

# 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

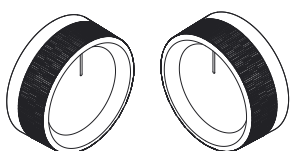


Fire Hazard

**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.

#### 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

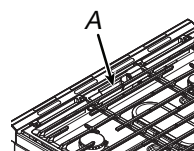
Select a burner that best fits your cookware. See the following illustration and chart.

Burner Size	Recommended Use
<b>Small</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Low-heat cooking</li> <li>Melting chocolate or butter</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Multipurpose burner</li> </ul>
<b>Large</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Most powerful burner</li> <li>For large cookware</li> </ul>
<b>Oval</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>For longer dishes</li> </ul>

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

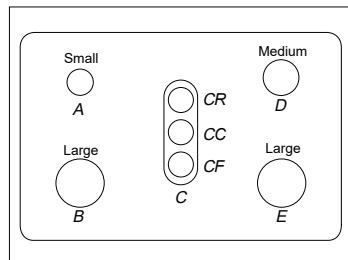
#### OVEN VENT

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

For Model KSGS330S\*, KSGS530S\* :



#### 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.

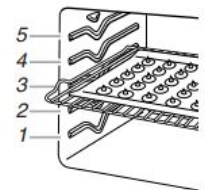
#### POSITIONING RACKS AND BAKEWARE

**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.

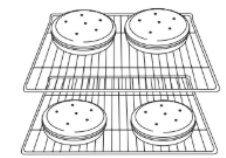
To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration as a guide.



#### 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](http://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](http://www.kitchenaid.com/owners), or in Canada [www.kitchenaid.ca/owners](http://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 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.**

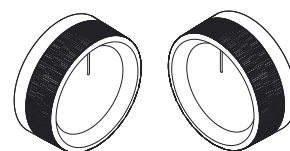
**Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d'arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.**

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

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

- Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens antihoraire pour le placer sur Ignite (Allumage).  
**IMPORTANT :** Tous les brûleurs de surface émettent un dé clic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé à la position d'allumage produira une flamme.
- Placer le bouton entre les positions HIGH (ÉLEVÉE) et MED (MOYENNE) ou LOW (BASSE).



**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.

#### PANNE DE COURANT

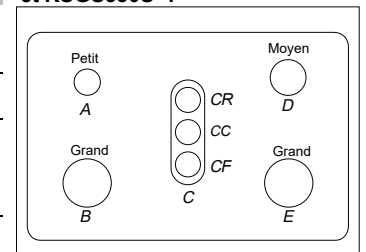
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur la position Ignite (Allumage). Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

#### 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
<b>Petit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson à température faible</li> <li>Faire fondre le chocolat ou le beurre</li> </ul>
<b>Moyen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brûleur tout usage</li> </ul>
<b>Grand</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brûleur le plus puissant</li> <li>Pour ustensile de cuisson de grande taille</li> </ul>
<b>Ovale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les plats les plus longs</li> </ul>

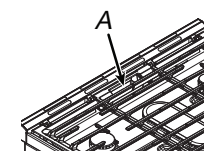
**Pour les modèles KSGS330S\* et KSGS530S\* :**



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

#### ÉVÈNT DU FOUR

L'évènement 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'évènement nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près de l'évènement du four des objets en plastique, en papier ou susceptibles de fondre ou de brûler.



A. Évènement du four