Front Control 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

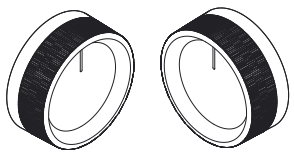


Fire Hazard

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.



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

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 the Ignite position.

   IMPORTANT: All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to the Ignite position will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between HIGH and MED or LOW.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to (Ignite).

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.

POWER FAILURE

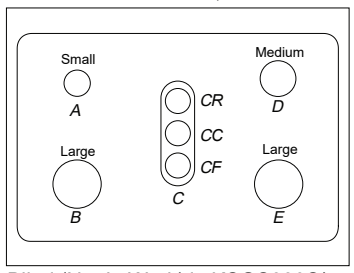
In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to the Ignite position. After the burner lights, turn knob to setting.

BURNER SIZE

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

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

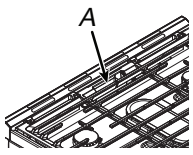
For Model KSGS330S*, KSGS530S* :



NOTE: CC orifice remains active in KSGS530S* models and Blind (Not In Work) in KSGS330S* models.

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

ALUMINUM FOIL

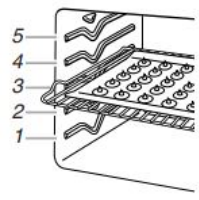
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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

IMPORTANT: Do not allow aluminum foil and meat probes to contact 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.

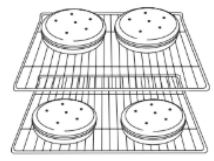


Racks

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

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

BAKING COOKIES AND LAYER CAKES ON TWO RACKS



Baking Layer Cakes

For best results when baking cakes on two racks, use the Bake function, a flat rack in rack position 4, and a flat rack in rack position 2. 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 on Two Racks

For best results when baking cookies on two racks, use the Air Baking function and place flat racks in positions 2 and 4.

Steam Bake

The Steam Bake function works in conjunction with the steam rack to provide additional moisture during baking. For best performance, place the steam rack in the lowest available rack position in the cavity and pour 1 1/2 cups (350 mL) of water into the reservoir. Do not fill past the MAX level indicated on the reservoir. For more details about this feature see product guide online.



A. Steam rack
B. Water reservoir

WI-FI CONNECT (on some models)

Press and hold CONNECT while your router's WPS indicator light is blinking to connect your range to your Wi-Fi network.

See the Internet Connectivity Guide section in the Owner's Manual for more detailed instructions. You may also visit **www.kitchenaid.com/owners**.

Online Ordering Information

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

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

Register Product | Schedule Service | How To's & FAQ | Manuals & Downloads

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

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

KitchedAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT: Retain this guide for future use.

Guide de démarrage rapide de la cuisinière au gaz avec commandes à l'avant

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

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

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

MÉMORISER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage), toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Les allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface quand les boutons de commande sont placés sur (Ignite) (Allumage).

Avant d'utiliser un bouton de commande, placer un ustensile de cuisson plein sur la grille. Ne pas allumer un brûleur si l'ustensile de cuisson est vide ou s'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la grille.

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

PANNE DE COURANT

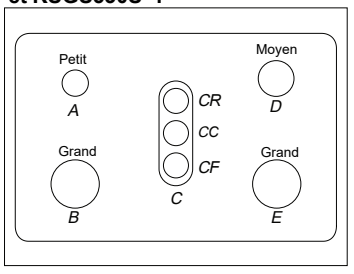
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur la position Ignite (Allumage). Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

TAILLE DU BRÛLEUR

Sélectionner le brûleur qui convient le mieux à votre ustensile. Voir l'illustration et le tableau suivants.

Taille du brûleur	Utilisation recommandée
Petit	■ Cuisson à température faible ■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Moyen	■ Brûleur tout usage
Grand	■ Brûleur le plus puissant ■ Pour ustensile de cuisson de grande taille
Ovale	■ Pour les plats les plus longs

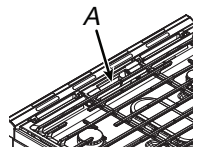
Pour les modèles KSGS330S* et KSGS530S* :



REMARQUE : L'orifice centre reste actif sur les modèles KSGS530S* et aveugle (non fonctionnel) sur les modèles KSGS330S*.

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

REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, écouter pour savoir si un déclic se produit. 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 :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur Ignite (Allumage).

   IMPORTANT : Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé à la position d'allumage produira une flamme.
2. Placer le bouton entre les positions HIGH (ÉLEVÉE) et MED (MOYENNE) ou LOW (BASSE).

