

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.

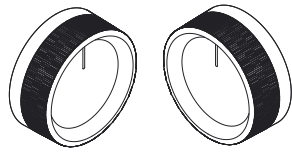
Using Your Range

⚠ 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.

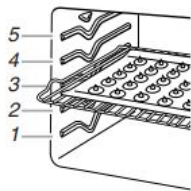
POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

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.

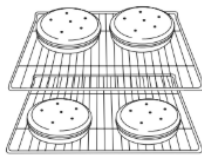
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



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

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.

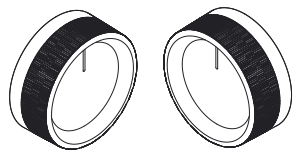
Utilisation de votre cuisinière

⚠ 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.

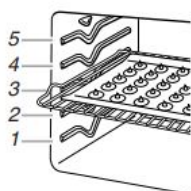
NE PAS OUBLIER : Lors de l'utilisation de la cuisinière (sur certains modèles) ou durant le programme de nettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

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.



ALUMINUM FOIL

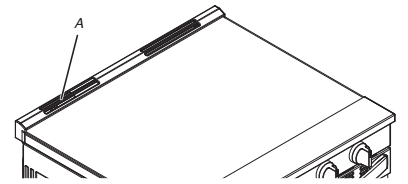
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

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.

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

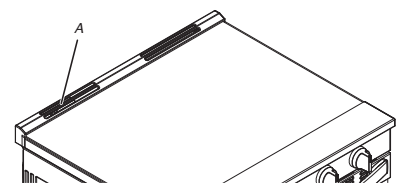
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

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