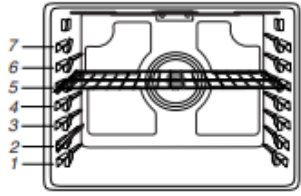
Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

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

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 HIGH and LOW

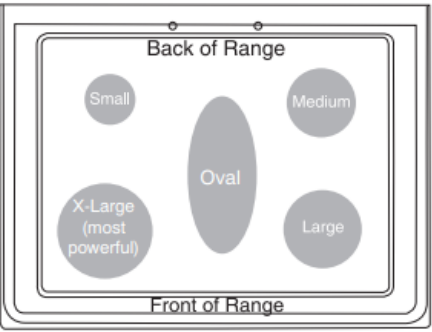
REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.



BURNER SIZE

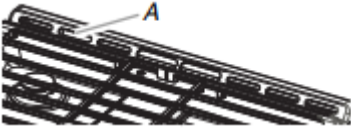
Select a burner that best fits your cookware. Burner positions will vary based on the model of your range. See the following illustration and chart.

Burner Size	Recommended Use
Small	■ Low-heat cooking ■ Melting chocolate or butter
Medium	■ Multipurpose burner
Large	■ For large cookware
X-Large (most powerful)	■ For large cookware ■ Most powerful burner
Oval	■ For longer dishes



OVEN VENTS

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** 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, 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.



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

United States:
1-800-253-1301

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 Cuisinières encastrées à bicomcombustible

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. Choisir une four, puis 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. (Optionnelle) Entrer une 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.

Utiliser votre four

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.

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.

La flamme doit être réglée de sorte qu’elle ne dépasse pas du plat.

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).

N’OUBLIEZ PAS : Lors de l’utilisation de la cuisinière, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

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

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.

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.

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

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.

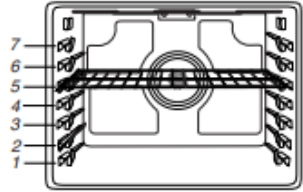
Pour qu’une galette à hamburger soit bien saisie à l’extérieur tout en restant saignante à l’intérieur, utiliser une grille plate en position 7. Cuire le 1er côté pendant 2 1/2 à 3 1/2 minutes. Cuire le 2e côté pendant 4 à 5 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

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 3 et une grille déployante en position 5. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu’indiqué. Prévoir un espace d’au moins 3" (7,6 cm) entre le bord avant des grilles et les gâteaux placés à l’avant.

Cuisson au four de biscuits

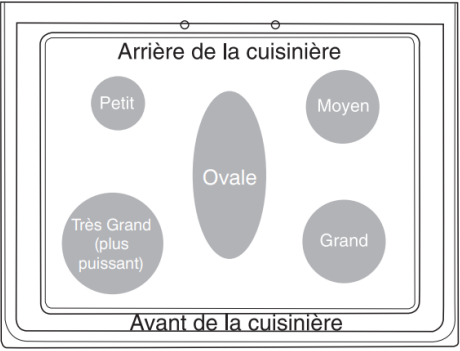
Pour une cuisson optimale de biscuits sur 2 grilles, utiliser la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection), une grille plate en position 3 et une grille déployante en position 4.



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
Petite taille	■ Cuisson à basse température ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Taille moyenne	■ Brûleur multifonction
Grande taille	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille
Très grand taille (plus puissant)	■ Pour les ustensiles de cuisson de grande taille ■ Le brûleur le plus puissant
Ovale	■ Pour les plats plus longs



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. 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 produits en plastique, en papier ou d’autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

LAMPE DU FOUR

La lampe du four est une ampoule 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 (d’arrêt).

Remplacement :

- Débrancher l’alimentation.
- Tournez le couvercle de l’ampoule en verre à l’arrière du four dans le sens antihoraire pour le retirer.
- Ôter l’ampoule de la douille.
- 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.
- Remettez le couvercle de l’ampoule en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre.
- Rebrancher l’alimentation.

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

MODE SABBAT:

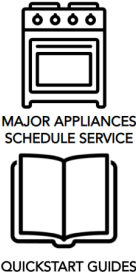
Le mode Sabbat permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu’à ce qu’on l’éteigne.

Pour obtenir de l’aide concernant l’utilisation de ce produit, ainsi qu’une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le www.star-k.org.

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 et 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 : 1–800–253–1301	Canada: 1–800–807–6777
KitchenAid Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022–2692	KitchenAid Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200–6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Conserver ce guide à titre de référence.