PAPIER D'ALUMINIUM

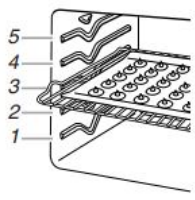
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.

IMPORTANT : Ne pas laisser le papier d'aluminium et les sondes à viande entrer en contact avec les éléments chauffants.

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.

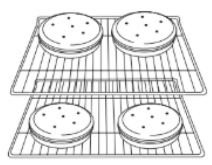


Grilles

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

CUISSON AU FOUR DE BISCUITS ET DE GÂTEAUX À ÉTAGES SUR DEUX GRILLES



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 4 et une grille plate en position 2. 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 sur deux grilles
Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur deux grilles, utiliser la fonction Air Baking (Cuisson à l'air) et placer les grilles plates en positions 2 et 4.

Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur)
La fonction Steam Bake (Cuisson au four à la vapeur) s'utilise avec le bac de cuisson à la vapeur pour apporter davantage d'humidité durant la cuisson au four. Pour de meilleures performances, placer la grille d'étuvage à la position de grille la plus basse de la cavité et verser 1 1/2 tasse (350 mL) d'eau dans le réservoir. Ne pas remplir au-delà du niveau MAX (MAXIMUM) indiqué dans le réservoir. Pour plus de détails sur cette fonction, voir le guide du produit en ligne.



A. Bac pour cuisson à vapeur
B. Réservoir d'eau

CONNEXION WI-FI (sur certains modèles)
Appuyer et maintenir enfoncée la touche CONNECT (CONNEXION) pendant que le témoin lumineux WPS du routeur clignote, pour connecter la cuisinière au réseau Wi-Fi.

Consulter la section Guide de connexion Internet du Manuel d'utilisation pour obtenir des instructions plus détaillées. Il est aussi possible de visiter le **www.kitchenaid.com/owners**.

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation et l'entretien, 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 **www.kitchenaid.com/owners** ou au Canada le **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Cette vérification peut vous faire 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 Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANT : Conserver ce guide à titre de référence.

Guía de inicio rápido de la estufa a gas con control frontal

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Uso del horno

Paso 1. Seleccione la función del horno.

Paso 2. Ajuste la temperatura.

Paso 3. Presione Start (Inicio).

Paso 4. Coloque los alimentos en el horno una vez que alcance la temperatura deseada. Cierre la puerta del horno.

Paso 5. (Opcional) Introduzca el tiempo de cocción.

Paso 6. El botón Cancel (Cancelar) puede usarse para cancelar la función durante el tiempo de cocción o cuando este finalice.

NOTA: Para obtener instrucciones más detalladas sobre las funciones específicas, consulte la Guía de controles en línea.

Uso de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

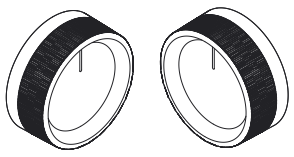


Peligro de incendio

No permita que la llama del quemador se extienda más allá de la orilla del sartén.

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o un incendio.



RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa (en algunos modelos), o durante el ciclo de autolimpieza, es posible que se ponga caliente toda el área de la superficie de cocción.

CORTE DE CORRIENTE
En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Sostenga un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en el sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

NOTA: Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Si el quemador no se enciende, escuche para ver si se está emitiendo un chasquido. Si no escucha que el encendedor haga un chasquido, apague el quemador. Revise si se ha disparado un cortacircuitos o si se ha fundido un fusible de la casa. Revise que la perilla de control se haya empujado por completo hacia abajo sobre el eje de la válvula. Si el encendedor de chispa sigue sin funcionar, llame a un especialista en reparaciones capacitado.

Para ajustar:

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla en sentido antihorario hasta la posición de Ignite (Encendido).
   IMPORTANTE: Todos los quemadores de superficie harán un chasquido. Solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté girada hasta la posición de Ignite (Encendido).
2. Gire la perilla a cualquier posición entre HIGH (ALTO), MED (MEDIO) o LOW (BAJO).

Los encendedores eléctricos encienden automáticamente los quemadores de la superficie cuando las perillas de control se giran hasta Ignite (Encendido).

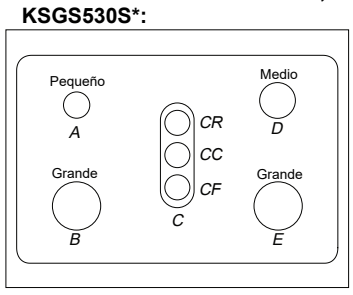
Coloque un utensilio de cocina lleno sobre la rejilla antes de ajustar una perilla de control. No use un quemador con utensilios de cocina vacíos o sin utensilios de cocina sobre la rejilla.

