Front Control Electric 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

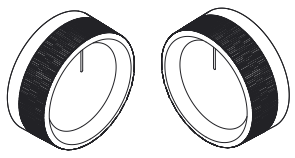
⚠WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so could result in death or fire.



The control knobs can be set to anywhere between L and M or H. Push in and turn to setting.

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

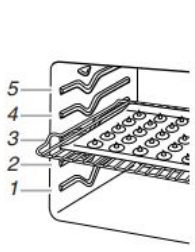
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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

Racks

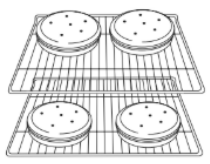
- Position racks before turning on the oven.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

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 2 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 (on some models) 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

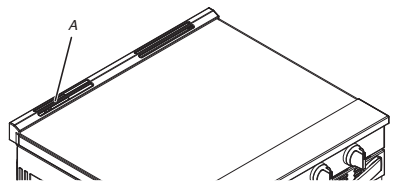
ALUMINUM FOIL

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.

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

Cleaning Recommendations for Your WipeClean™ Cooktop (on some models)
Spray the cooktop with water and let it soak for a minimum of 5 minutes, covering the entire soiled area. For heavy stains, soak it for 20-25 minutes. Use a moist non-abrasive soft sponge to wipe. Clean your cooktop after each use to avoid soil build ups and to prolong the life of your WipeClean™ Cooktop.

To learn more about cleaning extremely tough soils refer to the Owner's Manual or visit **www.kitchenaid.com/owners**.

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

KitchenAid 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 électrique 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

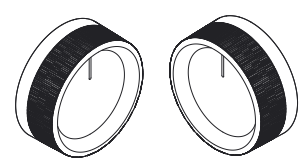
⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

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



Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle puissance entre L (basse) et M (moyenne) ou H (élevée). Pour régler, enfoncer et tourner le bouton au réglage souhaité.

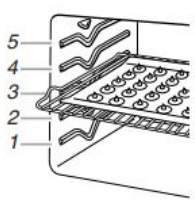
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le programme de nettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

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

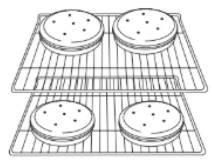
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont horizontales.



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

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), 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) (sur certains modèles) 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

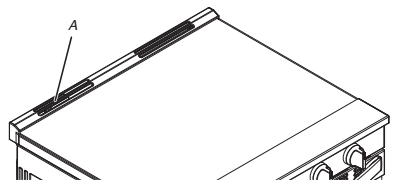
PAPIER D'ALUMINIUM

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.

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

W11702311A

RECOMMANDATIONS DE NETTOYAGE POUR VOTRE TABLE DE CUISSON
WipeClean™ (sur certains modèles)
Vaporiser de l'eau sur la table de cuisson et la laisser tremper pendant au moins 5 minutes, en couvrant toute la zone souillée. Pour les taches importantes, laisser tremper pendant 20 à 25 minutes. Utiliser une éponge douce, humide et non abrasive pour essuyer. Nettoyer votre table de cuisson après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de saletés et pour prolonger la durée de vie de votre table de cuisson WipeClean™.

Pour en savoir plus sur le nettoyage des saletés très tenaces, consulter le manuel du propriétaire ou visiter le **www.kitchenaid.com/owners**.

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.

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

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

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 eléctrica 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.

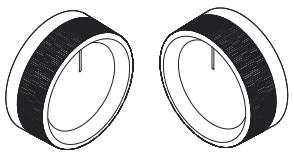
Uso de la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendios.



Las perillas de control se pueden configurar en cualquier lugar entre L y M o H. Empuje hacia adentro y gírela hasta la configuración.

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

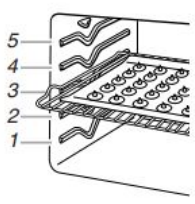
POSICIÓN DE LAS PARRILLAS Y LOS UTENSILIOS PARA HORNEAR

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

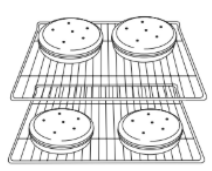
- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.

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 2 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) (en algunos modelos) 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

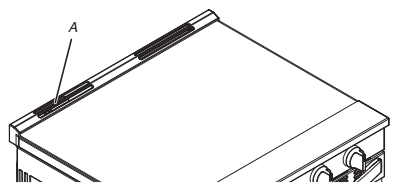
PAPEL DE ALUMINIO

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.

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 derretirse o quemarse cerca del ducto de ventilación del horno.



A. Ducto de ventilación del horno

Recomendaciones de limpieza para su superficie de cocción WipeClean™ (en algunos modelos)
Rocíe la superficie de cocción con agua y déjela en remojo durante un mínimo de 5 minutos, cubriendo toda la zona sucia. Para las manchas difíciles, déjelas en remojo de 20 a 25 minutos. Utilice una esponja suave no abrasiva para limpiar. Limpie la superficie de cocción después de cada uso para evitar la acumulación de suciedad y prolongar la vida útil de su superficie de cocción WipeClean™.

Para obtener más información sobre la limpieza de suciedad extremadamente resistente, consulte el Manual del usuario o visite **www.kitchenaid.com/owners**.

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.

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

Add Service Plan | Parts | Filters | Accessories

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

KitchenAid 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.

W11702311A
08/24

KitchenAid®