Debe regular la llama para que no se extienda más allá del borde del recipiente.

TAMAÑO DEL QUEMADOR
Seleccione un quemador cuyo tamaño sea el más adecuado para el utensilio de cocina. Vea la ilustración y la tabla siguientes.

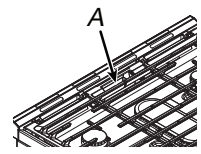
Tamaño del quemador	Uso recomendado
Pequeño	■ Cocción con calor bajo ■ Para derretir chocolate o mantequilla
Medio	■ Quemador multiuso
Grande	■ El quemador más potente ■ Para utensilios de cocina grandes
Ovalado	■ Para platos más alargados

Para los modelos KSGS330S*, KSGS530S*:



NOTA: El orificio CC permanece activo en los modelos KSGS530S* y ciego (no en funcionamiento) en los modelos KSGS330S*.

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO
El ducto de ventilación del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. Si bloquea o tapa el ducto de ventilación del horno, se producirá una circulación deficiente de aire que afectará los resultados de la cocción y la limpieza. No coloque objetos de plástico, papel ni otros objetos que puedan o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de escape del horno

PAPEL DE ALUMINIO

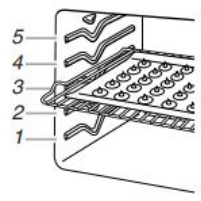
IMPORTANTE: Para evitar daños en el acabado de la base del horno, no la cubra con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener resultados de cocción óptimos, no cubra toda la parrilla del horno con papel de aluminio, ya que el aire debe poder circular libremente.

IMPORTANTE: No permita que el papel de aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

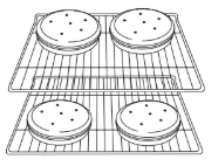


Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No coloque parrillas con utensilios para hornear encima.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la ilustración siguiente.

HORNEADO DE GALLETAS Y PASTELES DE CAPAS EN DOS PARRILLAS



Horneado de pasteles de capas
Para obtener resultados óptimos cuando se hornean pasteles en dos parrillas, use la función Bake (Hornear), una parrilla plana en la posición de parrilla 4 y una parrilla plana en la posición de parrilla 2. Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra. Deje un espacio de al menos 3" (7,6 cm) entre la parte delantera de las parrillas y la parte delantera de los pasteles.

Horneado de galletas en dos parrillas
Para obtener resultados óptimos cuando hornee galletas en dos parrillas, use la función Air Baking (Hornear al aire) y ponga las parrillas planas en las posiciones 2 y 4.

Steam Bake (Hornear con vapor)
La función Steam Bake (Hornear con vapor) funciona junto con la parrilla de vapor para proporcionar mayor humedad durante el horneado. Para un mejor rendimiento, coloque la parrilla de vapor en la posición más baja disponible en la cavidad y vierta 1 1/2 tazas (350 mL) de agua en el depósito. No llene más allá del nivel indicado MAX (MÁXIMO) en el depósito. Para obtener más detalles sobre esta característica, consulte la guía del producto en línea.



A. Parrilla de vapor
B. Depósito de agua

CONEXIÓN A WI-FI (en algunos modelos)
Mantenga presionado CONNECT (CONECTAR) mientras la luz indicadora de WPS del enrutador esté parpadeando para conectar la estufa a la red Wi-Fi.

Para obtener instrucciones más detalladas, consulte la sección Guía de conectividad con Internet en el Manual del propietario. También puede visitar **www.kitchenaid.com/owners**.

Información de pedidos en línea

Para obtener información de mantenimiento e instrucciones de instalación, consulte el Manual del propietario que se incluye con su máquina.

Para obtener información acerca de cualquiera de los siguientes artículos, la guía completa de ciclos, dimensiones detalladas de los productos o instrucciones de uso completas, visite **www.kitchenaid.com/owners**, o en Canadá **www.kitchenaid.ca/owners**. Esto le podría ahorrar el costo de una llamada al servicio técnico.

Sin embargo, si necesita comunicarse con nosotros, use la información a continuación para ver la región adecuada.

Estados Unidos:
1–800–422–1230

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

Canadá:
1–800–807–6777

KitchedAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre Unit
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

IMPORTANTE: Conserve esta guía para su uso en el futuro.

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.
Used under license in Canada.
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.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países. Usado bajo licencia en Canadá.

W11702314A
08/24

KitchenAid®